CONTRATACIÓN SELECCIÓN ABREVIADA SUBASTA INVERSA

"Integrar esfuerzos para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de AMAGÁ - Antioquia, no certificado en educación, para la vigencia 2026-2".

ESTUDIO DEL SECTOR

1. ASPECTOS GENERALES

Que este estudio de conveniencia y oportunidad se hace de conformidad con los mandatos del artículo 3º de la Ley 80 de 1993, en cuanto a que los fines de la contratación son buscar el cumplimiento de los cometidos estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellos en la consecución de dichos fines, e igualmente bajo los lineamientos de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015.
En el mismo sentido, se encuentra dispuesto en los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la ley 80 de 1993, en concordancia con el artículo 2.2.1.12.1.1 del decreto 1082 de 2015, que imponen la obligación a cargo de las entidades estatales, de efectuar estudios previos a la suscripción de los contratos, con el fin de comprobar la necesidad de contratar bienes o servicios, obra o labor, ajustados al Plan de Desarrollo Municipal y los principios que rigen las actuaciones administrativas.

El Municipio de Amagá, cuenta con el Convenio N ° 4600019321 **firmado** en la presente vigencia con la Gobernación de Antioquia para atender 27 días calendario escolar en el año 2026 segundo semestre.

DIAS	CUPOS	VALOR TOTAL GOBERNACIÓN	DESTINACIÓN
27	2.500	$ 323.689.090	Cofinanciar la ejecución del programa de alimentación escolar en raciones y personal manipulador de alimentos

Teniendo en cuenta la infraestructura educativa con que contamos y las necesidades propias del territorio, el Municipio de Amagá, asume el ajuste requerido en el valor de la ración tanto para la minuta industrializada, y personal manipulador de alimentos, así mismo los gastos concernientes a logística, transporte, gas propano, insumos de aseo, dotación y uniforme del personal manipulador de alimentos, menaje, exámenes médicos ocupaciones, plan de capacitación del personal manipulador de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 del 2013

ITEM	TOTAL IVA INCLUIDO
1 MINUTA REGULAR	239,557,500
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	84,131,590
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

Por lo anterior la presente contratación se realiza por un valor total de: **$ 373.627.090** Iva incluido, los aportes del departamento de acuerdo al convenio **N° 4600019321** de Gobernación de Antioquia son por un valor de **($ 323.689.090),** y los aportes del Municipio de Amagá **($ 49.938.000).** Para soportar lo anterior se adjunta certificado de disponibilidad presupuestal de la Entidad.

Con el ánimo de garantizar un servicio óptimo para la vigencia 2026, y en aras del principio de planeación, la Secretaría de Educación, Deporte, Cultura y Turismo del Municipio de Amagá, pretende dar cumplimiento a lo propuesto en el Plan de Desarrollo "Amagá Enamora, **LÍNEA ESTRATÉGICA DE DESARROLLO N.º 3: MÁS EDUCADA Y MÁS UNIDA: OBJETIVO:** Esta línea busca avanzar en una sociedad más educada y más unida brindando a las personas acceso a una educación de calidad, independientemente de su origen o condición social, promoviendo acciones para que las personas valoren el conocimiento y la cultura, y en la que se sienten parte de una comunidad más social y humana.

Lograr que todos contribuyan, haciendo nuestra parte para mejorar la calidad de la educación, promover la inclusión, fomentar el diálogo y la comprensión, celebrar la diversidad y fortalecer el tejido social.

Enfocando el trabajo hacia la cohesión y solidaridad social.

Además, se pretende brindar una mayor y mejor atención nutricional, lo que permite avanzar en la promoción de la salud, la prevención de enfermedades y el mejoramiento de la calidad de vida de los niños, niñas y adolescentes, también fortalecer la implementación de las Políticas Públicas que buscan fortalecer la atención integral de las poblaciones vulnerables.

A través de la implementación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar, se pretende no solo brindar un complemento alimentario, sino promover la formación de hábitos alimentarios saludables en la población escolar, con la participación activa de la familia, la comunidad, las veedurías ciudadanas, las Instituciones Educativas y los entes territoriales.

Factores asociados a la deserción incluyen variables relacionadas con las instituciones educativas y las condiciones de la oferta, las diferencias entre regiones y zonas, y también con variables del contexto social, los hogares y los niños. Así mismo, el transporte, la alimentación y la gratuidad, influyen en los establecimientos educativos en cuanto a la alta o baja deserción.

De acuerdo a lo anterior, se focalizan esfuerzos para reducir la deserción escolar con estrategias de permanencia, pertinente a las necesidades de cada entidad territorial y zonal, y de las poblaciones diversas y vulnerables. Dentro de estas estrategias se encuentra el Programa de Alimentación Escolar - PAE, que a través de la Ley 1450 de 2011 en el parágrafo 4 del artículo 136, se establece el traslado del PAE desde el ICBF al Ministerio de Educación Nacional, quien incluyó en el marco de la política, la necesidad de cerrar brechas con enfoque regional en educación preescolar, básica y media (Acceso y permanencia), la actividad estratégica denominada Programa de Alimentación Escolar - PAE. Estas actividades requieren de una adecuada coordinación técnica, administrativa, jurídica y financiera, con las entidades territoriales, dado el proceso de transición del programa y la sensibilidad a nivel nacional, creando la necesidad inmediata de adelantar los procesos, procedimientos y actividades para la ejecución oportuna del programa. En virtud de lo anterior, esta estrategia impacta directamente y

positivamente los índices de acceso, permanencia, calidad y cierre de brechas en el sistema educativo del país. Así mismo, garantizar que la prestación del servicio se dé en términos de equidad, calidad, permanencia y cobertura.

Se pretende dar cumplimiento al Decreto 1852 de 2015 que en consideración a que la educación es un derecho y un servicio público con función social, dispone en su Capítulo 2, Artículo 2.3.10.2.1; “2”. Corresponsabilidad: Concurrencia de actores y acciones conducentes a garantizar la adecuada y oportuna ejecución y prestación del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

Con este Contrato, se busca la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE, con el propósito de brindar un complemento alimentario, de acuerdo con la Minuta establecida por la Gobernación de Antioquia (Secretaria de Educación) y a la necesidad e importancia por parte del Municipio, de brindar un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescente de la matricula oficial en el Municipio de Amagá - Antioquia.

La Ordenanza N°46 de 2016 “Por medio de la cual se establece el Sistema Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional y se fija la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Departamento de Antioquia”, cuyo propósito es garantizar el derecho a la alimentación, con el fin de contribuir al mejoramiento de manera progresiva, estable, segura y sostenible, de la seguridad alimentaria y nutricional de la población que reside en El Departamento de Antioquia, a través de la formulación, implementación, seguimiento y valoración de los planes, programas y proyectos, siguiendo los lineamientos de la Política Nacional de seguridad alimentaria y nutricional y teniendo en cuenta las particularidades étnicas, de género, socioeconómicas y culturales, así como las dinámicas sociales de cada subregión, fortaleciendo los mecanismos de articulación estratégica intersectorial e interinstitucional.

El programa de Alimentación Escolar – PAE, se encuentra direccionado por los lineamientos legales del orden Nacional (COMPES SOCIAL 113, 102, 091, Ley 1098 de noviembre 8 de 2006,Lineamientos Técnicos Administrativos para el PAE, Plan Nacional de seguridad alimentaria 2012 – 2019, Política Nacional de Seguridad Alimentaria en dos objetivos específicos incluidos en el eje de consumo), Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015 y la Resolución 29452 de diciembre de 2017, emitidas por el Ministerio de Educación Nacional – MEN.

La seguridad alimentaria y nutricional, se concibe como la disponibilidad suficiente y estable de alimentos sanos y nutritivos en todo momento, para los habitantes del Municipio de Amagá - Antioquia, garantizando el acceso físico, social y económico, el consumo feliz y permanente de los mismos, en calidad, cantidad e inocuidad, con pertinencia cultural, así como su adecuado aprovechamiento biológico para lograr satisfacer sus diferentes necesidades, de acuerdo a sus requerimientos nutricionales y costumbres alimentarias, buscando con ello lograr un estado de bienestar que permita mejorar las condiciones de salud y nutrición de la población.
La política requiere de la realización de acciones que permitan contribuir a la disminución de las desigualdades sociales y económicas, asociadas a la inseguridad alimentaria y nutricional, en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad.

Por este motivo, se priorizarán acciones hacia los grupos de población más vulnerables, como los niños, niñas, adolescentes y jóvenes escolarizados víctimas del conflicto armado, pertenecientes a grupos étnicos, en condición de discapacidad y residentes en el área rural.

Mediante el presente Contrato, las partes articulan acciones para contribuir a la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de alimentos para brindar un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción escolar y fomentar estilos y hábitos de vida saludables.

En la actualidad el municipio opera la totalidad de las sedes en ración prepara en sitio, se adjunta dicha distribución teniendo en cuenta que se pueden presentar variaciones del tipo de minuta en las sedes educativas según la matricula oficial que registre SIMAT para el 2026, es decir que estos podrán estar sujetos a cambios y mediante notificación del supervisor al contratista, a la fecha se proyecta con la matricula vigente.

INSTITUCIÓN	SEDE	CUPOS	MODALIDAD
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FERNANDO AMAGÁ	Colegio San Fernando	400	SITIO
	Escuela Alejandro Toro	400	SITIO
	Pueblito Los Sánchez	38	SITIO
	Cañaveral San José	18	SITIO
	TOTAL INSTITUCION	**856**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR DE AMAGÁ	Normal Superior Victoriano Toro	337	SITIO
	María Auxiliadora	212	SITIO
	Travesías	11	SITIO
	Malabrigo	9	SITIO
	TOTAL INSTITUCION	**569**	
INTITUCIÓN EDUCATIVA PASCUAL CORREA FLÓREZ	Liceo Pascual Correa Flórez	100	SITIO
	Escuela Pedro Claver	126	SITIO
	Escuela Luis Eduardo Valencia	100	SITIO
	Olaya Herrera	16	SITIO
	TOTAL INSTITUCION	**342**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BELISARIO BETANCUR CUARTAS	Belisario Betancur Cuartas	263	SITIO
	Luis Carlos Parra Molina	139	SITIO
	El Cedro	21	SITIO
	La Gualí	12	SITIO
	TOTAL INSTITUCION	**435**	
CENTRO EDUCATIVO RURAL URBANO RUÍZ	Urbano Ruíz	187	SITIO
	Georgina Bolívar	3	SITIO
	La Delgadita	17	SITIO
	Trinidad Nechí	51	SITIO
	Emiro Kastos	12	SITIO
	Amagá Yarumal	8	SITIO
	Maní del Cardal	13	SITIO
	Enrique Muñoz Villa	7	SITIO
	TOTAL INSTITUCION	**298**	
TOTAL MATRÍCULA OFICIAL 2.500			

NOTA 1: Tal y como se manifestó anteriormente, los cupos pueden variar entre sedes de acuerdo con la matricula registrada en el 2026, en tal caso el supervisor reportará dichos cambios al contratista para efectos de las respectivas entregas, lo

cual podrá varias las cantidades de raciones en sitio y/o industrializada. El proveedor deberá garantizar el transporte adecuado como lo reglamenta la ley para el transporte de alimentos conservando la cadena de fríos adecuadamente.

NOTA: 2 Así mismo, se hace claridad que los pagos se realizaran de acuerdo con la disponibilidad de recursos según giros de la Gobernación de Antioquia y los soportes emitidos por el operador de la ejecución.

NOTA 3: El complemento a entregar deberá cumplir con las especificaciones y requerimientos de ley, garantizando calidad y según las minutas enviadas por la Gobernación de Antioquia según cada modalidad:

INDUSTRIALIZADA

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

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

Alimentos para Aprender · La educación es de todos · Mineducación · GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA	CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2026

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA						
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN / SUBSECRETARÍA DE CALIDAD EDUCATIVA / DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA		
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	NA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR					

SEMANA No. 2										
COMPONENTES	MENÚ No. 6		MENÚ No. 7		MENÚ No. 8		MENÚ No. 9		MENÚ No. 10	
LÁCTEO	Bebida láctea con Avena		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 día)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

Alimentos para Aprender · La educación es de todos · Mineducación · GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA	CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2026

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN / SUBSECRETARÍA DE CALIDAD EDUCATIVA / DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA		
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	NA	**ROM**	NA	**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**	NA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR					

SEMANA No.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	MNID 63992		MNID 01774							

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.

Alimentos para Aprender · La educación es de todos · Mineducación · GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA	CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2026

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA						
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN / SUBSECRETARÍA DE CALIDAD EDUCATIVA / DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA		
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	NA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		NA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR					

SEMANA No.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 día)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

LISTA DE INTERCAMBIOS

Alimentos para Aprender	La educación es de todos · Mineducación		GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA		ANEXO. LISTA DE INTERCAMBIOS CICLO DE MENÚ RACIÓN INDUSTRIALIZADA 2026		
LISTA DE INTERCAMBIO **COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / TARDE** **RACIÓN INDUSTRIALIZADA**							
NIVEL ESCOLAR (según Res. 00335 de 2021)		**OPERADOR**					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN				
GRUPO ETNICO	**INDÍGENA**	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**			
	RAIZAL	**ROM**		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**			
COMPONENTE	**LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO**						
	ALIMENTO	**TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO**					
		Preescolar	**Nivel primaria: primero, segundo y tercero**	**Nivel primaria: cuarto y quinto**	**Nivel secundaria**	**Nivel media y ciclo complementario**
LÁCTEOS Nota: En caso de determinar mejora, contemplar alimentos con probióticos y prebióticos. Si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT (larga vida).	Colada láctea Leche Líquida entera Leche líquida entera saborizada. Queso mozzarella en empaque individual Avena Yogurt Yogurt griego (Fresa, mora, mora-arándanos, frutos rojos, melocotón, maracuya, piña, piña-coco) Kumis	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
CEREAL ACOMPAÑANTE	Almojabana Brownie Cereal de maíz en aros fortificado Cereal de maíz o arroz con sabor a chocolate Croissant de queso (cangrejitos) Dona rellena de arequipe Galleta Dulce (tipo cuca endulzado con panela) Galleta multicereal Granola Hojuelas de maíz sin azúcar adicionada Mogolla Muffin de queso Palitos o palitroques Palo de queso Pan de leche Pan de maíz Pan integral Pan leche Pan Mantequilla Pan relleno con queso Pandebono Pandequeso Pandeyuca Pastel de Queso Ponqué (puede contener chips de chocolate) Ponqué de zanahoria Roscon de Arequipe Roscon de bocadillo Torta de queso Torta dulce (vainilla, veteado de chocolate, limón, choco	80 gr	80 gr	80 gr	80 gr	80 gr
FRUTA ENTERA Nota: Tener en cuenta temporada de cosecha.	Fruta grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo, Naranja, Granadilla Fruta grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja Fruta grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba comú, Guayaba Pera	120 gr (neto) Se debe contemplar la pérdida	120 gr (neto)	120 gr (neto) Se debe contemplar la pérdida	120 gr (neto) Se debe contemplar la pérdida	120 gr (neto) Se debe contemplar la pérdida
POSTRE AZÚCARES Y DULCES, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS Nota: Tener presente empaque individual con respectivo rotulo de acuerdo a normatividad.	Panelita (leche y/o coco) Bocadillo de guayaba Rollito de bocadillo con arequipe Rollito de leche Arequipe en sobre Chocolatina Galleta cubierta de chocolate Gelatina de pata Maní de sal Maní de sal con uvas pasas Maní (cubierto de chocolate o confitado) Mezcla de frutos secos Blanqueado Dulce de queso uraeño Leche condensada Barra de granola	20 gr	20 gr	20 gr	20 gr	20 gr
Nota: Resolución 00335 de 2021 - Anexo técnico alimentación saludable y sostenible, numeral 4.6 Ciclo de Menús: *- Los intercambios no pueden exceder a 6 (seis) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo.* *- No se permite el uso de productos como: bebida de yogurt.* *- El municipio debe solicitar por escrito con suficiente anticipación, la validación técnica del intercambio a la supervisión de la Entidad Territorial Certificada e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa y/o municipio.*							
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA LISTA DE INTERCAMBIOS			EQUIPO TECNICO PAE ETC ANTIOQUIA				
FIRMA Y MATRICULA PROFESIONAL							

PREPARACIÓN EN SITIO

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. 5		
	CHOCOLATE CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220 ml	Medida Casera	AVENA FRÍA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220ml	Medida Casera
LACTEOS	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Cocoa en polvo sin 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 96	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 160	Medida Casera	AREPA ASADA	Servido 80	Medida Casera	PAN HAMBURGUESA	Servido 200ml	Medida Casera
	Zanahoria	30	1 torta	Yuca	60	1/3 taza	Arroz	40	2/3 taza	Harina de maíz	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				
	Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		GALLETAS DE SODA	Servido 16	Medida Casera	Tomate chonto	20	2 tajadas de tomate
	Canela	0,1											Margarina suave de mesa	2	
	Azúcar refinada	5								Galletas tipo soda (2)	16	2 unidades	Sal yodada	0,5	
				ARROZ CON ESPINACA	Servido 100	Medida Casera	TAJADA DE MADURO CON QUESO	Servido 60	Medida Casera				Queso tipo mozzarella (1 Unid)	16	1 ionchita 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	1/3 taza
				Ajo	0,5								Aceite vegetal	9	
				Aceite vegetal	2								Sal yodada	0,5	
				Sal yodada	0,5								Paprika	0,05	0
FRUTA				FRUTA ENTERA	Servido 130 ml	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°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 180	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	80		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					Plátano hartón maduro	70	2 croquetas			
				Paprika	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 130	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	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		
	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
LÁCTEO	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	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 80	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		Proteína 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)	80		Aceite vegetal	3	
	Aceite vegetal	3		Zanahoria	35		Lentejas	20	1/3 taza	Tomate chonto	26		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		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 maíz	40	1 arepa	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza	Pasta corta	20	1/4 taza	Arroz	40	1/2 taza
	Margarina suave de mesa	10		Agua	110		Agua	100 ml		Orégano seco	0,05		Agua	110 ml	
	Sal yodada	0,2		Fideo (Cabello de ángel)	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 Windo

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

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

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

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 17	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 18	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 19	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 20	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	AGUA DE PANELA CON LECHE	220	1 vaso	BEBIDA CHOCOLATADA	220	1 vaso	BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE	220	1 vaso	SORBETE DE FRUTA	220	1 vaso	AGUA DE PANELA CON LECHE	220	1 vaso
	Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15	
	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	100	1/2 taza	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO	90	1/3 taza	CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO	60	1/3 taza	CARNE DE CERDO SALTEADA	76	1/4 taza	HUEVO CON QUISO	70 ml	1/4 taza
	Carne de cerdo	60		Huevo de gallina tipo A	55		Carne de res	60		Carne de cerdo	60		Huevo de gallina Tipo A	55	
	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	120	1/2 taza	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA CABEZONA		1/3 taza	PATACONES	120	2 patacones	ARROZ CON ZANAHORIA	80	1/2 taza	ARROZ BLANCO	110	1/2 taza
	Arroz	40		Arroz	40		Plátano hartón verde	160		Arroz	40		Arroz	40	
	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	
	Cúrcuma	0,2								Sal yodada	0,5		FRIJOLES GUISADOS	90	1/3 taza
	Sal yodada	0,5								PAPAS CON HOGAO	66	1/5 taza	Fríjol	20	
	Agua	100 ml								papa capira	40		Agua	90 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	80	2 tajadas
													Plátano hartón maduro	60	
													Aceite vegetal	8	
FRUTA				FRUTA ENTERA	130					FRUTA ENTERA	130				
				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

LISTA DE INTERCAMBIOS

				LISTA DE INTERCAMBIOS CICLO DE MENÚ PAE ANTIOQUIA 2026		
LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO						
NIVEL ESCOLAR (Res. 00335 de 2021)			OPERADOR			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X

COMPONENTE	LISTADO DE ALIMENTOS POR GRUPO PARA INTERCAMBIOS Y AJUSTE DE GRAMAJE DE ACUERDO AL NIVEL ESCOLAR					
	ALIMENTO	TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO Nivel escolar (Resolución 00335 de 2021)				
		Preescolar	Nivel primaria: primero, segundo y tercero	Nivel primaria: cuarto y quinto	Nivel secundaria	Nivel media y ciclo complementario
LÁCTEOS	Leche en polvo entera	13 gr	13 gr	13 gr	15 gr	15 gr
	Leche liquida entera	100 cc	100 cc	100 cc	100 cc	100 cc
	Queso blanco o campesino	30 gr	30 gr	40 gr	50 gr	50 gr
	Queso mozarella	30 gr	30 gr	40 gr	50 gr	50 gr
	Queso costeño	30 gr	30 gr	40 gr	50 gr	50 gr
	Kumis	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
	Yogurt	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
ALIMENTO PROTEÍCO ORIGEN ANIMAL	Carne de Res (Huevo de aldana, solomo extranjero, punta de espaldilla, falda, posta o tabla)	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Carne de Cerdo (Cañón, pierna)	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Higado de res	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Pechuga de pollo sin piel (ver nota)	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Filete de Pescado (ver nota)	50 gr	50 gr	60 gr	60 gr	70 gr
	Atún en aceite (lomitos)	30 gr (escurrido)	30 gr (escurrido)	30 gr (escurrido)	60 gr (escurrido)	60 gr (escurrido)
	Sardina	30 gr (escurrido)	30 gr (escurrido)	30 gr (escurrido)	60 gr (escurrido)	60 gr (escurrido)
	Huevo de Gallina	55 gr	55 gr	55 gr	55 gr	55 gr
	Huevo de gallina entero en polvo (Ver nota 4)	12,5 gr	12,5 gr	12,5 gr	12,5 gr	12,5 gr
ALIMENTO PROTEÍCO ORIGEN VEGETAL	Lenteja	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Frijol Variedades: Cargamanto, cabecita negra, caraota, blanquillo	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Garbanzo	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Arveja verde seca o amarilla	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
	Proteina vegetal de soya	10 gr	15 gr	20 gr	20 gr	30 gr
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepa de maíz blanco, amarillo	25 gr	50 gr	50 gr	100 gr	100 gr
	Arepa de chócolo	25 gr	50 gr	50 gr	100 gr	100 gr
	Arepa de queso	25 gr	50 gr	50 gr	100 gr	100 gr
	Arepa de yuca	25 gr	50 gr	50 gr	100 gr	100 gr
	Arroz fortificado	30 gr	30 gr	40 gr	40 gr	50 gr
	Fécula de maíz	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)
	Avena en hojuelas o molida	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)	10 gr (para preparar bebida)
	Harina de maiz precocida	15 gr	15 gr	30 gr	30 gr	60 gr
	Harina de plátano	15 gr	15 gr	30 gr	30 gr	60 gr
	Harina de trigo fortificada	15 gr	15 gr	30 gr	30 gr	60 gr
	Galleta de mantequilla o queso	16 gr (2 unidades)	16 gr (2 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)
	Galleta tipo craker	16 gr (2 unidades)	16 gr (2 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)
	Galleta de soda	16 gr (2 unidades)	16 gr (2 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)	32 gr (4 unidades)
	Maíz tierno (complementario)	5 gr	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
	Pan tajado	40 gr (2 unidades)	40 gr (2 unidades)	40 gr (2 unidades)	40 gr (2 unidades)	40 gr (2 unidades)
	Pan (bola, mantequilla, con queso)	20 gr	20 gr	40 gr	40 gr	60 gr
	Pan hamburguesa	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
	Espaquetis, pastas o fideos	20 gr	20 gr	25 gr	30 gr	45 gr
	Papa capira, nevada	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Papa Criolla	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Plátano hartón verde, pintón o maduro	55 gr (en bruto)	55 gr (en bruto)	115 gr (en bruto)	140 gr (en bruto)	170 gr (en bruto)
	Guineo	55 gr (en bruto)	55 gr (en bruto)	115 gr (en bruto)	140 gr (en bruto)	170 gr (en bruto)
	Yuca	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Arracacha	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Name	50 gr (en bruto)	50 gr (en bruto)	105 gr (en bruto)	130 gr (en bruto)	150 gr (en bruto)
	Cuchuco de maiz, cebada, trigo, cebada perlada	15 gr	15 gr	30 gr	30 gr	30 gr
VERDURAS	Acelga	La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de pérdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.				
	Ahuyama					
	Ají					
	Ajo					
	Apio					
	Arveja verde fresca					
	Berenjena					
	Brócoli					
	Cebolla de huevo o cabezona					
	Cebolla junca					
	Cilantro					
	Espinaca					
	Habichuela					
	Lechuga					
	Pepino					
	Perejil					
	Pimentón rojo o verde					
	Remolacha					
	Repollo blanco o morado					
	Tomate chonto					
	Tomate de Aliño					
	Zanahoria					
	Zucchini					

Alimentos para Aprender	La educación es de todos · Mineducación		GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA			LISTA DE INTERCAMBIOS CICLO DE MENÚ PAE ANTIOQUIA 2026	
LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS							
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA / TARDE RACIÓN PREPARADA EN SITIO							
NIVEL ESCOLAR (Res. 00335 de 2021)			**OPERADOR**				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN			
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**	N/A	**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**	N/A		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**	N/A
	RAIZAL	N/A	**ROM**	N/A		**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**	X
COMPONENTE	**LISTADO DE ALIMENTOS POR GRUPO PARA INTERCAMBIOS Y AJUSTE DE GRAMAJE DE ACUERDO AL NIVEL ESCOLAR**						
	ALIMENTO		**TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO**				
			Nivel escolar (Resolución 00335 de 2021)				
			Preescolar	**Nivel primaria: primero, segundo y tercero**	**Nivel primaria: cuarto y quinto**	**Nivel secundaria**	**Nivel media y ciclo complementario**
FRUTA (Tener en cuenta temporada de cosecha)	Fruta entera grupo N°1: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos		80 gr	110 gr	110 gr	130 gr	135 gr
	Fruta entera grupo N°2: Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo		80 gr	110 gr	110 gr	130 gr	135 gr
	Fruta entera grupo N°3 : Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado		80 gr	110 gr	110 gr	130 gr	135 gr
	Nota: Los gramajes expresados para cada grupo de fruta equivalen a la porción servida por nivel de escolaridad, tener en cuenta que cada fruta presenta un porcentaje de perdida diferente, por tanto en el ciclo de menú se establece el peso bruto que son los que se deben tener en cuenta para la compra.						
	Fruta para jugo: mango, guayaba, maracuya, guanabana, tomate de arbol, banano, mora, lulo, uchuva		Porcion para jugo (60 gr en bruto)				
	Otras frutas de intercambios para jugo: Pithaya, tamarindo, uvas, zapote costeño, piña manzana (jugo), gulupa (jugo), borojó		Porcion para jugo (60 gr en bruto)				
AZÚCARES	Azúcar blanca o morena		7 gr	8 gr	9 gr	9 gr	9 gr
	Panela sólida		7 gr	8 gr	9 gr	9 gr	9 gr
	Panela pulverizada		7 gr	8 gr	9 gr	9 gr	9 gr
	Bocadillo de guayaba		20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)	20 gr (si no hay más azúcares en el ciclo)
	Panelita o dulce de leche						
GRASAS	Aceite de semillas vegetales: maíz,girasol, canola, soya.		3 cc	5 cc	5 cc	7 cc	9 cc
	Mantequilla		3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
	Queso crema		3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
	Crema de leche		3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
	Coco (natural rallado)		3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
	Margarina		3 gr	5 gr	5 gr	7 gr	9 gr
OTROS*	Aguacate		30 gr (neto)	30 gr (neto)	40 gr (neto)	40 gr (neto)	40 gr (neto)
	Chocolate en pasta o cocoa en polvo		3 gr	4 gr	5 gr	5 gr	5 gr
	Cafe		1 gr	1 gr	1 gr	1 gr	1 gr
	Canela						
	Especias: Orégano, Laurel, tomillo, perejil, albahaca						
	Jengibre, cúrcuma						

Nota 1: Resolución 00335 de 2021 - Anexo técnico alimentación saludable y sostenible, numeral 4.5 Ciclo de Menús :
- Los intercambios no pueden exceder a 6 (seis) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo.

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

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

***Nota 2:** Tener presente que el filete de pescado y pollo sin piel son productos de alto riesgo microbiológico que requieren la garantía de condiciones de transporte, almacenamiento y manipulación.*

***Nota 3:** En la categoría otros se encuentras los alimentos que no son considerados intercambiables*

***Nota 4:** El alimento de huevo de gallina entero en polvo, se viabiliza para el área rural dispersa como intercambio al huevo de gallina fresco, sólo bajo previa autorización de la Gerencia MANA.*

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA LISTA DE INTERCAMBIOS	EQUIPO TECNICO PAE ETC ANTIOQUIA

NOTA: El proveedor deberá garantizar el cumplimiento de los ciclos enviados por la gobernación, y acogiéndose a la lista de intercambios aprobada para el programa de alimentación escolar la cual se adjunta al presente estudio previo y que puede llegar a tener variaciones según la gobernación de Antioquia y la Secretaria de Educación del Departamento, el proveedor deberá entregar en cada unidad educativa (escuela) descrita según los cupos, productos frescos y de marcas reconocidas y avaladas para el programa de alimentación escolar. Así mismo, en el caso de la ración industrializada deberá ser entregada empacada debidamente. El proveedor correrá con los gastos logísticos y de transporte que genere el presente contrato, garantizando las respectivas entregas en los lugares correspondientes y solicitados por el supervisor del contrato en cada institución educativa.

Que acorde con lo expuesto, la Administración Municipal del Municipio de Amagá - Antioquia; pretende adelantar el proceso de Contratación, el cual se ajusta a los requerimientos, necesidades y condiciones fijadas para la celebración del contrato, y a los principios de economía, transparencia, y demás que rigen las actuaciones administrativas, para el suministro de alimentos, de acuerdo a la minuta establecida por el programa de Alimentación Escolar – PAE, y que teniendo en cuenta las condiciones de infraestructura de las diferentes sedes educativas se cuenta en el Municipio de Amagá con un total en cupos asignados mediante la estrategia para la presente vigencia de 2.500 cupos, teniendo en cuenta que puede generarse

variación en dicha matricula.

Es importante resaltar, que la gran mayoría de nuestros niños, niñas y adolescentes escolares son de nivel 1 y 2 del Sisbén, y de la zona rural del municipio, por ende son de muy bajos recursos económicos y de familias numerosas que no cuentan con una buena canasta de víveres para una buena alimentación, por ello, para el Municipio de Amagá - Antioquia, es muy importante invertir en la primera infancia y en sus adolescentes, a través del Programa de Alimentación Escolar - PAE evitando así la deserción escolar, además el municipio aúna esfuerzos para garantizar la minuta establecida desde la Secretaría de Educación del Departamento.

Que de acuerdo con la Resolución N°2157 del Ministerio de Salud y Protección Social, del 20 de Diciembre de 2021, se nos indica lo siguiente: "Parágrafo 3. Dadas las actuales condiciones sanitarias y la evolución de la pandemia, el servicio educativo, incluyendo los servicios de alimentación escolar, transporte y actividades curriculares complementarias, continuara desarrollándose de manera presencial. Lo anterior también aplica para la educación para el trabajo y el desarrollo humano y la educación superior e los programas académicos cuyos registros así lo exijan. Para el desarrollo de estas actividades no se exigirán límites de aforo". Por lo anterior se requiere la implementación del programa de alimentación escolar mediante preparación en sitio y ración industrializada.

Este contrato, tiene como punto de partida a los estudiantes titulares de derecho registrados en el SIMAT que recibirán dicho beneficio, sin superar las 67.500 raciones y/o hasta agotar la existencia de las raciones contratadas y/o presupuesto. La ejecución de este contrato se realizará de acuerdo con las solicitudes del supervisor del mismo, hasta agotar existencia. En caso de que las medidas sanitarias o indicaciones del gobierno nacional, departamental y/o municipal cambien y sea necesario cambiar la modalidad de entrega esta será concertada de acuerdo con el presupuesto disponible entre el Municipio y el Proveedor, con el ánimo de continuar la atención requerida por el programa en las condiciones que sea necesario.

La presente contratación, cuenta con recursos de la gobernación de Antioquia y el Municipio de Amagá, este contrato estará vigente hasta agotar presupuesto y/o raciones contratadas.

Por lo anterior, la Administración Municipal debe garantizar el acompañamiento de reactivación económica de los locales a través de programas de inclusión. Es por ello que la administración municipal se acoge a las compras locales mediante la Ley 2046 de 2020 (agosto 06) por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos.

CAPÍTULO II

Reglas para la adquisición de alimentos provenientes de pequeños productores locales y de productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus organizaciones legalmente constituidas

Artículo 7°. Porcentajes mínimos de compra local a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria*. A partir de la entrada en vigencia de la presente ley:*

a) Las Entidades a que hace referencia el artículo 3° de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.

Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local sea inferior al porcentaje mínimo de que trata el presente literal, las entidades deberán informar de dicha situación a la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas quien certificará dicha situación y realizará las gestiones necesarias para otorgar un listado de pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria no locales a quienes puede acudir para suplir el porcentaje restante.

b) Las entidades compradoras de alimentos a que hace referencia el artículo 3º deberán establecer en sus pliegos de condiciones un puntaje mínimo del 10% de los puntos asignables a la calificación de las propuestas, los cuales serán asignados proporcionalmente a aquellos proponentes que se obliguen a adquirir productos provenientes de pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en una proporción mayor al mínimo exigido por la entidad contratante.

Estas entidades establecerán en todos los documentos de sus procesos de contratación, que el puntaje obtenido por los oferentes en virtud del porcentaje de compras públicas locales a pequeños productores agropecuarios y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y sus organizaciones a que se comprometen será tenido en cuenta como factor de desempate entre propuestas que obtengan el mismo puntaje total de calificación.

c) Todas las entidades a que se refiere el presente artículo, incluirán en sus contratos la obligación por parte de sus contratistas que ejecuten u operen los programas institucionales en que se adquieran alimentos, la obligación de estos de participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la presente ley.

d) La entidad pública establecerá en sus estudios previos, la zona geográfica para la compra pública local de alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o sus organizaciones, con base en los siguientes criterios: (1) cobertura geográfica de la oferta institucional de la entidad; (2) conectividad vial, circuitos cortos de comercialización, vocación y uso del suelo, disponibilidad de alimentos, la presencia de pequeños productores agropecuarios y productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o sus organizaciones identificados y las características de los productos demandados.

Parágrafo 1°. *Las entidades públicas velarán por el adecuado cumplimiento de las obligaciones consagradas en el presente artículo en lo referente a la adquisición de alimentos a pequeños productores locales y productores locales de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria, o sus organizaciones.*

Parágrafo 2°. *Todas las entidades descritas en el artículo 3° de la presente ley que desarrollen actividades misionales en las Zomac, tendrán como prioridad la adquisición de alimentos provenientes de cada una de las Zomac en donde se encuentran ejerciendo sus actividades.*

Artículo 8°. Diseño y adecuación de minutas alimentarias y menús. *Todos los sujetos de que trata el artículo 3º de la presente ley que desarrollen programas o acciones en que se ofrezcan o dispensen alimentos, sin detrimento de sus objetivos y programas misionales, están obligadas a diseñar o adecuar minutas alimentarias y menús teniendo en cuenta el enfoque cultural y los hábitos alimentarios de la población de cada zona geográfica para la compra pública local de alimentos, priorizando el abastecimiento con productos locales provenientes de pequeños productores locales y de productores pertenecientes a la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y sus organizaciones, con enfoque diferencial y tomando en consideración el concepto que deberá rendir el Comité Departamental de Seguridad Alimentaria y Nutricional respectivo, o a falta de este, de las Secretarías Departamentales de Agricultura o quien haga sus veces. Todos los menús diseñados deben priorizar en las preparaciones o en los paquetes alimentarios distribuidos, la inclusión de alimentos e insumos producidos en la misma zona geográfica, sin que por ello se afecte la calidad microbiológica y el aporte nutricional de la alimentación entregada a los beneficiarios de estos programas.*

Artículo 9°. Especificaciones técnicas de los productos*. El Gobierno nacional en el marco de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos en coordinación con el Invima, dentro de los seis (6) meses siguientes a su conformación, deberá establecer un conjunto unificado y normalizado de fichas técnicas que contengan las especificaciones que deben cumplir los alimentos procesados y no procesados de origen agropecuario, de forma tal que estén sujetos a la normatividad sanitaria vigente y no se establezcan características excluyentes a la producción proveniente de pequeños productores locales y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria y sus organizaciones.*

Parágrafo. *Las fichas técnicas podrán contener criterios que promuevan la compra de alimentos provenientes de sistemas de producción agroecológica debidamente reconocidos por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.*

Artículo 10. Pago de las compras realizadas a productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria. *Para promover y fortalecer la economía de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, y sus organizaciones frente a los impactos financieros que puedan derivarse de las formas de pago utilizadas por los compradores y proteger su flujo de fondos, el Gobierno nacional, en el marco de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas de Alimentos, dentro de los seis (6) meses siguientes a su conformación, deberá diseñar e implementar los mecanismos financieros y contractuales necesarios para que el valor de sus ventas sea recibido contra entrega del producto.*

Por lo anterior y acogiéndonos a la normatividad, el municipio de Amagá solicita al proponente realizar el 30% de las compras del presente contrato mediante compra local.

ZONA GEOGRAFICA: Municipio de Amagá, en caso de no contar con oportunidad de compra certificada (compra local), el contratista podrá ampliar el radio de localización al departamento de Antioquia.

Para lo anterior debe solicitar al correo compraspúblicas@antioquia.gov.co el listado de los pequeños productores en la zona geográfica requerida.

Del mismo modo el Municipio de Amagá requiere otorgar a las instituciones educativas GAS PROPANO un cilindro que permita el debido funcionamiento de los restaurantes escolares mediante la modalidad de preparación en sitio. La preparación de los alimentos en sitio, permite brindar una mayor y mejor atención nutricional, lo que se refleja en el avance en la promoción de la salud, la prevención de enfermedades y el mejoramiento de la calidad de vida de los niños, niñas y adolescentes, además de fortalecer la implementación de las Políticas Públicas que

buscan fortalecer la atención integral de las poblaciones vulnerables.

Se busca otorgar el GAS PROPANO como herramienta fundamental para otorgar la preparación de los alimentos del programa de alimentación escolar.

Para el suministro de gas propano a las diferentes sedes educativas tanto en zona urbana como rural que se requiera en la preparación en sitio, previa solicitud del supervisor, teniendo en cuenta que el contratista deberá realizar la entrega en la sede educativa requerida en un tiempo máximo de 3 horas luego de recibir el pedido.

Instituciones	Sede
SAN FERNANDO	Colegio San Fernando
	Alejandro Toro
	Pueblito de los Sánchez
	Cañaveral San José
NORMAL SUPERIOR	Normal Superior
	María Auxiliadora
	Travesías
	Malabrigo
INSTITUCIÓN PASCUAL CORREA FLOREZ	Pascual Correa
	Pedro Claver
	Luis Eduardo Valencia
	Olaya Herrera
I.E BELISARIO BETANCUR CUARTAS	Belisario
	La Gualí
	El Cedro
	Luis Carlos Parra
CER URBANO RUIZ	I.E Urbano Ruiz
	Georgina Bolívar
	La delgadita
	Enrique Muñoz Villa
	Emiro Kastos
	Maní del Cardal
	Amagá Yarumal
	Trinidad Nechí

NOTA: El suministro de gas propano solo se realizará a las instituciones que lo requieran, previa solicitud escrita.

En caso de requerir mayor suministro del Gas Propano, las partes podrán realizar prorroga, adición y/o otrosí según sea la necesidad para ampliar la cobertura.
Los cilindros de gas serán entregados en cada una de las sedes según la necesidad, en un plazo máximo de 3 horas luego de recibido el pedido, y se respetara el tamaño y cantidad solicitado por el supervisor.
Los pedidos se realizarán de manera parcial de acuerdo con la necesidad del servicio.
Para seguir garantizando el servicio de los restaurantes escolares, es necesario abastecer a las Instituciones Educativas del respectivo gas propano (GLP), combustible necesario para el cocimiento de los alimentos, pues estos restaurantes funcionan con esta fuente de energía.
El Municipio de Amagá requiere la contratación con el fin de “Integrar esfuerzos para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE, para los niños,

niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de AMAGÁ - Antioquia, no certificado en educación, para la vigencia 2026-2".

ANALISIS LEGAL:

La contratación que es impulsada a partir del presente trámite administrativo está regida por el régimen de contratación estatal determinado en la ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 el cual compiló la normatividad correspondiente al sector administrativo de planeación nacional, en especial, el Decreto 1082 de 2015.

2. CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS- CODIGOS UNSPSC:

Dando cumplimiento el numeral 1 del artículo 2.2.1.1.2.1.3 del Decreto 1082 de 2015, el objeto del presente proceso contractual se encuentra clasificado en los códigos UNSPSC, según, de conformidad con el Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas (Versión 14 del UNSPSC) contenido en la dirección http://www.colombiacompra.gov.co/Clasificacion:

Categoría	Ítem	Código UNSPSC	Descripción Oficial UNSPSC (Nivel de Producto)
Lácteos	Leche (refrigerada)	50131501	Leche de vaca refrigerada
	Leche en polvo	50131508	Leche en polvo
	Productos de leche o mantequilla de estante (UHT/Larga Vida)	50131509	Leche de vida prolongada
	Productos de leche y mantequilla (Genérico)	50131500	Productos lácteos refrigerados
	Kumis	50131503	Leche fermentada
	Yogurt	50131503	Leche fermentada
Grasas y Aceites	Margarina y untables	50151502	Margarina y untables
	Grasas y aceites vegetales comestibles	50151501	Aceites vegetales comestibles
Granos y Derivados	Arroz	50101501	Arroz
	Frijoles	50121602	Frijoles secos o deshidratados
	Lenteja verde	50121601	Lentejas secas o deshidratadas
	Lenteja (Genérico)	50121601	Lentejas secas o deshidratadas
	Pastas (Alimenticias)	50101502	Pasta alimenticia
	Cereales (Desayuno)	50101600	Productos para el desayuno y cereales listos para comer
	Harina (Genérica)	50191500	Harina
Endulzantes	Panela (Azúcar no refinado)	50181604	Azúcar no refinado
	Azúcar	50181600	Azúcar
	Chocolate	50181801	Chocolate
	Chocolate o sustituto de chocolate	50181801	Chocolate

	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos	50181800	Dulces, confitería y productos endulzados
Carnes y Huevos	Carne de res	50111513	Carne de res (corte principal)
	Carne de cerdo	50111514	Carne de cerdo (corte principal)
	Huevos y sustitutos	50131601	Huevos de gallina
Otros Alimentos	Sal	50171501	Sal de cocina
	Fruta (Genérico)	50121500	Frutas frescas
	Tortas y empanadas y pastas (Panadería)	50182000	Pan, productos de panadería y dulces
	Legumbres (Genérico)	50121600	Granos y legumbres
Suministros	Propano	15111501	Gas propano
	Suministros de aseo y limpieza	47130000	Suministros de limpieza
	Neveras/Refrigeradores	52141503	Refrigeradores
	Ollas	52151502	Ollas para cocina
	Sartenes	52151503	Sartenes
	Estufas (Cocina)	52141505	Estufas y hornos de cocina
Servicios	Logística y transporte	78101500	Servicios de logística
	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	93131600	Servicios de planificación y programación del uso de recursos
	Empaque	78121500	Servicios de empaque
	Gerencia de proyectos	80101600	Servicios de administración de proyectos
	Distribución	80141700	Servicios de distribución
	Vehículos de transporte de productos alimenticios	25101600	Vehículos de carga

3. CONDICIONES TÉCNICA EXIGIDAS:

El proponente deberá presentar su propuesta técnica con base en las Especificaciones descritas en el presente formato:

ARTICULO	UNIDAD MEDIDA
ACEITE VEGETAL	450 CC
AJO	1 GR
ARROZ	500 GR
AZUCAR	500 GR
AVENA MOLIDA	500 GR
BEBIDA DE YOGURT	200 CC
CANELA EN POLVO	1 GR
CARNE DE CERDO (MAGRA)	500 GR
CARNE DE RES (MAGRA)	500 GR
CARVE /PROTEINA VEGETAL	500 GR
CEBOLLA CABEZONA	165 GR

CEBOLLA JUNCA	500 GR
CEREAL DE MAIZ EN HOJUELAS	500 GR
COCA EN POLVO	200 GR
CHOCOLATE EN PASTA	200 GR
CILANTRO	125 GR
ESPAGUETIS	250 GR
ESPINACA	1 GR
FRIJOL	250 GR
FRUTA	500 GR
FRUTA DE COSECHA	500 GR
GALLETA SABOR A MANTEQUILLA	UNIDAD
GALLETAS TIPO CRAKER	UNIDAD
MANTEQUILLA/MARGARINA	250 GR
MAÍZ TIERNO	240 GR
GALLETA DE SODA	UNIDAD
HARINA DE MAIZ	500 GR
HARINA DE TRIGO	500 GR
HUEVO TIPO A	55 GR
LECHE ENTERA EN POLVO	380 GR
LENTEJAS	500 GR
MARGARINA SUAVE DE MESA	125 GR
PAN REDONDO	70 GR
PAN TAJADO	450/600 GR
PAN TIPO HAMBURGUESA	70 GR
PANELA	500 GR
PAPA CAPIRA	500 GR
PAPA CRIOLLA	500 GR
PLATANO HARTON VERDE	500 GR
PLATANO MADURO	500 GR
QUESO BLANCO O CAMPESINO	220 GR
QUESO BLANCO	
QUESO TIPO MOZARELLA	400 GR
TOMATE DE ALIÑO	500 GR
SAL	500 GR
ZANAHORIA	500 GR
ARVEJA	500 GR
LAUREL SECO	220 GR
OREGANO SECO	220 GR
BOCADILLO DE GUAYABA	20 GR
PANELITA O DULCE DE LECHE	20 GR

PRODUCTO	MEDIDAS O EMPAQUES	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS
ACEITE VEGETAL	450 CC	PARA CONSUMO HUMANO. RESOLUCIÓN 2154 DE 2012, ACEITE DE GIRASOL DEBE CUMPLIR CON LA NTC 264. LAS ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS GENERALES Y/O ESPECÍFICOS CONTENIDOS EN LA PRESENTE NORMA .LAS ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y TAMAÑO DE RACIÓN ESTABLECIDOS EN ESTE DOCUMENTO PREVALECEN SOBRE

		CUALQUIER ESPECIFICACIÓN CONTENIDA EN LAS NORMAS TÉCNICAS COLOMBIANAS REFERENCIADAS EN LA MISMA .EL ACEITE SE DEBE OBSERVAR CON CONSISTENCIA LIQUIDA, COLOR AMARILLO CLARO Y FRESCO, ASPECTO LIMPIO A 25°C, TENER SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO NO OBJETABLE. LIBRE DE RANCIDEZ, DE MATERIALES EXTRAÑOS, DE SUSTANCIAS EMPLEADAS EN SU EXTRACCIÓN Y REFINACIÓN. PARA LA MEZCLA DE ACEITES VEGETALES SE ADMITE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS: GIRASOL, EMPAQUE BOTELLA PLÁSTICA, CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS ESPECIFICADAS, CÓDIGO SANITARIO, TABLA NUTRICIONAL, FECHA DE ELABORACIÓN Y DE VENCIMIENTO ENTRE OTRAS.
ARROZ BLANCO	500 GR	PARA EL CONSUMO HUMANO, BLANCO FORTIFICADO, PRODUCTO DESCASCARADO AL CUAL SE LE HAN ELIMINADO PARCIAL O TOTALMENTE POR ELABORACIÓN EL GERMEN Y LAS CAPAS DE LA ALEURONA, EMPACADO CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS ESPECIFICADAS EN EL EMPAQUE, CÓDIGO SANITARIO Y TABLA NUTRICIONAL. VIDA ÚTIL: 6 MESES. CUMPLIR CON NTC 671: ARROZ. EL EMPAQUE DESTINADO PARA CONTENER EL PRODUCTO, DEBE CORRESPONDER A POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE MÍNIMO 1.5. DE PELÍCULA TRANSPARENTE Y/O BRILLANTE APTA PARA PROCESOS DE IMPRESIÓN Y PARA ESTAR EN CONTACTO CON ALIMENTOS. CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN NO. 5109 DE 2005, POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS PARÁMETROS PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y MATERIA PRIMAS. CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 333 DE FEBRERO DE 2011.
AZÚCAR BLANCA	500 GR	EL AZÚCAR BLANCO DESTINADO PARA CONSUMO DIRECTO DEBERÁ CUMPLIR CON TODOS LOS REQUISITOS INDICADOS EN LA NORMA NTC – 611 – AZÚCAR BLANCO VIDA ÚTIL 24 MESES A PARTIR DE LA FABRICACIÓN. EMPAQUE Y ROTULADO EL AZÚCAR BLANCO SE DEBE EMPACAR EN RECIPIENTES DE MATERIAL ADECUADO QUE NO ALTERE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y LO PRESERVEN DURANTE SU TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO. EL ROTULADO DEBE CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 05109 DEL MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL.CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA NORMA TÉCNICA -NTC 611.
BEBIDA A BASE DE YOGURT	UNIDAD	PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA FERMENTACIÓN CONTROLADA, DEL ACIDO LÁCTICO DE DE LA LECHE DE VACA. LIGERAMENTE ACIDO CON PH ENTRE 4,4 – 4,5, CON TEXTURA MEDIA Y OLOR CARACTERÍSTICO. OLOR. CARACTERÍSTICO A LA FRUTA (FRUTILLA, DURAZNO, COCO, ETC.), SABOR**:** CARACTERÍSTICO. OLOR CARACTERÍSTICO. ASPECTO: UNIFORME, LIBRE DE BURBUJAS Y MATERIALES AJENOS.
CARNE DE CERDO (MAGRA)	500 GR	SE PERMITIRÁ EL SUMINISTRO DE CARNE DE RES CON EL 14 AL 20% DE GRASA. SE PERMITEN LOS SIGUIENTES CORTES DE CARNE LOS CUALES CORRESPONDEN A CARNE DE RES CON MENOS DEL 14% DE GRASA: CADERA, CENTRO DE PIERNA Y BOLA PARA SER GUISADA. LA CARNE NO PUEDE EVIDENCIAR LA PRESENCIA DE PRODUCTOS QUÍMICOS, MEDICAMENTOS, DETERGENTES, RANCIDEZ O DESCOMPOSICIÓN, DEBE TENER COLOR UNIFORME LIBRE DE MANCHAS U OLORES FUERTES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS NO PERMITIDOS POR LA LEGISLACIÓN. PROHIBIDO EL USO DE NITRITOS, NI DE CONDIMENTOS QUE LO CONTENGAN EN CUALQUIERA DE LAS PREPARACIONES. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: PERMITE EL USO DE ADITIVOS NO PERMITIDOS POR LA LEGISLACIÓN. PROHIBIDO EL USO DE NITRITOS, NI DE CONDIMENTOS QUE LO CONTENGAN EN CUALQUIERA DE LAS PREPARACIONES.TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: TEMPERATURA DE CONGELACIÓN DE 18º.EL MANEJO DE LA CARNE EN EL ALMACENAMIENTO DEBE CUMPLIR CON LA NORMA NTC4271 EN SU REVISIÓN VIGENTE.TIPO TABLA, EMPACADA AL VACÍO Y NORMAS SANITARIAS. PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS.
CARNE DE RES (MAGRA)	500 GR	SE PERMITIRÁ EL SUMINISTRO DE CARNE DE RES CON EL 14 AL 20% DE GRASA. SE PERMITEN LOS SIGUIENTES CORTES DE CARNE LOS CUALES CORRESPONDEN A CARNE DE RES CON MENOS DEL 14% DE GRASA: CADERA, CENTRO DE PIERNA Y BOLA PARA SER GUISADA. LA CARNE NO PUEDE EVIDENCIAR LA PRESENCIA DE PRODUCTOS QUÍMICOS, MEDICAMENTOS, DETERGENTES, RANCIDEZ O DESCOMPOSICIÓN, DEBE TENER COLOR UNIFORME LIBRE DE MANCHAS U OLORES FUERTES. NO SE PERMITE EL USO DE ADITIVOS NO PERMITIDOS POR LA LEGISLACIÓN.

		PROHIBIDO EL USO DE NITRITOS, NI DE CONDIMENTOS QUE LO CONTENGAN EN CUALQUIERA DE LAS PREPARACIONES. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: TEMPERATURA DE CONGELACIÓN DE 18º.EL MANEJO DE LA CARNE EN EL ALMACENAMIENTO DEBE CUMPLIR CON LA NORMA NTC4271 EN SU REVISIÓN VIGENTE.TIPO TABLA, EMPACADA AL VACÍO Y NORMAS SANITARIAS. PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS.
PROTEINA DE SOYA/CARVE	200GR	PROTEÍNA AISLADA DE SOYA
CEBOLLA CABEZONA	500 GR	DEBE PRESENTARSE LIMPIO CON UN GRADO DE MADUREZ TAL, QUE PERMITA SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLOS AFECTE SU CALIDAD, SABOR Y AROMA TÍPICOS. ENTERA, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. EXENTA DE SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN. SANOS, LIBRES DE ATAQUES DE INSECTOS O ENFERMEDADES.
CEBOLLA JUNCA	500 GR	DEBEN PRESENTARSE LIMPIAS CON UN GRADO DE MADUREZ Y TURGENCIA TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLO SE AFECTE SU CALIDAD, SABOR Y AROMA TÍPICOS. LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL. EXENTAS DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. LIBRES DE IMPUREZAS Y CUERPOS EXTRAÑOS. EXENTAS DE SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN. TEMPERATURAS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN– VIDA ÚTIL: TEMPERATURA AMBIENTE NO MAYOR A 15 GRADOS. APLICAR PRÁCTICAS DE PRE-ALISTAMIENTO PARA QUE SU VIDA ÚTIL SEA DE 5 DÍAS.
AJO		CABEZAS DE FORMA GRANDE, ACHATADA Y REGULAR, PIEL COLOR BLANCO BRILLANTE, TODO ENVUELTO EN CAPA DELGADA DE COLOR LIGERAMENTE ROSADO, TEXTURA DURA, SIN PARTES BLANDAS.
CEREAL DE MAÍZ EN HOJUELAS	200 GR	DE TRIGO, APARIENCIA GRANOSA, COLOR GEIGE, OLOR CARACTERÍSTICO, SABOR AGRADABLE, PH 6, TEXTURA SUAVE Y CRUJIENTE, EMPACADA EN BOLSA DE POLIETILENO TRANSPARENTE, QUE CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES DEL DECRETO NO. 130/006. AZUCARADO
COCOA EN POLVO	200 GR	CUMPLIR CON NTC 793: CHOCOLATE DE MESA EN POLVO - LAS ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS GENERALES Y/O ESPECÍFICOS CONTENIDOS EN LA PRESENTE FICHA TÉCNICA, ASÍ COMO LAS ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y TAMAÑO DE RACIÓN ESTABLECIDOS EN ESTE DOCUMENTO PREVALECEN SOBRE CUALQUIER ESPECIFICACIÓN CONTENIDA EN LAS NORMAS TÉCNICAS COLOMBIANAS REFERENCIADAS EN LA MISMA.
BOCADILLO DE GUAYABA	UNIDAD	COCCIÓN DE PULPA DE **GUAYABA** CON PANELA O AZÚCAR, EN BARRA O CUADRO, EMPACADO DE MANERA INDIVIDUAL
PANELITA O DULCE DE LECHE	UNIDAD	AZUCAR TRANSFORMADO EN “PANELITA”, EMPACADO DE MANERA INDIVIDUAL
CILANTRO	250 GR	DEBE CUMPLIR CON LA CALIDAD DEL PRODUCTO DESCRITA EN ESTA FICHA.- CUMPLIR CON LA NTC 4423- CUMPLIR CON EL DECRETO 3075 DE 1997- CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 4241 DE 1991 DE MIN SALUD EN FORMA DE RAMILLETE, SIN EXCESO DE HUMEDAD.- ASPECTO FRESCO, LIMPIO, SIN RESIDUOS DE TIERRA, SANO DE BUEN COLOR EXTERNO, NO DEBE DAR MUESTRAS DE HUMEDAD EXTERIOR, NI HOJAS AMARILLAS. AL SACUDIRSE NO DEBEN DESPRENDERSE LAS HOJAS.- SANO, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA, LIBRE DE INSECTOS Y ENFERMEDADES.
ESPAGUETIS / PASTAS	250 GR	PASTA CORTA SECA, PRODUCTO OBTENIDO DE LA MEZCLA Y EXTRUSIÓN DE HARINA PRECOCIDAD DE MAÍZ Y AGUA. PRODUCTO PASTEURIZADO Y SECADO EN HORNOS ELÉCTRICOS. DE TEXTURA HOMOGÉNEA, CROCANTE, EN FORMA DE PLUMITA.
FRIJOL TIPO CARGAMANTO	500 GR	PARA EL CONSUMO HUMANO, EN PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS, EMPACADO CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS ESPECIFICADAS EN EL EMPAQUE, CÓDIGO SANITARIO Y TABLA NUTRICIONAL. EMPAQUE EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE 1.5 - EL PRODUCTO DEBE ESTAR EMPACADO EN MATERIALES ATÓXICOS QUE ASEGUREN LA BUENA CONSERVACIÓN E HIGIENE DEL PRODUCTO. CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN NO. 5109 DE 2005, POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS PARÁMETROS PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y MATERIA PRIMAS.- CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 333 DE FEBRERO DE ROTULADO Y ETIQUETADO NUTRICIONAL. SE DEBE ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN

		LUGAR SECO, CON BUENA VENTILACIÓN, ESTAR LIBRE DE HUMEDAD, BIEN ILUMINADOS, EN PERFECTA LIMPIEZA Y PROTEGIDOS DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES. VEHÍCULO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS CON CONCEPTO SANITARIO VIGENTE, QUE NO OCASIONEN RIESGO DE CONTAMINACIÓN Y/O PROLIFERACIÓN DE MICROORGANISMOS, Y PROTEJAN CONTRA LA ALTERACIÓN DEL ALIMENTO O LOS DAÑOS EN EL MATERIAL DE EMPAQUE. EL PRODUCTO NO SE DEBE COLOCAR DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO DEL CARRO, PARA AISLARLO DE TODA POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN. VIDA ÚTIL 12 MESES DE ACUERDO CON LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, DADAS DESPUÉS DE LA PRODUCCIÓN. MÍNIMO 10 MESES DE VIDA ÚTIL A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA DEL PRODUCTO EN EL PUNTO DE ATENCIÓN.
FRUTA DE COSECHA BANANO	500 GR	FRUTA FRESCA, SIN MAGULLADURAS.
FRUTA GRUPO NO.1 (GUAYABA, MANDARINA, MURRAPO, NARANJA)	500 GR	FRUTA FRESCA, SIN MAGULLADURAS.
FRUTA GRUPO NO.2 (MANGO, MADURO, GRANADILLA, MANZANA, ZAPOTE, PERA)	500 GR	FRUTA FRESCA, SIN MAGULLADURAS.
FRUTA GRUPO NO.3 (MANGO PINTÓN, PIÑA ORO MIEL, PAPAYUELA, PAPAYA, MELÓN)	500 GR	FRUTA FRESCA, SIN MAGULLADURAS.
GALLETA DE SAL CON SABOR A QUESO O MANTEQUILLA	UNIDAD	LA GALLETA EN PIEZAS DE FORMA REGULAR OBTENIDAS DEL AMASADO DE HARINA DE TRIGO, AGUA, SAL, MANTECA, LEUDANTES Y OTROS INSUMOS PERMITIDOS, LA QUE ES LAMINADA Y COCIDA, OBTENIENDO SU FORMA Y ESTRUCTURA CARACTERÍSTICA, CROCANTE Y COLOR QUE VA DESDE CREMA CLARO A MARRÓN PARDO. HUMEDAD : MÁXIMO 12% ACIDEZ (EXPRESADA EN ÁCIDO LÁCTICO) : MÁXIMO 0.10% ÍNDICE DE PERÓXIDO : MÁXIMO 5 MEQ/KG CENIZAS TOTALES : MÁXIMO 3%. TIEMPO DE VIDA ÚTIL MÍNIMO NUEVE (09) MESES CONTADOS DESDE LA FECHA DE PRODUCCIÓN.
GALLETA TIPO CRAKER	UNIDAD	DEBE CUMPLIR LO ESTABLECIDO EN LA NTC 1241: GALLETAS Y EN LA RESOLUCIÓN 11488 DE 1984.PRODUCTO CRUJIENTE Y SEMI DURO, DE COLOR AMARILLO TOSTADO, CON SABOR SALADO CON LIGERO DULZOR, ELABORADA A PARTIR DE LA MEZCLA DE HARINA DE TRIGO FORTIFICADA, GRASA VEGETAL.
GALLETA DE SODA	UNIDAD	DEBE CUMPLIR LO ESTABLECIDO EN LA NTC 1241: GALLETAS Y EN LA RESOLUCIÓN 11488 DE 1984.PRODUCTO CRUJIENTE Y SEMI DURO, CON BUEN SABOR.
HARINA DE TRIGO	500 GR	HARINA DE TRIGO, EMPACADA EN BOLSA CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS. LA HARINA DE TRIGO NO PODRÁ CONTENER CONTAMINANTES DE TIPO FÍSICO, QUÍMICO O BIOLÓGICO QUE AFECTEN LA SALUD. EXENTA DE EXCREMENTOS ANIMALES, EXENTA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑOS, TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: A TEMPERATURA AMBIENTE EN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE ESTAR PROTEGIDO DEL SOL, LA HUMEDAD Y DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES, CUALQUIER OTRO OLOR O SABOR OBJETABLE. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: A TEMPERATURA AMBIENTE EN LUGAR FRESCO Y SECO. VIDA ÚTIL: 6MESES. DEBE CUMPLIR LA NORMA NTC2159 AVENA EN PARA CONSUMO HUMANO EN SU REVISIÓN VIGENTE.
HUEVO TIPO A	UNIDAD	TIPO A. LA CÁSCARA DEBE SER FUERTE Y HOMOGÉNEA. DEBEN ESTAR LIBRES DE CONTAMINACIÓN. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: SE DEBEN ALMACENAR A UNA TEMPERATURA NO SUPERIOR A 25ºC NI INFERIOR A 3ºC. VIDA ÚTIL: 20 DÍAS.
HARINA DE MAÍZ	500 GR	HARINA DE TRIGO, EMPACADA EN BOLSA CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS. LA HARINA DE TRIGO NO PODRÁ CONTENER CONTAMINANTES DE TIPO FÍSICO, QUÍMICO O BIOLÓGICO QUE AFECTEN LA SALUD. EXENTA DE EXCREMENTOS ANIMALES, EXENTA DE SABORES Y OLORES EXTRAÑOS, TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: A TEMPERATURA AMBIENTE EN LUGAR FRESCO Y SECO. DEBE ESTAR PROTEGIDO DEL SOL, LA HUMEDAD Y DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES, CUALQUIER OTRO OLOR O SABOR OBJETABLE.
AVENA MOLIDA	500 GR	100% AVENA DE GRANO ENTERO MOLIDA, OBTENIDA DE LA MOLIENDA DE LAS AVENA EN HOJUELAS O DE GRANOS DE AVENA PRECOCIDOS. COLOR: COLOR CREMA,

		UNIFORME. APARIENCIA: PRODUCTO EN POLVO, COLOR CREMA, LIBRE DE MANCHAS OSCURAS, CASCARILLAS Y MATERIAL EXTRAÑO. LIBRE DE SIGNOS DE INFESTACIÓN O CONTAMINACIÓN POR ROEDORES. EMPACADA EN BOLSA CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS. LA AVENA MOLIDA NO PODRÁ CONTENER CONTAMINANTES DE TIPO FÍSICO, QUÍMICO O BIOLÓGICO QUE AFECTEN LA SALUD
MAÍZ TIERNO	240 GR	MAÍZ DULCE EN GRANOS LIMPIOS Y NETO CON UNA ALTURA DE CORTE UNIFORME. NO DEBE CONTENER NINGÚN INGRDIENTE DE ORIGEN ANIMAL. DEBE CUMPLIR LAS NORMAS SANITARIAS, CÓDIGO SANITARIO Y TABLA NUTRICIONAL. CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN NO. 5109 DE 2005, POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS PARÁMETROS PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y ENVASADOS SEGÚN NORMA VIGENTE
LECHE EN POLVO ENTERA	380 GR	LECHE EN POLVO, ENTERA, EN BOLSA LAMINADA, CON TODAS Y MATERIA PRIMAS. CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 333 DE FEBRERO DE 2011.
LENTEJAS	460 GR	LENTEJA SECA, PARA EL CONSUMO HUMANO, EN PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS, EMPACADO CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS ESPECIFICADAS EN EL EMPAQUE, CÓDIGO SANITARIO Y TABLA NUTRICIONAL. EMPAQUE EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE 1.5 - EL PRODUCTO DEBE ESTAR EMPACADO EN MATERIALES ATÓXICOS QUE ASEGUREN LA BUENA CONSERVACIÓN E HIGIENE DEL PRODUCTO. CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN NO. 5109 DE 2005, POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS PARÁMETROS PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y MATERIA PRIMAS. - CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 333 DE FEBRERO DE ROTULADO Y ETIQUETADO NUTRICIONAL. SE DEBE ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO, CON BUENA VENTILACIÓN, ESTAR LIBRE DE HUMEDAD, BIEN ILUMINADOS, EN PERFECTA LIMPIEZA Y PROTEGIDOS DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES.
ESPINACA		SANA, LIBRE DE ZONAS DAÑADAS, LIMPIA DE BARRO O IMOUREZAS, LIBRE DE INSECTOS U OTROS ANIMALES QUE PUEDA ALBERGAR LA PLANTA, COLOR VERDE OSCURO.
ARVEJA	500 GR	ARVEJA SECA, PARA EL CONSUMO HUMANO, EN PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS, EMPACADO CON TODAS LAS NORMAS SANITARIAS ESPECIFICADAS EN EL EMPAQUE, CÓDIGO SANITARIO Y TABLA NUTRICIONAL. EMPAQUE EN POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD CALIBRE 1.5 - EL PRODUCTO DEBE ESTAR EMPACADO EN MATERIALES ATÓXICOS QUE ASEGUREN LA BUENA CONSERVACIÓN E HIGIENE DEL PRODUCTO. CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN NO. 5109 DE 2005, POR MEDIO DE LA CUAL SE ESTABLECEN LOS PARÁMETROS PARA EL ROTULADO O ETIQUETADO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y MATERIA PRIMAS.- CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 333 DE FEBRERO DE ROTULADO Y ETIQUETADO NUTRICIONAL. SE DEBE ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO, CON BUENA VENTILACIÓN, ESTAR LIBRE DE HUMEDAD, BIEN ILUMINADOS, EN PERFECTA LIMPIEZA Y PROTEGIDOS DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES.
MARGARINA	125 GR	APTA PARA CONSUMO, QUE RIJA CON LA NORMATIVIDAD: NTC COLOMBIANA 3757.
PAN(TAJADO Y TIPO HAMBURGEUSA)	UNIDAD	PAN DE HARINA, CON SAL, LEVADURA, AGUA, AZÚCAR, MARGARINA, ESENCIA Y HUEVO. LA PRESENTACIÓN SERÁ EN TAJADA.
PANELA	500 GR	PANELA EN BLOQUE QUE CUMPLA CON LA RESOLUCIÓN 779 DE 2006, LA RESOLUCIÓN 3462 DEL 2008 Y LA Y LA NTC 1311. LAS ESPECIFICACIONES Y REQUISITOS GENERALES Y/O ESPECÍFICOS CONTENIDOS EN LA PRESENTE FICHA TÉCNICA DE EMPAQUE Y TAMAÑO DE RACIÓN.
CANELA EN POLVO		CANELA MOLIDA COLOR MARRÓN OSCURO CON AROMA Y SABOR QUE NO SEA PICANTE.
PAPA CAPIRA	500 GR	DEBEN PRESENTARSE LIMPIAS CON UN GRADO DE MADUREZ Y TURGENCIA TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLOS AFECTEN SU CALIDAD, SABOR Y AROMA TÍPICOS. ENTERAS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. EXENTAS DE SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN, SANAS, LIBRES DE ATAQUES DE INSECTOS O ENFERMEDADES. LIMPIAS, EXENTAS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. NO DEBE PRESENTAR RAMIFICACIONES, HERIDAS, CORTADURAS O NÓDULOS.

		PARA PODER ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO, CON BUENA VENTILACIÓN, LIBRE DE HUMEDAD, BIEN ILUMINADO, EN PERFECTA LIMPIEZA Y PROTEGIDO DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES. VIDA ÚTIL: 15 DÍAS. PAPA VARIEDAD CAPIRO, DE EXCELENTE CALIDAD, EMPACADA EN BOLSA TRANSPARENTE.
PAPA CRIOLLA CON CÁSCARA	500 GR	DEBE PRESENTARSE LIMPIO CON UN GRADO DE MADUREZ Y TURGENCIA TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLOS AFECTEN SU CALIDAD, SABOR Y AROMA TÍPICOS. ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. EXENTAS DE SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN. SANOS, LIBRES DE ATAQUES DE INSECTOS O ENFERMEDADES. LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. NO DEBE PRESENTAR RAMIFICACIONES, HERIDAS, CORTADURAS O NÓDULOS. PARA PODER ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO, CON BUENA VENTILACIÓN, LIBRE DE HUMEDAD, BIEN ILUMINADO, EN PERFECTA LIMPIEZA Y PROTEGIDO DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES. VIDA ÚTIL: 15 DÍAS.
YUCA	500 GR	TAMAÑO PROMEDIO DE 30 - 40 CMS, ALARGADA, CILIDRICA, CÓNICA, COLOR MARRON OSCURO, TEXTURA DURA, SIN PARTES BLANDAS, NI ZONAZ DAÑADAS.
GUINEO	500 GR	DEBE PRESENTARSE LIMPIO, VERDE TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLOS AFECTEN SU CALIDAD, SABOR Y AROMA TÍPICOS. ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. EXENTAS DE SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN. SANOS, LIBRES DE ATAQUES DE INSECTOS O ENFERMEDADES. LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. NO DEBE PRESENTAR RAMIFICACIONES, HERIDAS, CORTADURAS O NÓDULOS. PARA PODER ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO, CON BUENA VENTILACIÓN, LIBRE DE HUMEDAD, BIEN ILUMINADO, EN PERFECTA LIMPIEZA Y PROTEGIDO DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES. VIDA ÚTIL: 15 DÍAS.
PLÁTANO HARTÓN PINTÓN	500 GR	DEBE PRESENTARSE LIMPIO Y PINTÓN TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLOS AFECTEN SU CALIDAD, SABOR Y AROMA TÍPICOS. ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. EXENTAS DE SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN. SANOS, LIBRES DE ATAQUES DE INSECTOS O ENFERMEDADES. LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. NO DEBE PRESENTAR RAMIFICACIONES, HERIDAS, CORTADURAS O NÓDULOS. PARA PODER ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO, CON BUENA VENTILACIÓN, LIBRE DE HUMEDAD, BIEN ILUMINADO, EN PERFECTA LIMPIEZA Y PROTEGIDO DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES. VIDA ÚTIL: 15 DÍAS.
PLÁTANO HARTÓN VERDE	500 GR	DEBE PRESENTARSE LIMPIO, VERDE TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLOS AFECTEN SU CALIDAD, SABOR Y AROMA TÍPICOS. ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. EXENTAS DE SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN. SANOS, LIBRES DE ATAQUES DE INSECTOS O ENFERMEDADES. LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. NO DEBE PRESENTAR RAMIFICACIONES, HERIDAS, CORTADURAS O NÓDULOS. PARA PODER ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO, CON BUENA VENTILACIÓN, LIBRE DE HUMEDAD, BIEN ILUMINADO, EN PERFECTA LIMPIEZA Y PROTEGIDO DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES. VIDA ÚTIL: 15 DÍAS.
PLÁTANO MADURO	500 GR	DEBE PRESENTARSE LIMPIO CON UN GRADO DE MADUREZ Y TURGENCIA TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLOS AFECTEN SU CALIDAD, SABOR Y AROMA TÍPICOS. ENTEROS, CON LA FORMA CARACTERÍSTICA DE LA VARIEDAD. DE ASPECTO FRESCO Y CONSISTENCIA FIRME. EXENTAS DE SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN. SANOS, LIBRES DE ATAQUES DE INSECTOS O ENFERMEDADES. LIMPIOS, EXENTOS DE OLORES, SABORES O MATERIAS EXTRAÑAS VISIBLES. NO DEBE PRESENTAR

		RAMIFICACIONES, HERIDAS, CORTADURAS O NÓDULOS. PARA PODER ALMACENAR A TEMPERATURA AMBIENTE, EN UN LUGAR SECO, CON BUENA VENTILACIÓN, LIBRE DE HUMEDAD, BIEN ILUMINADO, EN PERFECTA LIMPIEZA Y PROTEGIDO DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES. VIDA ÚTIL: 15 DÍAS.
QUESO MOZZARELA	400 G	QUESO BLANDO GRASO DE PASTA HILADA, DE GRASA MINIMA SOBRE SUSTANCIA SECA PRODUCIDO Y EMPACADO SEGÚN REGLAMENTACIÓN VIGENTE DE PRODUCTOS LACTEOS.
QUESO BLANCO	500 G	DEL TIPO DIFERENTE AL CAMPESINO O CUAJADA, DEBE OFRECER ES FRESCO, HIGIENIZADO SIN MADURAR, QUE DESPUÉS DE SU FABRICACIÓN, ESTÉ LISTO PARA EL CONSUMO. ESTAR EXENTO DE SUSTANCIAS TALES COMO GRASA DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL DIFERENTE A LA LÁCTEA. ESTAR PRÁCTICAMENTE EXENTO DE SUSTANCIAS TÓXICAS Y RESIDUOS DE DROGAS O MEDICAMENTOS. ESTAR LIBRES DE PLAGUICIDAS NO DEBE LA ELABORACIÓN DE QUESO FRESCO PARA CON SUMO HUMANO A PARTIR DE LECHE CRUDA, SALVO EN LOS CASOS EN QUE AUTORICE LA AUTORIDAD DE SALUD DELEGADA. LA LECHE O LA CUAJADA DEBES O METERSE A UN TRATAMIENTO APROBADO QUE PERMITA ELIMINAR LA FLORA PATÓGENA Y LA CASI TOTALIDAD DE SU FLORA BANAL. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: EN REFRIGERACIÓN DE 0–4ºC. VIDA ÚTIL: 5 DÍAS EN SUS CONDICIONES ÓPTIMAS DE ALMACENAMIENTO. DEBE CUMPLIR CON EL DECRETO 2310 DE 1986 Y LAS DEMÁS QUE LAS MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O ADICIONEN, EN EL MOMENTO QUE ENTREN EN VIGENCIA.
QUESO BLANCO O CAMPESINO	220 GR	EL TIPO DE QUESITO QUE SE DEBE OFRECER ES FRESCO, HIGIENIZADO SIN MADURAR, QUE DESPUÉS DE SU FABRICACIÓN, ESTÉ LISTO PARA EL CONSUMO. ESTAR EXENTO DE SUSTANCIAS TALES COMO GRASA DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL DIFERENTE A LA LÁCTEA. ESTAR PRÁCTICAMENTE EXENTO DE SUSTANCIAS TÓXICAS Y RESIDUOS DE DROGAS O MEDICAMENTOS. ESTAR LIBRES DE PLAGUICIDAS NO DEBE LA ELABORACIÓN DE QUESO FRESCO PARA CON SUMO HUMANO A PARTIR DE LECHE CRUDA, SALVO EN LOS CASOS EN QUE AUTORICE LA AUTORIDAD DE SALUD DELEGADA. LA LECHE O LA CUAJADA DEBES O METERSE A UN TRATAMIENTO APROBADO QUE PERMITA ELIMINAR LA FLORA PATÓGENA Y LA CASI TOTALIDAD DE SU FLORA BANAL. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: EN REFRIGERACIÓN DE 0–4ºC. VIDA ÚTIL: 5 DÍAS EN SUS CONDICIONES ÓPTIMAS DE ALMACENAMIENTO. DEBE CUMPLIR CON EL DECRETO 2310 DE 1986 Y LAS DEMÁS QUE LAS MODIFIQUEN, SUSTITUYAN O ADICIONEN, EN EL MOMENTO QUE ENTREN EN VIGENCIA.
SAL	500 GR	PARA EL CONSUMO HUMANO. SOLO SE PERMITE EL EMPLEO DE SAL YODADA. TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: TEMPERATURA AMBIENTE NO MAYOR A 15º C EN UN LUGAR SECO CON BUENA VENTILACIÓN Y LIBRE DE HUMEDAD, PROTEGIDO DEL INGRESO DE INSECTOS Y ROEDORES. VIDA ÚTIL: 12 MESES EN SUS CONDICIONES ÓPTIMAS DE ALMACENAMIENTO. NTC1254 EN SU REVISIÓN VIGENTE DEBE CUMPLIR LA NORMA DEL DECRETO 547 DE 1996.
TOMATE DE ALIÑO	500 GR	DEBEN PRESENTARSE LIMPIAS CON UN GRADO DE MADUREZ Y TURGENCIA TAL QUE LES PERMITA SOPORTAR SU MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN SIN QUE POR ELLO SE AFECTE SU CALIDAD, SABOR Y AROMA TÍPICOS. LIBRES DE HUMEDAD EXTERNA ANORMAL. EXENTAS DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS. LIBRES DE IMPUREZAS Y CUERPOS EXTRAÑOS. EXENTAS DE SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN. TEMPERATURAS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN– VIDA ÚTIL: TEMPERATURA AMBIENTE NO MAYOR A 15 GRADOS. APLICAR PRÁCTICAS DE PRE-ALISTAMIENTO PARA QUE SU VIDA ÚTIL SEA DE 5 DÍAS.
ZANAHORIA	500 GR	NO DEBE PRESENTAR SIGNOS DE INFESTACIONES, EL PROVEEDOR DEBE CUMPLIR CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM). DECRETO 3075 DE 1997 DEL MINISTERIO DE SALUD. EL PRODUCTO NO DEBE DE EXCEDER LOS LÍMITES DE METALES PESADOS Y PLAGUICIDAS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 2906 DE 2007 DE MINSALUD.
OREGANO SECO	70 GR	HOJAS AROMÁTICAS, SIMPLES, ALTERNAS, LANCEOLADAS, PUNTIAGUDAS, CON BORDE ONDULADO, TAMAÑO ENTRE 3-9 CM

LAUREL SECO	70 GR	HOJAS AROMÁTICAS, SIMPLES, ALTERNAS, LANCEOLADAS, PUNTIAGUDAS, CON BORDE ONDULADO, TAMAÑO ENTRE 3-9 CM
PIMENTÓN	70 GR	COLOR ROJO, APARIENCIA BRILLANTE, TEXTURA LISA Y FIRME, SIN PARTES BLANDAS, FRUTOS CORTOS (7-10 CM), ANCHOS (6-9 CM), CON TRES O CUATRO CASCOS BIEN MARCADOS.

Nota: Los productos y/o insumos (alimentos) deben cumplir con las especificaciones técnicas de sanidad, transporte de alimentos, vida útil y cadena de frio para los que lo requieran. Deben coincidir con los sugeridos en la ficha técnica y la minuta incorporada en este estudio previo.

Se requiere que el oferente seleccionado suministre los alimentos descritos en la ficha técnica y según las Minutas de Raciones (Preparada en sitio e Industrializada que estarán como anexos) para cubrir los 2.500 cupos asignados al municipio, de acuerdo a la solicitud y necesidad de la Secretaría de Educación Cultura, Deporte y Turismo, el cual se realizará periódicamente y de acuerdo al calendario escolar, por el plazo establecido y de acuerdo a las marcas establecidas y avaladas por la Secretaria de Educación del Departamento.
Las Raciones Industrializadas y en sitio se entregarán en cada una de las diferentes instituciones educativas, cumpliendo con los requerimientos de ley y según la necesidad del supervisor del contrato.
Se requiere que el Contratista suministre las raciones industrializadas y para preparación en sitio descritas en la ficha técnica y según la Minuta estipulada por la Secretaria de Educación del Departamento que se adjunta al Estudio Previo (Anexos) para cubrir los 2.500 cupos, teniendo en cuenta que estos pueden variar según la matricula oficial SIMAT 2026. El operador deberá acoger la ley 2046 de Compras públicas locales, priorizando los pequeños productores localizados en el Municipio de Amagá.

EXAMENES MÉDICOS Y OCUPACIONALES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Esfasis osteomuscular
- Exámen medico de aptitud para manipular alimentos
- Coprológico
- Exámen directo para hongos (KOH)+
- Frotis faríngeo
- Certificación médica de aptitud o no para manipulador de alimentos

KIT DE ASEO PARA CADA SEDE

Hipoclorito de sodio al 5.25% por 3.8 litros, vinagre por 3 litros, detergente neutro por 3.8 litros, jabón para el lavado de manos neutro por 3.8 litros, desengrasante alcalino por 4 litros, 10 esponjas para lavar platos, un paño de cocina en rollo reutilizable, 5 esponjas inoxidables de 30 gramos, una toalla de tela mediana.

- Deben reportar las fichas técnicas de cada producto de aseo.
- La supervisión de contrato establece la entrega del kit de aseo de acuerdo a la cantidad de cupos que atiende cada sede.
- Los productos deben cumplir con la normatividad sanitaria vigente.

SUMINISTRO DE MENAJE

1. Necesidad del Servicio y Cobertura La presente contratación tiene como finalidad garantizar la dotación, reposición y mantenimiento de los elementos de cocina y conservación de alimentos en 24 sedes educativas, asegurando la atención oportuna y en condiciones dignas de 2.500 beneficiarios (cupos escolarizados). El menaje es el soporte operativo indispensable para la preparación y distribución diaria de las raciones alimentarias en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

2. Componentes Operativos del Requerimiento

- **Cadena de Frío y Conservación:** Es vital garantizar la conservación de insumos perecederos (cárnicos, lácteos, frutas y verduras) bajo normas microbiológicas estrictas, evitando la descomposición de alimentos y la proliferación de bacterias que pongan en riesgo la salud de la comunidad estudiantil.
- **Equipos de Cocción:** Permiten la preparación de alimentos a gran escala con los estándares de eficiencia calórica requeridos para cumplir con los tiempos de entrega de las raciones alimentarias.
- **Procesamiento de Alimentos:** Optimizan los tiempos de preparación, facilitan la manipulación de los insumos y aseguran la estandarización de las porciones nutricionales.
- **Almacenamiento y Logística Interna:** Garantizan el almacenamiento en seco con separación adecuada del piso y paredes, previniendo plagas, humedad y contaminación cruzada de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.
- **Menaje Menor y Utensilios:** Elementos indispensables para la manipulación segura, servido e higiene en la distribución de la comida.

3. Fundamentos de Salubridad y Cumplimiento Normativo La adquisición se fundamenta en la necesidad ineludible de cumplir con el Decreto 3075 de 1997 / Resolución 2674 de 2013 (o la normativa sanitaria aplicable en materia de buenas prácticas de manufactura para alimentos), la cual exige que los establecimientos que preparan y sirven alimentos cuenten con equipos e instrumentos de materiales inertes, lavables y no tóxicos. El deterioro o la falta de este equipamiento en cualquiera de las 24 sedes puede acarrear sanciones sanitarias, suspensión del servicio y, principalmente, el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

4. Impacto Social y Garantía de Derechos Garantizar la continuidad en la prestación del servicio de alimentación en las 24 sedes no solo impacta la nutrición de los 2.500 estudiantes, sino que actúa como un factor determinante para la permanencia escolar, reduciendo la deserción y apoyando el desarrollo integral de la infancia y adolescencia en la entidad.

Por las razones expuestas, la adquisición propuesta se consolida como una inversión de carácter prioritario, conveniente y necesaria para mantener la operatividad, calidad y seguridad alimentaria en las 24 sedes educativas atendidas.

SUMINISTRO DE GAS PROPANO

PRODUCTO	MEDIDAS O EMPAQUES
Pipeta de Gas Propano	100 Lb
Pipeta de Gas Propano	40 Lb

- Suministro de cilindros con Gas propano GLP en la presentación de 40 libras cada una.
- Suministro de cilindros con Gas propano GLP en la presentación de 100 libras cada una.
- Los cilindros deben estar debidamente sellados y cumplir con los requisitos de Ley, para el almacenamiento y distribución.
- La entrega debe realizarse en cada Institución o Centro Educativo donde funcione el respectivo restaurante escolar y deberá ser instalado por el contratista.
- La entrega del suministro deberá realizarse en un plazo máximo de 3 horas a partir del pedido del supervisor, en la institución educativa que sea indicado por el supervisor.
- El producto suministrado debe ofrecer las especificaciones solicitadas y tener una buena presentación.

Nota: Los pedidos del Gas Propano solo serán autorizados desde la Secretaría de Educación, deporte, cultura y turismo, y el proveedor deberá contar con capacidad de distribución en el Municipio de Amagá en el plazo máximo de 3 horas a partir del momento del pedido.

LA ENTIDAD NO GARANTIZA NI UN NÚMERO MÍNIMO, NI UN NÚMERO MÁXIMO DE RACIONES POR DÍA, PERO EL PROVEEDOR SI DEBE GARANTIZAR LA ATENCIÓN RESPECTO A LA DEMANDA DEL SERVICIO POR DÍA.

- Los menús serán evaluados periódicamente en cuanto a su contenido y peso; adicionalmente el MUNICIPIO a través del supervisor del contrato, puede solicitar al Contratista o contratar directamente la toma de muestras microbiológicas a los alimentos ofrecidos, cuando lo considere necesario y sin previo aviso
- **Especificaciones Esenciales a Desarrollar en la Ejecución del Contrato:** El contratista deberá cumplir con todas las normas de carácter sanitario y los requisitos exigidos en materia de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos consagradas principalmente en la Resolución 2674 de 2013, expedida por el INVIMA.
- El transporte deberá cumplir con todas las normas técnicas de sanidad exigidas por el órgano competente.
- Los alimentos suministrados deberán ser frescos y aptos para el consumo humano.
- La Ración industrializada deberá ser entregada empacada, marcada debidamente según la normatividad vigente (fechas de vencimiento, lote, fecha de elaboración, registro Invima etc)
- El operador deberá acoger la ley 2046 de Compras públicas locales, priorizando los pequeños productores localizados en el Municipio de Amagá

- **Personal utilizado para la prestación del suministro del servicio de alimentación:** El Contratista deberá contar con personal idóneo para la manipulación y transporte de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la organización y transporte de los alimentos cuenten con los certificados de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad, garantizando los protocolos de bioseguridad para la entrega y manipulación de los alimentos a entregar en cada una de las instituciones educativas. El contratista deberá presentar la relación del personal donde indique las personas que prestarán sus servicios para el desarrollo del objeto contractual, acreditando mediante copia el respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno. Todo lo anterior para el transporte y empaque de los alimentos.
- Adicionalmente, el contratista deberá disponer de las raciones de alimentos solicitados, las cuales serán variables en el número de personas a atender por día.
- El proveedor deberá tener en cuenta que el Municipio puede hacer pedidos urgentes los cuales deben ser entregados a la hora siguiente a la respectiva solicitud, y los costos que se generen en razón de la entrega urgente correrán por cuenta del proveedor, pues el proveedor debe manejar inventarios de acuerdo a los bienes ofertados.
- Los productos deberán ser entregados en las unidades educativas, según especificaciones y cantidades, así mismo de marcas de calidad y con los respectivos registros.
- El proveedor deberá de realizar un reconocimiento económico al personal manipulador de alimentos
- El operador deberá de afiliar a la ARL al personal manipulador de alimentos, además de brindar dotación de uniformes.
- El operador debe encontrarse al día con los pagos de remuneración del personal manipulador de alimentos, relación de horas laboradas, las respectivas planillas de seguridad social de acuerdo con su tipo de contratación, garantizando los pagos de manera oportuna a través de mecanismos electrónicos para efectos de transparencia, trazabilidad y verificación de cumplimiento, consolidando los respectivos soportes de pago
- El operador deberá de estar registrado en el aplicativo https://compan.antioquia.gov.co/login para tener acceso directo a la base de datos de pequeños productores registrados del Departamento, además de atender las convocatorias que desde el nivel nacional y departamental se realicen para participar en las jornadas de compras públicas de alimentos, con el fin de identificar la oferta, en aras de realizar una inversión progresiva mínima del 30% del valor asignado en el convenio para víveres, a pequeños productores agropecuarios locales de acuerdo a la priorización de la zona geográfica, así: municipal, subregional, departamental y regional

- **LA ENTIDAD NO GARANTIZA NI UN NÚMERO MÍNIMO, NI UN NÚMERO MÁXIMO DE RACIONES POR DÍA, PERO EL PROVEEDOR SI DEBE**

GARANTIZAR LA ATENCIÓN RESPECTO A LA DEMANDA DEL SERVICIO POR DÍA.

El objeto contractual se ejecutará por el valor total del elemento y las cantidades solicitadas, por lo tanto el valor será tomado como valor de referencia para la selección del proveedor.

4. ANALISIS PARA DETERMINAR EL VALOR DEL PROCESO CONTRACTUAL.

La Entidad procede a promediar las cotizaciones allegadas por los interesados, y el valor arrojado servirá el precio de referencia para la presentación de ofertas por las cantidades proyectadas, de conformidad con el siguiente cuadro:

ITEM	DESCRIPCIÓN	MEDIDA	CANT	V/R UNITARIO	TOTAL IVA INCLUIDO
1	SUMINISTRAR UNA RACIÓN DIARIA DE ACUERDO A LA MODALIDAD DEFINIDA Y CICLO DE MENÚ APROBADO POR LA GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA, CUMPLIENDO CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS PARA MINUTA PARA PREPARAR EN SITIO – MPS.	UNIDAD	67500	3,549	239,557,500
MINUTA REGULAR	EL CONTRATISTA DEBE GARANTIZAR LA ENTREGA DE LOS VÍVERES SEGÚN EL NÚMERO DE CUPOS ASIGNADOS A CADA UNIDAD APLICATIVA, Y SEGÚN SOLICITUD RESPALDADA POR EL N° DE ESTUDIANTES CON LA ESTRATEGIA PAE EN EL SIMAT.				
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	EL PROVEEDOR DEBE DE GARANTIZAR RECONOCIMIENTO ECONÓMICO AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, EL PAGO DE LA SEGURIDAD SOCIAL Y LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO. ESTA DEBE SER RECONOCIDA EN LOS TÉRMINOS DE LEY	CANTIDAD	41	N/A	84,131,590
ASEO	CADA KIT DEBE CONTENER: HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.25% POR 3.8 LITROS, VINAGRE POR 3 LITROS, DETERGENTE NEUTRO POR 3.8 LITROS, JABÓN PARA EL LAVADO DE MANOS NEUTRO POR 3.8 LITROS, DESENGRASANTE ALCALINO POR 4 LITROS, 10 ESPONJAS PARA LAVAR PLATOS, UN PAÑO DE COCINA EN ROLLO REUTILIZABLE, 5 ESPONJAS INOXIDABLES DE 30 GRAMOS, UNA TOALLA DE TELA MEDIANA. LA SUPERVISIÓN ESTABLE LA FRECUENCIA Y CANTIDAD DE ENTREGA DE ACUERDO A LOS CUPOS ATENDIDOS POR SEDE	KIT	58	231,000	13,398,000
EXAMENES MEDICOS PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE INGRESO Y EGRESO	CONSTA DE EXAMENES DE LABORATORIO (FROTIS FARINGEA, COPROLOGICO y KOH) ADICIONAL EL CERTIFICADO MÉDICO OCUPACIONAL, QUE ACREDITE LA IDONEIDAD DE LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS.	UNIDAD	54	120,000	6,480,000
LOGISTICA Y TRANSPORTE	EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR EMPACADO SEGÚN LA NORMA EN CADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA, SEGÚN LAS CANTIDADES Y MODALIDAD REQUERIDA Y SUMINISTRAR TRANSPORTE CUANDO A LAS SEDES CUANDO LO REQUIERE EL PROGRAMA.	DIA	27	280,000	7,560,000
MENAJE	EL PROVEEDOR DEBERÁ DE ENTREGAR MENAJE EN LAS SEDES EDUCATIVAS SOLICITADAS POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO.	SOLICITUD	N/A	N/A	20,000,000
GAS PROPANO	EL PROVEEDOR DEBE DE ENTREGRA EN UN TIEMPO MÁXIMO DE 3 HORAS DESPUES DE LA SOLICITUD CILINDRO DE GAS PROPANO DE 100 LB O 40 LB DE ACUERDO A LA NECESIDAD	SOLICITUD	N/A	N/A	2,500,000
VALOR TOTAL					373,627,090

Página 1

El suministro de los elementos se realizará de acuerdo con las solicitudes del supervisor hasta agotar presupuesto.

5. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SECTOR:

Si hay un sector económico que está sacando la cara por su crecimiento y sus inversiones, en un momento de desaceleración económica e incertidumbre por la reforma tributaria, es el de los restaurantes.

“De acuerdo con el Departamento Administrativo Nacional de Estadística, DANE, de los 22 millones de trabajadores que tiene el país, 1,2 millones están empleados por el subsector de restaurantes, parte de un sector que responde por la generación del 6% de los empleos en el país, que aporta el 4% al PIB nacional (cerca de $32

billones), y que en el caso de Santander, alcanzó el 1,7% en la medición efectuada por el Dane en el 2014.

Y así como pesa el sector en materia de representatividad económica, también pesa la contribución de los negocios en materia fiscal, lo que lo hace una pieza fundamental para el recaudo de impuestos en la próxima reforma tributaria, que el Gobierno planea radicar este mes en el Congreso.

De acuerdo con la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales, DIAN, el subsector de restaurantes es el mayor aportante del impuesto al consumo, con 5.500 personas jurídicas y 19.500 personas naturales inscritas, que registraron un incremento del 17% en el recaudo de dicho impuesto y del IVA, entre 2014 y 2015.

Según las cuentas del DANE, los activos de las personas naturales del sector alcanzan los $1,9 billones y registran un endeudamiento cercano al 28%; mientras que los activos de las personas jurídicas alcanzan los $4,7 billones, con un nivel de endeudamiento del 63%.

De acuerdo con estas cifras, el activo promedio que debe tener una persona o una empresa para entrar al negocio es de $850 millones. Sin embargo, el margen sobre las ventas es mayor para las personas naturales que para las jurídicas: 13% y 4,5%, respectivamente. La entidad resaltó que hay preocupación por las utilidades de las empresas como personas jurídicas, ya que no están creciendo más allá del 2% interanual". **FUENTE:** www.vanguardia.com/economia/.../375667-restaurantes-del-pais-aportan-4-al-pib

Según artículo presentado por Sergio Clavijo, en el diario la república, "Después de unos difíciles años 2016-2017, la industria de alimentos-bebidas probablemente repuntará a ritmos cercanos a 3% real durante 2018 (vs. -0,3% real un año atrás), siendo uno de los subsectores industriales más dinámicos. Atrás parecen haber quedado las afectaciones climáticas por los fenómenos de El Niño-Niña y los daños por excesivas devaluaciones cambiarias superiores a 20% promedio anual de años anteriores (ver Comentario Económico del Día 21 de noviembre de 2016).

En efecto, según los más recientes datos de la Encuesta Mensual Manufacturera, el sector de alimentos-bebidas viene repuntando a ritmos de 2,9% real anual en el acumulado doce meses a octubre de 2018 (vs. 0,3% real anual un año atrás), superando 2,5% promedio de la industria (ver gráfico adjunto). Allí ha incidido la moderada recuperación del consumo de los hogares (2,8% anual proyectado para 2018 vs. 1,8% en 2017), contrarrestando la desaceleración en la producción agropecuaria (2,7% anual en 2018 vs. 5,6% en 2017), después de las sobre-ofertas del año anterior. Más aún, dichas sobre-ofertas han implicado menores costos de insumos para la industria de alimentos-bebidas (pero siendo una verdadera crisis de rentabilidad para los agricultores).

A dichos factores coyunturales, se suman mejoras estructurales en la optimización de la cadena logística del sector, la ampliación-desarrollo del portafolio de productos (principalmente en líneas saludables) y la apertura de nuevos mercados internacionales.

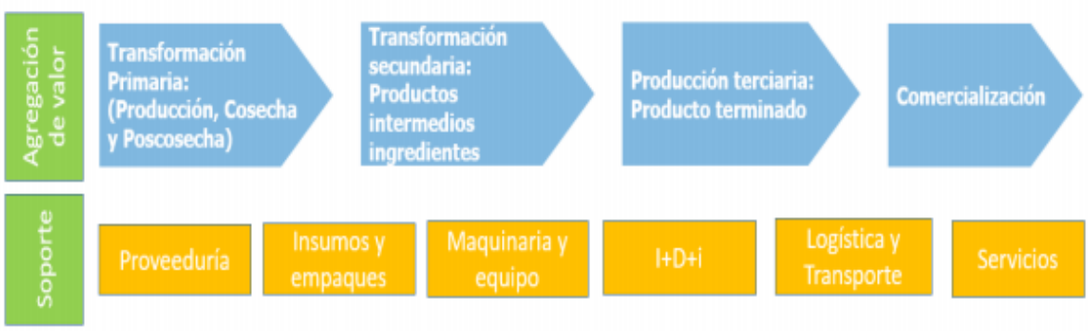
TOMADO DE
Panorama del sector de alimentos y bebidas 2018-2019
https://www.larepublica.co/.../panorama-del-sector-de-alimentos-y-bebidas-2018-201

Cadena de valor

La cadena de valor de la industria alimentaria y de bebidas está establecida por la capacidad que tiene para adoptar procesos de investigación y desarrollo en pro de la innovación de productos, la disponibilidad de productos de primera calidad, la incorporación de ingredientes y metabolitos extraídos de fuentes naturales con bioactividad en el organismo y la alta capacidad de sofisticación del sector.

Esta cadena comienza con el suministro de materias primas provenientes de las actividades agrícolas relacionadas con producción, cosecha y postcosecha, seguido la producción intermedia de ingredientes que sirven como base para la posterior creación de los productos terminados como los alimentos procesados. Luego se procede a la comercialización, la cual comprende el empaquetamiento, transporte y distribución, etapa que permite que el producto llegue al usuario final según se expresa en la figura.

Figura 6. Cadena de valor del sector alimentario



Fuente: Construcción propia del equipo consultor.

Es una cadena de cuatro eslabones, que comprende desde el suministro de la materia prima hasta la comercialización del producto terminado, y en la que se tiene en cuenta la perspectiva de generar valor al producto final que llega al mercado y que cuenta con actores de soporte. Cada eslabón se define como:

• **Eslabón de Suministro**: A este eslabón pertenecen todos aquellos actores que apoyan actividades de transformación primaria relacionados con la producción agrícola, cosecha y postcosecha. Dentro de este suministro se encuentra la materia prima de especies que son cultivadas y domesticadas, y de aquellas que son silvestres (tanto de la biodiversidad colombiana como foránea).

• **Eslabón Ingredientes**: En este eslabón pertenecen empresas que se dedican principalmente a la producción y estandarización de ingredientes, es decir, transforman los productos crudos en ingredientes como aceites, harinas, extractos botánicos, colorantes, enzimas, probióticos, entre otros, que serán usados en formulaciones más complejas para diferentes productos en eslabones posteriores.

• **Eslabón producto terminado (alimento procesa**do): En este eslabón se encuentran todas aquellas empresas que realizan alimentos procesados para diferentes usos funcionales y en diferentes presentaciones que serán utilizados de manera directa por el consumidor final, sin ningún tipo de transformación posterior. Dentro de este eslabón se encuentras empresas que realizan suplementos dietarios, así como todas aquellas que realizan procesamiento de lácteos, cárnicos, panificación, pulpas de frutas, congelados, deshidratados, ente otros. El gran reto se encuentra asociado a la innovación, la calidad y los volúmenes. Dentro de este eslabón se encuentran también las empresas que realizan producción institucional, así como las cadenas de restaurantes.

• **Eslabón Comercialización**: son empresas que ponen el producto a disposición del consumidor final, no necesariamente deben ser productoras de alimentos o ingrediente natural, sin embargo, deben responsabilizarse de cumplir las normas públicas de mercado o privadas de mercado y de sostenibilidad. En esta cadena, la comercialización puede iniciarse después de la postcosecha para pasar al comercio mayorista o destinarse a la industria de transformación, para luego ir al consumidor final, o pasar directamente al consumidor en caso de tratarse de productos frescos.

TOMADO DE
anexo 2 análisis sector alimentos y bebidas - DNP
https://www.dnp.gov.co/.../ANEXO%202_Análisis%20sector%20alimentos%20y%20

Exportaciones e Importaciones

De acuerdo con las cifras obtenidas del DANE y la DIAN, el mercado internacional para los servicios de alimentación es casi inexistente. Esto es debido a que el Servicio de Alimentación es un servicio que se presta personalmente y por esta razón requiere presencia, lo que lo convierte en un “No transable”.

De acuerdo con los datos, en 2017, las exportaciones alcanzaron los $41 mil millones de pesos y representaron menos del 0.08% de la demanda de servicios de alimentación, en tanto que las importaciones fueron de $94 mil millones de pesos y representaron menos del 0.2% de la oferta total del servicio en el país.

Variables de precios

La variable de precios para los servicios de alimentación no solo incluye el costo de los alimentos, sino el impacto de los otros costos relacionados con la preparación del producto, que son los costos del servicio. Estos están representados por el costo del personal, logística de transporte y abastecimiento, la administración del servicio y la ganancia esperada por el proveedor. El valor del negocio depende entonces de la cantidad de personas a atender, la frecuencia de atención, el tipo de alimentos que se van a ofrecer y condiciones de almacenamiento propias de los alimentos. Por esa razón no es posible establecer un precio único para el servicio de alimentación.

Así mismo, Para el desarrollo del programa de alimentación escolar se hace necesario el suministro del Gas Propano, en Colombia, el sector de Gas Licuado del Petróleo (GLP), por tradición uno de los más antiguos en el mercado de combustibles, pero con mayores limitaciones, enmarcadas en deficiencias de control y reglamentación técnica, que fomentaron el ejercicio de prácticas informales e inseguras, ha sido sujeto de prácticas desleales entre sus agentes a lo largo de la cadena de comercialización, y que adicionalmente en comparación con otros sectores energéticos en Colombia ha estado supeditado a continuos cambios regulatorios, operativos, y otros originados en la fluctuación de los parámetros internaciones como el precio del dólar y la caída de los precios del petróleo.

El mismo esquema bajo el cual inició actividades el sector de GLP, ha obligado a los organismos de vigilancia y control que con la expedición de la Ley de Servicios Públicos, Ley 142 de 1994 y con ésta, la definición del marco regulatorio en cabeza de la Comisión de Regulación de energía y Gas - CREG y la consolidación de la Superintendencia de Servicios Públicos Domiciliarios – SSPD, obligaron al gobierno nacional a definir directrices que promovieran el ordenamiento en las empresas, la consolidación de grupos empresariales equilibrados y con mayor proyección en el mercado de este combustible.

los modelos regulatorios expedidos, motivaron la inversión extranjera no sin antes evidenciar, que tanto los esquemas tarifarios vigentes, las exigencias técnicas y las prácticas del mercado y sus agentes se estaban ajustando paulatinamente a niveles destacados en el ámbito internacional. A pesar de los ajustes implementados, desde la expedición de la Ley de Servicios Públicos 142 de 1994, algunos agentes continúan ejerciendo actividades ilegales, que son en el momento objeto de la definición de medidas y estrategias de control mediante el acompañamiento de Autoridades Locales de los municipios afectados por estas prácticas. Hoy rige para la industria del GLP, sus agentes y actividades asociadas a cada uno un marco regulatorio recientemente expedido, por la CREG en 2011 con subsiguientes modificaciones y ajustes; a lo largo del documento se profundizará en el análisis del impacto que las recientes modificaciones promueven.

Uno de los mercados más golpeados por el alza de precios es el del gas licuado de petróleo (GLP), más conocido como el de los cilindros de gas. Este año ha registrado precios volátiles que han llevado a incrementos de tarifas del productor al distribuidor, que además traslada parte de este valor al usuario final.

Los precios regulados del GLP que vende Ecopetrol, se han incrementado en 110 por ciento y 126 por ciento, en la costa y en el interior del país, señaló en su momento Gasnova, uno de los gremios del sector.

Los precios han aumentado porque ha crecido la demanda de propano y butano en el mundo, los fletes también han incrementado sus valores y además el dólar en Colombia viene al alza. A eso se suma que Ecopetrol va a destinar una parte de su producción para atender requerimientos internos y utilizar el GLP para diluir los crudos pesados que produce en los Llanos y en el futuro sería necesario importar GLP.

1) Variables Macro, Meso y Micro económicas.

Introducción cifras del sector PRODUCTO INTERNO BRUTO (PIB) En el primer trimestre de 2020pr, el Producto Interno Bruto, en su serie original, crece 1,1% respecto al mismo periodo de 2019pr.

Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

*Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 6,8% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).

*Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 3,4% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual).

*Actividades inmobiliarias crece 2,6 % (contribuye 0,3 puntos porcentuales a la variación anual).

6. SECTOR PERTENECIENTE AL OBJETO CONTRACTUAL

SECTOR ECONÓMICO
SECTOR TERCIARIO O DE SERVICIOS

7. ANALISIS DEL MERCADO

El sector terciario o de servicios engloba las actividades relacionadas con los servicios materiales no productores de bienes, lo que significa que son empresas o entidades que se encargan de ofrecer servicios para satisfacer las necesidades de la población. Gracias al desarrollo de los últimos años a nivel de tecnología ha permitido que empresas dedicadas a este tipo de actividad económica sean de las más desarrolladas y una de las principales fuentes de empleo en nuestra economía. Es un sector que viene diversificándose y ha adquirido nuevas tendencias que han apoyado, integrado y acelerado el desarrollo económico reciente.

Los servicios generales surgen y evolucionan como respuesta a las necesidades de apoyo que tiene toda organización humana, sea esta pública, privada o social en el desarrollo de las actividades que posibilitan el logro de su misión.

Los indicadores financieros se generaron con base en la información extraída del SECOP II de Empresas presentadas en procesos de Objetos Contractuales similares bajo la misma modalidad de Contratación

EMPRESA	Liquidez	Endeudamiento	Razón Cobertura de Intereses	Rentabilidad de Patrimonio	Rentabilidad del Activo

AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S.	2,37	0,31	2957,00	0,15	0,1
ARDIKO A&S CONSTRUCCIONES SUMINISTROS Y SERVICIOS SAS	5,64	0,39	52,14	0,35	0,21
INCODEPF S.A.S.	1,29	0,27	13,33	0,05	0,03
BUSINESS & SERVICES GROUP SAS	4,09	0,70	2,17	0,15	0,04
ATLAS CONTINENTAL GROUP S.A.S	2,75	0,46	1,66	0,05	0,02
PEDRO FLORIAN LES PETITES DELICES SAS	4,92	0,20	36,10	0,32	0,25
MACS COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA SAS	3,71	0,28	28,62	0,29	0,20
PUBBLICA S A S	2,17	0,49	4,03	0,24	0,12
INVERSIONES ARCHIVOS Y SERVICIOS SAS	3,59	0,38	7,80	0,28	0,17
AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S.	2,37	0,31	2957,00	0,15	0,10
GRUPO EMPRESARIAL SUGA SAS	3,13	0,37	12,82	0,38	0,24
ERNESTO POVEDA Y COMPAÑIA S.A.S	3,48	0,28	14,82	0,30	0,21
COMMODITIES & FINANCIAL SERVICES - COMFISER S.A.S.	4,26	0,52	1,68	0,23	0,11
INVERSIONES ARCHIVOS Y SERVICIOS SAS	3,59	0,38	7,80	0,28	0,17
ARHO SOLUCIONES S.A.S.	4,23	0,19	0,00	0,25	0,20
BUSINESS & SERVICES GROUP SAS	4,09	0,70	2,17	0,15	0,04
TECNOLOGÍA MODULAR S.A.S.	3,08	0,22	0,00	0,11	0,08
LA RECETTA SOLUCIONES GASTRONOMICAS INTEGRADAS S A S	0,98	0,98	0,00	1,55	0,03
SUPRISA SAS	1,99	0,61	2,29	0,13	0,05
ASCANIO ROPERO LUDYS ESTHER	3,13	0,52	8,09	0,53	0,25
PROMEDIO INDICADORES	**3,24**	**0,43**	**305,48**	**0,30**	**0,13**

Nota: Con base en los Indicadores obtenidos la entidad referencia los Índices de Liquidez y Razón de Cobertura de Intereses, los cuales presentan una curva atípica en los valores y por ende su influencia en el promedio, por lo cual y con el fin de contar con la Pluralidad de Oferentes se redefinen con unos más acordes al comportamiento del mercado estos son:

Índice de Liquidez.

Refleja la capacidad que tiene el proponente de convertir sus activos en dinero para atender sus obligaciones de corto plazo

El nivel de liquidez debe ser Igual o Mayor a **dos (2).**

Determina cual es la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de Liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo

9.2.2 Índice de Endeudamiento

Determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir sus pasivos.

Refleja el grado de endeudamiento que corresponde a la participación de los acreedores en los activos del proponente.

Mientras, más alto sea este índice mayor es el endeudamiento financiero.

El oferente deberá presentar un nivel de endeudamiento igual o inferior al **55% (cincuenta y cinco por ciento 0.55)**

9.2.3 Razón de Cobertura de Intereses

Refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.

El oferente deberá presentar un nivel de Razón de Cobertura igual o superior **0,00 (Cero Punto Cero)** en caso de ser referenciado en el RUP o en su defecto se tomara la referencia el concepto de INDETERMINADO.

9.2.4 Capacidad Organizacional

La capacidad organizacional es la aptitud de un proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato en función de su organización interna;
Los indicadores de Capacidad Organizacional contenidos en el Decreto 1082 de 2015 y que en consecuencia deben estar contenidos en el RUP son:

Rentabilidad Sobre el Patrimonio: Determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor capacidad organizacional del proponente.
El oferente deberá presentar un nivel de Razón de Cobertura igual o superior a **0,10 (Cero Punto diez)** en caso de ser referenciado en el RUP o en su defecto se tomara la referencia el concepto de INDETERMINADO.

Rentabilidad Sobre Activos: Determina la rentabilidad de los Activos del Proponente, es decir la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor capacidad organizacional del proponente.
Este indicador debe ser siempre menor o igual que el de rentabilidad sobre el patrimonio
La Capacidad Organizacional Mínima - Rentabilidad Sobre El Activo para el presente proceso debe ser igual o superior al **0,10 (Cero Punto diez)**

Si el proponente presenta una capacidad de organización (Co) menor al exigido en el presente Pliego de Condiciones la oferta será INHABILITADA.

financiera deberá ser presentada en moneda legal colombiana, por ser ésta la unidad contable por expresa disposición legal.
Cuando se trate de Consorcios, Uniones Temporales u otra forma asociativa , los
documentos soporte de la información financiera deberán presentarse en los términos señalados en los incisos anteriores, respecto de cada uno de los integrantes.
Para obtener los indicadores de Liquidez, Endeudamiento y Capacidad Organizacional, se calcularán para cada uno de los integrantes, de acuerdo a su porcentaje de participación y se sumarán para obtener cada indicador.
El SENA si lo considera necesario, se reserva la facultad de solicitar información adicional, con el fin de verificar y/o aclarar l os datos reportados en los estados financieros requeridos.
Nota 1: Para la determinación de los indicadores financieros en el caso de los Consorcios o Uniones Temporales, se sumarán las variables, que se utilizan para su cálculo, de cada uno de sus integrantes y sobre los totales se obtendrá el índice del Consorcio o Unión Temporal.
Nota 2: Los Proponentes extranjeros deben presentar la información financiera que se relaciona a continuación, de conformidad con la legislación propia del país de origen, avalados con la firma de quien se encuentre en obligación de hacerlo de acuerdo con la normativa vigente del país de origen:
(i) Balance general
(ii) Estado de resultados
Los anteriores documentos también deben ser presentados utilizando el Plan Único de Cuentas para Colombia (PUC).

8. ANÁLISIS HISTÓRICO EN EL MUNICIPIO

EL Municipio de Amagá y otras entidades estatales han contratado objetos similares, en años anteriores, mediante procesos de Selección Abreviada Subasta Inversa, como se evidencia en el siguiente cuadro:

OBJETO DEL CONTRATO	VALOR DE CONTRATO	CONTRATANTE
"BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES SEGÚN RESOLUCIÓN 29452 DE 29 DE DICIEMBRE DE 2017 Y SUS MODIFICACIONES, CON LOS TÉRMINOS Y ALCANCE ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DURANTE EL PRIMER SEMESTRE DEL AÑO 2021, DEPARTAMENTO DE BOYACÁ"	$1.005.724.980	BOYACÁ - ALCALDÍA MUNICIPIO DE VENTAQUEMADA
ARTICULAR ACCIONES PARA IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE EL RETIRO	$797.100.000	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE EL RETIRO
SUMINISTRO, ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE; DURANTE LA JORNADA ESCOLAR A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TUNJA, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS VIGENTES EMITIDOS POR LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALIMENTOS PARA APRENDER P_05.122	$ 10.245.562.726	MUNICIPIO DE TUNJA

Se expide en el mes de septiembre de 2026.

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.

Proyectó y Revisó	NOMBRE	FIRMA	FECHA
	María Salomé Rojas Quintero Secretaria de educación, deporte, cultura y turismo		09/09/2029
Aprobó	Gabriel Jaime Uribe Botero Jefe Oficina Asesora Jurídica		09/09/2026
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.			