Alcaldía de Valparaíso

NOMBRE DEL RESPONSABLE:	CARGO:	FECHA:
ADRIANA PATRICIA OROZCO	SECRATARIA DE DESARROLLO SOCIAL, SALUD, EDUCACIÓN, CULTURA, DEPORTE Y TURISMO	Septiembre 2026

ANALISIS DEL SECTOR

INTRODUCCIÓN

La función de compras debe estar orientada a satisfacer las necesidades de las Entidades Estatales y a obtener el mayor valor por el dinero público. Las Entidades Estatales deben entender claramente cuál es su necesidad y cómo pueden satisfacerla, por lo cual, deben conocer y entender cómo y con quién pueden establecer la relación que permite satisfacer la necesidad identificada. Para el efecto es necesario que las Entidades Estatales conozcan el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad

Entender el mercado del bien o servicio que la Entidad Estatal pretende adquirir permite diseñar el Proceso de Contratación con la información necesaria para alcanzar los objetivos de eficacia, eficiencia, economía, promoción de la competencia y manejo del Riesgo

En desarrollo de lo señalado en el Artículo 2.2.1.1.1.6.1. del decreto 1082 de 2015, el Análisis relativo al objeto del Proceso de Contratación, por parte de las entidades Estatales estarán conformados por las siguientes perspectivas, dejando constancia de este análisis en los Documentos del Proceso contractual.

I. LEGAL
II. COMERCIAL
III. FINANCIERA
IV. ORGANIZACIONAL
V. TECNICA
VI. ANALISIS DEL RIESGO

OBJETO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN

“UNIR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE VALPARAISO-ANTIOQUIA, 32 DÍAS CALENDARIO VIGENCIA 2026-2”.

I. PERSPECTIVA LEGAL

La normatividad aplicable en la que se involucran los actores del presente proceso de contratación es la siguiente:

- Ley 80 de 1993, por medio de la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.
- Ley 1150 de 2007, Se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con recursos públicos.
- Decreto 1082 de 2015, Por el cual se reglamenta el sistema de compras y contratación pública.
- Estatuto Antitrámites Decreto 19 de 2012, Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública.
- Decreto 1464 de 2010, Por el cual se reglamenta parcialmente la ley 1150 de 2007 en relación con la verificación de las condiciones de los proponentes y su acreditación para el Registro Único de Proponentes a cargo de las Cámaras de Comercio y se dictan otras disposiciones.
- Ley 489 de 1998 Organización y Funcionamiento de la Administración Pública.
- Ley 816 de 2003 Apoyo a la industria Nacional.
- Ley 1474 de 2011, por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública.
- Ley 1437 de 2011, por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.
- Decreto 1372 de 1992, reglamentario del Estatuto Tributario y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 111 de 1996, compilación de normas que conforman el Estatuto Orgánico del Presupuesto.
- Ley 1607 de 2012, Por la cual se expiden normas en materia tributaria y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 0862 de 2013, por medio del cual se reglamenta parcialmente la Ley 1607 de 2012
- Ley 2069 de 2020
- Decreto 1861 de 2021, Decreto 092 de 2017

Que las entidades públicas cuenten con instrumentos que les faculten lograr la selección adecuada de los contratistas que les permitirán la consecución de los mismos. Por ello, el propio Estado ha expedido diferentes normas buscando dotar a las entidades con herramientas que permitan dicha selección idónea. Con la Ley 80 de 1993 se dotó a las entidades de la estructura general y los principios de la contratación estatal. Ahora, con la modificación a la Ley 80 de 1993, a través de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, se pretende la reducción de costos del proceso contractual y con ello el procedimiento de selección elaborado sobre la base de los principios que rigen la contratación pública, en búsqueda del cumplimiento de los fines estatales.

II. PERSPECTIVA COMERCIAL

La actividad económica está dividida en sectores económicos. Cada sector se refiere a una parte de la actividad económica cuyos elementos tienen características comunes, guardan una unidad y se diferencian de otras agrupaciones.

Su división se realiza de acuerdo a los procesos de producción que ocurren al interior de cada uno

de ellos.

- **División según la economía clásica**

  Según la división de la economía clásica, los sectores de la economía son los siguientes:

- Sector primario o sector agropecuario.
- Sector secundario o sector Industrial.
- Sector terciario o sector de servicios.

- **Sector primario o agropecuario**

  Es el sector que obtiene el producto de sus actividades directamente de la naturaleza, sin ningún proceso de transformación. Dentro de este sector se encuentran la agricultura, la ganadería, la silvicultura, la caza y la pesca. No se incluyen dentro de este sector a la minería y a la extracción de petróleo, las cuales se consideran parte del sector industrial.

- **Sector secundario o industrial**

  Comprende todas las actividades económicas de un país relacionadas con la transformación industrial de los alimentos y otros tipos de bienes o mercancías, los cuales se utilizan como base para la fabricación de nuevos productos.

  Se divide en dos sub-sectores: industrial extractivo e industrial de transformación:

- **Industrial extractivo**: extracción minera y de petróleo.

  Industrial de transformación: envasado de legumbres y frutas, embotellado de refrescos, fabricación de abonos y fertilizantes, vehículos, cementos, aparatos electrodomésticos, etc.

- **Sector terciario o de servicios**

  Incluye todas aquellas actividades que no producen una mercancía en sí, pero que son necesarias para el funcionamiento de la economía. Como ejemplos de ello tenemos el comercio, los restaurantes, los hoteles, el transporte, los servicios financieros, las comunicaciones, los servicios de educación, los servicios profesionales, el Gobierno, etc.

  Es indispensable aclarar que los dos primeros sectores producen bienes tangibles, por lo cual son considerados como sectores productivos. El tercer sector se considera no productivo, puesto que no produce bienes tangibles, pero, sin embargo, contribuye a la formación del ingreso nacional y del producto nacional.

  Aunque los sectores anteriormente indicados son aquellos que la teoría económica menciona como sectores de la economía, es común que las actividades económicas se diferencien aún más dependiendo de su especialización.

  Dada la naturaleza del objeto del contrato, se ubica dentro del **Sector de servicios**.

La Entidad Estatal luego de conocer su necesidad de un operador para la planeación, organización, ejecución del programa de alimentación escolar PAE, requiere conocer desde las perspectivas económicas y técnicas para dar cumplimiento al programa.

En este análisis se va a identificar el alcance del contrato, el valor del Proceso de Contratación, la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato y a los Riesgos identificados para el Proceso de Contratación.

Basándonos en la guía de Colombia compra eficiente El análisis del sector debe cubrir tres áreas:

A. Aspectos generales.
B. Estudio de la oferta.
C. Estudio de la demanda

A. ASPECTOS GENERALES

El servicio objeto del proceso de contratación pertenece a la clasificación realizada por el Banco de la República "**Sector de servicios**: En este sector se incluyen las empresas y organizaciones relacionadas con el servicio requerido por la entidad.

La Administración del Municipal, requiere contratar el servicio de operador para desarrollar los planes y programas desde la Secretaria de Desarrollo Social, Salud, Cultura y Turismo Con Funciones de Educación, esto con el fin de que se realice la ejecución del programa de alimentación escolar del municipio de Valparaíso.

Es así como se pretende adelantar un proceso de contratación con el fin de proporcionar los servicios para satisfacer la mencionada necesidad, por lo que previamente se realizó un estudio del sector económico (Mercado) y se consideran las siguientes cifras económicas y comerciales que influyeron en la dinámica del proceso, en especial lo relacionado con el cálculo de los precios unitarios y de los costos administrativos del proyecto, el cual fue realizado mediante:

Estudios Económicos: Análisis de datos de:

(i) **productos incluidos dentro del sector:** incluye todas aquellas actividades que se relacionan con la provisión de bienes y servicios a un consumidor. Entre estas destacan el comercio, las telecomunicaciones, el transporte, la medicina, la salud pública, la educación, el turismo, la administración y las finanzas.

DESCRIPCION DE UN OPERADOR LOGÍSTICO. Es un aliado estratégico de las empresas, quien, por encargo, diseña y desarrolla de manera integral o independiente los procesos de una o varias fases de su cadena. El operador logístico ejecuta, gestiona, administra y controla el desarrollo de las operaciones, empleando de forma eficiente y segura infraestructura física, tecnología, sistemas de información y talento humano, que pueden ser suministrados por el cliente o ser propios del operador logístico. Este proceso se basa en que el operador, al ser una empresa

especializada en la realización de estos servicios, tiene capacidad de desarrollar con mayor eficiencia y cuenta con una serie de ventajas tales como:

1. Reducción de costos: las economías de escala y sinergias que manejan algunos de la operada res logísticos se ven reflejadas en la disminución de los costos.
2. Costo logístico variable: solo se paga por los servicios que se reciben. “Si mueven una caja, se paga por una caja; si mueven mil, se paga por mil”.
3. Desarrollo del ‘core business’: permite que la entidad se dedique al desarrollo de su misionalidad. El operador logístico se encarga de los procesos en que la entidad no tiene grandes fortalezas.
4. Mayor control del acuerdo logístico: sobre costos, plazos y calidad.
5. Acceso a tecnología: el gran volumen de operaciones que desarrolla un operador logístico le permite tener acceso a tecnologías que la entidad no cuenta o desconoce.

(ii) agentes que componen el sector: familia, empresa y el estado**.**

(iii) **gremios y asociaciones que participan en el sector:**

• La Asociación Nacional de Empresarios de Colombia (ANDI): es el gremio empresarial más importante de Colombia. Está integrado por un porcentaje significativo de empresas pertenecientes a sectores como el industrial, financiero, agroindustrial, de alimentos, comercial y de servicios, entre otros.

• Federación Colombiana de Logística – FEDELOG: agrupa la comunidad de profesionales vinculados al mundo de las actividades logísticas en Colombia.

• Asociación de Transportadores Aéreos Colombianos – ATAC: La Asociación del Transporte Aéreo en Colombia – ATAC, representa a las aerolíneas que transportan alrededor del 95% de los pasajeros en el país.

• Asociación hotelera y turística en Colombia – COTELCO: es la Asociación Hotelera y Turística de Colombia, fundada el 14 de junio de 1954 por un grupo de empresarios hoteleros en la ciudad de Barranquilla. En ese momento la Asociación se fundó con la presencia de 19 hoteles del país, hoy Contamos con cerca de 1000 empresas aliadas. COTELCO tiene presencia en 23 departamentos a nivel nacional.

• Asociación colombiana de la Industria gastronómica – ACODRÉS: La asociación está organizada como una federación en la cual cada capítulo propende por los intereses locales de sus afiliados y por el desarrollo sostenible de su región. A nivel nacional cuenta con una presidencia ejecutiva nacional Encargada de ejecutar las políticas trazadas por la Asamblea General de Delegados y por la Junta Directiva Nacional, en beneficio de la totalidad de afiliados del país.

• La Asociación Nacional de Transportadores - ASOTRANS: es una persona jurídica de derecho privado, sin ánimo de lucro, de carácter gremial, integrada por empresas de transporte terrestre

de pasajeros, que trabaja por la defensa, el desarrollo y el fomento de los intereses de la industria del transporte público por carretera, aportando al desarrollo social y económico del país, por medio de la asesoría, vinculación, interlocución, divulgación de normas, organización de convenciones transportadoras, seminarios foros y talleres, dirigidos a mejorar el nivel técnico y profesional del talento humano que se desempeña en el sector.

• Asociación colombiana de viajes y turismo – ANATO: La Asociación Colombiana de Agencias de Viajes y Turismo - ANATO, es una entidad sin ánimo de lucro y de carácter gremial que representa, defiende y promociona los intereses generales del turismo y de las Agencias de Viajes en Colombia. Creada el 20 de octubre de 1949 está conformada por Agencias Asociadas en todo el territorio nacional con 9 capítulos de representación, consolidando el sector y la agremiación como la entidad de más amplio reconocimiento nacional por el desarrollo de su gestión.

• The Global Association of the Exhibition Industry - UFI es la asociación mundial de los principales organizadores de ferias comerciales y propietarios de ferias, así como las principales asociaciones de exposiciones nacionales e internacionales, y socios seleccionados de la industria de exposiciones

ESTUDIO DEL SECTOR
PBI DESDE EL ENFOQUE DE LA PRODUCCIÓN

1. **PIB desde el enfoque del gasto:** En el tercer trimestre de 2025, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 3,6% respecto al mismo periodo de 2024pr (ver tabla 1). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son: • Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 8,0% (contribuye 1,3 puntos porcentuales a la variación anual). • Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 5,6% (contribuye 1,2 puntos porcentuales a la variación anual). • Industrias manufactureras crece 4,1% (contribuye 0,5 puntos porcentuales a la variación anual). En lo corrido del año 2025pr, respecto al mismo periodo del año anterior, el Producto Interno Bruto presenta un crecimiento de 2,8%. Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son: • Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 5,1% (contribuye 1,0 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 4,4% (contribuye 0,7 puntos porcentuales a la variación anual). • Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 4,1% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual).

Tabla 1. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Tercer trimestre 2025pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2025pr-III / 2024pr-III	2025pr / 2024pr	2025pr-III / 2025pr-II
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	2,4	4,1	1,0
Explotación de minas y canteras	-5,7	-7,2	0,8
Industrias manufactureras	4,1	2,1	1,5
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[2]	2,3	0,7	0,7
Construcción	-1,5	-2,7	1,1
Comercio al por mayor y al por menor[3]	5,6	5,1	0,2
Información y comunicaciones	1,9	1,8	0,4
Actividades financieras y de seguros	4,3	3,5	2,3
Actividades inmobiliarias	2,1	2,0	0,5
Actividades profesionales, científicas y técnicas[4]	1,1	1,3	-0,1
Administración pública, defensa, educación y salud[5]	8,0	4,4	3,4
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[6]	5,7	9,4	1,0
Valor agregado bruto	**3,6**	**2,8**	**1,3**
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	2,7	2,5	0,9
Producto Interno Bruto	**3,6**	**2,8**	**1,2**

1

2. PIB desde el enfoque de la producción. En el tercer trimestre de 2025pr, el Producto Interno Bruto crece 9,3% a precios corrientes respecto al mismo periodo de 2024pr (ver tabla 19). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son: • Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 11,9% (contribuye 2,5 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 14,3% (contribuye 2,3 puntos porcentuales a la variación anual). • Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 13,3% (contribuye 1,4 puntos porcentuales a la variación anual). Durante el año corrido de 2025pr, respecto al mismo periodo del año anterior, el Producto Interno Bruto presenta un crecimiento de 9,2%. Esta variación se explica principalmente por: • Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y

[1] bol-PIB-IIItrim2025.pdf

almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 11,4% (contribuye 2,4 puntos porcentuales a la variación anual). • Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 18,3% (contribuye 1,8 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 10,0% (contribuye 1,7 puntos porcentuales a la variación anual). Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 3,4% a precios corrientes. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas: • Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 6,2%.

DANE

Producto Interno Bruto Trimestral (PIB_T)
III trimestre de 2025pr

- Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 4,7%.
- Actividades financieras y de seguros crece 4,5%.

Tabla 19. Valor agregado por actividad económica
Tasas de crecimiento a precios corrientes
Tercer trimestre 2025pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie Original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2025pr-III / 2024pr-III	2025pr/ 2024pr	2025pr-III / 2025pr-II
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	13,3	18,3	4,7
Explotación de minas y canteras	-10,2	-7,5	0,1
Industrias manufactureras	6,6	5,7	1,0
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[1]	-0,8	-0,2	-0,2
Construcción	6,0	4,5	3,6
Comercio al por mayor y al por menor[2]	11,9	11,4	2,7
Información y comunicaciones	3,9	3,8	0,9
Actividades financieras y de seguros	11,3	10,2	4,5
Actividades inmobiliarias	7,9	8,5	1,8
Actividades profesionales, científicas y técnicas[3]	6,0	6,2	1,7
Administración pública, defensa, educación y salud[4]	14,3	10,0	6,2
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[5]	11,8	15,6	3,9
Valor agregado bruto	**8,9**	**8,7**	**3,3**
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	13,5	13,5	2,9
Producto Interno Bruto	**9,3**	**9,2**	**3,4**

Comercio al por mayor y al por menor: En el tercer trimestre de 2025pr, el valor agregado de comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas; transporte y almacenamiento; alojamiento y servicios de comida crece 5,6% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2024pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 7):

Tabla 7. Comercio al por mayor y al por menor[1]
Tasas de crecimiento en volumen[2]
Tercer trimestre 2025pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2025pr-III / 2024pr-III	2025pr/ 2024pr	2025pr-III / 2025pr-II
Comercio al por mayor y al por menor[3]	8,4	7,6	2,2
Transporte y almacenamiento	4,2	3,6	1,6
Alojamiento y servicios de comida	0,2	0,6	-0,5
Comercio al por mayor y al por menor[1]	**5,6**	**5,1**	**0,2**

Fuente: DANE,PIB_T
pr preliminar
[1]Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida.
[2]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.
[3]Comercio al por mayor y en comisión o por contrata; comercio al por menor (incluso el comercio al por menor de combustibles); comercio de vehículos automotores y motocicletas, sus partes, piezas y accesorios.

COMPORTAMIETO DE LOS PRECIOS

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Variación mensual, año corrido y anual
Total nacional
2024 - 2025 (noviembre)

IPC	Noviembre					
	Variación Mensual		Variación Año corrido		Variación Anual	
	2024	2025	2024	2025	2024	2025
IPC total	0,27	**0,07**	4,72	**4,82**	5,20	**5,30**

Fuente: DANE, IPC

(iv) Cotizaciones realizadas por la entidad a supermercados de la región:

a. Supermercados éxito
b. Supermercado la vaquita
c. Tiendas D1
d. Supermercado Jumbo

e. Central mayorista de Antioquia
f. DANE

Una vez obtenido los valores de las cotizaciones realizadas se procede a hallar el valor promedio de los mismos para determina el valor de la ración, es por ello que en el siguiente cuadro se presenta la descripción de cada uno de los productos utilizados en la minuta patrón emitida por la gobernación de Antioquia, cabe resaltar que las cotizaciones no se ponen en el presente documentos por temas de economía, sin embargo, se dejan en la carpeta del presente proceso de selección.

COTIZACIONES REALIZADAS

			ÉXITO			VAQUITA			YUMBO			TIENDAS D 1			SISPA -DANE			CENTRAL MAYORISTA			
UNIDAD DE	ITEM	BIEN	VALOR	GRAMAJE	VALOR	VALOR	GRAMAJE	VALOR	VALOR	GRAMAJE	VALOR	VALOR	GRAMAJE	VALOR	SISPA -DANE	GRAMAJE	VALOR	CENTRAL	GRAMAJE	VALOR	TOTAL
cc /250	1	Aceite vegetal	$ 7.330	900	$ 8,14	$ 8.980,00	900	$ 9,98	$ 12.750,00	900	$ 14,17	$ 7.350,00	900	$ 8,17		1000		$ 3.916,00	500	$ 7,83	$ 10,41
		Achiote							$ 1.960,00	25	$ 78,40										$ 78,40
gr /1	2	Ahuyama	$ 2.900	1000	$ 2,90	$ 4.000,00	1000	$ 4,00	$ 4.304,00	1000	$ 4,30	$ 3.200,00	1000	$ 3,20	$ 1.700,00	1000	$ 1,70	$ 1.600,00	1000	$ 1,60	$ 3,14
gr /1	3	Ajo, crudo	$ 1.940	200	$ 9,70	$ 1.660,00	200	$ 8,30	$ 1.780,00	100	$ 17,80	$ 1.350,00	450	$ 3,00	$ 20.000,00	2000	$ 10,00	$ 7.500,00	1000	$ 7,50	$ 10,59
		Albahaca	$ 3.960	50	$ 79,20	$ 3.680,00	50	$ 73,60	$ 5.390,00	71,87	$ 75,00										$ 75,70
gr /500	4	Arroz blanco	$ 40.880	12500	$ 3,27	$ 1.980,00	500	$ 3,96	$ 1.950,00	150	$ 13,00	$ 1.990,00	500	$ 3,98		1000		$ 46.900,00	12500	$ 3,75	$ 6,83
gr /200	5	Avena molida	$ 2.130	200	$ 10,65	$ 2.560,00	250	$ 10,24	$ 6.390,00	400	$ 15,98							$ 4.400,00	1000	$ 4,40	$ 11,45
gr /200	6	Avena en hojuelas	$ 9.990	1000	$ 9,99	$ 3.990,00	500	$ 7,98	$ 4.890,00	500	$ 9,78	$ 1.400,00	200	$ 7,00		1000		$ 5.280,00	1000	$ 5,28	$ 8,30
gr /500	7	Azúcar blanco	$ 2.510	500	$ 5,02	$ 2.450,00	500	$ 4,90	$ 4.990,00	1000	$ 4,99	$ 3.750,00	1000	$ 3,75		1000			500		$ 4,73
gr /1	8	banano	$ 740	120	$ 6,17	$ 3.180,00	1000	$ 3,18	$ 1.512,00	500	$ 3,02	$ 450,00	unidad		$ 1.800,00	1000	$ 1,80	$ 1.800,00	1000	$ 1,80	$ 3,17
		cabello de angel	$ 3.950	500	$ 7,90	$ 1.728,00	250	$ 6,91	$ 1.790,00	250	$ 7,16										$ 7,28
gr /1	9	Carne cerdo magra	$ 11.890	500	$ 23,78	$ 24.600,00	1000	$ 24,60	$ 12.990,00	500	$ 25,98	$ 11.990,00	500	$ 23,98		1000		$ 22.500,00	1000	$ 22,50	$ 24,47
gr /1	10	Carne res magra	$ 20.500	500	$ 41,00	$ 31.960,00	1000	$ 31,96	$ 16.600,00	500	$ 33,20	$ 16.900,00	500	$ 33,80		1000		$ 33.000,00	1000	$ 33,00	$ 34,36
gr /1	11	Cebolla cabezona	$ 8.670	500	$ 17,34	$ 5.000,00	1000	$ 5,00	$ 2.392,00	500	$ 4,78	$ 3.800,00	1000	$ 3,80	$ 120.000,00	48000	$ 2,50	$ 3.000,00	1000	$ 3,00	$ 5,89
gr /1	12	Cebolla junca	$ 3.822	500	$ 7,64	$ 3.680,00	500	$ 7,36	$ 4.304,00	500	$ 8,61	$ 3.900,00	500	$ 7,80	$ 3.000,00	1000	$ 3,00	$ 3.000,00	1000	$ 3,00	$ 6,57
gr /1	13	Cilantro	$ 1.560	100	$ 15,60	$ 2.670,00	300	$ 8,90	$ 5.390,00	70	$ 77,00	$ 2.750,00	100	$ 27,50	$ 8.000,00	1000	$ 8,00	$ 8.000,00	1000	$ 8,00	$ 31,71
gr/125	14	crema de leche	$ 5.240	180	$ 29,11	$ 4.910,00	180	$ 27,28	$ 6.390,00	200	$ 31,95	$ 2.300,00	200	$ 11,50					180		$ 26,36
		Cúrcuma	$ 2.050	25	$ 82,00	$ 1.368,00	28	$ 48,86	$ 2.350,00	35	$ 67,14										$ 66,29
gr/20	15	canela en polvo	$ 7.350	14,2	$ 517,61	$ 5.800,00	14,2	$ 408,45	$ 6.990,00	14,2	$ 492,25	$ 2.700,00	28	$ 96,43					14,2		$ 401,40
gr /200	16	Cocoa sin azucar	$ 8.250	100	$ 82,50	$ 8.350,00	100	$ 83,50	$ 16.450,00	230	$ 71,52	$ 9.990,00	230	$ 43,43					100		$ 70,50
gr /1	17	Espinaca	$ 5.900	500	$ 11,80	$ 900,00	300	$ 3,00	$ 5.032,00	500	$ 10,06	$ 3.990,00	200	$ 19,95	$ 2.500,00	1000	$ 2,50	$ 1.500,00	1000	$ 1,50	$ 8,41
gr /500	18	Fríjol	$ 5.600	500	$ 11,20	$ 14.530,00	1000	$ 14,53	$ 8.890,00	500	$ 17,78	$ 3.890,00	500	$ 7,78		1000		$ 11.000,00	1000	$ 11,00	$ 13,35
gr /1	19	Fruta de cosecha	$ 5.260	1000	$ 5,26	$ 4.060,00	1000	$ 4,06	$ 4.300,00	1000	$ 4,30	$ 2.530,00	500	$ 5,06	$ 5.154,00	1000	$ 5,15	$ 2.800,00	1000	$ 2,80	$ 4,42
gr /1	20	Fruta grupo N°1-NRA	$ 8.420	2000	$ 4,21	$ 15.560,00	5000	$ 3,11	$ 5.300,00	2000	$ 2,65	$ 30.990,00	10000	$ 3,10	$ 3.600,00	1000	$ 3,60	$ 2.500,00	1000	$ 2,50	$ 3,12
gr /1	21	Fruta grupo N°2 MAN	$ 7.900	800	$ 9,88	$ 5.400,00	1000	$ 5,40			$ 60,00	$ 12.980,00	1000	$ 12,98	$ 7.000,00	1000	$ 7,00	$ 6.500,00	1000	$ 6,50	$ 23,11
gr /1	22	Fruta grupo N°3 PIÑ	$ 8.820	1000	$ 8,82	$ 4.780,00	1000	$ 4,78	$ 5.990,00	1000	$ 5,99	$ 5.490,00	1000	$ 5,49	$ 3.500,00	1000	$ 3,50	$ 3.000,00	1000	$ 3,00	$ 5,37
gr (Taco) /108	23	Galletas de soda	$ 9.880	531	$ 18,61	$ 6.300,00	216	$ 29,17	$ 9.270,00	500	$ 18,54	$ 3.950,00	300	$ 13,17		1000					$ 19,60
gr /1	24	guineo	$ 3.711	1000	$ 3,71	$ 2.480,00	1000	$ 2,48	$ 2.176,00	500	$ 4,35				$ 1.000,00	1000	$ 1,00	$ 2.000,00	1000	$ 2,00	$ 2,98
gr /1		habichuela	$ 5.520	700	$ 7,89	$ 3.540,00	1000	$ 3,54	$ 3.390,00	500	$ 6,78				$ 2.200,00	1000	$ 2,20				$ 5,44
gr /500	25	Harina de maíz blanco	$ 3.390	1000	$ 3,39	$ 3.650,00	1000	$ 3,65	$ 3.390,00	1000	$ 3,39	$ 2.600,00	800	$ 3,25				$ 1.990,00	500	$ 3,98	$ 3,51
gr /500	26	Harina de trigo fortificada	$ 2.250	500	$ 4,50	$ 2.210,00	500	$ 4,42	$ 1.750,00	500	$ 3,50	$ 1.700,00	500	$ 3,40		1000		$ 2.250,00	500	$ 4,50	$ 3,97
gr /200	27	cereal de maiz en hojuelas	$ 10.450	130	$ 80,38	$ 5.680,00	200	$ 28,40	$ 11.990,00	800	$ 14,99										$ 34,69
und /1	28	Huevo de gallina tipo A	$ 416	50	$ 8,32	$ 15.400,00	1500	$ 10,27	$ 16.520,00	30UNI		$ 13.990,00	30 HUEV			UNI		$ 433,00	55	$ 7,87	$ 8,82
gr /380	29	Leche de vaca entera en polvo	$ 7.990	380	$ 21,03	$ 9.890,00	360	$ 27,47	$ 14.300,00	380	$ 37,63	$ 8.300,00	350	$ 23,71		1000			350		$ 29,50
gr /200	30	laurel	$ 1.960	20	$ 98,00	$ 990,00	20	$ 49,50	$ 1.790,00	20	$ 89,50	$ 1.750,00	20	$ 87,50					20		$ 82,80
gr /500	31	Lenteja	$ 2.960	500	$ 5,92	$ 3.550,00	500	$ 7,10	$ 4.390,00	500	$ 8,78	$ 2.850,00	500	$ 5,70		1000		$ 6.300,00	1000	$ 6,30	$ 7,10
gr /125	32	Margarina Suave mesa	$ 2.430	125	$ 19,44	$ 2.200,00	125	$ 17,60	$ 9.880,00	500	$ 19,76	$ 10.750,00	200	$ 53,75		1000			250		$ 26,06
und /1	33	Pan bola 2				$ 4.490,00	290	$ 15,48	$ 3.790,00	300	$ 12,63								20		$ 13,58
und /1	34	Pan hamburguesa	$ 5.340	380	$ 14,05	$ 4.830,00	490	$ 9,86	$ 4.990,00	400	$ 12,48	$ 2.450,00	320	$ 7,66					300		$ 11,30
gr /400	35	Pan tajado	$ 3.240	450	$ 7,20	$ 4.120,00	450	$ 9,16	$ 4.990,00	350	$ 14,26	$ 3.650,00	450	$ 8,11					550		$ 10,60
gr /500	36	Panela	$ 3.560	400	$ 8,90	$ 82.950,00	20040	$ 4,14	$ 5.490,00	500	$ 10,98	$ 7.300,00	1000	$ 7,30		1000		$ 100.000,00	22000	$ 4,55	$ 7,81
gr /1	37	Papa capira	$ 6.720	3000	$ 2,24	$ 1.960,00	1000	$ 1,96	$ 1.992,00	500	$ 3,98	$ 6.800,00	2500	$ 2,72	$ 1.500,00	1000	$ 1,50	$ 1.500,00	1000	$ 1,50	$ 2,56
gr /1	38	papa criolla	$ 8.800	1000	$ 8,80	$ 9.300,00	1000	$ 9,30	$ 3.432,00	500	$ 6,86	$ 6.300,00	1000	$ 6,30	$ 5.000,00	1000	$ 5,00	$ 5.000,00	1000	$ 5,00	$ 6,88
gr /1	39	paprika	$ 1.710	25	$ 68,40	$ 1.368,00	28	$ 48,86	$ 1.850,00	74	$ 25,00										$ 41,81
gr /165	40	Pasta alimenticia corta tornillo	$ 3.970	500	$ 7,94	$ 1.420,00	250	$ 5,68	$ 2.050,00	250	$ 8,20	$ 6.300,00				1000			250		$ 7,51
gr /250	41	pastas tipo spagurti	$ 1.130	250	$ 4,52	$ 1.420,00	250	$ 5,68	$ 2.160,00	250	$ 8,64	$ 6.300,00	250	$ 25,20		1000			1000		$ 10,54
gr /330	42	Plátano hartón maduro	$ 5.260	1600	$ 3,29	$ 3.100,00	1000	$ 3,10	$ 2.990,00	3000	$ 1,00	$ 3.100,00	1000	$ 3,10	$ 2.000,00	1000	$ 2,00	$ 2.750,00	1000	$ 2,75	$ 2,32
		Plátano hartón verde				$ 3.760,00	1000	$ 3,76	$ 3.490,00	500	$ 6,98							$ 2.750,00	1000	$ 2,75	$ 5,12
gr /1	43	Proteína vegetal de soya	$ 10.950	330	$ 33,18	$ 5.900,00	200	$ 29,50	$ 11.090,00	330	$ 33,61	$ 8.790,00	330	$ 26,64					300		$ 31,31
gr /1	44	pimenton	$ 7.520	1000	$ 7,52	$ 7.400,00	1000	$ 7,40	$ 2.312,00	500	$ 4,62	$ 1.300,00	unid		$ 4.000,00	1000	$ 4,00	$ 4.000,00	1000	$ 4,00	$ 5,36
gr /1	45	pimienta	$ 3.690	60	$ 61,50	$ 780,00	30	$ 26,00	$ 3.490,00	58,17	$ 60,00										$ 51,87
gr /1	46	Queso blanco o campesino	$ 8.150	250	$ 32,60	$ 13.090,00	500	$ 26,18	$ 8.750,00	350	$ 25,00	$ 7.940,00	250	$ 31,76		1000					$ 28,11
gr /1	47	Queso blanco rallado	$ 8.150	250	$ 32,60	$ 13.090,00	500	$ 26,18	$ 9.990,00	300	$ 33,30	$ 14.990,00	300	$ 49,97		1000					$ 35,07
gr /1	48	Queso tipo mozarrella	$ 12.450	400	$ 31,13	$ 20.660,000	500	$ 41,32	$ 9.490,00	400	$ 23,73	$ 8.950,00	250	$ 35,80		1000					$ 31,14
		Romero	$ 3.960	50	$ 79,20	$ 3.500,000	50	$ 70,00	$ 4.750,00	50	$ 95,00										$ 84,80
gr /1	49	Sal yodada	$ 1.320	500	$ 2,64	$ 1.310,00	500	$ 2,62	$ 2.300,00	1000	$ 2,30	$ 2.430,00	1000	$ 2,43		1000					$ 2,46
gr /1	50	Tomate chonto	$ 3.280	1000	$ 3,28	$ 3.680,00	1000	$ 3,68	$ 2.500,00	1000	$ 2,50	$ 1.545,00	500	$ 3,09	$ 2.300,00	1000	$ 2,30	$ 3.000,00	1000	$ 3,00	$ 2,91
gr /1	51	Yogurt bolsa de 200 cc	$ 13.300,00	1200	$ 11,08	$ 10.670,00	1200	$ 8,89	$ 990,00	200	$ 4,95	6390	900	$ 7,10					900		$ 7,40
gr /1	52	Yuca blanca	$ 10.500	500	$ 21,00	$ 4.620,00	1000	$ 4,62				2390	1000	$ 2,39	$ 80.000,00	25000	$ 3,20	$ 3.000,00	1000	$ 3,00	$ 6,84
gr /1	53	Zanahoria	$ 5.140	1000	$ 5,14	$ 6.860,00	1000	$ 6,86	2900	1000	$ 2,90	1830	500	$ 3,66	$ 160.000,00	45000	$ 3,56	$ 3.500,00	1000	$ 3,50	$ 4,07
gr /1	54	tomate e ajiño	$ 3.280	1000	$ 3,28	$ 3.680,00	1000	$ 3,68	$ 2.500,00	1000	$ 2,50	$ 1.545,00	500	$ 3,09	$ 2.300,00	1000	$ 2,30	$ 3.000,00	1000	$ 3,00	$ 2,91
gr /1	55	tomillo				$ 624,00	15	$ 41,60	$ 3.090	154,5	$ 20,00	$ 2.200,00	20	$ 110,00							$ 47,90
gr /1	56	oregano	$ 6.400,00	14,2	$ 450,70	$ 1.380,00	20	$ 69,00	1990	20	$ 99,50	$ 1.750,00	20	$ 87,50							$ 161,24

Alcaldía de Valparaíso

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

CD SECRETARIA DE EDUCACIÓN
DEPART ANTIOQUIA
MUNICIPIO
MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
ETNIAS RAIZAL: SIN PERTENENCIA ÉTNICA — NA: X — ROM: INDÍGENA — NA: N/A
COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENU No. 1				MENU No. 2				MENU No. 3				MENU No. 4				MENU No. 5			
PROTEICO	CHOCOLATE CON LECHE	Servido 220 ml		Medida Casera	PANELA	Servido 220 ml		Medida Casera	CHOCOLATAD	Servido 220 ml		Medida Casera	AVENA PRÍA CON LECHE	Servido 220 ml		Medida Casera	SOBRETE DE FRUTA	Servido 220ml		Medida Casera
	Leche entera en polvo	15	$ 443,00		Leche entera en	15	$ 443,00		Leche entera en	15	$ 443,00		Leche entera en	15	$ 443,00		Leche entera en	15	$ 443,00	
	Cocoa en polvo sin	5	$ 352,48	1 vaso	Panela	9	$ 70,27	1 vaso	Cocoa en polvo	5	$ 352,48	1 vaso	Avena en	10	$ 83,02	1 vaso	Fruta de	80	$ 265,15	1 vaso
	Panela	9	$ 70,27		Agua	200 ml			Panela	9	$ 70,27		Agua	200 ml			Azúcar refinada	200 ml		
	Agua	200							Agua	200 ml			Azúcar refinada	9	$ 42,57		Agua	200 ml		
	SANDUCHE DE QUESO	Servido 150		Medida Casera	CARNE DE RES	Servido 140		Medida Casera	HUEVO REVOLTO	Servido 95		Medida Casera	CARNE DE RES	Servido 100		Medida Casera	TORTA DE	Servido 120		Medida Casera
	Pan tajado	44	$ 466,23		Carne de cerdo	60	$ 1.466,20		Huevo de gallina	55	$ 489,09		Carne de res	60	$ 2.061,60		Lentejas	10	$ 70,97	1 croqueta
	Queso blanco o	80	$ 1.406,40		Tomate chonto	20	$ 58,14		Aceite vegetal	3	$ 31,23	1/3 taza	Agua	200			Papanta vegetal	7	$ 219,14	
	Margarina suave de	5	$ 130,31	1 Sanduche	Pimentón	8	$ 42,69		Sal yodada	0,5	$ 1,23		Pimentón	10	$ 53,61		Harina de trigo	5	$ 19,86	
	Tomate chonto	20	$ 58,14		Cebolla	20	$ 116,28	1/2 taza					Cebolla junca	8	$ 94,28		Almidón	5	$ 42,28	
	Sal yodada	0,1	$ 0,25		Ajo	0,5	$ 5,29						Pimentón	15	$ 80,42		Aceite vegetal	5	$ 26,39	
					Pimienta	0,1	$ 5,19						Paprika	0,1	$ 4,18	1/3 taza	Orégano seco	0,1	$ 16,12	
					Aceite vegetal	2	$ 20,82						Tomillo	0,1	$ 4,79		Pimienta	0,1	$ 5,19	
					Agua	45							Cilantro	0,5	$ 15,89		Cebolla	15	$ 89,90	
					Sal yodada	0,5	$ 1,23						Aceite vegetal	2	$ 20,82		Zanahoria	15	$ 61,10	
													Sal yodada	0,5	$ 1,23		Aceite vegetal	5	$ 52,05	
																	Sal yodada	0,5	$ 0,49	
	TORTA DE PLATANO	Servido 150		Medida Casera	PURE DE YUCA	Servido 140		Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 120		Medida Casera	AREPA ASADA	Servido 80		Medida Casera	HAMBURGUES	Servido 250 g		Medida Casera
	Zanahoria	30	$ 122,21	1 torta	Yuca	80	$ 410,52		Arroz	40	$ 273,08	2/3 taza	Harina de maíz	80			Pan	1	$ 452,13	1 un
	Harina de trigo	10	$ 39,70		Margarina suave	10	$ 260,62		Agua	125			Margarina suave	5	$ 130,31	1 arepa				
	Huevo de gallina Tipo A	10	$ 88,20		Sazonil sazo	0,1	$ 9,28	1/3 taza	Aceite vegetal	3	$ 31,23		Sal yodada	0,2	$ 0,49					
	Aceite vegetal	5	$ 52,05		Ajo	0,5	$ 5,29		Cebolla junca	8	$ 52,59		Agua	90						
	Sal yodada	0,5	$ 0,49		Sal yodada	0,5	$ 1,23		Sal yodada	0,5	$ 1,23		GALLETAS DE SODA	Servido 15		Medida Casera				
	Canela	0,1	$ 40,14										Galletas tipo	15	$ 313,68	2 unidades				
	Azúcar refinada	5	$ 23,65																	
					ARROZ CON ESPINACA	Servido 150		Medida Casera	TAJAD	Servido 80		Medida Casera								
					Arroz	40	$ 273,08		Plátano hartón	80	$ 162,31									
					Agua	125 ml			Aceite vegetal	8	$ 83,27									
					Espinaca	20	$ 168,22		Queso blanco o	15	$ 421,62									
					Cebolla	8	$ 47,08	2/3 taza												
					Ajo	0,5	$ 5,29													
					Aceite vegetal	2	$ 20,82													
					Sal yodada	0,5	$ 1,23													
FRUTA					FRUTA ENTERA	Servido 130		Medida Casera					FRUTA ENTERA	Servido 130		Medida Casera				
					Fruta grupo N°1	180	$ 561,11	1/2 taza					Fruta grupo N°3	180	$ 986,09	1/2 taza				
PC 2025 5,34		$ 3.292,51				$ 3.985,56				$ 2.408,62				$ 4.153,09				$ 2.752,14		
		$ 175,52				$ 213,36				$ 128,92				$ 221,75				$ 146,96		
		$ 3.468,33				$ 4.208,92				$ 2.537,54				$ 4.374,87				$ 2.899,10		

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

CD SECRETARIA DE EDUCACIÓN
DEPART ANTIOQUIA
MUNICIPIO
MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
ETNIAS RAIZAL: SIN PERTENENCIA ÉTNICA — NA: X — ROM: INDÍGENA — NA: N/A
COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

SEMANA N° 2

COMPONENTES	MENU No. 6				MENU No. 7				MENU No. 8				MENU No. 9				MENU No. 10			
PROTEICO	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml		Medida Casera	AGUA DE PANELA	Servido 220 ml		Medida Casera	BEBIDA FRÍA	Servido 220 ml		Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml		Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATAD	Servido 220 ml		Medida Casera
	Fruta de temporada	80	$ 265,15		Leche entera en	15	$ 443,00	1 vaso	Leche entera en	15	$ 443,00		Leche entera en	15	$ 443,00		Leche entera en	15	$ 443,00	
	Agua	200		1 vaso	Panela	9	$ 70,27		Avena en	10	$ 83,02	1 vaso	Fruta de	80	$ 265,15	1 vaso	Cocoa en polvo	5	$ 352,48	1 vaso
	Leche entera en polvo	15	$ 443,00		Agua	200 ml			Agua	200 ml			Azúcar refinada	9	$ 42,57		Agua	200 ml	$ 70,27	
	Azúcar refinada	9	$ 42,57						Azúcar refinada	9	$ 42,57		Agua	200 ml						
	CUSO DE PROTEINA	Servido 80		Medida Casera	HUE VO RIA	Servido 50		Medida Casera	CARNE DE CERDO EN	Servido 70		Medida Casera	CARNE DE RES	Servido 80		Medida Casera	CARNE DE	Servido 70		Medida Casera
	Proteina Vegetal de	15	$ 183,11		Huevo de gallina	55	$ 489,09		Cerdo magro	60	$ 1.466,20		Lenteja seca	60	$ 20,82		Carne de cerdo	60	$ 1.466,20	
	Zanahoria	15	$ 469,55		Cebolla junca	8	$ 52,59		Aceite vegetal	2	$ 20,82		Aceite vegetal	2	$ 20,82		Tomate chonto	12	$ 34,89	
	Pimentón	8	$ 73,33		Aceite vegetal	2	$ 20,82		Cebolla	35	$ 206,04		Hidrichanti	20	$ 108,74		Cebolla	12	$ 58,87	
	Ajo	0,5	$ 42,69		Sal yodada	0,5	$ 1,23		Ajo	0,5	$ 5,29		Ajo	0,5	$ 5,29		Zanahoria	15	$ 61,10	
	Aceite vegetal	2	$ 20,82	1/3 taza				1/3 taza	Agua	15		1/3 taza	Cebolla	12	$ 70,64	1/3 taza	Ajo	0,5	$ 5,29	1/3 taza
	Sal yodada	0,5	$ 1,23						Tomate	0,1	$ 4,79		Sal yodada	0,5	$ 1,23		Aceite vegetal	1	$ 10,41	
	Albahaca	0,1	$ 7,19						Sal yodada	0,5	$ 1,23		Agua	15			Sal yodada	0,2	$ 0,49	
		0,5	$ 15,86						Panela	1,5	$ 10,96									
	ARROZ CON GUISO DE PROTEINA	Servido 160		Medida Casera		Servido 80		Medida Casera	ARR OZ	Servido 30		Medida Casera	PASTAS	Servido 130		Medida Casera	PAPAS A LA FRANCESA	Servido 150		Medida Casera
	Agua	140 ml			Arroz	40	$ 273,08		Arroz	40	$ 273,08		TORNILLO	130	$ 87,21		papa capira	300	$ 788,63	
	Arroz	40	$ 273,08		Agua	100 ml			Agua	100 ml			Agua	90			Aceite vegetal	10	$ 104,09	
	Aceite vegetal	3	$ 31,23	2/3 taza	Aceite vegetal	3	$ 31,23	1/2 taza	Curcuma	0,1	$ 6,63	1/2 taza	Zanahoria	8	$ 32,59		Paprika	0,1	$ 4,18	1 taza
	Sal yodada	0,2	$ 0,49		Sal yodada	0,2	$ 0,49		Sal yodada	0,2	$ 0,49		Cebolla	8	$ 47,08		Sal yodada	0,5	$ 1,23	
	Achote (Polvo)	0,1	$ 7,84		PLATANO	80		Medida Casera	Aceite vegetal	2	$ 20,82		Ajo	0,5	$ 5,29					
	PAPAS CRIOLLAS	Servido 200ml		Medida Casera	Plátano hartón	80	$ 115,93	2 tajadas	Cilantro	0,5	$ 15,86		Aceite vegetal	3	$ 31,23		GALLETAS DE SODA	Servido 8		Medida Casera
	PAPAS	200ml	$ 580,03		Aceite vegetal	5	$ 52,05		PURE DE PAPA	Servido 200			Sal yodada	0,5	$ 1,23	1/2 taza				
	Papa capira	300	$ 788,63	cucharada s	CALENTADO PAE	Servido 90		Medida Casera	Papa capira	70	$ 178,89		Agua	125 ml			Galletas tipo	8	$ 166,83	1 unidad
	Aceite vegetal	10	$ 104,09						Aceite vegetal	10	$ 104,09		Tomate chonto	20	$ 58,14					
	Sal yodada	0,5	$ 1,23		Frijol	20	$ 266,90	1/3 taza	Ajo	0,5	$ 5,29	1/3 taza	Cebolla junca	8	$ 94,28					
					Agua	80			Sal yodada	0,5	$ 1,23		Margarina suave	10	$ 260,62					
					Ahuyama	20	$ 62,88													
					Tomate chonto	20	$ 58,14													
					Cebolla junca	8	$ 52,59													
					Aceite vegetal	2	$ 20,82													
					Sal yodada	0,5	$ 1,23													
					Paprika	0,1	$ 4,18													
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 130		Medida Casera					FRUTA ENTERA	Servido 130		Medida Casera								
	Fruta grupo N°1	180	$ 561,11	1/2 taza					Fruta grupo N°1	180	$ 561,11	1/2 taza								
PC 2025 5,34		$ 3.079,51				$ 2.082,77				$ 3.609,92				$ 3.479,73				$ 3.483,48		
		$ 164,55				$ 110,15				$ 192,77				$ 186,28				$ 186,02		
		$ 3.243,96				$ 2.172,92				$ 3.802,69				$ 3.672,01				$ 3.669,50		

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

CD SECRETARIA DE EDUCACIÓN
DEPART ANTIOQUIA
MUNICIPIO
MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
ETNIAS RAIZAL: SIN PERTENENCIA ÉTNICA — NA: X — ROM: INDÍGENA — NA: N/A
COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

SEMANA N° 3

COMPONENTES	MENU No. 11				MENU No. 12				MENU No. 13				MENU No. 14				MENU No. 15			
PROTEICO	BEBIDA FRÍA CON LECHE EN	Servido 220 ml		Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml		Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATAD	Servido 220 ml		Medida Casera	AGUA DE PANELA	Servido 220 ml		Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml		Medida Casera
	Leche entera en polvo	15	$ 443,00		Leche entera en	15	$ 443,00		Leche entera en	15	$ 443,00		Leche entera en	15	$ 443,00		Leche entera en	15	$ 443,00	
	Avena en hojuelas	10	$ 83,02	1 vaso	Fruta de	80	$ 265,15	1 vaso	Cocoa en polvo	5	$ 352,48	1 vaso	Panela	9	$ 70,27	1 vaso	Fruta de	80	$ 265,15	1 vaso
	Agua	200 ml	$ 42,57		Azúcar refinada	9	$ 42,57		Panela	9	$ 70,27		Agua	200 ml			Azúcar refinada	9	$ 42,57	
	Azúcar refinada	9			Agua	200 ml			Agua	200 ml							Agua	200 ml		
	CARNE DE CERDO	Servido 80		Medida Casera	CARNE DE RES	Servido 50		Medida Casera	HUEVO FRITO	Servido 45		Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA	Servido 60		Medida Casera	HU EVO	Servido 50		Medida Casera
	Carne de cerdo	80	$ 1.466,20	1/3 taza	Carne de res	60	$ 2.061,60		Huevo de gallina	55	$ 489,09		Carne de res	60	$ 1.030,80		Huevo de gallina	55	$ 489,09	
	Ahuyama	50	$ 157,20		papa capira	50	$ 127,77		Aceite vegetal	5	$ 52,05	1 huevo	Proteina vegetal	7	$ 219,14		Cebolla	18	$ 105,96	
	Cebolla junca	8	$ 52,59		Cebolla	18	$ 105,96		Sal yodada	0,5	$ 1,23		Cebolla junca	8	$ 94,28		Ajo	0,5	$ 5,29	1/3 taza
	Ajo	0,5	$ 5,29		LENTEJAS GUISADAS	Servido 80		Medida Casera					Ajo / cocido	80			Aceite vegetal	3	$ 31,23	
PROTEICO	Aceite vegetal	3	$ 31,23		Zanahoria	35	$ 142,58						Tomate chonto	25	$ 72,68		Sal yodada	0,2	$ 0,49	
	Sal yodada	0,5	$ 0,49	1/3 taza	Ajo	0,5	$ 5,29						Zanahoria	15	$ 73,33	1/3 taza				
	Tomate chonto	18	$ 52,33		Aguas	200 ml							Cebolla	12	$ 70,64					
					Cilantro	0,5	$ 15,86						Ajo	0,5	$ 5,29					
					Aceite vegetal	5	$ 52,05						Orégano seco	0,1	$ 16,12					
					Sal yodada	0,5	$ 1,23						Tomate chonto	18	$ 52,33					
													Cebolla	12	$ 70,64					
													Aceite vegetal	2	$ 20,82					
	AREPA ASADA	Servido 40		Medida Casera	ARROZ CON CABELLO DE	Servido 100		Medida Casera					PASTA CORTA	Servido 40		Medida Casera	ARROZ ROJO	Servido 80		Medida Casera
	Harina de maíz	40	$ 140,33	1 arepa	Arroz	40	$ 416,36		Arroz	40	$ 416,36		Pasta corta	20			Arroz	40	$ 416,36	
	Margarina suave de	10	$ 260,62		Agua	110		1/2 taza	Agua	100 ml		1/2 taza	Orégano seco	0,05	$ 8,06		Agua	110 ml		
	Sal yodada	0,2	$ 0,49		Cabello cabezón	10	$ 72,93		Aceite vegetal	3	$ 31,23		Tomate	0,06	$ 2,40	1/4 taza	Pimentón	40	$ 160,84	1/2 taza
					Aceite vegetal	5	$ 52,05		Sal yodada	0,5	$ 1,23		Aceite vegetal	2	$ 20,82		Achiote (Polvo)	0,1	$ 7,84	
					Sal yodada	0,5	$ 1,23						Orégano seco	0,1	$ 16,12		Sal yodada	0,2	$ 0,49	
																	Sal yodada	0,2	$ 0,49	
																	PAPA	Servido		Medida
																	PLATANO	80		Casera
																	Plátano hartón	70	$ 162,31	2 tajadas
																	Aceite vegetal	8	$ 83,27	
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 130		Medida Casera									FRUTA ENTERA	Servido 130		Medida Casera				
	Fruta grupo N°2	180	$ 1.159,24	1 taza									Fruta grupo N°1	180	$ 581,11	1/2 taza				
PC 2025 5,34		$ 6.975,49				$ 3.857,85				$ 2.242,20				$ 2.870,05				$ 2.223,10		
		$ 372,89				$ 206,01				$ 119,73				$ 153,26				$ 118,71		
		$ 7.347,99				$ 4.063,86				$ 2.361,93				$ 3.023,32				$ 2.341,81		

CICLO DE MENÚ

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

CD SECRETARIA DE EDUCACIÓN
DEPART ANTIOQUIA
MUNICIPIO
MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
ETNIAS RAIZAL: SIN PERTENENCIA ÉTNICA — NA: X — ROM: INDÍGENA — NA: N/A
COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA
ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENU No. 16				MENU No. 17				MENU No. 18				MENU No. 19				MENU No. 20			
PROTEICO	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220		Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATAD	Servido 220		Medida Casera	BEBIDA FRÍA CON	Servido 220		Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220		Medida Casera	AGUA DE PANELA	Servido 220		Medida Casera
	Leche entera en polvo	15	$ 443,00		Leche entera en	15	$ 443,00		Leche entera en	15	$ 443,00		Leche entera en	15	$ 443,00		Leche entera en	15	$ 443,00	
	Panela	9	$ 70,27	1 vaso	Cocoa en polvo	5	$ 352,48	1 vaso	Avena en	10	$ 83,02	1 vaso	Fruta de	80	$ 265,15	1 vaso	Panela	9	$ 70,27	1 vaso
	Agua	200 ml			Panela	9	$ 70,27		Agua	200 ml			Azúcar refinada	9	$ 42,57		Agua	200 ml		
					Agua	200 ml			Azúcar refinada	9	$ 42,57		Agua	200 ml						
	GOULASH DE CARNE DE CERDO Y	Servido 100		Medida Casera	HUE VO RIA	Servido 50		Medida Casera	CARNE DE RES DESMECH	Servido 60		Medida Casera	CARNE DE CERDO MAL TRATADA	Servido 75		Medida Casera	HUEVO CON QUSO	Servido 70 ml		Medida Casera
	PAPA	80			Huevo de gallina	55	$ 489,09		Carne de res	60	$ 2.061,60		Carne de cerdo	60	$ 1.466,20		Huevo de gallina	55	$ 489,09	
	Carne de cerdo	60	$ 1.466,20		Platano hartón	40	$ 92,76		Aceite vegetal	5	$ 52,05		Cebolla	18	$ 105,96		Cebolla	18	$ 105,96	
	Pimentón	10	$ 53,61		Aceite vegetal	5	$ 52,05		Pimenton	15	$ 80,42		Ajo	0,5	$ 5,29		Tomate chonto	18	$ 52,33	
	Cebolla cabezona	10	$ 58,87		Sal yodada	0,5	$ 1,23		Cebolla	15	$ 88,40		Aceite vegetal	3	$ 31,23	1/4 taza	Ajo	0,5	$ 5,29	
	Ajo	0,5	$ 5,29						Ajo	0,5	$ 5,29		Orégano seco	0,1	$ 16,12		Tomate	0,1	$ 4,79	
	Paprika	0,1	$ 4,18	1/2 taza				1/3 taza	Paprika	0,1	$ 4,18	1/3 taza					Paprika	0,1	$ 4,18	1/4 taza
	Laurel seco	0,2	$ 16,56						Tomillo	0,1	$ 4,79		Sal yodada	0,2	$ 0,49		Sal yodada	0,5	$ 1,23	
	Aceite vegetal	5	$ 52,05						Aceite vegetal	3	$ 31,23						Aceite vegetal	2	$ 20,82	
	Agua	80 ml							Sal yodada	0,5	$ 1,23									
	Sal yodada	0,5	$ 1,23						Queso blanco o	15	$ 421,62									
	ARROZ CON	Servido 120		Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 120		Medida Casera	PATACONES	Servido 120		Medida Casera	ARROZ CON ZANAHORIA	Servido 80		Medida Casera		Servido 110		Medida Casera
	Arroz	40	$ 416,36		Arroz	40	$ 416,36		2	patacones			Arroz	40	$ 416,36		Arroz	40	$ 416,36	
	Cebolla cabezona	35	$ 206,04		Cebolla	15	$ 88,40		Platano hartón	180	$ 818,80		Aceite vegetal	10 ml			Agua	100 ml		1/2 taza
	Ajo	0,5	$ 5,29	1/2 taza	Aceite vegetal	5	$ 52,05	1/3 taza	Aceite vegetal	10	$ 104,09		Cebolla	15	$ 80,73	1/2 taza	Aceite vegetal	3	$ 31,23	
	Aceite vegetal	5	$ 52,05		Sal yodada	0,5	$ 1,23		Sal yodada	0,5	$ 1,23		Aceite vegetal	3	$ 30,82		Sal yodada	0,2	$ 0,49	
	Curcuma	0,2	$ 13,26										Sal yodada	0,5	$ 1,23					
	Sal yodada	0,5	$ 1,23										PAPA CON HOGAO	Servido 55		Medida Casera	FRIJOLES GUISADOS	Servido 80		Medida Casera
	Agua	100 ml											papa capira	60	$ 153,33	1/3 taza	Frijol	20	$ 266,90	
													Tomate chonto	20	$ 58,14		Agua	80 ml		
													Cebolla	12	$ 70,64		Zanahoria	18	$ 73,33	
													Aceite vegetal	5	$ 52,05		Platano hartón	15	$ 76,76	1/3 taza
													Sal yodada	0,5	$ 1,23		Tomate chonto	18	$ 52,33	
																	Cebolla	12	$ 116,34	
																	Sal yodada	0,2	$ 0,49	
																	TAJADA DE MADURO	Servido 60		Medida Casera
																	Platano hartón	60	$ 115,93	2 tajadas
																	Aceite vegetal	8	$ 83,27	
FRUTA					FRUTA ENTERA	Servido 130		Medida Casera					FRUTA ENTERA	Servido 130		Medida Casera				
					Fruta grupo N°1	180	$ 561,11	1/2 taza					Fruta grupo N°3	180	$ 986,09	1/2 taza				
PC 2025 5,34		$ 3.071,92				$ 2.611,91				$ 4.161,93				$ 4.150,57				$ 2.417,98		
		$ 164,54				$ 139,69				$ 222,25				$ 221,64				$ 129,12		
		$ 3.236,46				$ 2.755,60				$ 4.384,18				$ 4.372,21				$ 2.547,10		

RACION 2026

semana 1	$ 3.498
semana 2	$ 3.352
semana 3	$ 3.828
semana 4	$ 3.459
TOTAL	$ 3.534,18

Alcaldía de Valparaíso

Valor ración: 3.530,10

ESTUDIO TRANSPORTE-MINISTERIO

	ITEM	CUPOS	COSTO TRANSPORTE	TOTAL DIA	TOTAL COST RACION
	transporte 1	477	$ 1.339.313,00	10	**$ 280,78**

Para los 477 cupos se requieren de un vehiculos por cada entrega de 10 dias.

NOTA EXPLICATIVA: El ministerio de transporte habilito pagina web para realizar calculos o costos manuales de los viajes que realizan las empresas destinadas al transporte de todo tipo de alimetos o bienes, una vez realizada la operación en la pagina web del Ministerio automaticamente arroja el valor del viaje desde la ciudad o lugar de partida hasta el Municipio de llegada. Para el caso concreto se pretende realizar estudio de mercado para una entrega que costa de 10 dias de suministro de racion.

columna 1	describe un viaje correspondientes a una entrega por 10 dias
columna 2	describe la cantidad de cupos del municipio
columna 3	describe el costo del viaje arrojado por el ministerio de transporte mas los impuestos naciona
columna 4	describe los dias que se satisfacen con cada viaje
columna 5	describe el valor total que se sumaria a cada racion por su transporte, es asi como se realiza la siguiente operación matematica, la columna tres (3) sobre la columna dos (2) . Donde la columna 3 es el valor total por viaje, dividido la columna 2 que corresponde a la totalidad de los cupos y este resultado se divide sobre la columna cuatro (4) que corresponde a los dias a suministrar en el viaje y asi se halla el resultado de transporte para cada ración.

$	1.275.537,00
$	63.776,85
$	1.339.313,85



Valor transporte: 280,78

ESTUDIO DE LOGISTICA

Alcaldía de Valparaíso

ITEM	DESCRIPCION	VALOR UNITARIO	CANTIDAD	TOTAL
1	Carton	$ 31,45		$ 31,45
2	Bolsas, cintas, costales,	$ 3,82		$ 3,82
3	Recurso Humano	$ 197,19		$ 197,19
4	Bodega	$ 83,86		$ 83,86
				$ 316,31

Para hallar el resultado de la logistica se realizo el siguiente analisis economico:

1. carton: De acuerdo a la experiencia, para una entrega de 10 dias de alimentacion escolar se requiere 50 cajas de carton para 477 niños, el valor de loa insumos de acuerdo a las cotizaciones que se anexan en el presente estudio se encuentran entre $ 2,500 y 3,800. es por ello que se realizo la siguiente operacion para hallar el valor que debe asumir cada racion por concepto del empaque.

cantidad de cajas	valor caja	cupos 477*10	total valor
50	$ 3.000,00	4770	$ 31,45

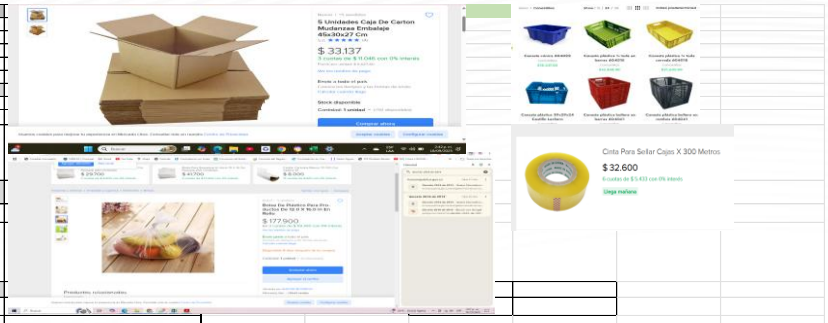
2. Bolsas, cinta: De acuerdo a la experiencia, para una entrega de 10 dias de alimentacion escolar se requiere 40 bolsas plasticas perforada 12*16 para 477 Raciones, el valor de cada bolsa de acuerdo a las cotizaciones que se anexan en el presente estudio se encuentran entre $. 324 -455 es por ello que se realizo la siguiente operacion para hallar el valor que debe asumir cada racion por concepto del empaque.

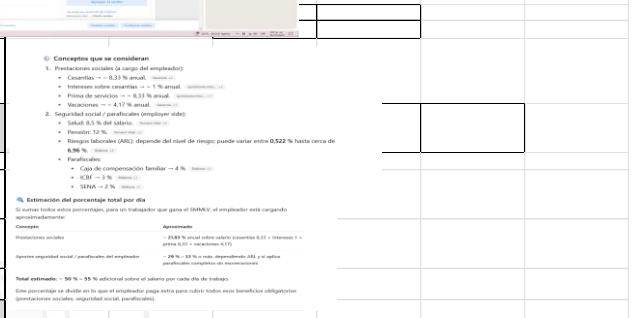
cantidad de bolsa	valor bolsa	cupos 477*10	total valor
40	$ 455,00	4770	$ 3,82

3. recurso Humano: De acuerdo a la experiencia, para una entrega de 10 dias de alimentacion escolar se requiere 5 personas enviar 4770 raciones , el valor de cada hora de acuerdo al ministerio del trabajo esta a $ 6,470 + SSS 50% y costos indirectos un profesional de calidad es por ello que se realizo la siguiente operacion para hallar el valor que debe asumir cada racion por concepto de recurso humano.

cantidad de Recurso H	valor dia de trabajo	seguridad social y prestaciones	valor total 2 Dias	cupos 477*10 dias: 4770	total
3	$ 54.117,00	$ 27.058,50	$ 487.053,00	4770	$ 102,11
1	$ 54.117,00	$ 27.058,50	$ 243.526,50	4770	$ 51,05
1	$ 70.000,00		$ 210.000,00	4770	$ 44,03
					$ 197,19

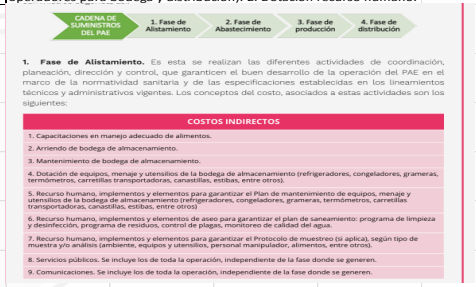
Bodega - dotada-con servicios incluidos	valor bodega	cupos 477*10	total valor
1	$ 400.000,00	4770	$ 83,86





1. Recurso humano: (Coordinador operativo, supervisores, operadores para bodega y distribución). 2. Dotación recurso humano.





Valor logístico: 316,31

ESTAMPILLAS O IMPUESTOS A QUE HAYA LUGAR DEPENDE DEL PROCESO DE CONTRATACION

ESTAMPILLAS E IMPUESTOS	PORCENTAJE
PRO ADULTO MAYOR	4%
PRO DEPORTE (Para suministro)	2%
PRO CULTURA	2%
PRO HOSPITAL	1%
JUSTICIA FAMILIAR	2%
INDUSTRIA Y COMERCIO	1%
TOTAL	12,0%

NOTA: Solo se proyecta un 3% de estampilla en el costeo, el contratista debe asumir la carga de las estampillas o impuestos a que haya lugar.

COSTOS INDIRECTOS

POLIZAS

Valor del Contrato	Desde	Hasta	Dias	Meses
$ 300.000.000	15/01/2026	10/07/2026	176	6

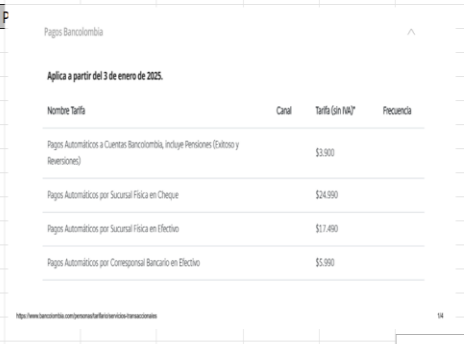
Garantía	Porcentaje	Vr. Asegurado	Desde	Hasta	Días	Tasa	Prorrata	Prima
Seriedad		$ 0	15/01/2026	15/03/2026	59	1,000%	-	$ -
Cumplimiento	10%	$ 30.000.000	23/09/2026	10/11/2026	48	1,000%	$ 39.452	$ 39.452
Buen manejo del anticipo	0%	$ 0			0	1,000%	$ -	$ -
Pago de Salarios	10%	$ 30.000.000	20/01/2026	10/07/2029	1267	1,000%	$ 1.041.370	$ 1.041.370
Estabilidad	10%	$ 30.000.000	20/01/2026	10/11/2026	294	1,000%	$ 241.644	$ 241.644
Calidad y buen funcionamiento	10%	$ 30.000.000	20/01/2026	10/11/2026	294	1,000%	$ 241.644	$ 241.644
	0	0,00					**Subtotal**	1.564.110
	Total	**120.000.000**					**Gastos de Expedición**	20.000
							IVA	300.981
							Total	**1.885.090**

Garantía	Porcentaje	Vr. Asegurado	Desde	Hasta	Días	Tasa	Prorrata	Prima
R.C.E.	0%	$ 284.700.000	20/01/2026	20/07/2026	181	1,00%	1.411.800	1.411.800
							Subtotal	1.411.800
							Gastos de Expedición	20.000
DEDUCIBLE:	15% mínimo 3 SMMLV						**IVA**	272.042
							Total	**1.703.842**
								3.588.932

REQUISITOS:

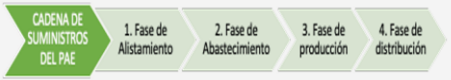
POLIZAS	VALOR	CUPOS	DIAS	TOTAL	VALOR TOTAL
	$ 3.588.932,00	447	111	49617	$ 72,33

COSTO INDIRECTOS	VALOR	CANTIDAD	MESES	TOTAL	MENSUAL DE CADA P
Profesional en conta	$ 20.000,00	8	7	$ 1.120.000,00	$ 160.000,00
Afiliaciones a los sist	$ 14.000,00	8	1	$ 112.000,00	$ 16.000,00
Liquidacion en PILA	$ 14.000,00	8	7	$ 784.000,00	$ 112.000,00
Transferencias	$ 3.900,00	8	7	$ 218.400,00	$ 31.200,00
Profesional en derec	$ 20.000,00	8	7	$ 1.120.000,00	$ 160.000,00
Profesional en SST	$ 35.000,00	8	7	$ 1.960.000,00	$ 280.000,00
Papeleria	$ 10.000,00	8	2	$ 160.000,00	$ 22.857,14
auxiliar admon	$ 15.000,00	8	7	$ 840.000,00	$ 120.000,00
				$ 6.314.400,00	
					$ 9.903.332,00
				estampillas 3%	$ 297.099,96
					$ 10.200.431,96
					$ 1.457.204,57


Pagos Bancolombia

Aplica a partir del 3 de enero de 2025.

Nombre Tarifa	Canal	Tarifa (Sin IVA)*	Frecuencia
Pagos Automáticos a Cuentas Bancolombia, incluye Pensiones (Exitoso y Reversiones)		$3.900	
Pagos Automáticos por Sucursal Física en Cheque		$24.990	
Pagos Automáticos por Sucursal Física en Efectivo		$17.490	
Pagos Automáticos por Corresponsal Bancario en Efectivo		$5.990	



1. Fase de Alistamiento. Es esta se realizan las diferentes actividades de coordinación, planeación, dirección y control, que garanticen el buen desarrollo de la operación del PAE en el marco de la normatividad sanitaria y de las especificaciones establecidas en los lineamientos técnicos y administrativos vigentes. Los conceptos del costo, asociados a estas actividades son los siguientes:

COSTOS INDIRECTOS
1. Capacitaciones en manejo adecuado de alimentos.
2. Arriendo de bodega de almacenamiento.
3. Mantenimiento de bodega de almacenamiento.
4. Dotación de equipos, menaje y utensilios de la bodega de almacenamiento (refrigeradores, congeladores, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros).
5. Recurso humano, implementos y elementos para garantizar el Plan de mantenimiento de equipos, menaje y utensilios de la bodega de almacenamiento (refrigeradores, congeladores, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros)
6. Recurso humano, implementos y elementos de aseo para garantizar el plan de saneamiento: programa de limpieza y desinfección, programa de residuos, control de plagas, monitoreo de calidad del agua.
7. Recurso humano, implementos y elementos para garantizar el Protocolo de muestreo (si aplica), según tipo de muestra y/o análisis (ambiente, equipos y utensilios, personal manipulador, alimentos, entre otros).
8. Servicios públicos. Se incluye los de toda la operación, independiente de la fase donde se generen.
9. Comunicaciones. Se incluye los de toda la operación, independiente de la fase donde se generen.
10. Seguros. Se incluye los de toda la operación, independiente de la fase donde se generen.
11. Papelería. Se incluye los de toda la operación, independiente de la fase donde se generen.
12. Otros.

2. Fase de Abastecimiento. Esta fase se encuentra relacionada con los procesos y actividades de compra de materiales directos (alimentos y adicionales) y logística para desarrollar las tareas de despacho, desplazamiento, distribución, entrega, recepción, almacenamiento e inventario de dichos materiales en la institución educativa. Los conceptos del costo asociados a estas actividades son los siguientes:

COSTOS INDIRECTOS
1. Recurso humano: (Coordinador operativo, supervisores, operadores para bodega y distribución).
2. Dotación recurso humano.
3. Elementos de protección personal.
4. Transporte de alimentos.
5. Almacenamiento y conservación.
6. Otros.

Alcaldía de Valparaíso

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

MATERIALES DIRECTOS
1. Alimentos y misceláneos.
MANO DE OBRA DIRECTA
1. Recurso humano: (manipuladoras de alimentos).
COSTOS INDIRECTOS
1. Dotación recurso humano.
2. Elementos de protección personal.
3. Implementos y elementos de aseo y desinfección.
4. Mantenimiento y reparación de dotación de equipos, menaje y utensilios de cocina (ollas, sartenes, cucharones, entre otros).
5. Combustible.
6. Otros.

Alimentos para Aprender

La educación es de todos | Mineducación

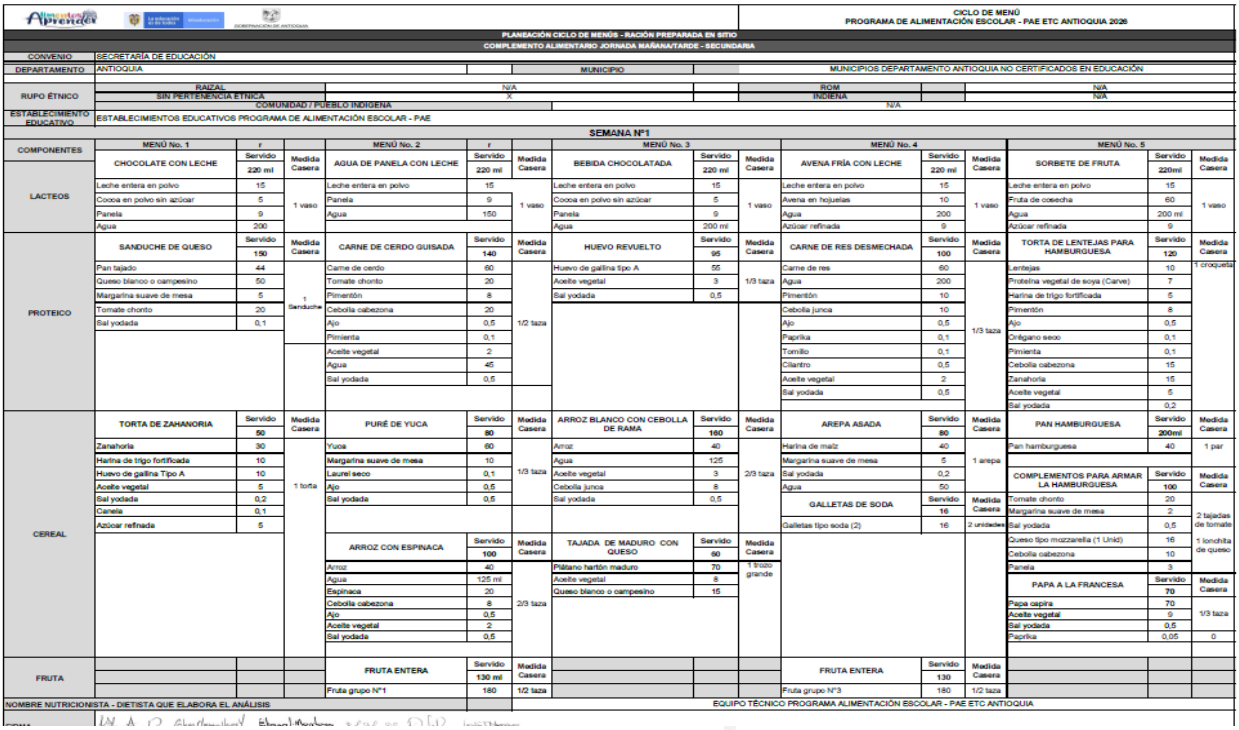
COSTO RACION Y OPERACIÓN PAE

COSTO RACION SITIO Y OPERCION DEL PAE			
VALOR RACION	$	3.530,10	Se acoge el costeo y valor de la racion realizado por la Gobernacion de
TRANSPORTE	$	280,78	se realiza cotizacion al ministerio de transporte
LOGISTICA	$	316,31	Logistica variables conforme UAPA
TOTAL	$	4.127,18	
ESTAMPILLAS 3%	$	123,82	Estampillas del Municipio
total	$	4.251,00	
cuadro resumen:			
En la columna (2) esta la descripcion del item del bien o servicios, y en			
en la fila 7, tenemos el valor total de la racion, asi como la operación			
en la fila 9 obtenemos el valor de la racion y operación del proyecto			

TECNICO: de mercado y las nuevas tendencias como: (i) cambios tecnológicos, (ii) amplitud de la oferta de características de los productos; (iii) especificaciones de calidad; (iv) condiciones especiales para la entrega (cadenas de frío, sistemas de vigilancia, etc.) y (v) tiempos de entrega.

Regulatorio: La Entidad Estatal debe identificar la regulación aplicable al objeto del Proceso de Contratación: tanto la que influye en el mercado del bien, obra o servicio, como la que regula la actividad de los proveedores y compradores de manera particular, incluyendo regulaciones de mercado, de precios, ambientales, tributarias y de cualquier otro tipo, así como las modificaciones recientes a tales regulaciones y el impacto en su aplicación. También debe estudiar si en el sector hay Normas Técnicas Colombianas, acuerdos o normas internacionales aplicables y autoridades regulatorias o de vigilancia.

Ciclo de menús ración preparada en sitio: El ciclo de menú PAE regular es establecido por los profesionales de la Gerencia MANÁ, que diseñan una minuta de ración preparada en sitio que cumple con los criterios nutricionales para los estudiantes.



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 ETNICA	X	INDIENA	N/A
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	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 150	Medida Casera	CARNE DE CERDO GUISADA	Servido 140	Medida Casera	HUEVO REVUELTO	Servido 95	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA	Servido 100	Medida Casera	TORTA DE LENTEJAS PARA HAMBURGUESA	Servido 120	Medida Casera
	Pan tajado	44	1 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 50	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 lonchita de queso
				Arroz	40	2/3 taza	Plátano hartón maduro	70	1 trozo grande				Cebolla cabezona	10	
				Agua	125 ml		Aceite vegetal	8					Panela	3	
				Espinaca	20		Queso blanco o campesino	15					PAPA A LA FRANCESA	Servido 70	Medida Casera
				Cebolla cabezona	8								Papa capira	70	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

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 ETNICA	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 50	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN JULIANAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELAS	Servido 80	Medida Casera	CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA	Servido 70	Medida Casera
	Habichuela	30	1/3 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/5 taza	Carne de cerdo	60	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Carne de cerdo	60	1/3 taza
	Proteína vegetal de soya (Carve)	15		Cebolla junca	8		Aceite vegetal	2		Aceite vegetal	2		Tomate chonto	12	
	Zanahoria	18		Aceite vegetal	2		Cebolla cabezona	35		Habichuela	20		Cebolla cabezona	10	
	Pimentón	8		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5		Ajo	0,5		Cúrcuma	0,1	
	Ajo	0,5					Agua	15		Cebolla cabezona	12		Ajo	0,5	
	Aceite vegetal	2					Tomillo	0,1		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	1	
	Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,5		Agua	15		Sal yodada	0,2	
	Albahaca	0,1					Panela	1,5							
	Cilantro	0,5													
CEREAL	ARROZ CON GUISO DE PROTEÍNA VEGETAL DE SOYA Y VEGETALES	Servido 160	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON CURCUMA Y CILANTRO	Servido 80	Medida Casera	PASTAS TORNILLO CON TOMATE Y ALBAHACA	Servido 150	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	1/2 taza	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		Fríjol	20	1/3 taza	Ajo	0,5		Laurel seco	0,1				
				Agua	80		Sal yodada	0,5		Orégano seco	0,1				
				Ahuyama	20		Margarina suave de mesa	10		Albahaca	0,1				
				Tomate chonto	20					Pasta tornillo	20				
				Cebolla junca	8					Agua	125 ml				
				Aceite vegetal	2					Sal yodada	0,5				
				Zanahoria	20					CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 70	Medida Casera			
				Paprika	0,1					Plátano hartón maduro	70	2 croquetas			
				Sal yodada	0,5					Harina de trigo fortifioada	10				
										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

Alcaldía de Valparaíso

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	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 12	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 13	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 14	Servido	Medida Casera	MENÚ No. 15	Servido	Medida Casera
LÁCTEO	BEBIDA FRIA CON AVENA EN LECHE	220	1 vaso	SORBETE DE FRUTA	220	1 vaso	BEBIDA CHOCOLATADA	220	1 vaso	AGUA DE PANELA CON LECHE	220	1 vaso	SORBETE DE FRUTA	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	
	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	90	1/3 taza	CARNE DE RES ESTOFADA	90	1/3 taza	HUEVO FRITO	45	1 huevo	CARNE DE RES DESMECHADA EN SALSA NAPOLITANA CASERA	60	1/3 taza	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	50	1/5 taza
	Carne de cerdo	60		Carne de res	60		Huevo de gallina Tipo A	55		Carne de res	30		Huevo de gallina Tipo A	55	
	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	80	1/3 taza	Agua (cocción de la carne)	80		Aceite vegetal	3	
	Aceite vegetal	3		Zanahoria	35		Lentejas	20		Tomate chonto	25		Sal yodada	0,2	
	Sal yodada	0,2		Ajo	0,5		papa capira	18		Zanahoria	18				
	Tomate chonto	18		Agua	200 ml		Agua	125 ml		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	40	1 arepa	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	100	1/2 taza	ARROZ BLANCO	80	1/2 taza	PASTA CORTA	40	1/4 taza	ARROZ ROJO	80	1/2 taza
	Harina de maíz	40		Arroz	40		Arroz	40		Pasta corta	20		Arroz	40	
	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	60	2 tajadas	Sal yodada	0,2	
										Plátano hartón maduro	70		PAPA CAPIRA CON ROMERO	60	1/4 taza
										Aceite vegetal	8		Papa capira	70	
													Aceite vegetal	5	
													Sal yodada	0,2	
													Romero	0,2	
FRUTA	FRUTA ENTERA	130	1 taza							FRUTA ENTERA	130	1/2 taza			
	Fruta grupo N°2	180								Fruta grupo N°1	180				

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 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	75	1/4 taza	HUEVO CON GUISO	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	55	1/5 taza	Fríjol	20	
	Agua	100 ml								papa capira	60		Agua	80 ml	
										Tomate chonto	20		Zanahoria	18	
										Cebolla cabezona	12		Plátano hartón verde	15	
										Aceite vegetal	5		Tomate chonto	18	
										Sal yodada	0,5		Cebolla junca	18	
													Sal yodada	0,2	
													TAJADA DE MADURO	60	2 tajadas
													Plátano hartón maduro	50	
													Aceite vegetal	8	
FRUTA				FRUTA ENTERA	130	1/2 taza				FRUTA ENTERA	130	1/2 taza			
				Fruta grupo N°1	180					Fruta grupo N°3	180				

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

Alcaldía de Valparaíso

Alimentos Aprender / La educación es de todos / Mineducación / GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA				CICLO DE MINUTA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE ANTIOQUIA 2026	
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE – SECUNDARIA					
CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE ANTIOQUIA - DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR E INCLUSIÓN EDUCATIVA				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A	**ROM**	N/A	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	**INDÍGENA**	N/A	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				
Nota 1: Tener en cuenta al momento de la servida, realizar la adecuación de porciones según el grado de escolaridad, de acuerdo con las cantidades establecidas en la lista de intercambio. (Anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE- Resolución 0335 de 2021)					
Nota 2: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)					
Nota 3: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la preparación. Recordar realizar procesos de limpieza y desinfección a frutas, verduras, hortalizas, huevos, enlatados.					
Nota 4: El peso de los alimentos se encuentra en bruto (corresponde a la cantidad del alimento entero sin ninguna transformación, acorde a como se recibe el alimento)					
Nota 5: Carne de res para sofreír o estofar: Huevo de aldana o solomo extranjero - **Carne de res para desmechar:** Punta de espaldilla, falda, posta o tabla - **Carne de cerdo:** Corte magro					
Nota 6: Fruta para jugo: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las siguientes opciones: mango, guayaba, maracuya, guanábana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva u otras. Garantizar la variedad dentro de la semana. El gramaje se encuentra en bruto.					
Fruta entera grupo N° 1: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos.					
Fruta entera grupo N° 2: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Mango maduro o pintón picado, Manzana, Pera, Sandía en trozos, Uchuvas, Higo.					
Fruta entera grupo N° 3: De acuerdo a temporada de cosecha ofrecer alguna de las opciones: Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado.					
Nota 7: Emplear especias y condimentos naturales. El proceso de compra de las especias contempladas en el ciclo de menú, puede realizarse en la presentación comercial conforme el número de cupos de cada sede educativa y cada vez que sea requerido de acuerdo con el seguimiento al kardex Pueden utilizarse otras especias naturales aportadas por parte de la comunidad y de las huertas escolares.					
Nota 8: Para favorecer la compra local de alimentos (frutas, verduras, especias, plátanos, tubérculos, leguminosa como frijol) se genera lista de intercambios de alimentos con la cual se pueden realizar cambios entre alimentos del mismo grupo.					
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ANTIOQUIA				
FIRMA					

VALPARAISO
Alcaldía de Valparaíso

INDUSTRIALIZADO

				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										

				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										

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										

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										

B. ESTUDIO DE LA OFERTA

Siguiendo la guía de Colombia compra eficiente la Entidad Estatal debe contestar, entre otras, las siguientes preguntas:

1. ¿Quién vende?

1. OPCIÓN LOGISTICA INTEGRAL OLINSA S.A. Somos una empresa prestadora de servicios de logística, mantenimiento y gestión de calidad.
2. GUIAR CARGA INTERNACIONAL LTDA Operadores Logísticos.
3. LOGYTECH MOBILE S.A. Asesorías En Telecomunicaciones, Telecomunicaciones, Operadores Logísticos.
4. LOGÍSTICA INTEGRAL DE TRANSPORTE DE CARGA, Transporte Terrestre De Carga, Operadores Logísticos.
5. OPEN MARKET LTDA. Transporte De Mercancías, Logística, Transporte Terrestre De Carga, Contenedores, Logística Empresarial, Operadores Logístico.
6. ALMAGRARIO S.A. Almacenes, Logística, Almacenes De Depósito, Contenedores, Descargues Al Granel, Operadores Logísticos, Almacenes, Logística, Molinos, Almacenes De Depósito, Logística Empresarial, Operadores Logísticos.
7. ENCO EXPRES COLOMBIANA DE ENCOMIENDAS. Internet, Transporte De Mercancías, Encomiendas, Transporte Terrestre De Carga, Operadores Logísticos.
8. ALPOPULAR S.A. Internet, Almacenes, Almacenes De Depósito, Operadores Logísticos.
9. GENTE ESTRATÉGICA LTDA. Empleados Temporales, Selección Técnica De Personal, Agencias De Empleo, Contratistas, Contratistas De Servicios, Operadores Logísticos.
10. DHL GLOBAL Internet, Operadores Logísticos.
11. GRUPO LOGISTICO GHC Operadores Logísticos.
12. MALCO CARGO S.A. Operadores Logísticos.
13. ACCIONA FORWARDING COLOMBIA S.A. Operadores Logísticos.
14. ALMACENAR S.A. Almacenes, Logística, Almacenes De Depósito, Asesorías En Organización De Archivos, Logística, Empresarial, Operadores Logísticos.
15. LOGÍSTICA DE DISTRIBUCIONES SÁNCHEZ POLO. Operadores Logísticos.
16. E & A APOYO LOGISTICO EMPRESARIAL S.A.S. Operadores Logísticos.
17. BEST LOGISTIC S.A.S. Operadores Logísticos.
18. G.S.L. INTERNACIONAL S.A. Operadores Logísticos.

En el mercado colombiano existe muchas empresas a nivel local, regional y nacional que están en la capacidad de ofertar en la realización y/o venta de los bienes requeridos para el presente proceso por lo cual la entidad solo hace mención a algunas empresas encontradas en la región pero se estipula que a la fecha, bajo este modelo operan Varios negocios en Colombia de origen nacional, estas empresas están conformadas legalmente y tienen la capacidad de ofertar, aunque dentro del Municipio es limitada la oferta de empresas que prestan este servicio.

2. **¿Cuál es la dinámica de producción, distribución y entrega de bienes, obras o servicios?**
Servicios: El municipio de Valparaíso queda aproximadamente a 160 km de la ciudad de Medellín, por la vía Nacional, desde allí principalmente es donde deben desplazasen los operadores para prestar servicios en el Municipio por la variedad de los productos requeridos.

C. ESTUDIO DE LA DEMANDA

La Entidad Estatal recopilo en el estudio de la demanda la información que permite responder las siguientes preguntas: 1. ¿Cómo ha adquirido la Entidad Estatal en el pasado este bien, obra o servicio? La Entidad Estatal debe analizar el comportamiento de sus adquisiciones anteriores del bien, obra o servicio, teniendo en cuenta:

1. ¿Cómo ha adquirido la Entidad Estatal en el pasado este bien, obra o servicio?

12registros encontrados, mostrando página 1 (50Registros por página).

Primera | Anterior | 1 | Siguiente | Ultima

V	Número de Proceso	Tipo de Proceso	Estado	Entidad	Objeto	Departamento y Municipio de Ejecución	Cuantía	Fecha (dd-mm-aaaa)
1	ESAL-002-2025	Régimen Especial	Celebrado	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE VALPARAÍSO	UNIR ESFUERZOS PARA EL DESARROLLO LOGISTICO, OPERATIVO Y FINANCIERO EN LA REALIZACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LA AGENDA DE ACTIVIDADES POR COMPONENTES DEL MUNICIPIO DE VALPARAÍSO - ANTIOQUIA, VIGENCIA 2025	Antioquia : Valparaíso	$271.830.000,00	Fecha de Celebración del Primer Contrato 25-04-2025
2	ESAL-001-2025	Régimen Especial	Celebrado	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE VALPARAÍSO	UNIR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA ASISTENCIA INTEGRAL DE LA POBLACIÓN ADULTA MAYOR INSTITUCIONALIZADA EN EL CPSAM "MANUEL ESCOBAR ARANGO" DEL MUNICIPIO DE VALPARAÍSO – ANTIOQUIA, VIGENCIA 2024-2025	Antioquia : Valparaíso	$250.464.110,00	Fecha de Celebración del Primer Contrato 10-02-2025
3	ESAL-002-2024	Régimen Especial	Celebrado	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE VALPARAÍSO	UNIR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE VALPARAISO-ANTIOQUIA, VIGENCIA 2025	Antioquia : Valparaíso	$438.590.818,00	Fecha de Celebración del Primer Contrato 23-12-2024
4	PROC. COMPETIT. DE SELECCIÓN No. ESL 001 DE 2024	Régimen Especial	Celebrado	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE VALPARAÍSO	UNIR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, DIRIGIDO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES CON MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE VALPARAISO-ANTIOQUIA, VIGENCIA 2024-2	Antioquia : Valparaíso	$140.297.270,00	Fecha de Celebración del Primer Contrato 30-07-2024
5	CONV-DE-ASOC-005-2016	Régimen Especial	Celebrado	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE VALPARAÍSO	AUNAR ESFUERZOS PARA EL APOYO LOGISTICO DEL SECTOR EDUCATIVO Y DE LA COMUNIDAD DEPORTIVA VALPARAISEÑA CON LOS RECURSOS DEL IMPUESTO AL CIGARRILLO DEL AÑO 2016	Antioquia : Valparaíso	$19.421.204,00	Fecha de Celebración del Primer Contrato 14-12-2016
6	CONV-DE-ASOC-004-2016	Régimen Especial	Celebrado	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE VALPARAÍSO	CONVENIO DE ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LOS COMETIDOS Y FUNCIONES DE LOS ASOCIADOS EN LA CELEBRACIÓN DE LA NAVIDAD COMUNITARIA EN EL MUNICIPIO DE VALPARAÍSO.	Antioquia : Valparaíso	$80.000.000,00	Fecha de Celebración del Primer Contrato 09-12-2016
7	CONV-COOPERAC-007-2015	Régimen Especial	Celebrado	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE VALPARAÍSO	AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS PARA MEJORAR LA CALIDAD DE LA GESTIÓN DE LA ADMINISTRACIÓN, EN LAS ACTIVIDADES LÚDICO RECREATIVAS Y CULTURALES DE LA POBLACIÓN INFANTIL DEL ÁREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE VALPARAÍSO	Antioquia : Valparaíso	$36.000.000,00	Fecha de Celebración del Primer Contrato 17-04-2015
8	CONV-ASOC.006-2015-ASDESA	Régimen Especial	Celebrado	ANTIOQUIA - ALCALDÍA MUNICIPIO DE VALPARAÍSO	AUNAR ESFUERZOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PLAN DECENAL DEL DEPORTE Y GARANTIZAR LA PARTICIPACIÓN DE LOS ESTUDIANTES DEPORTISTAS QUE REPRESENTAN EL MUNICIPIO DE VALPARAISO EN LOS JUEGOS INTERCOLEGIADOS, JUEGOS ESCOLARES, JUEGOS DEPARTAMENTALES Y COPA SUROESTE DE LA PRESENTE ANUALIDAD	Antioquia : Valparaíso	$14.785.991,00	Fecha de Celebración del Primer Contrato 15-04-2015

III. PERSPECTIVA FINANCIERA

1. ALCANCE DEL CONTRATO

CONVENIO Nro 4600019381 Gobernación Antioquia CONTRATO X 32 DIAS CONVENIO 02								
FPROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE 2026-2								
BENEFICIARIOS: 600								
	ITEM	DESCRIPCION/UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	DIAS	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	GOBERNACION	MUNICIPIO
OPERACIÓN DEL PAE CONTRATO	1	Valor ración sitio regular aporte Gobernacion	19200	32	$ 3.530,10	$ 67.777.920,00	$ 67.777.920,00	$ 0,00
	2	valor ajuste racion sitio	19200	32	$ 124,00	$ 2.380.800,00		$ 2.380.800,00
	3	Valor aporte Transporte	19200	32	$ 280,78	$ 5.390.976,00		$ 5.390.976,00
	4	Valor aporte logistica	19200	32	$ 316,31	$ 6.073.152,00		$ 6.073.152,00
		VALOR TOTAL				$ 81.622.848,00	$ 67.777.920,00	$ 13.844.928,00
RECONOCIMIENTO MANIPULADORAS		DESCRIPCION/UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CANTIDAD MANIPULADORAS}	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	GOBERNACIÓN	MUNICIPIO
MANIPULADORAS DE 4 HORAS OCTUBRE	5	Mes de septiembre 8 manipuladoras *14 dias *4 horas	112	8	$ 73.631,54	$ 8.246.732,44	$ 7.816.808,00	$ 429.924,44
	6	Capacitaciones	A Necesidad de la entidad	8	$ 86.207,32	$ 689.658,56	$ 653.704,80	$ 35.953,76
	7	Dotación (gorro, tapabocas uniforme)						
	8	Exámenes médicos -egreso						
	9	Elementos básicos protección personal (delantal, manga térmica, guante de						
	10	Costo Operativos 6,5%	1	8	$ 37.356,51	$ 298.852,04	$ 283.272,08	$ 15.579,96
						$ 9.235.243,05	$ 8.753.784,88	$ 481.458,17
		DESCRIPCION/UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CANTIDAD MANIPULADORAS}	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	GOBERNACIÓN	MUNICIPIO
MANIPULADORAS DE 5 HORAS OCTUBRE	11	Mes de septiembre 1 manipuladoras *14 dias *5 horas	14	1	$ 86.039,32	$ 1.204.550,47	$ 1.141.754,00	$ 62.796,47
	12	Capacitaciones	A Necesidad de la entidad	1	$ 107.757,49	$ 107.757,49	$ 102.139,80	$ 5.617,69
	13	Dotación (gorro, tapabocas uniforme)						
	14	Exámenes médicos -egreso						
	15	Elementos básicos protección personal (delantal, manga térmica, guante de						
	16	Costo Operativos 6,5%, 4*1000-sofware-transfe-afili-juri-	1	1	$ 46.694,91	$ 46.694,91	$ 44.260,58	$ 2.434,33
						$ 1.359.002,87	$ 1.288.154,38	$ 70.848,49
		DESCRIPCION/UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CANTIDAD MANIPULADORAS}	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	GOBERNACIÓN	MUNICIPIO

		DESCRIPCION/UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CANTIDAD MANIPULADORAS}	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	GOBERNACIÓN	MUNICIPIO
MANIPULADORAS DE 7 HORAS OCTUBRE	23	Mes de septiembre 2 manipuladoras * 14 dias * 7 horas	28	2	$ 110.857,44	$ 3.104.008,34	$ 2.942.188,00	$ 161.820,34
	24	Capacitaciones						
	25	Dotación (gorro, tapabocas uniforme)	A Necesidad de la entidad	2	$ 150.862,26	$ 301.724,51	$ 285.994,80	$ 15.729,71
	26	Exámenes médicos -egreso						
	27	Elementos básicos protección personal (delantal, manga térmica, guante de						
	28	Costo Operativos 6,5%, 4*1000-transfe-afili-juri-	1	2	$ 65.373,64	$ 130.747,29	$ 123.931,08	$ 6.816,21
						$ 3.536.480,14	$ 3.352.113,88	$ 184.366,26
RECONOCIMIENTO MANIPULADORAS		DESCRIPCION/UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CANTIDAD MANIPULADORAS}	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	GOBERNACIÓN	MUNICIPIO
MANIPULADORAS DE 4 HORAS NOVIEMBRE	5	Mes de septiembre 8 manipuladoras *18 dias *4 horas	144	8	$ 74.676,30	$ 10.753.387,12	$ 10.192.784,00	$ 560.603,12
	6	Capacitaciones						
	7	Dotación (gorro, tapabocas uniforme)	A Necesidad de la entidad	8	$ 110.837,98	$ 886.703,87	$ 840.477,60	$ 46.226,27
	8	Exámenes médicos -egreso						
	9	Elementos básicos protección personal (delantal, manga térmica, guante de						
	10	Costo Operativos 6,5%	1	8	$ 48.029,79	$ 384.238,34	$ 364.206,96	$ 20.031,38
						$ 12.024.329,33	$ 11.397.468,56	$ 626.860,77
		DESCRIPCION/UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CANTIDAD MANIPULADORAS}	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	GOBERNACIÓN	MUNICIPIO
MANIPULADORAS DE 5 HORAS NOVIEMBRE	11	Mes de septiembre 1 manipuladoras *18 dias *5 horas	18	1	$ 87.084,15	$ 1.567.514,78	$ 1.485.796,00	$ 81.718,78
	12	Capacitaciones						
	13	Dotación (gorro, tapabocas uniforme)	A Necesidad de la entidad	1	$ 138.545,34	$ 138.545,34	$ 131.322,60	$ 7.222,74
	14	Exámenes médicos -egreso						
	15	Elementos básicos protección personal (delantal, manga térmica, guante de						
	16	Costo Operativos 6,5%, 4*1000-sofware-transfe-afili-juri-	1	1	$ 60.036,32	$ 60.036,32	$ 48.616,46	$ 11.419,86
						$ 1.766.096,44	$ 1.665.735,06	$ 100.361,38

		DESCRIPCION/UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CANTIDAD MANIPULADORAS	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	GOBERNACIÓN	MUNICIPIO
	35	Gastos administrativos	2	11	$ 1.625.283,43	$ 3.250.566,86		$ 3.250.566,86
						$ 3.250.566,86	$ 0,00	$ 3.250.566,86
		DESCRIPCION/UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CANTIDAD MANIPULADORAS	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	GOBERNACIÓN	MUNICIPIO
ASEO	blanqueador	x3800 cjx12 5,25	24	$10.640,00	$255.360,00	$255.360,00		$255.360,00
	desengrasante	x500 pcx24	24	$3.290,00	$78.960,00	$78.960,00		$78.960,00
	detergente	cuida manos x1000	24	$6.650,00	$159.600,00	$159.600,00		$159.600,00
	escoba	suave s/m	24	$4.480,00	$107.520,00	$107.520,00		$107.520,00
	esponja	oro plata x1 limpiaya disx12	24	$1.610,00	$38.640,00	$38.640,00		$38.640,00
	esponjilla	ptex12 cjx36 gol-	12	$1.960,00	$23.520,00	$23.520,00		$23.520,00
	lavaplatos	crema x1000 pcx12	36	$7.350,00	$264.600,00	$264.600,00		$264.600,00
	trapero	pabilo coca repuesto x350 gr 3x	24	$8.820,00	$211.680,00	$211.680,00		$211.680,00
	toalla	microfibra	48	$2.870,00	$137.760,00	$137.760,00		$137.760,00
	VALOR TOTAL					$ 1.277.640,00	$ 0,00	$ 1.277.640,00
COMBUSTIBLE		DESCRIPCION/UNIDAD DE MEDI	CANTIDAD		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL		MUNICIPIO
		combustible (gas) cilindro de 40 libras	12		$135.009,48	$1.620.113,76		$1.620.113,76
						$ 1.620.113,76	$ 0,00	$ 1.620.113,76
MENAJE		DESCRIPCION/UNIDAD DE MEDI	CANTIDAD		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL		
		Menaje en general			$23.045.768,13	$23.045.768,13		$23.045.768,13
						$ 23.045.768,13		$ 23.045.768,13
TOTAL						$ 143.322.605	$ 98.421.350	$ 44.901.255

Alcaldía de Valparaíso

IV. PERSPECTIVA ORGANIZACIONAL y PERSPECTIVA TECNICA
V. DEL RIESGO

De acuerdo con la metodología de Colombia Compra Eficiente, se identifican los Riesgos que afectan la ejecución del contrato:

La entidad evaluó el Riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetivos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expidió Colombia Compra Eficiente. El resultado de este ejercicio es la siguiente matriz de riesgos:

TIPO DE RIESGO	FUENTE O PELIGRO CAUSA	APLICA	%	RESPONSABLES	
				CONTRATISTAS	ALCALDÍA
Financiación	Las fluctuaciones de las tasas de interés, tasa de cambio, variaciones cambiarias y financiera por causa micro o macroeconómicas.	No aplica	N.A	N.A	N.A
Mercado	Los efectos económicos derivados de un análisis insuficiente de los precios unitarios realizados por el contratista, respecto a costos indirectos.	No aplica	N.A	N.A	N.A
Regulatorios	Expedición de nueva normativa legal, reglamentaria.	No aplica	N.A	N.A	N.A
Riesgo de Fuerza Mayor (Asegurable)	Desastres Naturales.	No aplica	100%	X	
Riesgo de Fuerza Mayor (No Asegurable)	Actos terroristas, guerra o eventos que alteren el orden publico	No aplica	100%	X	
Otros Riesgos (Quiebra, Humano, Calidad, **Incumplimiento, Otro:)**		Aplica	100%	X	

FIRMADO ELECTRONICAMENTE A TRAVÉS DE SECOP 2.

ADRIANA PATRICIA OROZCO
Secretaria de Desarrollo Social, Salud, Educación, Deporte, Cultura y Turismo.

Proyectó	Revisó	Revisó	Revisó- Aprobó
Adriana Patricia Orozco Secretario de Desarrollo Social	**Luis Guillermo Murillo Marín** Técnico administrativo informes y contratación	**Andrea Catalina Saldarriaga M** Asesora jurídica	**Paula Andrea Herrera Vargas** Alcaldesa (E)

Alcaldía de Valparaíso

Alcaldía de Valparaíso

Dirección: Calle 10 Villa Nueva No. 9 - 43
Teléfonos: (604) 8 49 39 81 • (604) 8 49 38 82
Correo institucional: alcaldia@valparaiso-antioquia.gov.co
Código postal: 056030