CONTRATO DE SELECCIÓN ABREVIADA – MENOR CUANTIA
No. SASIE-003-2026

CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE CISNEROS ANTIOQUIA NIT 890.910.913-3
CONTRATISTA:	V&S SUMINISTROS Y SOLUCIONES S.A.S con NIT 901.421.866-6 , representada legalmente por la señora NANCY ADRIANA MARIN MONSALVE, identificado con la cedula de ciudadanía número 43.913.930
DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIÓN	AV 26 N° 52-200 APTO 127
OBJETO:	EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE CISNEROS - ANTIOQUIA, NO CERTIFICADO EN EDUCACIÓN - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2026-2
VALOR:	($199.271.726) CIENTO NOVENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y UN MIL SETECIENTOS VEINTISEIS PESOS ML, incluido los descuentos nacionales y municipales por impuestos tasas o contribuciones
PLAZO:	El plazo establecido será a partir de la firma del acta de inicio sin superar el 30 de noviembre de 2026, o hasta agotar el recurso asignado en el contrato
SUPERVISOR	Dirección local de salud
FECHA FIRMA DEL CONTRATO	07 de octubre de 2026

Entre los suscritos **LINA MARIA CORREA VALENCIA , identificada con la cédula de ciudadanía N° 43.483.244 de Cisneros**, actuando en nombre y representación del **MUNICIPIO DE CISNEROS ANTIOQUIA con NIT N° 890 910 913 – 3**, en su calidad de Alcalde municipal , de conformidad con lo dispuesto por las Leyes 136 de 1994, 80 de 1993, 1150 de 2007, Decreto N° 1082 de 2015 de una parte y de otra parte **NANCY ADRIANA MARIN MONSALVE, identificado con la cedula de ciudadanía número 43.913.930, representante legal de V&S SUMINISTROS Y SOLUCIONES S.A.S con NIT 901.421.866-6,** quien en lo sucesivo se denominará el contratista, se celebra el presente contrato , previa las siguientes **CONSIDERACIONES**:

1. Que se realizó el estudio de conveniencia, y se definió su necesidad.

2. Que se adelantó el procedimiento contractual dispuesto en el **Decreto 1082 de 2015**.

3. Que el comité de contratación recomendó contratar con **V&S SUMINISTROS Y SOLUCIONES S.A.S, con NIT 901.421.866-6, representada legalmente por la señora NANCY ADRIANA MARIN MONSALVE, identificado con la cedula de ciudadanía número 43.913.930**

4. Que mediante la resolución **número 417 DEL 07 DE OCTUBRE DE 2026,** se adjudicó el presente contrato a **V&S SUMINISTROS Y SOLUCIONES S.A.S con NIT 901.421.866-6,** El cual se regirá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO: El objeto del presente contrato lo constituye por parte del contratista a la **EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRÍCULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE CISNEROS - ANTIOQUIA, NO CERTIFICADO EN EDUCACIÓN - ANTIOQUIA, PARA LA VIGENCIA 2026-2**El Alcance del contrato será en los términos de la propuesta y de los pliegos de condiciones, pero primará lo expuesto en los pliegos de condiciones.

SEGUNDA. VALOR DEL CONTRATO: para los efectos fiscales las partes han convenido un valor de **($199.271.726) CIENTO NOVENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y UN MIL SETECIENTOS VEINTISEIS PESOS ML,** incluidos los impuestos nacionales y municipales a que haya lugar.

FORMA DE PAGO: EL MUNICIPIO pagará al CONTRATISTA el valor establecido en actas de avance, de acuerdo a la ejecución del contrato, previa presentación de la factura o cuenta de cobro y aprobación del supervisor del contrato de recibido a satisfacción, en todo caso el valor de la factura o cuenta de cobro será igual a la cantidad de los suministros entregados multiplicados por el valor unitario contenido en la propuesta que hace parte integral del contrato. EL MUNICIPIO cancelará al CONTRATISTA, teniendo en cuenta la disponibilidad de recursos dentro de los **sesenta (60) días hábiles** siguientes a la radicación de los documentos exigidos, siempre y cuando no se presente glosas por parte del Municipio sobre el particular.

Los pagos señalados en el presente numeral quedan condicionados adicionalmente a que el contratista acredite el cumplimiento de la obligación de que trata el artículo 50 de la ley 789 de 2002 (salud, pensiones y riesgos profesionales, en caso de persona jurídica adicionalmente el pago de aportares parafiscales).

Para efectos de desembolso parcial o total el contratista deberá acreditar el pago de aportes parafiscales y afiliación obligatorio del personal y pago actualizado de seguridad social, salud y pensión, a que haya lugar, conforme al artículo 182 de la Ley 100 de 1993, a la ley 789 de 2002, a las leyes 797 7 828 de 2003 y el decreto 510 de 2003, son pena de hacerse acreedor a las sanciones establecidas en la misma. Si el adjudicatario no se encuentra a paz y salvo con el Municipio, con la suscripción del contrato, autoriza para que la Tesorería, en el momento de un pago, automáticamente y sin previo aviso realice el correspondiente cruce de cuentas, para compensar los valores que tenga en mora por cualquier concepto. EL CONTRATISTA deberá radicar dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al recibo de las actas de recibo debidamente aprobadas y el ente territorial las pagará dentro de los **sesenta (60) días hábiles** siguientes a la

fecha de presentación de las mismas o, si a ello hubiere lugar, dentro de los **sesenta (60) días** hábiles siguientes a la fecha en que el CONTRATISTA subsane las glosas que formule. Si el contratista no presenta la cuenta con sus soportes respectivos, dentro de la vigencia fiscal correspondiente, no podrá hacer ninguna reclamación judicial o extrajudicial de actualizaciones, intereses o sobrecostos sobre el valor de la cuenta En caso de mora en el pago, el ente territorial reconocerá al CONTRATISTA un interés moratorio equivalente al interés legal civil vigente. En todo caso los pagos estarán sujetos a la disponibilidad de apropiaciones presupuestales, según el programa anual mensual de caja (PAC). NOTA: El valor total del contrato, será la sumatoria de cada uno de los valores unitarios de cada una de las actividades relacionadas en el formulario de cantidades a suministrar, las cuales incluyen el suministro, transporte y ejecución de las actividades.

El hecho de que la administración no realice el pago dentro de los **sesenta (60) días hábiles siguientes,** no podrá el contratista suspender obras, de hacerlo, la administración impondrá las multas que sean necesarias para culminar al contratista a reiniciar labores y si es del caso declarar caducidad del contrato si se dan las condiciones para ello

El pago final se hará siempre y cuando esté terminado y liquidado el contrato

REQUISITOS MÍNIMOS DE LAS FACTURAS: Las facturas de venta o documentos equivalentes deben cumplir como requisito mínimo las normas fiscales vigentes establecidas en el del Estatuto Tributario.

En la factura o documento equivalente se debe hacer alusión al número de contrato, la dependencia responsable, así como el nombre del interventor designado o funcionario responsable.

Detallar en la factura el concepto del bien o servicio que se está vendiendo o prestando.

Toda factura o documento equivalente se debe presentar en original y copia y entregarse al Interventor.

Las facturas o documentos equivalentes deberán entregarse a la Administración, para su respectivo trámite, durante el mismo mes de su expedición

TERCERA. DURACIÓN DEL CONTRATO: El plazo establecido será a partir de la firma del acta de inicio sin superar el 30 de noviembre de 2026, o hasta agotar el recurso asignado en el contrato

CUARTA. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El contrato se debe desarrollar ajustada a los requerimientos contractuales y los establecidos por el Municipio; además debe utilizar otros procedimientos y controles que incluyan también aspectos técnicos.

Se anexa minuta de ración preparación en sitio *

CICLO JORNADA REGULAR

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

PLANEACION CICLO DE MENUS - RACION PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

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

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	r		MENÚ No. 2	r		MENÚ No. 3			MENÚ No. 4			MENÚ No. 5		
	CHOCOLATE CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220 ml	Medida Casera	AVENA FRÍA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220ml	Medida Casera
LACTEOS	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Cocoa en polvo sin azúcar	5		Panela	9		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60	
	Panela	9		Agua	150		Panela	9		Agua	200		Agua	200 ml	
	Agua	200					Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Azúcar refinada	9	
PROTEICO	SANDUCHE DE QUESO	Servido 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		Tomate chonto	20	2 tajadas de tomate
	Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		GALLETAS DE SODA	Servido 16	Medida Casera	Margarina suave de mesa	2	
	Canela	0,1								Galletas tipo soda (2)	16	2 unidades	Sal yodada	0,5	
	Azúcar refinada	5		ARROZ CON ESPINACA	Servido 100	Medida Casera	TAJADA DE MADURO CON QUESO	Servido 60	Medida Casera				Queso tipo mozzarella (1 Unid)	16	1 lonchita de queso
				Arroz	40	2/3 taza	Plátano hartón maduro	70	1 trozo grande				Cebolla cabezona	10	
				Agua	125 ml		Aceite vegetal	8					Panela	3	
				Espinaca	20		Queso blanco o campesino	15					PAPA A LA FRANCESA	Servido 70	Medida Casera
				Cebolla cabezona	8								Papa capira	70	
				Ajo	0,5								Aceite vegetal	9	1/3 taza
				Aceite vegetal	2								Sal yodada	0,5	
				Sal yodada	0,5								Paprika	0,05	0
FRUTA				FRUTA ENTERA	Servido 130 ml	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
				Fruta grupo N°1	160	1/2 taza				Fruta grupo N°3	160	1/2 taza			

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

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

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

PLANEACION CICLO DE MENUS - RACION PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

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

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6			MENÚ No. 7			MENÚ No. 8			MENÚ No. 9			MENÚ No.10		
	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA FRÍA CON AVENA Y LECHE	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220 ml	Medida Casera
LÁCTEO	Fruta de temporada	60	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Agua	200		Panela	9		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	5	
	Leche entera en polvo	15		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Panela	9	
	Azúcar refinada	9					Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml	
PROTÉICO	GUISO DE PROTEINA VEGETAL PARA EL ARROZ	Servido 90	1/3 taza	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Servido 50	1/5 taza	CARNE DE CERDO EN JULIANAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA	Servido 70	1/3 taza	CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELAS	Servido 80	1/3 taza	CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA	Servido 70	1/3 taza
	Habichuela	30		Huevo de gallina tipo A	55		Carne de cerdo	60		Carne de res	60		Carne de cerdo	60	
	Proteína vegetal de soya (Carve)	15		Cebolla junca	5		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		Curcuma	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	2/3 taza	ARROZ BLANCO	Servido 80	1/2 taza	ARROZ CON CURCUMA Y CILANTRO	Servido 80	1/2 taza	PASTAS TORNILLO CON TOMATE Y ALBAHACA	Servido 150	1/2 taza	PAPAS A LA FRANCESA	Servido 280	1 taza
	Agua	140 ml		Arroz	40		Arroz	40		Tomate chonto	30		papa capira	300	
	Arroz	40		Agua	100 ml		Agua	100 ml		Agua	30		Aceite vegetal	10	
	Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3		Curcuma	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		Aceite vegetal	0,5				
	PAPAS CRIOLLAS FRITAS	Servido 200ml	Medida Casera				Cilantro	0,5		Aceite vegetal	3		GALLETAS DE SODA	Servido 8	Medida Casera
	Papa criolla	60	2 1/2 cucharadas	Plátano hartón maduro	50	2 tajadas	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		Aceite vegetal	2					Azúcar refinada	2				
	Sal yodada	0,5		CALENTADITO PAE	Servido 90	Medida Casera	papa capira	70	1/4 taza	Laurel seco	0,1				
				Frijol	20	1/3 taza	Ajo	0,5		Orégano seco	0,1				
				Agua	80		Sal yodada	0,5		Albahaca	0,1				
				Ahuyama	20		Margarina suave de mesa	10		Pasta tornillo	20				
				Tomate chonto	20					Agua	125 ml				
				Cebolla junca	8					Sal yodada	0,5				
				Aceite vegetal	2					CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 70	Medida Casera			
				Zanahoria	20					Plátano hartón maduro	70	2 croquetas			
				Paprika	0,1					Harina de trigo fortificada	10				
				Sal yodada	0,5					Azúcar refinada	1				
										Sal yodada	0,2				
										Aceite vegetal	5				
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera						
	Fruta grupo N°1	160	1/2 taza				Fruta grupo N°1	160	1/2 taza						

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

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

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

PLANEACION CICLO DE MENUS - RACION 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
	BEBIDA FRIA CON AVENA EN LECHE	220		SORBETE DE FRUTA	220		BEBIDA CHOCOLATADA	220		AGUA DE PANELA CON LECHE	220		SORBETE DE FRUTA	220	
LÁCTEO	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Panela	9		Fruta de cosecha	60	
	Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9	
	Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml					Agua	200 ml	
	CARNE DE CERDO CON VEGETALES	Servido 90	Medida Casera	CARNE DE RES ESTOFADA	Servido 90	Medida Casera	HUEVO FRITO	Servido 45	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA EN SALSA NAPOLITANA CASERA	Servido 60	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Servido 50	Medida Casera
	Carne de cerdo	60	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1 huevo	Carne de res	30	1/3 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1/5 taza
	Ahuyama	50		papa capira	50		Aceite vegetal	5		Proteína vegetal de soya (Carve)	7		Cebolla cabezona	15	
	Cebolla junca	20		Tomate chonto	15		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5		Cebolla cabezona	15		LENTEJAS GUISADAS	Servido 80	Medida Casera	Agua (coccion de la carne)	80		Aceite vegetal	3	
	Aceite vegetal	3		Zanahoria	35	1/3 taza	Lentejas	20	1/3 taza	Tomate chonto	25		Sal yodada	0,2	
PROTEÍCO	Sal yodada	0,2		Ajo	0,5		papa capira	15		Zanahoria	15				
	Tomate chonto	15		Agua	200 ml		Agua	125 ml		Cebolla cabezona	12				
				Cilantro	0,5		Zanahoria	15		Ajo	0,5				
				Aceite vegetal	5		Tomate chonto	15	1/3 taza	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							
	AREPA ASADA	Servido 40	Medida Casera	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	Servido 100	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	PASTA CORTA	Servido 40	Medida Casera	ARROZ ROJO	Servido 80	Medida Casera
	Harina de maíz	40	1 arepa	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza	Pasta corta	20	1/4 taza	Arroz	40	1/2 taza
	Margarina suave de mesa	10		Agua	110		Agua	100 ml		Orégano seco	0,05		Agua	110 ml	
CEREAL	Sal yodada	0,2		Fideo (Cabello de ángel)	10		Aceite vegetal	3		Tomillo	0,05		Pimentón	30	
				Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	2		Achiote (Polvo)	0,1	
				Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,2		Aceite vegetal	1	
										TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 60	Medida Casera	Sal yodada	0,2	
										Plátano hartón maduro	70	2 tajadas	PAPA CAPIRA CON ROMERO	Servido 60	Medida Casera
										Aceite vegetal	5		Papa capira	70	1/4 taza
													Aceite vegetal	5	
													Sal yodada	0,2	
													Romero	0,2	
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera							FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
	Fruta grupo N°2	160	1 taza							Fruta grupo N°1	160	1/2 taza			

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

FIRMA

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

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

PLANEACION CICLO DE MENUS - RACION 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
	AGUA DE PANELA CON LECHE	220		BEBIDA CHOCOLATADA	220		BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE	220		SORBETE DE FRUTA	220		AGUA DE PANELA CON LECHE	220	
LÁCTEO	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Panela	9		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Panela	9	
	Agua	200 ml		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml	
				Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Agua	200 ml				
	GOULASH DE CARNE DE CERDO Y PAPA	Servido 100	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO	Servido 90	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO	Servido 60	Medida Casera	CARNE DE CERDO SALTEADA	Servido 75	Medida Casera	HUEVO CON GUISO	Servido 70 ml	Medida Casera
	Carne de cerdo	60	1/2 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Carne de cerdo	60	1/4 taza	Huevo de gallina Tipo A	55	1/4 taza
	Papa capira	60		Plátano hartón maduro	40		Agua	200 ml		Cebolla cabezona	15		Cebolla cabezona	15	
	Pimentón	10		Aceite vegetal	5		Pimentón	15		Ajo	0,5		Tomate chonto	15	
	Cebolla cabezona	10		Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	10		Agua	5 ml		Ajo	0,5	
PROTEÍCO	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							
	ARROZ CON CEBOLLA Y CURCUMA	Servido 120	Medida Casera	ARROZ BLANCO CON CEBOLLA CABEZONA	Servido	Medida Casera	PATACONES	Servido 120	Medida Casera	ARROZ CON ZANAHORIA	Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 110	Medida Casera
	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/3 taza	Plátano hartón verde	160	2 patacones	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza
	Cebolla cabezona	35		Cebolla cabezona	15		Aceite vegetal	10		Agua	110 ml		Agua	100 ml	
	Ajo	0,5		Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5		Zanahoria	10		Aceite vegetal	2	
	Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5					Aceite vegetal	2		Sal yodada	0,2	
CEREAL	Cúrcuma	0,2								Sal yodada	0,5		FRIJOLES GUISADOS	Servido 90	Medida Casera
	Sal yodada	0,5								PAPAS CON HOGAO	Servido 55	Medida Casera	Fríjol	20	1/3 taza
	Agua	100 ml								papa capira	60	1/5 taza	Agua	80 ml	
										Tomate chonto	20		Zanahoria	15	
										Cebolla cabezona	12		Plátano hartón verde	15	
										Aceite vegetal	5		Tomate chonto	15	
										Sal yodada	0,5		Cebolla junca	15	
													Sal yodada	0,2	
													TAJADA DE MADURO	Servido 60	Medida Casera
													Plátano hartón maduro	50	2 tajadas
													Aceite vegetal	5	
FRUTA				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
				Fruta grupo N°1	160	1/2 taza				Fruta grupo N°3	160	1/2 taza			

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

FIRMA

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

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

LISTA DE INTERCAMBIOS CICLO DE MINUTA JORNADA ÚNICA ALMUERZO PAE 2026								
LISTA DE INTERCAMBIO								
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO								
NIVEL ESCOLAR (según Res. 00335 de 2021)			**OPERADOR**					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN				
GRUPO ÉTNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**			**AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS**		
	RAIZAL		**ROM**			**SIN PERTENENCIA ÉTNICA**		
COMPONENTE	**LISTADO DE ALIMENTOS POR GRUPO PARA INTERCAMBIOS Y AJUSTE DE GRAMAJE DE ACUERDO A LA EDAD**							
	ALIMENTO	**TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO**						
		Preescolar	**Nivel Primaria: Primero, segundo y tercero**	**Nivel Primaria: Cuarto y Quinto**	**Nivel Secundaria**	**Nivel media y ciclo complementario**		
LÁCTEOS	Leche en polvo entera	13 g	13 g	13 g	20 g	15 g		
	Leche liquida entera	100 cc	100 cc	100 cc	100 cc	120 cc		
	Queso blanco o campesino	10 g	12 g	30 g	35 g	45 g		
	Queso tipo mozarela	15 gr			14 g			
	Queso costeño	15 gr	12 g	30 g	10 g	45 g		
	Kumis	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc		
	Yogurt	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc		
ALIMENTO PROTEÍCO ORIGEN ANIMAL	Carne de Res	50 g	50 g	60 g	70 g	80 g		
	Carne de Cerdo	50 g	50 g	60 g	70 g	80 g		
	Higado	50 g	50 g	60 g	70 g	80 g		
	Pechuga de pollo sin piel. (ver nota)	50 g	50 g	60 g	70 g	80 g		
	Filete de Pescado. (ver nota)	50 g	50 g	60 g	70 g	80 g		
	Atún en aceite (lomitos)	30 g (escurrido)	30 g (escurrido)	60 g (escurrido)	60 g (escurrido)	60 g (escurrido)		
	Sardina	30 g (escurrido)	30 g (escurrido)	60 g (escurrido)	60 g (escurrido)	60 g (escurrido)		
	Huevo de Gallina	55 g	55 g	55 g	55 g	55 g		
ALIMENTO PROTEÍCO ORIGEN VEGETAL	Lenteja	10 g	15 g	20 g	30 g	40 g		
	Frijol Variedades: Cargamanto, cabecita negra, caraota, blanquillo	10 g	15 g	20 g	30 g	40 g		
	Garbanzo	10 g	15 g	20 g	30 g	40 g		
	Arveja verde seca o amarilla	10 g	15 g	20 g	30 g	40 g		
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepa de maíz blanco, amarillo	25 g	50 g	50 g	50 g	100 g		
	Arepa de chócolo	25 g	50 g	50 g	50 g	100 g		
	Arepa de yuca	25 g	50 g	50 g	50 g	100 g		
	Arepa de queso	25 g	50 g	50 g	50 g	100 g		
	Arroz fortificado	25 g	35 g	45 g	60 g	65 g		
	Harina de maiz precocida	30 g	35 g	35 g	40 g	40 g		
	Pan (bola, mantequilla, con queso)	25 g	25 g	50 g	50 g	60 g		
	Espaquetis, pastas o fideos acompañante	25 g	35 g	45 g	60 g	65 g		
	Papa Capira, nevada	50 g	60 g	70 g	110 g	110 g		
	Papa Criolla	60 g	70 g	80 g	120 g	130 g		
	Plátano hartón verde, pintón o maduro	50 g	60 g	70 g	110 g	110 g		
	Arracacha	50 g	60 g	70 g	110 g	110 g		
	Yuca	50 g	60 g	70 g	110 g	110 g		
	Name	50 g	60 g	70 g	110 g	110 g		
	Cuchuco de maiz,cebada,trigo,cebada perlada	25 g	35 g	45 g	60 g	65 g		

LISTA DE INTERCAMBIOS
CICLO DE MINUTA JORNADA ÚNICA ALMUERZO
PAE 2026

LISTA DE INTERCAMBIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (según Res. 00335 de 2021)		OPERADOR					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN				
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA			AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL	ROM			SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

LISTADO DE ALIMENTOS POR GRUPO PARA INTERCAMBIOS Y AJUSTE DE GRAMAJE DE ACUERDO A LA EDAD

COMPONENTE	ALIMENTO	TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO				
		Preescolar	Nivel Primaria: Primero, segundo y tercero	Nivel Primaria: Cuarto y Quinto	Nivel Secundaria	Nivel media y ciclo complementario
VERDURAS	Acelga, Ahuyama, Ají, Ajo, Ajolo, Arveja verde fresca, Berenjena, Brocoli, Cebolla de huevo o cabezona, Cebolla junca, Cilantro, Espinaca, Habichuela, Lechuga, Pepino, Perejil, Pimentón rojo o verde, Remolacha, Repollo blanco o morado, Tomate chonto, Tomate de Aliño, Zanahoria, Zucchini	Mínimo 50g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación. Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Mínimo 60g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación. Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Mínimo 65g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación. Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Mínimo 70g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación. Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Mínimo 90g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación. Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.
FRUTA (Tener en cuenta temporada de cosecha)	Fruta para jugo: Mango, banano, guayaba, tomate de arbol, lulo, maracuya, guilupa, zapote, piña, borojó, uchuva	Porcion (70 g neto cuando es en agua y 50 gr cuando es en leche) Tener presente que cada fruta tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.				
AZÚCARES	Azucar blanca o morena	5 g	5 g	5 g	10 g	10 g
	Panela sólida	5 g	5 g	5 g	10 g	10 g
	Panela pulverizada	5 g	5 g	5 g	10 g	10 g
GRASAS	Aceite de semillas vegetales: maiz,girasol, canola, soya.	7 cc	9 cc	11 cc	15 cc	16 cc
	Mantequilla	7 g	9 g	11 g	15 g	16 g
	Crema de leche	7 cc	9 cc	11 cc	15 cc	16 cc
	Coco (natural rallado)	7 g	9 g	11 g	15 g	16 g
	Margarina	7 g	9 g	11 g	15 g	16 g
MISCELÁNEAS	Canela					
	Especias: Orégano, Laurel, tomillo, perejil, albahaca					
OTROS	Jengibre, cúrcuma					
	Aguacate	30 g	30 g	40 g	40 g	40 g

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

- El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial (municipio), e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio, a su vez el municipio debe consultar inmediatamente la viabilidad del intercambio con la entidad territorial certificada (Gobernación de Antioquia), el cual solo tiene vigencia por el periodo de entrega solicitado.

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

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

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA LISTA DE INTERCAMBIOS	EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	

CICLO JORNADA UNICA

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA

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

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1			MENÚ No. 2			MENÚ No. 3			MENÚ No. 4			MENÚ No. 5		
	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	JUGO DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	JUGO DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera
LÁCTEO FRUTA	Leche entera en polvo	20	1 vaso	Fruta de cosecha	60	1 vaso	Leche entera en polvo	20	1 vaso	Fruta de cosecha	60	1 vaso	Leche entera en polvo	20	1 vaso
	Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml	
	Fruta de cosecha	65		Azúcar refinada	10		Fruta de cosecha	60		Azúcar refinada	10		Fruta de cosecha	70	
	Azúcar refinada	10					Azúcar refinada	10					Azúcar refinada	10	
PROTEICO	CARNE DE RES EN BISTEC	Servido 70	1/3 Taza	CARNE DE CERDO EN GUISO CAMPESINO	Servido 70	1/3 Taza	CARNE DE RES DESMECHADA CON HOGAO DE PIMENTON Y CÚRCUMA	Servido 70	1/3 Taza	CARNE DE CERDO GUISADA EN SALSA CRIOLLA DE ACHIOTE	Servido 70	1/3 Taza	CARNE DE CERDO SUDADA	Servido 70	1/3 Taza
	Carne de res	60		Carne de Cerdo	60		Carne de res	60		Carne de Cerdo	70		Carne de cerdo (magra)	70	
	Tomate chonto	30		Tomate chonto	30		Pimentón	12		Achiote (Polvo)	0,2		Tomate chonto	30	
	Cebolla cabezona	10		Cebolla cabezona	10		Tomate chonto	30		Tomate chonto	30		Cebolla cabezona	10	
	Paprika	0,2		Oregano	0,2		Cebolla cabezona	10		Cebolla cabezona	8		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5		Laurel seco	0,2		Ajo	0,5		Cebolla junca	6		Aceite vegetal	5	
	Cilantro	0,5		Ajo	0,5		Cúrcuma	0,2		Ajo	0,5		Sal yodada	0,5	
	Aceite vegetal	5		Aceite vegetal	5		Aceite vegetal	5		Aceite vegetal	3				
	Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5				
				Sal yodada	0,5										
CEREAL	ARROZ VERDE	Servido 80	1/3 Taza	ARROZ BLANCO	Servido 60	1/3 Taza	ARROZ CON CABELLO DE ÁNGEL	Servido 80	1/3 Taza	ARROZ CON ZANAHORIA	Servido 80	1/3 Taza	ARROZ BLANCO	Servido 80	1/3 Taza
	Arroz	40		Arroz	40		Arroz	40		Arroz	40		Arroz	40	
	Agua	40 ml		Agua	40 ml		Agua	40 ml		Agua	40 ml		Agua	40 ml	
	Espinaca	10		Cebolla cabezona	8		Fideos (Cabello de angel)	20		Zanahoria	11		Cebolla cabezona	10	
	Cebolla cabezona	6		Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3		Cebolla cabezona	6		Aceite vegetal	3	
	Aceite vegetal	3		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	3		Sal yodada	0,5	
	Sal yodada	0,5								Sal yodada	0,5				
TUBÉRCULOS - RAÍCES - Platano hartón maduro - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA CAMPESINA	Servido 250	1 cucharón sopero	SOPA DE FRÍJOLES	Servido 250	1 cucharón sopero		Servido		SOPA DE LENTEJAS	Servido 250	1 cucharón sopero	CREMA DE AHUYAMA Y ZANAHORIA	Servido 250	1 cucharón sopero
	Agua	200 ml		Fríjol	35					Lentejas	35		Papa capira	35	
	Papa Nevada	60		Platano hartón verde	70					Agua	150 ml		Ahuyama	15	
	Papa capira	40		Ajo	0,5					Papa capira	40		Zanahoria	20	
	Zanahoria	20		Zanahoria	30					Zanahoria	30		Cebolla cabezona	10	
	Habichuela	20		Tomate chonto	10					Tomate chonto	10		Cilantro	0,5	
	Cebolla cabezona	10		Cebolla cabezona	10					Cebolla cabezona	10		Sal yodada	0,5	
	Tomate chonto	10		Sal yodada	0,3					Ajo	0,5				
	Cilantro	0,5		Aceite vegetal	2					Oregano	0,2				
	Sal yodada	0,5								Sal yodada	0,5				
										Aceite vegetal	2				
	PAPAS A LA FRANCESA	Servido 30	1/4 de Taza	TAJADA DE MADURO	Servido 110	3 - 4 Tajadas	TORTA DE ZANAHORIA	Servido 70	2 - 3 Tortas	AREPA FRITA	Servido 70	1 - 2 Arepas	CROQUETAS DE YUCA	Servido 100	3 - 4 Croquetas
	Papa capira	50		Platano hartón maduro	60		Zanahoria	50		Harina de maiz	40		Yuca	70	
	Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	5		Queso blanco o campesino	10		Agua	50 ml		Harina de trigo fortificada	10	
	Paprika	0,2					Harina de trigo fortificada	20		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5	
	Aceite Vegetal	9					Huevo de gallina Tipo A	15		Aceite vegetal	10		Aceite vegetal	8	
							Aceite vegetal	6							
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA	Servido 60	1/4 de Taza	ENSALADA	Servido 60	1/4 de Taza	ENSALADA	Servido 60	1/4 de Taza	ENSALADA	Servido 60	1/4 de Taza	ENSALADA	Servido 60	1/4 de Taza
	Zanahoria	30		Cebolla cabezona	17		Repollo blanco	25		Lechuga	20		Tomate chonto	30	
	Tomate chonto	30		Tomate chonto	30		Zanahoria	25		Zanahoria	20		Pepino	30	
	Limón	5		Cilantro	10		Limón	5		Fruta (mango, manzana o piña)	25		Limón	8	
	Sal yodada	0,5		Zanahoria	20		Sal yodada	0,5		Limón	5		Sal yodada	0,5	
				Limón	5					Sal yodada	0,5				
				Sal yodada	0,5										
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA							EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA								
FIRMAS															

Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACION				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A		**ROM**	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		**INDIGENA**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA			N/A	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA				

SEMANA N°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	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	JUGO DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	JUGO DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera
LÁCTEO FRUTA	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Fruta de cosecha	80	1 Vaso	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Fruta de cosecha	80	1 Vaso
	Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Agua	200 ml	
	Fruta de cosecha	60		Fruta de cosecha	60		Azúcar refinada	10		Fruta de cosecha	60		Azúcar refinada	10	
	Azúcar refinada	10		Azúcar refinada	10					Azúcar refinada	10				
PROTEICO	CARNE DE CERDO SUDADA EN SALSA DE ESPINACA	Servido 60	Medida Casera	CARNE DE RES CON VEGETALES SALTEADOS	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE CERDO SOFRITA	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE CERDO GUISADA	Servido 60	Medida Casera
	Carne de Cerdo	60	1/3 Taza	Carne de res	70	1/3 Taza	Carne de Cerdo	60	1/3 Taza	Carne de res	60	1/3 Taza	carne de Cerdo	70	1/3 Taza
	Crema de leche	10		Agua	10 ml		Tomate chonto	30		Agua	200 ml		Tomate chonto	25	
	Espinaca	12		Zanahoria	15		Cebolla cabezona	10		Pimentón	20		Cebolla cabezona	10	
	Tomate chonto	30		Pimentón	30		Ajo	0,5		Cebolla junca	20		Ajo	0,5	
	Cebolla cabezona	10		Cebolla cabezona	10		Aceite vegetal	5		Ajo	0,5		Aceite vegetal	3	
	Ajo	0,5		Ajo	0,5		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5	
	Aceite vegetal	5		Aceite vegetal	5					Paprika	0,1				
	Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5					Tomillo	0,1				
										Cilantro	0,5				
										Aceite vegetal	5				
										Sal yodada	0,5				
CEREAL	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON ZANAHORIA	Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	PASTAS	Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera
	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza	Pasta tornillo	60	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza
	Agua	40 ml		Agua	40 ml		Agua	40 ml		Ajo	0,5		agua	40 ml	
	Aceite vegetal	3		Zanahoria	11		Cebolla cabezona	6		Oregano	0,1		Cebolla cabezona	6	
	Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	6		Aceite vegetal	3		Tomate chonto	35		Aceite vegetal	3	
				Aceite vegetal	3		Sal yodada	0,5		Cebolla Cabezona	10		Sal yodada	0,5	
				Sal yodada	0,5					Crema de Leche	5				
										Sal yodada	0,5				
TUBÉRCULOS - RAÍCES - Platano hartón maduroß - DERIVADOS DE CEREAL	SOPA DE PASTAS	Servido 250	Medida Casera				SOPA DE FRÍJOLES	Servido 250	Medida Casera		Servido	Medida Casera	SOPA DE LENTEJAS	Servido 250	Medida Casera
	Agua	200 ml	1 cucharón sopero				Fríjol	35	1 cucharón sopero				Lentejas	35	1 cucharón sopero
	Papa capira	50					Ajo	0,5					Agua	150 ml	
	Pastas para sopa	8					Platano hartón maduro	70					Papa capira	40	
	Zanahoria	30					Zanahoria	30					Zanahoria	30	
	Tomate chonto	10					Tomate chonto	10					Tomate chonto	10	
	Cebolla cabezona	10					Cebolla cabezona	10					Cebolla cabezona	10	
	Cilantro	0,5					Sal yodada	0,5					Ajo	0,5	
	Sal yodada	0,3											Sal yodada	0,5	
	Ajo	0,5											Oregano	0,2	
													Aceite vegetal	2	
	PURE DE PLATANO	Servido 95	Medida Casera	PAPAS CRIOLLAS FRITAS	Servido 100	Bruto gr/cc	MONEDITAS DE PLATANO	Servido 100	Medida Casera	TAJADA DE MADURO	Servido 100	Medida Casera	AREPA FRITA	Servido 80	Medida Casera
	Platano hartón maduro	100	1/2 Taza	Papa criolla	120	1/2 Taza	Platano hartón verde	80	1/3 Taza	Platano hartón maduro	100	3 - 4 Tajadas	Harina de trigo fortificada	40	1 - 2 Arepas
	Agua	100 ml		Aceite vegetal	7		Aceite vegetal	10		Aceite vegetal	6		Agua	50 ml	
	Crema de leche	10		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5					Aceite vegetal	9	
	Sal yodada	0,5		Paprika	0,1								Sal yodada	0,5	
				Romero	0,2										
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera	ENSALADA	Servido 60	Bruto gr/cc	ENSALADA	Servido 65	Medida Casera	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera
	Cebolla cabezona	20	1/4 de Taza	Pepino	30	1/4 de Taza	Lechuga	30	1/4 de Taza	Zanahoria	30	1/4 de Taza	Zanahoria	30	1/4 de Taza
	Tomate chonto	40		Cilantro	0,5		Tomate chonto	25		Cebolla cabezona	10		Pepino	30	
	Lechuga	25		Zanahoria	30		Cebolla cabezona	20		Tomate chonto	30		Limón	5	
	Limón	5		Limón	5		Limón	5		Limón	5		Sal yodada	0,5	
	Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Cilantro	0,5		Sal yodada	0,5				
							Sal yodada	0,5							
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA							EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA								
FIRMAS															

Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACION				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		**MUNICIPIO**	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA	
GRUPO ÉTNICO	**RAIZAL**	N/A		**ROM**	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X		**INDIGENA**	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA			N/A	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA				

SEMANA N°3

COMPONENTES	MENÚ No. 11			MENÚ No. 12			MENÚ No. 13			MENÚ No. 14			MENÚ No. 15		
	SORBETE DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	JUGO DE FRUTA	Servido 220 ml	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 200cc	Medida Casera	JUGO DE FRUTA	Servido 200cc	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 200cc	Medida Casera
LÁCTEO FRUTA	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Fruta de cosecha	70	1 Vaso	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Fruta de cosecha	70	1 Vaso	Leche entera en polvo	20	1 Vaso
	Fruta de cosecha	70		Azúcar refinada	10		Fruta de cosecha	70		Azúcar refinada	10		Fruta de cosecha	70	
	Azúcar refinada	10		Agua	200 ml		Azúcar refinada	10		Agua	200 ml		Azúcar refinada	10	
	Agua	200 ml					Agua	200 ml					Agua	200 ml	
PROTEICO	CARNE DE CERDO CON SALSA VERDE	Servido 60	Medida Casera	CARNE DE RES AL AJILLO	Servido 60	Medida Casera	CARNE DE CERDO GUISADA	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES EN SALSA NAPOLITANA CASERA	Servido 60	Medida Casera	CARNE DE CERDO GUISADA	Servido 60	Medida Casera
	Carne de Cerdo	60	1/3 Taza	Carne de Res	60	1/3 Taza	Carne de Cerdo	60	1/3 Taza	Carne de res	60	1/3 Taza	Carne de Cerdo	70	1/3 Taza
	Perejil	3		Cebolla cabezona	6		Tomate chonto	25		Sal yodada	0,5		Tomate chonto	25	
	Cilantro	0,5		Ajo	0,5		Cebolla cabezona	10		Agua de cocción	80 ml		Cebolla cabezona	10	
	Cebolla cabezona	10		Perejil	0,5		Ajo	0,5		Tomate chonto	35		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5		Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	5		Zanahoria	15		Aceite vegetal	3	
	Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Cebolla Cabezona	8		Sal yodada	0,5	
	Aceite vegetal	3								Ajo	0,5				
										Oregano	0,1				
										Laurel seco	0,1				
										Sal yodada	0,5				
										Aceite vegetal	5				
CEREAL	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON CABELLO DE ÁNGEL	Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON ZANAHORIA	Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	ARROZ ROJO	Servido 80	Medida Casera
	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza
	Agua	40 ml		Agua	40		Agua	40		Agua	40 ml		Agua	40 ml	
	Cebolla cabezona	6		Pábilos (Cabello de ángel)	15		Zanahoria	11		Cebolla cabezona	6		Pimentón	35	
	Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3		Cebolla cabezona	6		Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3	
	Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	3		Sal yodada	0,5		Achiote (Polvo)	0,2	
							Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,5	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - Platano hartón maduroß - DERIVADOS DE CEREAL	PURÉ DE AHUYAMA Y ZANAHORIA	Servido 60	Medida Casera	SOPA DE BLANQUILLO	Servido 250	Medida Casera		Servido	Medida Casera	SOPA DE LENTEJAS	Servido 250	Medida Casera		Servido	Medida Casera
	Ahuyama	25	1 cucharón sopero	Fríjol blanquillo	35	1 cucharón sopero				Lentejas	30	1 cucharón sopero			
	Zanahoria	25		Papa capira	35					Agua	150 ml				
	Cebolla cabezona	8		Zanahoria	17					Papa capira	40				
	Ajo	0,5		Tomate chonto	10					Zanahoria	30				
	Margarina suave de mesa	7		Cebolla cabezona	10					Tomate chonto	10				
	Sal yodada	0,5		Cilantro	0,5					Cebolla cabezona	10				
				Ajo	0,5					Aceite vegetal	5				
				Sal yodada	0,5					Ajo	0,5				
										Oregano	0,2				
										Sal yodada	0,5				
	PAPAS A LA FRANCESA	Servido 130	Medida Casera	AREPA FRITA	Servido 80	Medida Casera	CROQUETA DE YUCA	Servido 100	Medida Casera	PURÉ PLÁTANO MADURO CON QUESO	Servido 80	Medida Casera	MONEDITAS DE PLATANO	Servido 100	Medida Casera
	Papa capira	150	1/2 Taza	Harina de maiz	40	1 - 2 Arepas	Yuca	100	3 - 4 Croquetas	Platano hartón maduro	100	1/3 Taza	Platano hartón maduro	130	1/2 Taza
	Aceite vegetal	10		Agua	50 ml		Harina de trigo fortificada	20		Panela	1		Aceite vegetal	8	
	Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	9		Aceite vegetal	6		Canela	0,1				
	Paprika	0,1		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Margarina suave de mesa	5				
										Queso tipo mozzarella (1 Unid)	16				
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera
	Pepino	30	1/4 Taza	Zanahoria	25	1/4 Taza	Repollo blanco	30	1/4 Taza	Lechuga	30	1/4 Taza	Tomate chonto	30	1/4 Taza
	Tomate chonto	30		Cebolla cabezona	16		Zanahoria	30		Zanahoria	30		Pepino	30	
	Cilantro	0,5		Tomate chonto	25		Limón	5		Limón	5		Limón	5	
	Limón	5		Limón	5		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5	
	Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5										
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA							EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA								
FIRMAS															

Importante: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA 2026
ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA

ESTRATEGIA JORNADA ÚNICA - ALMUERZO - SECUNDARIA

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

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	Servido 220 ml	Medida Casera	MENÚ No. 17	Servido 220 ml	Medida Casera	MENÚ No. 18	Servido 220 ml	Medida Casera	MENÚ No. 19	Servido 220 ml	Medida Casera	MENÚ No. 20	Servido 220 ml	Medida Casera
LÁCTEO FRUTA	SORBETE DE FRUTA			JUGO DE FRUTA			SORBETE DE FRUTA			SORBETE DE FRUTA			JUGO DE FRUTA		
	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Fruta de cosecha	70	1 Vaso	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Leche entera en polvo	20	1 Vaso	Fruta de Cosecha	80	1 Vaso
	Fruta de cosecha	70		Azúcar refinada	10		Fruta de cosecha	70		Fruta de Cosecha	60		Azúcar refinada	10	
	Azúcar refinada	10		Agua	200 ml		Azúcar refinada	10		Azúcar refinada	10		Agua	200 ml	
	Agua	200 ml					Agua	200 ml		Agua	200 ml				
PROTEICO	CARNE CERDO GUISADA EN SALSA CRIOLLA DE ACHIOTE	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES GUISADA	Servido 60	Medida Casera	ATÚN CON HOGAO Y HUEVO COCIDO	Servido 60	Medida Casera	CARNE DE CERDO CON SALSA DE ESPINACA	Servido 70	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA CON HOGAO DE PIMENTON Y CÚRCUMA	Servido 60	Medida Casera
	Carne de Cerdo	70	1/3 Taza	Carne de Res	60	1/3 Taza	Atún en lomitos	30	1/3 Taza	Carne de Cerdo	70	1/3 Taza	Carne de Res	60	1/3 Taza
	Tomate chonto	30		Tomate chonto	20		Tomate chonto	20		Crema de Leche	10		Pimentón	12	
	Cebolla junca	10		Cebolla cabezona	10		Cebolla cabezona	10		Espinaca	12		Tomate chonto	30	
	Ajo	0,5		Ajo	0,5		Ajo	0,5		Tomate chonto	30		Cebolla cabezona	10	
	Aceite vegetal	5		Aceite vegetal	5		Aceite vegetal	5		Cebolla Cabezona	10		Ajo	0,5	
	Achiote (Polvo)	0,2		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5		Cúrcuma	0,2	
	Sal yodada	0,5					Huevo de gallina Tipo A	55		Aceite vegetal	5		Aceite vegetal	5	
							Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5	
CEREAL	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	Servido 80	Medida Casera	ARROZ CON ZANAHORIA	Servido 80	Medida Casera	PASTAS	Servido 120	Medida Casera	ARROZ ROJO	Servido 80	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera
	Arroz	40	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza	Pasta tornillo	60	1/3 Taza	Arroz	20	1/3 Taza	Arroz	40	1/3 Taza
	Agua	40 ml		Zanahoria	11		Ajo	0,5		Agua	40 ml		Agua	40 ml	
	Fideos (Cabello de ángel)	15		Cebolla cabezona	6		Oregano	0,2		Pimentón	35		Cebolla cabezona	6	
	Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3		Tomate chonto	35		Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3	
	Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	10		Achiote (Polvo)	0,3		Sal yodada	0,5	
				Agua	40 ml		Crema de Leche	5		Sal yodada	0,5				
							Sal yodada	0,5							
TUBÉRCULOS - RAÍCES - Plátano hartón maduroS - DERIVADOS DE CEREAL			Medida Casera	SOPA DE LENTEJAS	Servido 250	Medida Casera	SOPA DE Papa capira AHUYAMA Y ZANAHORIA	Servido 250	Medida Casera			Medida Casera	SOPA DE FRÍJOLES	Servido 250	Medida Casera
			1 cucharón sopero	Lentejas	35	1 cucharón sopero	Papa criolla	35	1 cucharón sopero			1 cucharón sopero	Frijol	35	1 cucharón sopero
				Papa capira	40		Ahuyama	30					Plátano hartón maduro	70	
				Zanahoria	30		Zanahoria	30					Ajo	0,5	
				Tomate chonto	10		Cebolla cabezona	10					Zanahoria	30	
				Cebolla cabezona	10		Cilantro	0,5					Tomate chonto	10	
				Ajo	0,5		Sal yodada	0,5					Cebolla Cabezona	10	
				Oregano	0,2								Sal Yodada	0,3	
				Sal yodada	0,5										
	PATACONES	Servido 100	Medida Casera	CROQUETA DE YUCA	Servido 100	Medida Casera	MONEDITAS DE PLATANO	Servido 110	Medida Casera	AREPA FRITA	Servido 80	Medida Casera	PAPAS A LA FRANCESA	Servido 110	Medida Casera
	Plátano hartón maduro	120	2 - 3 Patacones	Yuca	100	3 - 4 Croquetas	Plátano hartón maduro	100	1/2 Taza	Harina de maíz	60	1 - 2 Arepas	Papa capira	150	1/2 Taza
	Aceite vegetal	8		Harina de trigo fortificada	20		Aceite vegetal	8		Agua	60 ml		Aceite vegetal	12	
	Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	12		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	10		Sal yodada	0,3	
				Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,5		Paprika	0,1	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera	ENSALADA	Servido 50	Medida Casera	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera	ENSALADA	Servido 60	Medida Casera
	Zanahoria	35	1/4 Taza	Repollo blanco	25	1/4 Taza	Cebolla cabezona	20	1/4 Taza	Tomate chonto	30	1/4 Taza	Lechuga	30	1/4 Taza
	Pepino	40		Zanahoria	35		Tomate chonto	35		Pepino	30		Zanahoria	30	
	Limón	5		Cilantro	1		Limón	5		Limón	5		Limón	5	
	Sal yodada	0,5		Limon	5		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA							EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA								
FIRMAS															

IMPORTANTE: Ver notas al final del ciclo que hace parte integral del documento

Nota 12: Como hábito saludable motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (150 a 200 cc por día)

NOMBRE NUTRICIONISTAS - DIETISTAS QUE ELABORAN EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMAS	

LISTA DE INTERCAMBIOS
CICLO DE MINUTA JORNADA ÚNICA ALMUERZO
PAE 2026

LISTA DE INTERCAMBIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (según Res. 00335 de 2021)		OPERADOR					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN				
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA			AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL	ROM			SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

COMPONENTE	ALIMENTO	TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO				
		Preescolar	Nivel Primaria: Primero, segundo y tercero	Nivel Primaria: Cuarto y Quinto	Nivel Secundaria	Nivel media y ciclo complementario
LÁCTEOS	Leche en polvo entera	13 g	13 g	13 g	20 g	15 g
	Leche liquida entera	100 cc	100 cc	100 cc	100 cc	120 cc
	Queso blanco o campesino	10 g	12 g	30 g	35 g	45 g
	Queso tipo mozarela	15 gr			14 g	
	Queso costeño	15 gr	12 g	30 g	10 g	45 g
	Kumis	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
	Yogurt	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
ALIMENTO PROTEÍCO ORIGEN ANIMAL	Carne de Res	50 g	50 g	60 g	70 g	80 g
	Carne de Cerdo	50 g	50 g	60 g	70 g	80 g
	Higado	50 g	50 g	60 g	70 g	80 g
	Pechuga de pollo sin piel. (ver nota)	50 g	50 g	60 g	70 g	80 g
	Filete de Pescado. (ver nota)	50 g	50 g	60 g	70 g	80 g
	Atún en aceite (lomitos)	30 g (escurrido)	30 g (escurrido)	60 g (escurrido)	60 g (escurrido)	60 g (escurrido)
	Sardina	30 g (escurrido)	30 g (escurrido)	60 g (escurrido)	60 g (escurrido)	60 g (escurrido)
	Huevo de Gallina	55 g	55 g	55 g	55 g	55 g
ALIMENTO PROTEÍCO ORIGEN VEGETAL	Lenteja	10 g	15 g	20 g	30 g	40 g
	Frijol Variedades: Cargamanto, cabecita negra, caraota, blanquillo	10 g	15 g	20 g	30 g	40 g
	Garbanzo	10 g	15 g	20 g	30 g	40 g
	Arveja verde seca o amarilla	10 g	15 g	20 g	30 g	40 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepa de maiz blanco, amarillo	25 g	50 g	50 g	50 g	100 g
	Arepa de chócolo	25 g	50 g	50 g	50 g	100 g
	Arepa de yuca	25 g	50 g	50 g	50 g	100 g
	Arepa de queso	25 g	50 g	50 g	50 g	100 g
	Arroz fortificado	25 g	35 g	45 g	60 g	65 g
	Harina de maiz precocida	30 g	35 g	35 g	40 g	40 g
	Pan (bola, mantequilla, con queso)	25 g	25 g	50 g	50 g	60 g
	Espaguetis, pastas o fideos acompañante	25 g	35 g	45 g	60 g	65 g
	Papa Capira, nevada	50 g	60 g	70 g	110 g	110 g
	Papa Criolla	60 g	70 g	80 g	120 g	130 g
	Plátano hartón verde, pintón o maduro	50 g	60 g	70 g	110 g	110 g
	Arracacha	50 g	60 g	70 g	110 g	110 g
	Yuca	50 g	60 g	70 g	110 g	110 g
	Name	50 g	60 g	70 g	110 g	110 g
	Cuchuco de maiz,cebada,trigo,cebada perlada	25 g	35 g	45 g	60 g	65 g

Alimentos para Aprender · La educación es de todos · Mineducación · Gobernación de Antioquia				LISTA DE INTERCAMBIOS CICLO DE MINUTA JORNADA ÚNICA ALMUERZO PAE 2026				
LISTA DE INTERCAMBIO								
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO								
NIVEL ESCOLAR (según Res. 00335 de 2021)			OPERADOR					
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN				
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA			AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM			SIN PERTENENCIA ÉTNICA		
COMPONENTE	LISTADO DE ALIMENTOS POR GRUPO PARA INTERCAMBIOS Y AJUSTE DE GRAMAJE DE ACUERDO A LA EDAD							
	ALIMENTO			TAMAÑO DE INTERCAMBIO PORCIÓN EN NETO				
				Preescolar	Nivel Primaria: Primero, segundo y tercero	Nivel Primaria: Cuarto y Quinto	Nivel Secundaria	Nivel media y ciclo complementario
VERDURAS	Acelga, Ahuyama, Ají, Ajo, Apio, Arveja verde fresca, Berenjena, Brócoli, Cebolla de huevo o cabezona, Cebolla junca, Cilantro, Espinaca, Habichuela, Lechuga, Pepino, Perejil, Pimentón rojo o verde, Remolacha, Repollo blanco o morado, Tomate chonto, Tomate de Aliño, Zanahoria, Zucchini			Mínimo 50g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación. Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Mínimo 60g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación. Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Mínimo 65g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación. Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Mínimo 70g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación. Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.	Mínimo 90g por porción servida. La cantidad puede variar de acuerdo al tipo de preparación. Tener presente que cada verdura tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.
FRUTA (Tener en cuenta temporada de cosecha)	Fruta para jugo: Mango, banano, guayaba, tomate de árbol, lulo, maracuyá, guilupa, zapote, piña, borojó, uchuva			Porcion (70 g neto cuando es en agua y 50 gr cuando es en leche) Tener presente que cada fruta tiene un porcentaje de perdida diferente para determinar el gramaje bruto, que es con el que se debe realizar la compra.				
AZÚCARES	Azucar blanca o morena			5 g	5 g	5 g	10 g	10 g
	Panela sólida			5 g	5 g	5 g	10 g	10 g
	Panela pulverizada			5 g	5 g	5 g	10 g	10 g
GRASAS	Aceite de semillas vegetales: maíz,girasol, canola, soya.			7 cc	9 cc	11 cc	15 cc	16 cc
	Mantequilla			7 g	9 g	11 g	15 g	16 g
	Crema de leche			7 cc	9 cc	11 cc	15 cc	16 cc
	Coco (natural rallado)			7 g	9 g	11 g	15 g	16 g
	Margarina			7 g	9 g	11 g	15 g	16 g
MISCELÁNEAS	Canela							
	Especias: Orégano, Laurel, tomillo, perejil, albahaca							
	Jengibre, cúrcuma							
OTROS	Aguacate			30 g	30 g	40 g	40 g	40 g

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

- El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial (municipio), e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio, a su vez el municipio debe consultar inmediatamente la viabilidad del intercambio con la entidad territorial certificada (Gobernación de Antioquia), el cual solo tiene vigencia por el periodo de entrega solicitado.

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

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

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA LISTA DE INTERCAMBIOS	EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	

a. Alcance

Para lograr el objeto a desarrollar se requiere las siguientes actividades y sus respectivas especificaciones técnicas teniendo presente las instrucciones dadas por la Gobernación de Antioquia y el Municipio de Cisneros:

a. Desarrollar el objeto de acuerdo con las directrices impartidas por la Administración Municipal en cabeza de la supervisión.
b. Incluir el logo de la Administración Municipal y de las entidades que aportan recursos al contrato, en todos los elementos relacionados con el objeto del contrato.
c. Proveer la ración alimentaria según la minuta establecida siguiendo los lineamientos técnicos del Ministerio de Educación Nacional para un cupo máximo por día de 671 niños, niñas y adolescentes para PAE regular.
d. Proveer la ración alimentaria jornada única preparación en sitio según la minuta establecida siguiendo los lineamientos técnicos del Ministerio de Educación Nacional para un cupo máximo por día de 652 niños, niñas y adolescentes.

e. Reportar la ejecución financiera de los recursos en los formatos establecidos (actas de víveres, certificaciones, actas) debidamente organizados sin tachones ni enmendaduras, de acuerdos a los periodos de entregas de víveres y/o bienes suministrados.
f. Reportar oportunamente las novedades que afecten la ejecución de las actividades contractuales.
g. Disponer de las manipuladoras de alimentos necesarias acorde al cálculo estimado por cupo de cada sede de atención tal y como se especifica. (hacer llegar al municipio copia de los contratos de cada una de las manipuladoras). Garantizar las prestaciones sociales que correspondan en el marco legal.

			# DE CUPOS	**07**
			CER*	**EL PEDRERO**
ALIMENTO	UNIDAD (GRAMOS)	CANTIDAD TOTAL(GRAMOS)	RACION POR DÍA EN GRAMOS	TOTAL, CANTIDAD A DESPACHAR POR EL OTRO SI A CADA ESTUDÍANTE (RACION PREPARACION EN SITIO PARA 22 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR)
			# DE CUPOS	**22**
			CER	**EL SILENCIO**
ALIMENTO	UNIDAD (GRAMOS)	CANTIDAD TOTAL(GRAMOS)	RACION POR DÍA EN GRAMOS	TOTAL, CANTIDAD A DESPACHAR POR EL OTRO SI A CADA ESTUDÍANTE (RACION PREPARACION EN SITIO PARA 22 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR)
			# DE CUPOS	**20**
			CER	**EL BRASIL**
ALIMENTO	UNIDAD (GRAMOS)	CANTIDAD TOTAL(GRAMOS)	RACION POR DÍA EN GRAMOS	TOTAL, CANTIDAD A DESPACHAR POR EL OTRO SI A CADA ESTUDÍANTE (RACION PREPARACION EN SITIO PARA 22 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR)
			# DE CUPOS	**17**
			CER	**PALMIRA**
ALIMENTO	UNIDAD (GRAMOS)	CANTIDAD TOTAL(GRAMOS)	RACION POR DÍA EN GRAMOS	TOTAL, CANTIDAD A DESPACHAR POR EL OTRO SI A CADA ESTUDÍANTE (RACION PREPARACION EN SITIO PARA 22 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR)
			# DE CUPOS	**56**
			CER	**EL CADILLO**
ALIMENTO	UNIDAD (GRAMOS)	CANTIDAD TOTAL(GRAMOS)	RACION POR DÍA EN GRAMOS	TOTAL, CANTIDAD A DESPACHAR POR EL OTRO SI A CADA ESTUDÍANTE (RACION PREPARACION EN SITIO PARA 22 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR)
			# DE CUPOS	**08**
			CER	**EL LIMON**
ALIMENTO	UNIDAD (GRAMOS)	CANTIDAD TOTAL(GRAMOS)	RACION POR DÍA EN GRAMOS	TOTAL, CANTIDAD A DESPACHAR POR EL OTRO SI A CADA ESTUDÍANTE (RACION PREPARACION EN SITIO PARA 22 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR)
			# DE CUPOS	**21**
			CER	**BELLAVISTA**
ALIMENTO	UNIDAD (GRAMOS)	CANTIDAD TOTAL(GRAMOS)	RACION POR DÍA EN GRAMOS	TOTAL, CANTIDAD A DESPACHAR POR EL OTRO SI A CADA ESTUDÍANTE (RACION PREPARACION EN SITIO PARA 22 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR)
			# DE CUPOS	**15**
			CER	**SABANA LARGA**
ALIMENTO	UNIDAD (GRAMOS)	CANTIDAD TOTAL(GRAMOS)	RACION POR DÍA EN GRAMOS	TOTAL, CANTIDAD A DESPACHAR POR EL OTRO SI A CADA ESTUDÍANTE (RACION PREPARACION EN SITIO PARA 22 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR)
			# DE CUPOS	**08**
			CER	**LUIS GONZALO CADAVID EL DOS**
ALIMENTO	UNIDAD (GRAMOS)	CANTIDAD TOTAL(GRAMOS)	RACION POR DÍA EN GRAMOS	TOTAL, CANTIDAD A DESPACHAR POR EL OTRO SI A CADA ESTUDÍANTE (RACION PREPARACION EN SITIO PARA 22 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR)
			# DE CUPOS	**432**
			I.E*	**CONCEPCION RESTREPO**
ALIMENTO	UNIDAD (GRAMOS)	CANTIDAD TOTAL(GRAMOS)	RACION POR DÍA EN GRAMOS	TOTAL, CANTIDAD A DESPACHAR POR EL OTRO SI A CADA ESTUDÍANTE (RACION PREPARACION EN SITIO PARA 22 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR)
			# DE CUPOS	**65**
			I.E	**JESUS MARIA DUQUE**
ALIMENTO	UNIDAD (GRAMOS)	CANTIDAD TOTAL(GRAMOS)	RACION POR DÍA EN GRAMOS	TOTAL, CANTIDAD A DESPACHAR POR EL OTRO SI A CADA ESTUDÍANTE (RACION PREPARACION EN SITIO PARA 22 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR)

PAE REGULAR - JORNADA UNICA ALMUERZO

			# DE CUPOS	**311**
			JORNADA ÚNICA	**JESÚS MARÍA DUQUE**
ALIMENTO	UNIDAD (GRAMOS)	CANTIDAD TOTAL(GRAMOS)	RACION POR DÍA EN GRAMOS	TOTAL, CANTIDAD A DESPACHAR POR EL OTRO SI A CADA ESTUDÍANTE (RACION PREPARACION EN SITIO PARA 22 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR)
			# DE CUPOS	**341**
			JORNADA ÚNICA	**LICEO CISNEROS**
ALIMENTO	UNIDAD (GRAMOS)	CANTIDAD TOTAL(GRAMOS)	RACION POR DÍA EN GRAMOS	TOTAL, CANTIDAD A DESPACHAR POR EL OTRO SI A CADA ESTUDÍANTE (RACION PREPARACION EN SITIO PARA 22 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR)

Especificaciones técnicas (PAE regular)

ITEM	Número
Número de Beneficiarios x día	671
Número de días a ejecutar	22
Número de Raciones x día	671
Número de Raciones a ejecutar	14762
Número de Unidades aplicativas para atender	12

ITEM	Valor
Minuta Preparación en sitio	$3.549
Promedio Impuestos municipales	$ 0
Transporte y desarrollo logístico para la entrega	$ 250
Elementos de indumentaria (delantal, gorros, tapabocas)	$ 140
Elementos de Aseo necesarios para limpieza de las instalaciones del restaurante escolar	$250
Elementos básicos de menaje, arreglo de electrodomésticos u otras acciones que se requiera solucionar	$300
Combustible (GAS)	$ 111
VALOR RACIÓN X DIA PARA CADA BENEFICIARIO	$ 4.600

Se adjunta: Anexo 1. Ciclo de minuta ración vigencia 2026, guía de preparación, lista de intercambio completo.

PAE - JORNADA UNICA ALMUERZO (652 cupos)

ITEM	Número
Número de Beneficiarios x día	652
Número de días a ejecutar	22
Número de Raciones x día	652
Número de Raciones a ejecutar	14.344
Número de Unidades aplicativas para atender	2

ITEM	Valor
Minuta Preparación en sitio	$ 4.924
Promedio Impuestos municipales	$ 0

Transporte y desarrollo logístico para la entrega	$ 110
Elementos de indumentaria (delantal, gorros, tapabocas)	$ 70
Elementos de Aseo necesarios para limpieza de las instalaciones del restaurante escolar	$110
Elementos básicos de menaje, arreglo de electrodomésticos u otras acciones que se requiera solucionar	$251
Combustible (GAS)	$0
VALOR RACIÓN X DIA PARA CADA BENEFICIARIO	$ 5.465

Aporte Departamento de Antioquia por ración	$ 4.924
Aporte Municipio PAE regular por ración	$541
VALOR TOTAL RACION	$5.465

Se adjunta: Ciclo de minuta jornada única programa de alimentación escolar PAE Antioquia 2026, guía de preparación ciclo de minuta PAE jornada única almuerzo para la VIGENCIA lista de intercambio complemento alimentario almuerzo ración preparada en sitio.

El aporte del municipio es invertido en la mejora del PAE regular preparación en sitio, PAE jornada única preparación sitio, transporte, elementos de indumentaria, elementos de aseo, elementos básicos de menaje y otros que se requieran solucionar, y combustible (GAS).

Las unidades aplicativas de la vereda el Cadillo, Liceo Cisneros, Escuela Concepción Restrepo y Escuela Jesús María duque cuentan con red de gas. No obstante, en ocasiones se requiere pipetas, y garantizar el GAS frente alguna eventualidad presentada.

Que Los recursos asignados deberán ser utilizados dentro del esquema de bolsa común que conforme a la operación del programa; teniendo en cuenta el uso de recursos según la fuente de financiación específica empleada como se indica en el Artículo 2.3.10.3.7 del Decreto 1852 de 2015 y el Anexo Técnico Administrativo y Financiero de la Resolución 00335 de 2021

PAE (RACIONES) - 2026										
MODALIDAD	**DÍAS**	**CUPOS**	**TOTAL, RACIONES**	**VALOR DÍA NUMERO TOTAL DE MANIPULADORAS**	**VALOR RACIÓN DPTO.**	**APORTE DEPARTAMENTO**	**VALOR RACIÓN MPIO.**	**APORTE MUNICIPIO**	**VALOR TOTAL**	
PAE REGULAR	22	671	14.762		$3.549	$52.390.338	$1.051	$15.514.862	$4.600	$67.905.200
PAE JORNADA ÚNICA PM	22	652	14.344		$4.924	$70.629.856	$541	$7.760.104	$5.465	$78.389.960
VALOR 22 MANIPULADORAS	22			$2.408.026		$52.976.566				$52.976.566
VALOR TOTAL PAE			29.106			$175.996.760	$	$23.274.966		$199.271.726

El contratista deberá garantizar que las manipuladoras cualquier sea la modalidad de contratación, sean afiliadas al sistema de seguridad social, incluyendo el pago de riesgos laborales.

El pago a las manipuladoras debe ser acorde a la norma y a las directrices impartidas por parte del departamento, cualquier observación por parte de la entidad territorial debe de ajustarse a la misma.

Las manipuladoras contratadas deberán contar con certificado médico, acto para manipular alimentos enmarcado en la Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4 y certificado de manipulación de alimentos, con vigencia no superior a un año

TOTAL, APORTE MUNICIPIO	$23.274.966
TOTAL, DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA	$175.996.760
TOTAL, PAE / 22 DÍAS - 2026	$199.271.726

Las cantidades y valores de los servicios requeridos pueden variar durante la ejecución del contrato, de acuerdo a las necesidades de la Entidad, igualmente los cupos pueden variar en las instituciones Educativas sin sobrepasar los 671 PAE regular y 652 jornada única

Nota: La entrega será el día en que sean solicitada, mediante oficio de entrega o de acuerdo a las directrices enviadas por la gobernación de Antioquia", El contratista debe asumir todos los costos directos e indirectos; los costos fijos, incluidos impuestos referentes a la actividad, retenciones de ley e imprevistos y utilidades. Los precios de la oferta deben mantenerse en firme a partir de la presentación de ésta y durante todo el tiempo de ejecución y liquidación del contrato.

Los víveres a suministrar es la cantidad suficiente para ejecutar el programa PAE y suministrar las cantidades requeridas de la ración PAE, de acuerdo a la minuta del DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA MANA, como también se podrá cambiar productos de acuerdo a la lista de intercambio enviada por el Departamento de Antioquia, siempre y cuando sea necesario por escasez de los mismos, se reemplazará por otro producto cuyas características contengan los mismos nutrientes que el producto que se reemplaza.

El Contratista deberá realizar mensualmente compras locales de alimentos, bienes o servicios producidos localmente, de acuerdo con lo establecido en la Ley 2046 del 6 agosto de 2020. Dado lo anterior, el contratista que, para la ejecución del contrato, adquiera alimentos para cualquier modalidad de atención, deberá realizar compras locales de alimentos, directamente a pequeños productores agropecuarios, productores de la agricultura campesina familiar y comunitaria (ACFC) y asociaciones de economía solidaria, de mínimo el 30% del valor total de los recursos ejecutados destinados para la compra de alimentos.

En el artículo 7 de la Ley 2046 de 2020, se establece que: "…Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local sea inferior al porcentaje mínimo de que trata el presente literal, las entidades

deberán informar de dicha situación a la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas quien certificará dicha situación y realizará las gestiones necesarias para otorgar un listado de pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria no locales, a quienes puede acudir para suplir el porcentaje restante…"

El contratista deberá proveer del personal y los equipos de transporte y protección que permitan que los bienes y/o servicios suministrados lleguen al municipio en condiciones óptimas en cuanto a calidad y oportunidad. De igual forma los bienes y/o servicios a proveer deberán ser de primera calidad y de marcas de mayor reconocimiento en el mercado, de no ser así el contratista está obligado a cambiarlos por productos de calidad estándar para este tipo de bienes y/o servicios. El Municipio a través del supervisor del contrato podrá requerir al contratista para que previa entrega de los bienes y/o servicios se acuerden especificaciones respecto de calidad de los mismos.

El contratista proporcionará las condiciones mínimas de Seguridad Industrial, a fin de evitar cualquier tipo de lesión o accidente, además debe contar con los elementos necesarios para atender cualquier tipo de emergencia. Así mismo, deberá dar cumplimiento a las normas de seguridad y salud en el trabajo y a las Leyes 100 de 1993, 789 de 2002 y 828 del 2003

NOTA: El Municipio podrá solicitar otros o más bienes no previstos en la presente invitación y sus precios deberán ajustarse a los precios del mercado

Procedimiento para atención de reclamos y devoluciones:

EL CONTRATISTA debe responder por los daños y mala calidad de los elementos suministrados, los cuales deben ser cambiados en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles, después de notificada la anomalía por parte del supervisor del contrato.

En caso reiterado de cambio por calidad de un mismo elemento se deberán presentar marcas alternativas que ofrezcan mejor calidad, sin costo adicional para el Municipio.

Cuando por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito EL CONTRATISTA no pueda seguir entregando un producto, EL MUNICIPIO podrá aceptar el cambio, siempre y cuando los nuevos productos tengan las mismas o mejores especificaciones técnicas.

Procedimiento para fijar precios de elementos no previstos:

Si el Municipio de Cisneros, Antioquia, requiere durante la ejecución del contrato de acuerdo con sus necesidades, un elemento no previsto en el Anexo, ficha técnica, puede solicitar el suministro de acuerdo con el siguiente procedimiento:

El supervisor del contrato le solicitará al contratista que cotice el bien y/o servicio requerido, en un término no superior a 24 horas hábiles, la cotización debe detallar las especificaciones, marca, características, valor unitario, % de IVA, valor unitario incluido IVA, valor total de la cotización y plazo de entrega.

Una vez entregada la información, el supervisor del contrato realizará la respectiva verificación de los precios de mercado, cotejando la cotización de los elementos presentada por el contratista, por lo menos con dos (2) cotizaciones obtenidas por el Municipio.

El monto del nuevo bien que se le reconocerá al Contratista, no podrá ser superior al menor valor que arroje el estudio de mercado. En ese sentido, el contratista deberá ajustar el precio que haya cotizado a dicho costo.

Previa verificación de la calidad de los elementos, el supervisor impartirá orden escrita al contratista, con el fin de incluir el nuevo elemento dentro del catálogo de productos

QUINTA. SITUACIÓN JURÍDICA DEL CONTRATISTA: De conformidad con lo dispuesto en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, **Decreto 1082 de 2015** y sus decretos que las reglamenten, modifiquen - aclaren o – deroguen, es contratista independiente, y no tendrá derecho a reclamar prestación laboral alguna, durante la ejecución del presente contrato. Por consiguiente, el contratista no estará subordinado al Municipio y la prestación del servicio contratado en el horario de su conveniencia y oportunidad.

SEXTA. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO: EL MUNICIPIO, facilitará al contratista, los elementos, documentos y datos que sean del caso para el normal desarrollo de las actividades contratadas.

SÉPTIMA. IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL: El **Municipio de Cisneros,** atenderá el pago del valor del contrato con cargo a los rubros presupuestales N**o 2.3.2.02.02.006,** (comercio y distribución; alojamiento; servicios de suministros de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de electricidad, gas y agua) amparada con las disponibilidades presupuestales No. **538 del 22 de julio del 2026 y 613 del 27 de agosto del 2026**, del presupuesto de la actual vigencia fiscal**.**

OCTAVA. CLÁUSULAS EXCEPCIONALES: De acuerdo con lo previsto en el inciso 3, numeral 2, del artículo 14 de la Ley 80/93, EL CONTRATANTE podrá declarar la caducidad del presente contrato si se dan las Circunstancias previstas en el artículo 18 de dicha ley. Así mismo podrá interpretar, modificar o terminar unilateralmente el presente contrato, si se dan las circunstancias previstas en los artículos 15, 16 y 17 de la Ley 80/93

NOVENA. **SUPERVISIÓN**: **EL MUNICIPIO**, supervisará o le hará interventoría al cumplimiento cabal de las obligaciones del contrato, mediante LA **dirección local de salud,** a los funcionarios de esta dependencia deberá suministrar el proveedor cuanta información requieran para la ejecución de la función a su cargo, y facilitará el acceso a las instalaciones y suministrará los datos y documentos que demanden. **FUNCIONES**: Serán funciones específicas del supervisor y/o interventor las siguientes: 1) Verificar que se dé cumplimiento a las obligaciones contraídas por las partes. 2) Elaborar las actas de entrega para efectos de realizar los pagos respectivos en desarrollo del contrato y el proyecto de acta de liquidación. 3) Verificar e informar el cumplimiento del contrato de acuerdo con la propuesta presentada por el CONTRATISTA, informando oportunamente sobre posibles multas o caducidad. 4) Certificar el recibo a satisfacción de los bienes para el efecto de los

pagos previstos en el contrato. 5) Solicitar la información y documentos adicionales que considere necesarios en relación con el desarrollo del contrato. 6) Controlar y comprobar la calidad de los bienes entregados para efectos del pago y la correspondencia con la propuesta. 7) Solicitar al CONTRATISTA efectuar los correctivos pertinentes cuando considere que este no está cumpliendo cabalmente con el objeto del contrato. Si no efectúa los correctivos, solicitar la aplicación de multas y aún de la caducidad cuando el incumplimiento lo amerita. 8) Atender todas las consultas que resulten de la celebración del presente contrato. 9) Revisar que cumplan con el pago de las obligaciones al sistema de seguridad social integral y recursos parafiscales y/o la certificación expedida por el revisor fiscal o en su defecto por el represéntate legal.

PARAGRAFO. **VEEDURÍA Y SEGUIMIENTO**. Este contrato estará sujeto a la vigilancia y control ciudadano en los términos que señala el Artículo 66 de la Ley 80/93.

DÉCIMA. **CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN:** EL CONTRATISTA no podrá ceder total o parcialmente el presente contrato, ni subcontratar el objeto del mismo a persona alguna, salvo previa autorización del alcalde municipal.

DÉCIMA PRIMERA. **MULTAS**: En caso de incumplimiento parcial o mora en el cumplimiento de las obligaciones por parte de EL CONTRATISTA, éste pagará al CONTRATANTE, multas equivalentes al 1/1000 del valor del contrato por cada día de mora en el cumplimiento de los objetivos previsto en el presente contrato.

FOMENTO A LA EJECUCIÓN DE CONTRATOS ESTATALES POR PARTE DE POBLACIÓN EN POBREZA EXTREMA, DESPLAZADOS POR LA VIOLENCIA, PERSONAS EN PROCESO DE REINTEGRACIÓN O REINCORPORACIÓN Y SUJETOS DE ESPECIAL PROTECCIÓN CONSTITUCIONAL.

De conformidad con el análisis de oportunidad y conveniencia, en aras de dar fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional., y en los términos El Decreto 1860 de 2021, en su Artículo 2.2.1.2.4.2.16., los contratistas deberán destinar al cumplimiento del objeto contractual, que la provisión de bienes o servicios por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, garantizando las condiciones de calidad.

Esta provisión se establecerá en un porcentaje que no será superior al diez por ciento (10%) ni inferior al cinco por ciento (5%) de los bienes o servicios requeridos para la ejecución del contrato, de manera que no se ponga en riesgo su cumplimiento adecuado.

Esta obligación se entiende incorporada en la minuta del contrato, las sanciones pecuniarias producto del incumplimiento injustificado de esta son a través de las causales de multa:

Si contrata un porcentaje inferior a 5 %, el 1% del valor del contrato

Si contrata un porcentaje inferior a 4 %, el 1,5% del valor del contrato

Si contrata un porcentaje inferior a 3 %, el 1,7% del valor del contrato

Si contrata un porcentaje inferior a 2 %, el 1,9 % del valor del contrato

Si contrata un porcentaje inferior a 1 %, el 2 % del valor del contrato

El supervisor o el interventor, según el caso, realizará el seguimiento y verificará que las personas vinculadas al inicio y durante la ejecución del contrato pertenezcan a los grupos poblacionales enunciados anteriormente.

Parágrafo 1. Para los efectos previstos en el presente artículo, los sujetos de especial protección constitucional son aquellas personas que debido a su particular condición físico, psicológica o social merecen una acción positiva estatal para efectos de lograr una igualdad real y efectiva. Dentro de esta categoría se encuentran, entre otros, las víctimas del conflicto armado interno, las mujeres cabeza de familia, los adultos mayores, las personas en condición de discapacidad, así como la población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas.

DÉCIMA SEGUNDA: GARANTÍAS. El contratista constituirá las siguientes garantías, como tomador el contratista y asegurados el MUNICIPIO DE CISNEROS CON NIT: 890.910.913-3, Y AL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA- SECRETARÍA DE EDUCACIÓN NIT 890.900.286-0, de la siguiente manera:

RIESGO	AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
cubrirá a la entidad estatal contratante de los perjuicios directos derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al contratista garantizado. Además de esos riesgos, este amparo comprenderá siempre el pago del valor de las	CUMPLIMIENTO	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	EL PLAZO DEL CONTRATO Y SEIS (6) MESES MÁS
Este amparo cubre a la Entidad Estatal de los perjuicios ocasionados por cualquier tipo de daño o deterioro, imputable al contratista, sufrido por los suministros entregados a	CALIDAD DE LOS SUMINISTROS	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	EL PLAZO DEL CONTRATO Y UN (01) AÑO MÁS
Cubrirá al Municipio de Cisneros y a la gobernación de Antioquia, por los perjuicios que se le ocasionen como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista garantizado, derivadas de la contratación de personal utilizado para la ejecución del contrato amparado	PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES	VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO	IGUAL AL PLAZO DEL CONTRATO Y TRES (3) AÑOS MÁS

DÉCIMA TERCERA: CLAUSULA PENAL PECUNIARIA: En caso de incumplimiento total de las obligaciones de cualquiera de las partes, la parte incumplida indemnizará a la otra en una cuantía de 10% del contrato, descontable de los dineros que el municipio le adeude, sin perjuicio de hacer efectiva la póliza de cumplimiento cuando sea éste quien deba cobrarla, si es el Municipio, éste deberá indemnizar al contratista.

PARAGRAFO PRIMERO: CADUCIDAD. El Municipio podrá declarar la caducidad administrativa del contrato, cuando ocurra algún hecho que constituya incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, que afecte de manera grave y directa, la ejecución del contrato y evidencie que puede conducir a su paralización. La declaratoria de caducidad debe ser contenida en un acto administrativo debidamente motivado, proferido por el alcalde, con el cual se dará por terminado el contrato y se ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre. La caducidad configura el siniestro del incumplimiento y en tal virtud, la aplicación de la cláusula penal pecuniaria y la exigibilidad de la garantía en lo concerniente al incumplimiento del contrato, sin perjuicio de la imposición y cobro de las multas a que hubiese lugar. Estos valores los podrá deducir el Municipio, optativamente, de las obligaciones pendientes de pago a cargo del Municipio o reclamarse a la compañía de seguros o entidad bancaria con base en la garantía de cumplimiento.

PARAGRAFO SEGUNDO: TERMINACIÓN, MODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO. El contratista acepta expresamente los principios contenidos en las normas de la Ley 80 de 1993, sobre terminación, modificación, e interpretación unilateral del contrato por parte del Municipio.

DÉCIMA CUARTA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: EL CONTRATISTA declara bajo juramento, el cual se entiende prestado con la aceptación del presente contrato, que no se haya incurso en ninguna de las causales de inhabilidad ni incompatibilidad previstas en los artículos 8 y 9 de la Ley 80/93 y 1150 de 2007.

DÉCIMA QUINTA. **IDONEIDAD - DOCUMENTOS**: Hacen parte integral del presente contrato, los siguientes documentos: 1. Estudio de Conveniencia y oportunidad. 2. la minuta misma del contrato y todos los demás documentos, y situaciones que afecten el contrato y consten por escrito, como también el contratista deberá adjuntar copia de la autoliquidación y/o afiliación en salud, pensión, Hoja de Vida, RUT, fotocopia de la cédula, y la garantía Única. Certificado de la Contraloría General de la República de no encontrarse como responsable Fiscal, Certificado de Antecedentes Disciplinarios**.**

DÉCIMA SEXTA. SUSPENSIÓN: Si se presentan hechos constitutivos de fuerza mayor o caso fortuito que impidan el normal cumplimiento del objeto contractual, las partes de común acuerdo podrán suspender la ejecución del contrato por el término que se considere necesario, para lo cual se levantará acta en donde consten los motivos que dieron lugar a ello y el tiempo estimado de suspensión.

DÉCIMA SÉPTIMA. **SOLUCIÓN A CONTROVERSIAS CONTRACTUALES:** En caso de presentarse controversia o diferencia, se recurrirá en primera instancia a los siguientes mecanismos alternativos de solución de conflictos: a) Arreglo directo. b) Transacción. c) Conciliación. de acuerdo con los procedimientos legales establecidos para tal efecto.

DÉCIMA OCTAVA. **PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN**: El presente contrato se PERFECCIONA con la suscripción del mismo y las firmas de las partes que en él intervienen, para su ejecución se requiere, el registro presupuestal y se dará EJECUCION una vez este firmada el acta de inicio, previa la aprobación de las garantías, con orden del SUPERVISOR o INTERVENTOR del contrato, los demás documentos que hacen parte integral del presente contrato.

DÉCIMA NOVENA. **LIQUIDACIÓN**: La liquidación del presente contrato se realizará de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007. Se liquidará de común acuerdo entre las partes al cumplimiento de su objeto, o a más tardar dentro de los (4) meses siguientes, contados a partir de la fecha de la extinción de la vigencia del contrato o de la expedición del acto administrativo que ordene su terminación. También en ésta etapa las partes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar. En el acta de liquidación constarán los acuerdos, conciliaciones y transacciones a que llegaren las partes para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo. Para la liquidación se exigirá a EL CONTRATISTA la extensión o ampliación, si es del caso, de la garantía del contrato para avalar las obligaciones que deba cumplir con posterioridad a la extinción del mismo.

PARAGRAFO. LIQUIDACIÓN UNILATERAL: Si EL CONTRATISTA no se presenta a la liquidación o las partes no llegan a acuerdo sobre el contenido de la misma, dentro del plazo previsto y los subsiguientes dos meses, será practicada directa y unilateralmente por **EL MUNICIPIO** y se adoptará por acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición.

VIGÉSIMA. **DOMICILIO Y RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE**: Para todos los efectos, las partes declaran su domicilio contractual, el **Municipio de Cisneros** El contrato se regirá por lo dispuesto en la Ley 80/93 y la Ley 1150 de 2007 y el **Decreto 1082 de 2015**., su legislación complementaria y la normatividad civil y comercial aplicable en materia contractual.

VIGÉSIMA PRIMERA. IMPUESTOS. El contratista NO cancela los siguientes impuestos que rigen en el Municipio de Cisneros, para los convenios interadministrativos y por ello es un índice de costo del servicio.

Impuesto	Persona Natural	Persona Jurídica
Estampilla Pro-Hospital	0%	0%
Estampilla Pro-Cultura	0%	0%
Estampilla Pro - Anciano	0%	0%
Tasa Pro deporte	0%	0%

Los impuestos del Reteica y la rete fuente, no hacen parte del costo del servicio, por ser descontables.

Rete ICA	1% del valor total del contrato	1% del valor total del contrato

En todo caso los proponentes son responsables de informarse e incluir en su propuesta, toda tasa, retribución, impuesto o gravamen que corresponda y/o del cual sea responsable, el municipio no aceptara reclamación alguna por estos conceptos.

VIGESIMA SEGUNDA: **PUBLICACION**: Este contrato se publicará en el SECOP.II

VIGESIMA TERCERA. GASTOS: El pago de impuestos y contribuciones que se causen con motivo de la celebración del presente contrato, se surtirán a cargo de **EL CONTRATISTA**. Por tratarse de un contrato de consultoría, todos los gastos que demande la ejecución y preparación de los trabajos serán por cuenta de **EL CONTRATISTA**, por lo que **EL MUNICIPIO** no tendrá más obligación que pagar los precios convenidos; por lo tanto, serán por su cuenta, los impuestos y derecho que se causen durante la ejecución del contrato y que sean exigidos por todas las autoridades de las Entidades públicas bajo cuya jurisdicción se realicen los trabajos. Es entendido que **EL MUNICIPIO** no está obligado a expedir un certificado o a suscribir cualquier otro documento destinado a que **EL CONTRATISTA** obtenga exención del pago de impuesto o derechos a su cargo y derivados del contrato

Para constancia firman en el Municipio de Cisneros, a los 07 días del mes de octubre de dos mil veintiseis (2026)

LINA MARIA CORREA VALENCIA
Alcaldesa municipal
contratante

NANCY ADRIANA MARIN MONSALVE
R/L V&S SUMINISTROS Y SOLUCIONES S.A.S
Contratista

	NOMBRE	FIRMA	FECHA
Elaboró	NORA ALBA SUAREZ CALDERON-Contratista		07/10/2026
Revisó	LUZ BERONICA CATAÑO ACEVEDO -directora local de salud		07/10/2026
Aprobó	LINA MARIA CORREA VALENCIA -alcaldesa municipal		07/10/2026
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y por lo tanto bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firmar.			