OBJETO DEL CONTRATO:	OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS VIGENTES, DISPUESTOS POR EL MEN, PARA EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS ALUMNOS MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO, AÑO 2026.
ENTIDAD O DEPENDENCIA:	SECRETARIA DE GOBIERNO Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
PRESUPUESTO ESTIMADO:	CIENTO TRES MILLONES NOVECIENTOS DOS MIL SEICIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS MCTE ($103.902.678)
MODALIDAD DE SELECCIÓN:	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTÍA
CÓDIGO UNSPSC	90101600 – SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING 93131600 – PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN 50131600 – HUEVOS Y SUSTITUTOS 50151500 – GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES 50161500 – CHOCOLATES, AZÚCARES, ENDULCORANTES PRODUCTOS 50221000 – LEGUMBRES 50221100 – CEREALES

3 DE NOVIEMBRE DE 2026

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Que, Los negocios jurídicos estatales, específicamente el contrato, es el instrumento de materialización de los fines del estado consagrados en la Constitución Política Colombia, aquellos referidos en el artículo 2° tales como:

> *"servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución; facilitar la participación de todos en las decisiones que los afectan y en la vida económica, política, administrativa y cultural de la Nación; defender la independencia nacional, mantener la integridad territorial y asegurar la convivencia pacífica y la vigencia de un orden justo". (Constitución Política, 2017).*

La misma carta, en su artículo 366, preceptúa cuales son las finalidades sociales del Estado Colombiano:

> ***"El bienestar general y el mejoramiento de la calidad de vida de la población son finalidades sociales del Estado****. Será objetivo fundamental de su actividad la solución de las necesidades insatisfechas de salud, de educación, de saneamiento ambiental y de agua potable.*

Para tales efectos, en los planes y presupuestos de la Nación y de las entidades territoriales, el gasto público social tendrá prioridad sobre cualquier otra asignación."

En este orden de ideas, la Constitución de 1991, de manera expresa indica que los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás, incluidos por supuesto, el derecho a la educación:

> ***"Son derechos fundamentales de los niños****: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor,* ***la educación*** *y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, explotación laboral o económica y trabajos riesgosos. Gozarán también de los demás derechos consagrados en la Constitución, en las leyes y en los tratados internacionales ratificados por Colombia.*
>
> *La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos. Cualquier persona puede exigir de la autoridad competente su cumplimiento y la sanción de los infractores.*
>
> *Los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás."*

Acorde a lo anterior la Carta Magna también establece en su artículo 45 con respecto a los adolescentes:

> ***"El adolescente tiene derecho a la protección y a la formación integral.*** *El Estado y la sociedad garantizan la participación activa de los jóvenes en los organismos públicos y privados que tengan a cargo la protección,* ***educación*** *y progreso de la juventud".*

De manera más concreta, La Constitución de 1991, también le da un tratamiento especial al Derecho a la Educación, consagrado en el artículo 67 de la misma:

> ***"La educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social****;* ***con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura****."*
>
> *La educación formará al colombiano en el respeto a los derechos humanos, a la paz y a la democracia; y en la práctica del trabajo y la recreación, para el mejoramiento cultural, científico, tecnológico y para la protección del ambiente.*

El Estado, la sociedad y la familia son responsables de la educación, *que será obligatoria entre los cinco y los quince años de edad y que comprenderá como mínimo, un año de preescolar y nueve de educación básica.*

***La educación será gratuita en las instituciones del Estado**, sin perjuicio del cobro de derechos académicos a quienes puedan sufragarlos.*

Corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos; garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.

La Nación y las entidades territoriales participarán en la dirección, financiación y administración de los servicios educativos estatales, en los términos que señalen la Constitución y la ley".

De ahí que, el marco normativo y reglado que establece la contratación pública, consagre postulados sosegados, que permitan que los servidores públicos al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades a su cargo, "busquen el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines" (Ley 80 de 1993, artículo 3°), que para el caso de la entidad territorial, "como entidad fundamental de la división político-administrativa del Estado le corresponde prestar los servicios públicos que determine la ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes…"[1].

Que, en Colombia uno de los ejes principales en el cumplimiento de los fines del estado es la educación, que se define como un proceso de formación permanente, personal cultural y social que se fundamenta en una concepción integral de la persona humana, de su dignidad, de sus derechos y de sus deberes. En nuestra Constitución Política[2] se dan las notas fundamentales de la naturaleza del servicio educativo. Allí se indica, por ejemplo, que se trata de un derecho de la persona, de un servicio público que tiene una función social y que corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia respecto del servicio educativo con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos. También se establece que se debe garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.[3]

Que, el Sistema educativo en el Municipio, desde los niveles de preescolar, básica primaria, básica secundaria y media, atiende al enfoque nacional de protección Integral a los educandos titulares de derecho y por ende a la garantía de los derechos fundamentales dentro del servicio educativo, entre los cuales se encuentra el derecho a la alimentación de los estudiantes registrados en el Sistema

[1] Artículo 311 de la Constitución Política de Colombia.

[2] Artículo 44, 45, 52, 64, 67, 366. Constitucional.

[3] El sistema educativo colombiano lo conforman: la educación inicial, la educación preescolar, la educación básica (primaria cinco grados y secundaria cuatro grados), la educación media (dos grados y culmina con el título de bachiller.), y la educación superior. Sistema Educativo Colombiano**. Ministerio de Educación Nacional.** WWW.MINEDUCACIÓN.GOV.CO

Integral de Matricula Oficial – SIMAT, garantizando el acceso con permanencia y a la vez el aporte de nutrientes a través del suministro de un complemento alimentario.

Que, en lo que respecta a garantizar el adecuado cubrimiento del servicio de educación y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y por supuesto la permanencia en el sistema educativo, y considerando los resultados de la Encuesta Nacional de Deserción Escolar, uno de los factores asociados a la deserción es la alimentación de los estudiantes. Por esta razón, como Política Social del Estado el Programa de Alimentación Escolar para la población objetivo de Instituciones Educativas Oficiales tiene como fin general contribuir al acceso con permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, fomentando hábitos alimentarios saludables a través del suministro de un complemento alimentario. La población objetivo y el periodo de atención de dicho programa son los de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados, registrados en el Sistema de Matricula SIMAT como estudiantes oficiales que serán atendidas durante el calendario escolar definido por la entidad competente.

Que, la Ley 1955 de 2019, en su artículo 189, creo la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para aprender, como una entidad adscrita al Ministerio de Educación Nacional, con autonomía administrativa, personería jurídica y patrimonio independiente; la cual tiene como objeto "fijar y desarrollar la política en materia de alimentación escolar" y a su vez el Decreto 218 de 2020, creó la estructura interna de la misma.

En atención a lo anterior, se celebra el Convenio Interadministrativo No.4600019320 entre el Departamento de Antioquia y el Municipio de Puerto Triunfo, Antioquia, para integrar esfuerzos para la ejecución del programa de alimentación escolar - PAE, para los niños, niñas y adolescentes de la matrícula oficial del municipio de **PUERTO TRIUNFO -** ANTIOQUIA, para la vigencia 2026**.** Por valor de ***($659.903.597)***, para la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, en los días del calendario escolar sin que ello supere la vigencia a 30 de noviembre de 2026 o hasta cuando se ejecuten las raciones establecidas.

Que, de conformidad con el Decreto 1075 de 2015 adicionado por el Decreto 1852 de 2015 artículo 2.3.10.4.3 corresponde a las entidades territoriales "10. Ejecutar directa o indirectamente el PAE con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional". Para estos efectos, se podrán utilizar los siguientes mecanismos con el fin de consolidar la bolsa común de recursos (Capítulo 2 articulo 2.3.10.2.1) de la Resolución No. 0335 del 23 de diciembre de 2021) "Bolsas común de recursos":

Artículo 9. Conformación de la bolsa común en las ETC. Es el proceso de coordinación entre las gobernaciones y sus municipios no certificados para garantizar la adecuada focalización y atención de los beneficiarios, evitando de esta manera la existencia de dos operadores en una misma sede educativa, generando esquemas para el uso eficiente y coordinado de los recursos asignados por la nación y las entidades territoriales para la operación del PAE.

Parágrafo Primero. Para consolidar la bolsa común de recursos, las Entidades Territoriales Certificadas y No Certificadas deberán utilizar alguno de los siguientes mecanismos:

- ✓ *Celebración de uno o varios convenios interadministrativos entre la Entidad Territorial Certificada – ETC y las Entidades Territoriales No Certificadas – EtnoC- de su jurisdicción, con el consecuente ejercicio contractual de seguimiento a la ejecución hasta su liquidación.*

- ✓ *Realización de uno o varios acuerdos formales entre la Entidad Territorial Certificada – ETC y las Entidades Territoriales no Certificadas de su jurisdicción, con el fin de determinar responsabilidades y transferencia de recursos para su ejecución; lo anterior, con la necesaria verificación del cumplimiento de lo acordado y teniendo en cuenta los presentes lineamientos.*

- ✓ *En dichos convenios o acuerdos se determinará si la ejecución queda a cargo de la ETC o de las EtnoC, o repartida por establecimientos o sedes a cargo de cada entidad.*

Para ello, se realizó la celebración del Convenio Interadministrativo, suscrito entre la Entidad Territorial Certificada -ETC (Departamento de Antioquia) y el Municipio de Puerto Triunfo, con el fin de trasladar a este último los recursos correspondientes dirigidos al programa, para que de manera coordinada y unificada por la ETC sean ejecutados en el Municipio, la entidad estatal, debe publicar de manera conjunta un proceso administrativo de selección de menor cuantía, esto con el objetivo de poder garantizar en el menor tiempo posible, el inicio de la operación del programa desde el primer día calendario escolar, toda vez, que un proceso licitatorio tendría una duración de cuarenta y cinco (45) días, se hace necesario distribuir el presupuesto para el procedimiento de selección abreviada que permita la prestación del servicio de una pronta manera.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR

"OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS-ADMINISTRATIVOS VIGENTES, DISPUESTOS POR EL MEN, PARA EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS ALUMNOS MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO, AÑO 2026**."**

2.1. Especificaciones técnicas.

La operación de dicho programa se deberá adelantar con los Lineamiento técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas (los cuales son de obligatorio cumplimiento y aplicación por las Entidades Territoriales, los actores y los operadores del programa) expedidos por el Ministerio de Educación Nacional, que a la fecha se encuentran dispuestos por la Resolución No. 0335 del 23 de diciembre de 2021.

Para estos efectos, la modalidad del proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. Teniendo en cuenta lo anterior, los lineamientos técnicos-administrativo del Ministerio de Educación Nacional estableció las siguientes modalidades:

Preparación en sitio: Se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumple con las especificaciones establecidas en la normativa sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable emitido por la autoridad sanitaria competente.

Industrializada: Se implementa en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, la entidad contratante después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar este tipo de ración dependiendo las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio.

Comida Caliente Transportada Se define como la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior o traslado a La sede Educativa o comedor escalar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa: esta modalidad es desarrollada por personas naturales o jurídicas que cuentan con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

2.1.1. Análisis técnico de la alternativa:

Es necesario garantizar la permanencia estudiantil con el Programa de Alimentación Escolar de los estudiantes de las instituciones públicas de primaria, secundaria y media de cupos proyectados para la ración alimentaria para el semestre de la vigencia 2026 de acuerdo con el calendario escolar; observando que se es necesario adquirir el suministro de las siguientes raciones en sitio y complemento industrializado, de acuerdo al curso en que se encuentre los estudiantes para el buen desarrollo y cumplimiento del proyecto durante el tiempo de duración del calendario escolar primer semestre 2026, según reporte del SIMAT.

Selección del tipo de complemento alimentario a suministrar:

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

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
RUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM		N/A
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍENA		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				
	Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Sal yodada	0,5		GALLETAS DE SODA	Servido 16	Medida Casera	Tomate chonto	20	2 tajadas de tomate
	Canela	0,1											Margarina suave de mesa	2	
	Azúcar refinada	5								Galletas tipo soda (2)	16	2 unidades	Sal yodada	0,5	
				ARROZ CON ESPINACA	Servido 100	Medida Casera	TAJADA DE MADURO CON QUESO	Servido 60	Medida Casera				Queso tipo mozzarella (1 Unid)	16	1 lonchita de queso
				Arroz	40	2/3 taza	Plátano hartón maduro	70	1 trozo grande				Cebolla cabezona	10	
				Agua	125 ml		Aceite vegetal	8					Panela	3	
				Espinaca	20		Queso blanco o campesino	15					PAPA A LA FRANCESA	Servido 70	Medida Casera
				Cebolla cabezona	8								Papa capira	70	1/3 taza
				Ajo	0,5								Aceite vegetal	9	
				Aceite vegetal	2								Sal yodada	0,5	
				Sal yodada	0,5								Paprika	0,05	0
FRUTA				FRUTA ENTERA	Servido 130 ml	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°3	180	1/2 taza			

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

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

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

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

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

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11			MENÚ No. 12			MENÚ No. 13			MENÚ No. 14			MENÚ No. 15		
	BEBIDA FRIA CON AVENA EN LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera
LÁCTEO	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	5		Panela	9		Fruta de cosecha	60	
	Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Panela	9		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9	
	Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml					Agua	200 ml	
PROTEÍCO	CARNE DE CERDO CON VEGETALES	Servido 90	Medida Casera	CARNE DE RES ESTOFADA	Servido 90	Medida Casera	HUEVO FRITO	Servido 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		Proteina vegetal de soya (Carve)	7		Cebolla cabezona	18	
	Cebolla junca	20		Tomate chonto	18		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5		Cebolla cabezona	18		LENTEJAS GUISADAS	Servido 80	Medida Casera	Agua (coccion de la carne)	80		Aceite vegetal	3	
	Aceite vegetal	3		Zanahoria	35					Tomate chonto	25		Sal yodada	0,2	
	Sal yodada	0,2		Ajo	0,5		Lentejas	20		Zanahoria	18				
	Tomate chonto	18		Agua	200 ml		papa capira	18		Cebolla cabezona	12				
				Cilantro	0,5		Agua	125 ml		Ajo	0,5				
				Aceite vegetal	5		Zanahoria	18		Orégano seco	0,1				
				Sal yodada	0,5		Tomate chonto	18		Laurel seco	0,1				
							Cebolla cabezona	12		Aceite vegetal	2				
							Ajo	0,5							
							Sal yodada	0,2							
CEREAL	AREPA ASADA	Servido 40	Medida Casera	ARROZ CON CABELLO DE ANGEL	Servido 100	Medida Casera	ARROZ BLANCO	Servido 80	Medida Casera	PASTA CORTA	Servido 40	Medida Casera	ARROZ ROJO	Servido 80	Medida Casera
	Harina de maíz	40	1 arepa	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza	Pasta corta	20	1/4 taza	Arroz	40	1/2 taza
	Margarina suave de mesa	10		Agua	110		Agua	100 ml		Orégano seco	0,05		Agua	110 ml	
	Sal yodada	0,2		Fideo (Cabello de ángel)	10		Aceite vegetal	3		Tomillo	0,05		Pimentón	30	
				Aceite vegetal	5		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	2		Achiote (Polvo)	0,1	
				Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,2		Aceite vegetal	1	
										TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	Servido 60	Medida Casera	Sal yodada	0,2	
										Plátano hartón maduro	70	2 tajadas	PAPA CAPIRA CON ROMERO	Servido 60	Medida Casera
										Aceite vegetal	8		Papa capira	70	1/4 taza
													Aceite vegetal	5	
													Sal yodada	0,2	
													Romero	0,2	
FRUTA	FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera							FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
	Fruta grupo N°2	180	1 taza							Fruta grupo N°1	180	1/2 taza			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS							EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA								
FIRMA															

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

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

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

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

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16			MENÚ No. 17			MENÚ No. 18			MENÚ No. 19			MENÚ No. 20		
	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA CHOCOLATADA	Servido 220	Medida Casera	BEBIDA FRÍA CON AVENA EN LECHE	Servido 220	Medida Casera	SORBETE DE FRUTA	Servido 220	Medida Casera	AGUA DE PANELA CON LECHE	Servido 220	Medida Casera
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				
PROTEÍCO	GOULASH DE CARNE DE CERDO Y PAPA	Servido 100	Medida Casera	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO	Servido 90	Medida Casera	CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO	Servido 60	Medida Casera	CARNE DE CERDO SALTEADA	Servido 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	80		Plátano hartón maduro	40		Agua	200 ml		Cebolla cabezona	18		Cebolla cabezona	18	
	Pimentón	10		Aceite vegetal	5		Pimentón	15		Ajo	0,5		Tomate chonto	18	
	Cebolla cabezona	10		Sal yodada	0,5		Cebolla cabezona	10		Agua	5 ml		Ajo	0,5	
	Ajo	0,5					Ajo	0,5		Aceite vegetal	3		Tomillo	0,1	
	Paprika	0,1					Paprika	0,1		Orégano seco	0,05		Paprika	0,1	
	Laurel seco	0,2					Tomillo	0,1		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,5	
	Aceite vegetal	5					Aceite vegetal	3					Aceite vegetal	2	
	Agua	60 ml					Sal yodada	0,5							
	Sal yodada	0,5					Queso blanco o campesino	15							
CEREAL	ARROZ CON CEBOLLA Y CÚRCUMA	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	
	Cúrcuma	0,2								Sal yodada	0,5		FRIJOLES GUISADOS	Servido 90	Medida Casera
	Sal yodada	0,5								PAPAS CON HOGAO	Servido 55	Medida Casera	Frijol	20	1/3 taza
	Agua	100 ml								papa capira	60	1/5 taza	Agua	80 ml	
										Tomate chonto	20		Zanahoria	18	
										Cebolla cabezona	12		Plátano hartón verde	15	
										Aceite vegetal	5		Tomate chonto	18	
										Sal yodada	0,5		Cebolla junca	18	
													Sal yodada	0,2	
													TAJADA DE MADURO	Servido 60	Medida Casera
													Plátano hartón maduro	50	2 tajadas
													Aceite vegetal	8	
FRUTA				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera				FRUTA ENTERA	Servido 130	Medida Casera			
				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°3	180	1/2 taza			

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

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

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

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

CONVENIO	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN
RUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A	ROM	N/A
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X	INDÍENA	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		
LÁCTEO	**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
	Fruta de temporada	60	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso	Leche entera en polvo	15	1 vaso
	Agua	200		Panela	9		Avena en hojuelas	10		Fruta de cosecha	60		Cocoa en polvo sin azúcar	5	
	Leche entera en polvo	15		Agua	200 ml		Agua	200 ml		Azúcar refinada	9		Panela	9	
	Azúcar refinada	9					Azúcar refinada	9		Agua	200 ml		Agua	200 ml	
PROTEÍCO	**GUISO DE PROTEINA VEGETAL PARA EL ARROZ**	Servido 90	Medida Casera	**HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA**	Servido 50	Medida Casera	**CARNE DE CERDO EN JULIANAS CON CEBOLLA CARAMELIZADA**	Servido 70	Medida Casera	**CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELAS**	Servido 80	Medida Casera	**CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA**	Servido 70	Medida Casera
	Habichuela	30	1/3 taza	Huevo de gallina tipo A	55	1/5 taza	Carne de cerdo	60	1/3 taza	Carne de res	60	1/3 taza	Carne de cerdo	60	1/3 taza
	Proteina vegetal de soya (Carve)	15		Cebolla junca	8		Aceite vegetal	2		Aceite vegetal	2		Tomate chonto	12	
	Zanahoria	18		Aceite vegetal	2		Cebolla cabezona	35		Habichuela	20		Cebolla cabezona	10	
	Pimentón	8		Sal yodada	0,5		Ajo	0,5		Ajo	0,5		Cúrcuma	0,1	
	Ajo	0,5					Agua	15		Cebolla cabezona	12		Ajo	0,5	
	Aceite vegetal	2					Tomillo	0,1		Sal yodada	0,5		Aceite vegetal	1	
	Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,5		Agua	15		Sal yodada	0,2	
	Albahaca	0,1					Panela	1,5							
	Cilantro	0,5													
CEREAL	**ARROZ CON GUISO DE PROTEÍNA VEGETAL DE SOYA Y VEGETALES**	Servido 160	Medida Casera	**ARROZ BLANCO**	Servido 80	Medida Casera	**ARROZ CON CURCUMA Y CILANTRO**	Servido 80	Medida Casera	**PASTAS TORNILLO CON TOMATE Y ALBAHACA**	Servido 150	Medida Casera	**PAPAS A LA FRANCESA**	Servido 280	Medida Casera
	Agua	140 ml	2/3 taza	Arroz	40	1/2 taza	Arroz	40	1/2 taza	Tomate chonto	30	1/2 taza	papa capira	300	1 taza
	Arroz	40		Agua	100 ml		Agua	100 ml		Agua	30		Aceite vegetal	10	
	Aceite vegetal	3		Aceite vegetal	3		Cúrcuma	0,1		Zanahoria	8		Paprika	0,1	
	Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,2		Sal yodada	0,2		Cebolla cabezona	8		Sal yodada	0,5	
	Achiote (Polvo)	0,1		**TAJADAS DE PLÁTANO MADURO**	Servido 40	Medida Casera	Aceite vegetal	2		Ajo	0,5				
	PAPAS CRIOLLAS FRITAS	Servido 200ml	Medida Casera				Cilantro	0,5		Aceite vegetal	3		**GALLETAS DE SODA**	Servido 8	Medida Casera
				Plátano hartón maduro	50	2 tajadas	**PURÉ DE PAPA CAPIRA**	Servido 60	Medida Casera	Sal yodada	0,5				
	Papa criolla	80	2 1/2 cucharadas	Aceite vegetal	2					Azúcar refinada	2		Galletas tipo soda (2)	8	1 unidad
	Aceite vegetal	10		**CALENTADITO PAE**	Servido 90	Medida Casera	papa capira	70	1/4 taza	Laurel seco	0,1				
	Sal yodada	0,5					Ajo	0,5		Orégano seco	0,1				
				Frijol	20	1/3 taza	Sal yodada	0,5		Albahaca	0,1				
				Agua	80		Margarina suave de mesa	10		Pasta tornillo	20				
				Ahuyama	20					Agua	125 ml				
				Tomate chonto	20					Sal yodada	0,5				
				Cebolla junca	8					**CROQUETAS DE PLÁTANO MADURO**	Servido 70	Medida Casera			
				Aceite vegetal	2					Plátano hartón maduro	70	2 croquetas			
				Zanahoria	20					Harina de trigo fortificada	10				
				Paprika	0,1					Azúcar refinada	1				
				Sal yodada	0,5					Sal yodada	0,2				
										Aceite vegetal	5				
FRUTA	**FRUTA ENTERA**	Servido 130	Medida Casera				**FRUTA ENTERA**	Servido 130	Medida Casera						
	Fruta grupo N°1	180	1/2 taza				Fruta grupo N°1	180	1/2 taza						

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

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

Alimentos para Aprender · La educación es de todos · Mineducación · Gobernación de Antioquia	**CICLO DE MINUTA** **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** **VIGENCIA 2026**

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

SEMANA No. 1										
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**		**MENÚ No. 2**		**MENÚ No. 3**		**MENÚ No. 4**		**MENÚ No. 5**	
LÁCTEO	**Leche entera**		**Leche saborizada**		**Bebida láctea con Avena**		**Leche entera**		**Kumis**	
	Leche entera	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Kumis	200 cc
CEREAL	**Brownie**		**Palito de queso**		**Ponqué de zanahoria**		**Galleta dulce (Tipo cuca)**		**Panificado relleno con arequipe**	
	Brownie	80 g	Palito de queso	80 g	Ponqué de zanahoria	80 gr	Galleta dulce (Tipo cuca)	80 g	Panificado relleno con arequipe	80 g
FRUTA	**Fruta entera**				**Fruta entera**				**Fruta entera**	
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°3	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Panelita	20g			Barra de cereal	20g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

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

SEMANA No. 2										
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**		**MENÚ No. 7**		**MENÚ No. 8**		**MENÚ No. 9**		**MENÚ No. 10**	
LÁCTEO	**Bebida láctea con Avena**		**Leche saborizada**		**Leche entera**		**Yogurt**		**Colada láctea**	
	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Colada láctea	200 cc
CEREAL	**Roscón relleno de chocolate**		**Panificado relleno con queso**		**Galleta tipo Brownie**		**Pan de maíz**		**Torta de Vainilla**	
	Roscón relleno de chocolate	80 g	Panificado relleno con queso	80 g	Galleta tipo Brownie	80 g	Pan de maíz	80 g	Torta de Vainilla	80 g
FRUTA	**Fruta entera**				**Fruta entera**				**Fruta entera**	
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°3	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Mezcla de frutos secos	20 g			Cocada de panela	20g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA			Gloria Amparo Hoyos Y. MND 00392		Eliana I. Montoya MND04807					

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al dia)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

Alimentos para Aprender · La educación es de todos · Mineducación · Gobernación de Antioquia	**CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2026**

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

SEMANA No.3										
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**		**MENÚ No. 12**		**MENÚ No. 13**		**MENÚ No. 14**		**MENÚ No. 15**	
LÁCTEO	**Leche Saborizada**		**Leche entera**		**Bebida láctea con Avena**		**Kumis**		**Leche entera**	
	Leche Saborizada	200 cc	Leche entera	200 cc	Bebida láctea con Avena	200 cc	Kumis	200 cc	Leche entera	200 cc
CEREAL	**Panificado relleno con queso**		**Ponqué con zanahoria**		**Panificado relleno de bocadillo**		**Palito de queso**		**Torta veteada de chocolate y vainilla**	
	Panificado relleno con queso	80 g	Ponqué con zanahoria	80 g	Panificado relleno de bocadillo	80 g	Palito de queso	80 g	Torta veteada de chocolate y vainilla	80 g
FRUTA	**Fruta entera**				**Fruta entera**				**Fruta entera**	
	Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Bocadillo de guayaba	20 g			Cocada con panela	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA										

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.

Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)

Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt

Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.

Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.

Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.

Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).

Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)

Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.

Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja

Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

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

SEMANA No.4									
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**		**MENÚ No. 17**		**MENÚ No. 18**		**MENÚ No. 19**		**MENÚ No. 20**	
LÁCTEO	**Bebida láctea con Avena**		**Leche entera**		**Yogurt**		**Leche Saborizada**		**Colada láctea**	
	Bebida láctea con Avena	200 cc	Leche entera	200 cc	Yogurt	200 cc	Leche Saborizada	200 cc	Colada láctea	200 cc
CEREAL	**Galleta Dulce (Tipo Cuca)**		**Galleta multicereal**		**Torta vainilla**		**Pan de maíz**		**Panificado relleno de chocolate**	
	Galleta Dulce (Tipo Cuca)	80 g	Galleta multicereal	80 g	Torta vainilla	80 g	Pan de maíz	80 g	Panificado relleno de chocolate	80 g
FRUTA	**Fruta entera**				**Fruta entera**				**Fruta entera**	
	Fruta grupo N°3	180 g Bruto			Fruta grupo N°1	180 g Bruto			Fruta grupo N°2	180 g Bruto
AZÚCAR/DULCE			Barra de cereal	20 g			Panelita	20 g		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA							
FIRMA			Gloria Amparo Hoyos Y MND 00392		Ethanol Montoya MND04807					

Nota 1: Verificar las condiciones de calidad de todos los alimentos del ciclo de menú en el momento de recibo, almacenamiento y previo a la entrega y consumo. Así mismo realizar procesos de limpieza y desinfección previa al consumo a las frutas y empaque de bebidas lácteas.
Nota 2: En cuanto a la bebida y de acuerdo a las condiciones de transporte y almacenamiento, puede contemplarse el tipo de empaque UHT (larga vida)
Nota 3: No está permitida la bebida de yogurt
Nota 4: El empaque del producto deberá estar individual.
Nota 5: El gamaje de la fruta en el ciclo se encuentra en bruto, es decir, se encuentra entero y contempla la cáscara. Se deberá garantizar la entrega de 120gr en neto.
Nota 6: No se permite repetir fruta en la misma semana.
Nota 7: No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo (es decir que cada una máximo se pueden ofrecer en 3 de los 20 menú).
Nota 8: Como hábito saludable, motivar la ingesta diaria de agua apta para el consumo en los beneficiarios del programa (de 150 cc a 220 cc al día)
Fruta entera grupo N°1: Banano, Mandarina, Murrapo.
Fruta entera grupo N°2: Mango maduro, Manzana, Naranja
Fruta entera grupo N°3: Zapote, Pera, Guayaba común, Guayaba pera

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

- **Horarios de consumo de los complementos alimentarios**

Según lo dispuesto en la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021, los horarios para el consumo de los alimentos serán en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

- **Ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE)**

Fase de alistamiento de la Operación por parte del Operador:

Necesidad de recurso humano: El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento,

despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

a. **Coordinador Operativo:** El operador debe designar un Coordinador Operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato: Realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

   Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Administración de Empresas o profesiones afines, Ingeniería Industrial; con experiencia profesional certificada de mínimo un año a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.

b. **Manipulador(es) de alimentos:** El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos en la normativa sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituya), y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

   - Ser mayor de 18 años
   - Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituya, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a los establecido en la normativa sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa
   - Tener formación en educación sanitaria, principios básicos en buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos de acuerdo a la Resolución 2674. De lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa
   - Poner en prácticas las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen balo la modalidad de ración preparada en sitio es el siguiente:

1-75 raciones	76-150 raciones	151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1000 raciones	1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

Para realizar el coste del personal manipulador de alimentos en sedes educativas, se efectuó el cálculo sobre los días de trabajo y el número de horas de permanencia diaria en la sede educativa, arrojando,

un valor promedio para la ración industrializada y RPS, el cual se detalla en el análisis de mercado. Para el caso de la Ración parar preparar en sitio-RPS, el número de horas de permanencia diaria según el número de titulares de derecho atendidos, se relaciona a continuación: **Tabla 2.** Rangos titulares de derecho atendidos vs número de horas de permanencia manipuladores.

RELACIÓN RANGOS MANIPULADORAS VS HORAS DEPERMANENCIA DIARIA							
	Número de titulares de derecho (Rangos)						
	1 a 75	76 a 150	151 a 300	301 a 500	501 a 750	751 a 1000	1001 a 1500
4 horas (labores de manipulación)	1 a 35	76 a 110	151 a 207	301 a 396	501 a 624	751 a 874	1001 a 1209
8 horas (labores de manipulación)	36 a 75	111 a 150	208 a 300	397 a 500	625 a 750	875 a 1000	1210 a 1500

En caso de que se requiera ajuste al personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa.

En las instituciones educativas en las cuales se atienden entre 1 y 49 titulares de derecho del programa con modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares del derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar, a quien el operador deberá entregar la dotación y elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.

En las instituciones educativas en las que se atiendan 50 o más titulares de derecho del programa con la modalidad de industrializada, la entidad contratante determinará el personal manipulador de alimentos para este tipo de ración, de tal manera que el operador garantice el(los) manipulador(es) de alimento necesario(s) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quien(es) coordinara(n) con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos.

Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio.

Fase de alistamiento

Son las actividades y tareas que debe cumplir el operador una vez se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación; el plazo para su cumplimiento lo establecerá la entidad contratante.

a. Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o bodegas de almacenamiento.
b. Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (01) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato, o concepto higiénico favorable con requerimientos.
c. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.
d. Contar con un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de equipos existentes en cada comedor escolar, de los cuales debe hacer copia en los lugares donde se implementará dicho plan.
e. Contar con un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Prosperidad Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia de los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa de Desechos Sólidos
- Programa de Control de Plagas
- Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua

f. Contar con Plan de Capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.
g. Contra con Plan de Rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar.

Fase de operación del Programa

En esta fase se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los titulares del derecho, debiendo el operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normativa sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación:

- **Manejo higiénico sanitario:** El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normativa sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, para el transporte de alimentos perecederos y demás normas para el transporte de alimentos específicos.

  Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

  a. Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente, en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación del PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.
  b. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

- **Plan de Saneamiento Básico:** debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o plantas de producción o ensamble y para los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normativa sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades.

  El Plan de Saneamiento Básico se debe desarrollar para los programas que lo integran, de acuerdo a las condiciones establecidas en las actividades de alistamiento.

- **Transporte:** el transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.

- **Equipo, menaje y dotación:** los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normativa sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación requeridas estarán dadas de acuerdo con la modalidad de la ración y deben ser suministrados por la Entidad Territorial.

Modalidad Ración Preparada en Sitio: el comedor escolar deberá contar en cada punto de preparación y distribución con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que aseguren la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

Si alguno de los equipos mencionados en esas tablas no es necesario dada la logística u operación propia del programa en alguno de los comedores escolares, no será exigida su existencia, previa verificación y autorización por escrito del Supervisor.

Modalidad Ración Industrializada: con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la modalidad industrializada, es espacio destinado para el almacenamiento transitorio, debe contar con las características y los elementos que garanticen dicho almacenamiento de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta el consumo por parte de los titulares de derecho, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social

Comida Caliente Transportada se define como la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior o traslado a La sede Educativa o comedor escalar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa: esta modalidad es desarrollada por personas naturales o jurídicas que cuentan con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

- **Implementos de aseo:** es responsabilidad del operador garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio en el comedor escolar o para el lugar de almacenamiento temporal en casa que aplique en la ración industrializada, que se cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas

  Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencia su deterioro o desgaste.

- **Características de la calidad de los alimentos:** los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como industrializadas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normativa vigente y los que indican en el “Anexo No. 01 – Aspectos Alimentarios y Nutricionales”.

  El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el programa deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social.

  Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013

del Ministerio de Salud y Protección Social, en relación al registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.

Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los titulares de derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

- **Empaque y embalaje:** con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:

  a. Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes a las normas ambientales vigentes.
  b. Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.
  c. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.

- **Entrega de complementos alimentarios a los titulares de derecho:** la entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento del consumo.

  Para la modalidad industrializada, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en los lineamientos establecidos por la Resolución 0335 de 2021 y normativa vigente, el personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizará la entrega de los productos al docente, directivo o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde con el formato diseñado por el MEN, denominado *"Verificación de Calidad y Cantidad: Complemento Industrializado"*

MINUTA PATRÓN

Según lo establecido en la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021 y anexo_1 este es una guía de obligatorio cumplimiento para la implementación del PAE que establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes

establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tipo de complemento y a la modalidad.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada en el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de energía y nutrientes de los menús del ciclo y el peso servido para el proceso de supervisión y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

El Ministerio de Educación Nacional establece la minuta patrón (Anexo 1 – Aspectos Alimentarios y Nutricionales de la Resolución 0335 de 2021), Las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable, determinan el cumplimiento del aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención del servicio, nivel educativo y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente sobre la materia.

La Resolución 0335 de 2021 establece en el Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados de la siguiente manera:

- ✓ Primero: Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.
- ✓ Segundo: Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
- ✓ Tercero: Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.
- ✓ Cuarto: Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

- **Ciclos de menús:** Corresponde al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.

  Los ciclos de menús pueden ser diseñados por el profesional de Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Contratante y entregado al operador para su aplicación, o pueden ser diseñados por el profesional de Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, del operador seleccionado, para la aprobación de la Entidad Contratante, según sea el caso.

  Los ciclos de menús deben de contener mínimo 10 menús para la modalidad industrializada, 20 menús para la modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada por cada modalidad del suministro y tipo de complemento, lo anterior según lo establece la resolución 0335 de 2021 en el artículo 4.5.

El ciclo de menús debe publicarse en cada uno de los comedores escolares en el caso de la ración preparada en sitio o en la institución educativa en caso de la ración industrializada, en un lugar visible a toda la comunidad educativa. De acuerdo a la dinámica de la Entidad Territorial se podrá publicar el ciclo de menús en su totalidad o el menú de cada día; en todo caso en el comedor escolar o la institución educativa debe reposar el ciclo de menús de 20 días, para consulta y las acciones de control social.

Para la elaboración de los ciclos de menús se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- ✓ Elaborarse con base en las minutas patrón definidas en el presente anexo de la resolución 0335 de 2021 o en las minutas patrón adaptadas por la Entidad Territorial teniendo en cuenta las consideraciones establecidas en el numeral 4.3 para el diseña de estas, para cada modalidad de suministro y garantizando el aporte diario de anergia y nutrientes establecida para cada tipo de complemento alimentaria.
- ✓ Estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de cada vigencia del calendario académico
- ✓ Los ciclos de menús deben ser acompañados de los siguientes documentos:

    - Análisis nutricional
    - Guías de preparación
    - Lista de intercambios

a. Garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.
b. Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (ciclos, épocas de cosecha y precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la inclusión de los diferentes alimentos en el menú.
c. En la situación que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.
d. Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, incluyendo el alimento proteico, para el cual se permiten máximo dos intercambios por ciclo.
e. El operador debe solicitar por escrito mínimos con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial Certificada o del MEN según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa.
f. Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN.
g. Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por el MEN.

2.2. Obligaciones del Operador del Programa

El Operador del PAE cumplirá las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015 en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 2015, y además las señalas en la Resolución 0335 del 23 de diciembre del 2021 del MEN.

2.2.1. Generales:

- Cumplir con el objeto del contrato con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad, por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno entre el contratista y el Municipio.
- Responder ante terceros por los daños que se ocasionen y que provengan de causas que le sean imputables.
- Salvaguardar la información confidencial que obtenga o conozca en el desarrollo de sus actividades salvo requerimiento expreso de Autoridad competente.
- Entregar al supervisor del control de ejecución del contrato los informes que se soliciten sobre cualquier aspecto y/o resultados obtenidos en cada actividad encomendada cuando así se requiera.
- Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del contrato le imparta el Municipio, a través del interventor del mismo, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones.
- Presentar los recibos de pago al sistema de seguridad social (salud, pensiones y riesgos laborales) y demás impuestos que consagra la ley 1607 de 2012, cuando a ello haya lugar, para cada uno de los respectivos desembolsos.
- Ejecutar las demás actividades que sean necesarias para lograr un total y fiel cumplimiento del objeto, el alcance y las obligaciones contratadas, aunque no estén específicamente señaladas en el presente documento, siempre y cuando las mismas correspondan a la naturaleza y objeto del contrato.

2.2.2. Especificas:

- Ejecutar el programa de conformidad con el pliego de condiciones, estudio previo y especificaciones particulares y generales, especialmente los Lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas (los cuales son de obligatorio cumplimiento y aplicación por las Entidades Territoriales, los actores y los operadores del programa) expedidos por el Ministerio de Educación Nacional, que a la fecha se encuentran dispuestos por la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021 del MEN.
- Contar con la disponibilidad de recursos de personal, materiales y equipos, de acuerdo con el pliego de condiciones respectivo, la propuesta presentada y el contrato suscrito, especificaciones del programa y la propuesta presentada.
- Contar con los procedimientos, equipos y la disposición de medidas que considere necesarias para garantizar la buena calidad, uniformidad y correcta ejecución contractual.

- Controlar permanentemente la entrega de los suministros y su calidad, velando por su oportuna disposición en los establecimientos educativos y por el cumplimiento de las especificaciones técnicas.
- Llevar un registro del avance del programa, del personal y de los equipos empleados.
- Verificar y asegurar que el personal, para su protección, mantenga durante el tiempo de trabajo una dotación adecuada a la labor desempeñada, así como los elementos de seguridad industrial necesarios para la ejecución de las actividades.
- Dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 55 de la Ley 962 de 2005, en lo referente a las condiciones de higiene y seguridad.
- Velar por las buenas condiciones de aseo y seguridad de cada una de las áreas.
- Realizar reuniones con la supervisión del Municipio por lo menos una (1) vez por mes, con el fin de verificar el desarrollo del contrato y elaborar las actas que documenten el estado del mismo.
- Asistir a todas las reuniones que se celebren en el sitio de ejecución de las actividades o en las instalaciones del Municipio relacionadas con las actividades objeto del contrato y elaborar y suscribir las actas correspondientes.
- Analizar el avance contractual, con el fin de prever, con la suficiente anticipación eventuales incumplimientos de plazos y tomar las medidas correspondientes.
- Entregar periódicamente, según se acuerde con la supervisión de la Entidad, un resumen de contrato y las garantías que guarden relación directa con la ejecución de las actividades objeto del contrato.
- Elaborar los documentos y presentar los informes que le sean requeridos en caso de que se interponga en contra de la Entidad alguna acción administrativa, policial o judicial, requerimientos formulados por tribunal de arbitramento u organismos de control y que guarden relación con la celebración, ejecución o liquidación del contrato.
- Presentar informes mensuales e informe final de la ejecución de sus actividades, e informes técnicos en caso de requerirse, así:

Informe mensual: El contratista presentará mensualmente a la supervisión, un informe en donde se consigne el trabajo ejecutado en ese período, el cual refleje adecuadamente la cantidad ejecutada, índices de gestión y estado de avance con respecto a lo programado.

Informe técnico: Cuando la supervisión lo requiera o según la periodicidad y los estándares establecidos, el contratista presentará informes técnicos, para mantener actualizada la información sobre el desarrollo del programa.

Para ello deberá emplear los formatos y/o documentos de ejecución del programa dispuestos por el Ministerio de Educación Nacional, los cuales se encuentran en el siguiente link http://www.mineducacion.gov.co/1759/w3-article-348210.html (Consultado en la página web del MEN, julio de 2017).

Los siguientes son algunos de los formatos y documentos a emplear:

- F1.1 Formato diagnóstico de la infraestructura

- F1.3 Formato de plan de rutas, periodicidad y días de entrega
- F1.4 Formato planeación de menús
- F1.5 Formato análisis nutricional de menús
- F1.6 Formato lista de intercambio
- F1.7 Formato guías de preparación de alimentos
- F2.1 Formato registro y control diario de asistencia
- F2.2 Informe de inversión y buen manejo del anticipo
- F2.3 Formato plan de Inversión mensualizado
- F2.4 Formato certificación rectores
- F2.6 Formato informe de ejecución de recursos
- F2.7 Formato de seguimiento compras locales
- F2.8 Formato remisión complementos alimentarios
- F2.9 Formato remisión de víveres almuerzo
- F2.10 Formato remisión complemento alimentario industrializado
- F2.11 Formato reposición o faltantes complementos
- F2.12 Formato reposición o faltantes víveres
- F2.15 Formato verificación de gramajes

Informe final: El contratista entregará a la supervisión, al terminar el programa, un informe final cuyo contenido será, como mínimo, el siguiente:

 Aspectos contractuales relevantes.
 Breve descripción de la ejecución del programa.
 Descripción de los procedimientos utilizados e innovaciones tecnológicas empleadas.
 Informe sobre las pólizas y garantías exigidas.
 Cronograma final de proyecto, en cual se muestre todas las incidencias del mismo.
 Reporte de excedentes financieros generados, si se presentaron.
 Adjuntar la liquidación de la cuenta de manejo exclusivo del anticipo, con todos sus soportes y cruce de saldos.
 Relación de la paz y salvo, por todo concepto, expedidos por los subcontratistas y relación con las obligaciones del contratista.
 Indicar los plazos y montos asegurados de las garantías, según sea el caso.

2.3. Identificación del contrato a celebrar.

El presente estudio previo pretende la futura contratación de un servicio.

2.4. Forma de pago

La Alcaldía Municipal de Puerto Triunfo, pagará el valor del contrato de la siguiente manera:
Se realizarán pagos parciales hasta agotar el 50% conforme a la ejecución del contrato y de acuerdo al primer desembolso de la gobernación y el otro 50% al finalizar el contrato, una vez cumplidos los requisitos de ejecución y encontrándose suscrita el acta de inicio; mediante acta de supervisor que se suscribirá entre las partes, para lo cual requerirá que el contratista cumpla con los siguientes requisitos:

Informe parcial, Comprobantes de pago en donde se demuestre el cumplimiento por parte del Contratista de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF).

El Contratista deberá presentar para el trámite de sus cuentas además de los documentos relacionados la factura de venta, en original y copia, la cual debe cumplir, como mínimo, los requisitos de las normas fiscales establecidas en el artículo 617 del Estatuto Tributario. La fecha de la factura debe corresponder al mes de su elaboración, y en ella constará el número del contrato, el concepto del bien o servicio que se está cobrando.

Los pagos se realizarán dentro de los noventa días calendarios siguientes a la radicación de la respectiva factura y estará precedido de la certificación de cumplimiento a satisfacción, expedida por el supervisor del contrato, previa presentación del informe correspondiente.

Retenciones	**Deducciones**
La retención en la fuente y de IVA se aplicará las tarifas establecidas por el gobierno a través del estatuto tributario nacional. La retención de ICA se aplicará la tarifa establecida en el estatuto tributario municipal. Las anteriores serán aplicadas según el servicio o suministro prestado.	Las deducciones serán aplicadas conforme a lo establecido en el estatuto tributario municipal las cuales corresponden a:
	Estampilla pro cultura 2%
	Estampilla pro adulto mayor 4%
	Pro Justicia 2%
	Tasa pro deporte 2,5%

El pago de las estampillas se realizará se realizará mediante deducción la cual se aplicará a cada pago parcial autorizado, esto para los contratos cuya cuantía no superen los cien millones de pesos ($100.000.000); en caso de superar este monto deberán cancelar la totalidad de las estampillas antes de la legalización del contrato en las cuentas que la tesorería municipal tenga habilitadas para tal fin. Para el caso de la contribución de seguridad (5%) el pago se realizará mediante deducción la cual se aplicará se aplicará al anticipo y cada pago parcial autorizado sin importar el monto del contrato.

2.5. Plazo de ejecución

El plazo del futuro contrato será de SEIS (06) días calendario escolar para el año 2026. Contados a partir del cumplimiento de requisitos de ejecución. La fecha de inicio la establecerán en el acta de inicio el contratista y el supervisor y será obligación de la supervisión verificar las condiciones necesarias para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar.

2.6. **Supervisión**: La entidad con el fin de verificar el cumplimiento del contrato ejercerá su supervisión a través de la *Secretaría de Gobierno.*

FUNCIONES:

1) **De carácter lega**l: Revisión y verificación del cumplimiento del marco legal, reglamentario y contractual en que se ejecuta el contrato.

2) **De carácter administrativo:** Cuya función es la debida coordinación con respecto a la ejecución y liquidación del contrato y comprende actividades encaminadas a impulsar la ejecución del contrato y verificar el cumplimiento por parte del contratista de los tramites y diligencias que debe realizar.

• Revisar que el expediente electrónico o físico del contrato esté completo, sea actualizado constantemente y cumpla con la normativa aplicable.
• Coordinar con el responsable en la Entidad Estatal la revisión y aprobación de garantías, la revisión de los soportes de cumplimiento de las obligaciones laborales, la revisión de las garantías.
• Preparar y entregar los informes previstos y los que soliciten los organismos de control.
• Revisar que la Entidad Estatal cumpla con los principios de publicidad de los Procesos de Contratación y de los Documentos del Proceso.
• Verificar el cumplimiento de las obligaciones del contratista en materia de seguridad social, salud ocupacional, planes de contingencia, normas ambientales, y cualquier otra norma aplicable de acuerdo con la naturaleza del contrato.

3) **De carácter Financiero:**

En este ámbito, el supervisor tiene a su cargo un seguimiento a las actuaciones del contratista en términos presupuestales, financieros y contables, para lo cual es recomendable tener en cuenta lo siguiente:

• Hacer seguimiento de la gestión financiera del contrato por parte de la Entidad Estatal, incluyendo el registro presupuestal, la planeación de los pagos previstos y la disponibilidad de caja.
• Revisar los documentos necesarios para efectuar los pagos al contratista, incluyendo el recibo a satisfacción de los bienes o servicios objeto del contrato.
• Documentar los pagos y ajustes que se hagan al contrato y controlar el balance presupuestal del contrato para efecto de pagos y de liquidación del mismo.
• Verificar la entrega de los anticipos pactados al contratista, y la adecuada amortización del mismo, en los términos de la ley y del contrato.
• Verificar que las actividades adicionales que impliquen aumento del valor o modificación del objeto del contrato cuenten con autorización y se encuentren justificados técnica, presupuestal y jurídicamente.
• Coordinar las instancias necesarias para adelantar los trámites para la liquidación del contrato y entregar los documentos soporte que le correspondan para efectuarla.

4) **Carácter técnico**: El seguimiento técnico está dirigido a revisar el cumplimiento de las normas técnicas aplicables y previstas en el contrato para lo cual las siguientes actividades sirven de pauta:

- Verificar el cumplimiento de las normas técnicas aplicables.

- Revisar que las personas que conforman el equipo del contratista cumplan las condiciones ofrecidas de acuerdo con lo previsto en el contrato y exigir su reemplazo en condiciones equivalentes cuando fuere necesario.
- Identificar las necesidades de cambio o ajuste y revisar el curso de acción con las partes.
- Estudiar las solicitudes y requerimientos técnicos del contratista y dar recomendaciones a la Entidad Estatal sobre el particular.
- Elaborar la documentación y el soporte necesario frente a la necesidad de hacer efectivas las garantías del contrato.

3. MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

El artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 adicionado por el artículo 94 de la Ley 1474 de 2011, señala que la escogencia del contratista se efectuará con arreglo a las modalidades de selección de licitación pública, selección abreviada, concurso de méritos, contratación directa y mínima cuantía, con base en las reglas descritas en la ley 1150 de 2007.

En efecto, la Ley 1150 de 2007, establece en el numeral 2° del artículo 2°:

> ***"Selección abreviada.*** *La Selección abreviada corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que, por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual".*

Así mismo, se establece que son causales de selección abreviada entre otras la señalada en el literal b) del numeral 2° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007, así:

> *"b) La contratación de menor cuantía. Se entenderá por menor cuantía los valores que a continuación se relacionan, determinados en función de los presupuestos anuales de las entidades públicas expresados en salarios mínimos legales mensuales.*
> *Para las entidades que tengan un presupuesto anual superior o igual a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 1.000 salarios mínimos legales mensuales.*
> *Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 850.000 salarios mínimos legales mensuales e inferiores a 1.200.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 850 salarios mínimos legales mensuales.*
> *Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 400.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 850.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 650 salarios mínimos legales mensuales.*
> *Las que tengan un presupuesto anual superior o igual a 120.000 salarios mínimos legales mensuales e inferior a 400.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 450 salarios mínimos legales mensuales.*

Las que tengan un presupuesto anual inferior a 120.000 salarios mínimos legales mensuales, la menor cuantía será hasta 280 salarios mínimos legales mensuales".

Teniendo en cuenta que el presupuesto se enmarca dentro de la causal prevista en el literal b) del numeral 2° del artículo 2° de la Ley 1150 de 2007 y la selección del contratista se adelantará mediante la modalidad de Selección Abreviada de Menor Cuantía.

En atención a lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015 el Municipio de Puerto Triunfo, pretende elaborar el estudio del sector, teniendo en cuenta el análisis del mercado, de la demanda y la oferta.

La función de compras, debe estar orientada a satisfacer las necesidades de la Entidad Estatal y obtener el mayor valor por el dinero público. En consecuencia, la Entidad Estatal debe entender claramente y conocer: (a) cuál es su necesidad y cómo puede satisfacerla (b) cómo y quiénes pueden proveer los bienes, obras y servicios y (c) el contexto en el cual los posibles proveedores desarrollan su actividad.

4. VALOR ESTIMADO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN Y LA JUSTIFICACIÓN DEL MISMO.

Del presente proyecto se observa que es necesario adquirir el suministro de las siguientes raciones complemento preparada en sitio y ración industrializada cumplimiento del proyecto durante el tiempo de duración del calendario escolar del segundo semestre del año 2026.

Considerando los valores unitarios promedio por minuta-ración que a continuación se relacionan se establece el siguiente presupuesto oficial ***CIENTO TRES MILLONES NOVECIENTOS DOS MIL SEICIENTOS SETENTA Y OCHO PESOS MCTE ($103.902.678)***.

DÍAS DE ATENCIÓN			6
COMPLEMENTO		CUPOS	2485
DESCRIPCIÓN	VALOR UND	RACIÓN DIARIA	RACIÓNES 6 DÍAS
Valor promedio ingredientes	$ 4.084,00	$ 1.329.475,00	$ 60.892.440,00
Transporte	$ 114,00	$ 283.290,00	$ 1.699.740,00
Implementos de aseo	$ 77,00	$ 191.345,00	$ 1.148.070,00
Gas	$ 168,00	$ 417.480,00	$ 2.504.880,00
TOTAL	**$ 4.443,00**	**$ 11.040.855,00**	**$ 66.245.130,00**

COMPLEMENTO			
DESCRIPCIÓN	VALOR UND	NUMERO DE MANIPULADORAS	RACIÓNES 6 DÍAS
Personal manipulador X 8 horas	$ 171.951,00	18	$ 18.570.708,00
Personal manipulador X 4 horas	$ 90.386,00	2	$ 1.084.632,00
TOTAL			**$ 19.655.340,00**

COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO		CUPOS	688
DESCRIPCIÓN	VALOR UND	RACIÓN DIARIA	RACIÓNES 6 DÍAS
Valor promedio ingredientes	$ 4.084,00	$ 368.080,00	$ 16.858.752,00
Transporte	$ 222,00	$ 152.736,00	$ 916.416,00
Implementos de aseo	$ 55,00	$ 37.840,00	$ 227.040,00
TOTAL	**$ 4.361,00**	**$ 3.000.368,00**	**$ 18.002.208,00**

VALOR PROMEDIO DIARIO	
$	**17.317.113,00**
VALOR PROMEDIO RACIÓNES 6 DÍAS	
$	**103.902.678,00**

Nota: En el evento que en algún grupo etario establecido dentro del Convenio se llegaren a presentar variaciones de cupos, encontrando mayor número de niños dentro del grado de escolaridad teniendo en cuenta el reporte mensual del sistema de matrícula, SIMAT, y en otro de los grados de escolaridad, existieren cupos sobrantes, se podrá realizar la compensación de los mismos, entregando las raciones faltantes al grado que lo requiera, para lo cual el municipio establecerá en el consolidado de raciones, cuantos cupos fueron realmente entregados por el grado, lo anterior sin superar el número total de cupos asignados en el municipio, ni el valor total del Convenio, son pena de no ser reconocidos.

5. CRITERIOS PARA SELECCIONAR LA OFERTA MÁS FAVORABLE

En los procesos de selección en los que se tenga en cuenta los factores técnicos y económicos, la oferta más ventajosa será la que resulte de aplicar alguna de las siguientes alternativas:

a) La ponderación de los elementos de calidad y precio soportados en puntajes o fórmulas señaladas en el pliego de condiciones; o

b) La ponderación de los elementos de calidad y precio que representen la mejor relación de costo-beneficio para la entidad.

La entidad empleará la primera alternativa referida a la ponderación de elementos de calidad y precio soportados en puntajes o formulas señalas en el pliego de condiciones.

6. ANÁLISIS DEL SECTOR

Dando cumplimiento al artículo 15 del Decreto 1510 de 2013 recopilado por el Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015, la entidad estatal procede a realizar durante la etapa de planeación, el análisis necesario para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica, y de análisis de Riesgo.

6.1. Aspectos generales:

En lo que respecta a garantizar el adecuado cubrimiento del servicio de educación y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y por supuesto la permanencia en el sistema educativo, y considerando los resultados de la Encuesta Nacional de Deserción Escolar, uno de los factores asociados a la deserción es la alimentación de los estudiantes. Por esta razón, como Política Social del Estado el Programa de Alimentación Escolar para la población objetivo de Instituciones Educativas Oficiales tiene como fin general contribuir al acceso con permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, fomentando hábitos alimentarios saludables a través del suministro de un complemento alimentario. La Población objetivo y el periodo de atención de dicho programa son los de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados, registrados en el Sistema de Matricula SIMAT como estudiantes oficiales que serán atendidas durante el calendario escolar definido por la entidad competente. La operación de dicho programa se deberá adelantar con los Lineamiento técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas (los cuales son de obligatorio cumplimiento y aplicación por las Entidades Territoriales, los actores y los operadores del programa) expedidos por

el Ministerio de Educación Nacional, que a la fecha se encuentran dispuestos por la Resolución número 0335 del 23 de diciembre de 2021.

6.1.1. Aspectos económicos:

6.1.1.1. Productos incluidos dentro del sector

Dentro del sector de **servicios** en Colombia se tienen como principales productos/servicios:

- ✓ Almacenamiento y actividades complementarias al transporte
- ✓ Correo y servicios de mensajería
- ✓ **Restaurantes, catering y bares**
- ✓ Producción de películas cinematográficas y programas de televisión
- ✓ Actividades de programación y trasmisión, agencias de noticias
- ✓ Desarrollo de sistemas informáticos y procesamiento de datos
- ✓ Inmobiliarias, de alquiler y arrendamiento
- ✓ Actividades profesionales científicas y técnicas
- ✓ Publicidad
- ✓ Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios
- ✓ Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades
- ✓ Educación superior privada
- ✓ Salud humana privada
- ✓ Otros servicios entretenimiento y otros servicios

A rasgos generales el sector económico de servicios según la Encuesta Anual de Servicios – Diciembre de 2024 del DANE, tomo en cuenta la Variación de los ingresos operacionales, según subsector de servicios:

Gráfico 1. Variación de los ingresos operacionales, según subsector de servicios
Total Nacional
2023P



6.1.1.2. Economía Mundial. Desempeño

En el escenario actual, las proyecciones muestran una economía mundial en proceso de recuperación, pero a un ritmo poco alentador. Diversos factores inciden sobre el crecimiento mundial actual, pero el más importante tiene que ver con las secuelas que dejó la crisis financiera internacional de 2008. Dos aspectos preocupan de ese hecho. En primer lugar, la producción de bienes y servicios en la gran mayoría de los países desarrollados sigue estando muy por debajo de su nivel potencial (existe una gran capacidad ociosa). En segundo lugar, el ritmo de crecimiento de los últimos años ha sido insuficiente para bajar las tasas de desempleos, que en algunos países siguen estando altas.

Durante los últimos cinco años, la economía mundial ha estado sumida en una trampa de bajo crecimiento caracterizada por un crecimiento decepcionantemente bajo estancado en torno al 3%. El persistente bajo crecimiento ha lastrado las expectativas de crecimiento, reduciendo así el gasto actual y el crecimiento potencial del producto. La inversión y el comercio mundial han sido débiles, limitando los avances en la productividad laboral y en los salarios necesarios para respaldar un crecimiento sostenible del consumo.

6.1.1.3. Personal ocupado por categorías de contratación

Según la Encuesta Anual de Servicios, para el año 2023 Para el año 2023, el subsector con mayor ocupación de personal fue el de actividades de empleo, seguridad e investigación privada y servicios a edificios, con 1.005.011 personas, seguido de actividades de atención de la salud humana con 330.912 personas.

Subsector de servicios	Total personal ocupado[1]	Categoría de contratación				Total personal remunerado[5]
		Personal permanente	Temportal directo	Temporal en misión[2] Docente hora cátedra[3]	Otro tipo de vinculación[4]	
Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	83.611	58.156	22.692	-	2.763	83.433
Correo y servicios de mensajería	24.869	9.647	14.632	-	590	24.844
Alojamiento	40.898	27.429	11.859	-	1.610	40.498
Actividades de servicios de comidas y bebidas	105.783	64.508	37.939	-	3.336	105.551
Actividades de edición	7.476	5.987	1.138	-	351	7.421
Actividades cinematográficas, de video y producción de programas de televisión	5.198	3.818	1.184	-	196	5.175
Actividades de programación, trasmisión y/o difusión y actividades de agencias de noticias	8.575	6.560	1.705	-	310	8.560
Telecomunicaciones	60.966	47.950	10.872	-	2.144	60.908
Desarrollo de sistemas informáticos, consultoría informática y actividades relacionadas	115.171	101.400	9.884	-	3.887	115.087
Actividades inmobiliarias, de alquiler y arrendamiento	24.532	18.139	5.547	-	846	24.413
Actividades profesionales, científicas y técnicas	113.666	70.620	39.456	-	3.590	113.414
Publicidad	37.597	14.494	21.596	-	1.507	37.546
Actividades de agencias de viaje, operadores turísticos, servicios de reserva y servicios relacionados	8.077	7.372	443	-	262	8.043
Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	1.005.011	177.446	344.091	479.732	3.742	1.004.203
Actividades administrativas y de apoyo a oficina y otras actividades de apoyo a las empresas, excepto call center	47.045	28.245	17.190	-	1.610	46.971
Actividades de centros de llamadas (call center)	227.717	166.010	52.911	-	8.796	227.692
Educación superior privada	91.794	33.430	50.795	3.888	3.681	91.779
Actividades de atención de la salud humana	330.912	230.033	87.035	-	13.844	329.567
Juegos de azar, actividades deportivas, recreativas y esparcimiento	43.547	33.630	7.719	-	2.198	42.937
Otras actividades de servicios	29.609	19.380	9.251	-	978	29.556

Fuente: DANE, Encuesta Anual de Servicios - EAS.

6.1.1.4. Remuneración de personal ocupado y gastos de personal

En el año 2023, los mayores niveles del gasto total de personal se registraron en las actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios; actividades de atención de la salud humana; desarrollo de sistemas informáticos, consultoría informática y actividades relacionadas; actividades profesionales, científicas y técnicas; actividades de centros de llamadas (Call center). En contraste, las actividades cinematográficas, de video y producción de programas de televisión y las actividades de agencias de viaje operadores turísticos, servicios de reserva y servicios relacionados presentaron el nivel más bajo.

Subsector de servicios*	Salarios	Prestaciones	Remuneraciones	Otros gastos de personal[1]	Total gastos de personal
	Valores en miles de millones de pesos				
Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	3.446	1.505	4.951	518	5.469
Correo y servicios de mensajería	587	233	820	92	912
Alojamiento	1.019	453	1.471	115	1.587
Actividades de servicios de comidas y bebidas	2.306	938	3.244	262	3.506
Actividades de edición	309	123	432	29	461
Actividades cinematográficas, de video y producción de programas de televisión	187	84	271	20	291
Actividades de programación, trasmisión y/o difusión y actividades de agencias de noticias	551	216	766	35	802
Telecomunicaciones	3.038	1.321	4.359	330	4.689
Desarrollo de sistemas informáticos, consultoría informática y actividades relacionadas	8.169	3.068	11.237	865	12.102
Actividades inmobiliarias, de alquiler y arrendamiento	947	393	1.340	109	1.449
Actividades profesionales, científicas y técnicas	5.868	2.618	8.486	533	9.018
Publicidad	1.264	510	1.774	121	1.895
Actividades de agencias de viaje, operadores turísticos, servicios de reserva y servicios relacionados	292	110	402	27	429
Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	19.783	8.240	28.023	1.115	29.138
Actividades administrativas y de apoyo a oficina y otras actividades de apoyo a las empresas, excepto call center	1.500	640	2.139	186	2.325
Actividades de centros de llamadas (call center)	5.634	2.236	7.871	423	8.294
Educación superior privada[a]	4.469	2.184	6.652	176	6.829
Actividades de atención de la salud humana	11.815	5.425	17.240	666	17.906
Juegos de azar, actividades deportivas, recreativas y esparcimiento	1.098	435	1.533	124	1.657
Otras actividades de servicios	852	358	1.210	87	1.297

Fuente: DANE, Encuesta Anual de Servicios - EAS.

6.1.1.5. Variaciones variables principales según subsector de servicio

De las variaciones a valores corrientes de las variables de ingresos operacionales, producción bruta, consumo intermedio y valor agregado, presentadas en el año 2023 respecto al año 2022, así mismo los coeficientes técnicos para estos dos años.

Es de destacar que el mayor aumento en la producción bruta fue el de las Actividades cinematográficas, de video y producción de programas de televisión con 16,6%, un aumento en el consumo intermedio de 20,1% y en el valor agregado de 9,4%; su coeficiente técnico paso de 67,0 en 2022 a 69,1 en 2023.

Los subsectores que presentaron para 2023 los coeficientes técnicos más altos son Actividades de programación, trasmisión y/o difusión y actividades de agencias de noticias 72,3%; actividades cinematográficas, de video y producción de programas de televisión 69,1%. En contraste, las actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios registraron el coeficiente técnico más bajo con 10,9%.

Subsector de servicios	Número de empresas	Variaciones porcentuales				Coeficiente técnico[2] 2022	Coeficiente técnico 2023
		Ingresos operacionales	Producción bruta	Consumo intermedio[1]	Valor agregado		
Almacenamiento y actividades complementarias al transporte	461	-0,2	-0,3	-1,0	0,4	51,6	51,3
Correo y servicios de mensajería	74	2,3	2,3	-5,2	20,0	70,1	64,9
Alojamiento	687	9,6	9,5	10,1	8,9	45,2	45,5
Actividades de servicios de comidas y bebidas	446	13,4	13,1	12,1	14,8	65,3	64,7
Actividades de edición	103	2,7	2,6	4,5	0,6	51,7	52,6
Actividades cinematográficas, de video y producción de programas de televisión	47	18,2	16,6	20,1	9,4	67,0	69,1
Actividades de programación, trasmisión y/o difusión y actividades de agencias de noticias	39	6,8	6,8	8,8	2,0	71,0	72,3
Telecomunicaciones	188	0,3	1,1	1,0	1,2	50,7	50,7
Desarrollo de sistemas informáticos, consultoría informática y actividades relacionadas	454	15,0	15,0	15,6	14,6	37,9	38,2
Actividades inmobiliarias, de alquiler y arrendamiento	347	16,9	16,1	17,3	14,9	50,4	51,0
Actividades profesionales, científicas y técnicas	623	8,0	7,9	9,7	6,9	36,7	37,3
Publicidad	161	8,1	8,1	-0,3	14,9	44,8	41,3
Actividades de agencias de viaje, operadores turísticos, servicios de reserva y servicios relacionados	89	14,0	10,5	-2,1	17,7	36,5	32,3
Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios	971	11,2	11,1	12,2	11,0	10,8	10,9
Actividades administrativas y de apoyo a oficina y otras actividades de apoyo a las empresas, excepto call center	177	5,9	5,7	11,7	1,0	43,8	46,3
Actividades de centros de llamadas (call center)	88	7,2	7,2	4,1	7,9	19,5	18,9
Educación superior privada	159	10,1	10,1	13,8	8,7	28,1	29,1
Actividades de atención de la salud humana	1.106	15,9	15,8	15,8	15,9	63,6	63,6
Juegos de azar, actividades deportivas, recreativas y esparcimiento	186	9,9	9,7	9,1	11,0	68,2	67,8
Otras actividades de servicios	193	6,8	6,3	0,5	14,6	58,3	55,1

Fuente: DANE, Encuesta Anual de Servicios - EAS.

Remuneración del personal ocupado y total gastos de personal, según subsector de servicios EAS 2023

En el año 2023, los mayores niveles del gasto total de personal se registraron en las actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios; actividades de atención de la salud humana; desarrollo de sistemas informáticos, consultoría informática y actividades relacionadas; actividades profesionales, científicas y técnicas; actividades de centros de llamadas (Call center). En contraste, las actividades cinematográficas, de video y producción de programas de televisión y las actividades de agencias de viaje operadores turísticos, servicios de reserva y servicios relacionados presentaron el nivel más bajo.

El Dane señala que **13 de los 18 subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos totales en comparación con lo reportado en abril del año pasado**.

Entre los subsectores que tuvieron una mayor variación positiva se encuentra **Almacenamiento y actividades complementarias al transporte (16,5%), Actividades de empleo, seguridad e investigación privada, servicios a edificios (12,4%) y Correo y servicios de mensajería (10,9%)**.

Por el otro lado, los que tuvieron una mayor variación negativa fueron **Actividades de edición (-22,0%), Producción de películas cinematográficas y programas de televisión (-8,7%) y Actividades de programación y transmisión, agencias de noticias (-4,8%)**.

Por su parte, en el mes de referencia, cuatro de los 18 subsectores de servicios presentaron variación positiva en el personal ocupado total en comparación con abril de 2024. Estos fueron **Almacenamiento y actividades complementarias al transporte (4,2%), Actividades administrativas y de apoyo de oficina y otras actividades, excepto call center, Inmobiliarias, alquiler de maquinaria y equipo (0,9%) y Correo y servicios de mensajería (0,3%)**.

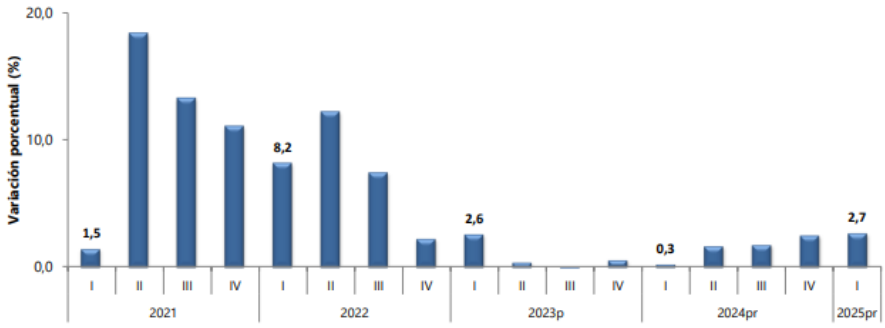
Mientras que en cuanto a los salarios, todos los subsectores de servicios presentaron variación positiva. Los de mayor variación fueron **Telecomunicaciones con 11,1%, Publicidad con 10,9% y Actividades de edición con 9,9%**.

En lo corrido de 2025, 16 de los 18 subsectores de servicios presentaron variación positiva en los ingresos, tres presentaron variación positiva en el personal ocupado total y todos los subsectores presentaron variación positiva en los salarios, en comparación con el mismo periodo de 2024.



6.1.1.6. Comportamiento del PIB

Gráfico 1. Producto Interno Bruto
Tasa de crecimiento en volumen[1]
2021-I / 2025[Pr]-I



Fuente: DANE, PIB_T
[1]Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015
[Pr]preliminar
[P]provisional

PIB desde el enfoque de la producción
En el primer trimestre de 2025pr, el Producto Interno Bruto en su serie original, crece 2,7% respecto al mismo periodo de 2024pr (ver tabla 1). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 3,9% (contribuye 0,8 puntos porcentuales a la variación anual).

- Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 7,1% (contribuye 0,7 puntos porcentuales a la variación anual).

- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 15,5% (contribuye 0,6 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 0,8%. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 4,1%.

- Actividades financieras y de seguros crece 1,0%.

- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 0,6%.

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

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

Fuente: DANE, PIB_T
[pr] preliminar
[1] Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.
[2] Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado; Distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental.
[3] Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida.
[4] Actividades profesionales, científicas y técnicas; Actividades de servicios administrativos y de apoyo.
[5] Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales.
[6] Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio.

Valor agregado por actividad económica

Agricultura[3], ganadería[4], caza, silvicultura y pesca

En el primer trimestre de 2025pr, el valor agregado de la agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 7,1% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2024pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 2):

- Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes; propagación de plantas (actividades de viveros, excepto viveros forestales); actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería y posteriores a la cosecha; explotación mixta (agrícola y pecuaria) y caza ordinaria y mediante trampas; y actividades de servicios conexas crece 2,4%.

- Cultivo permanente de café crece 31,3%.

- Ganadería crece 8,9%. • Silvicultura y extracción de madera crece 11,4%.

- Pesca y acuicultura crece 18,2%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de la agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca decrece en 0,2%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes; propagación de plantas (actividades de viveros, excepto viveros forestales); actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería y posteriores a la cosecha; explotación mixta (agrícola y pecuaria) y caza ordinaria y mediante trampas; y actividades de servicios conexas decrece 0,1%.

- Cultivo permanente de café decrece 3,6%.

- Ganadería crece 2,1%. • Silvicultura y extracción de madera decrece 7,4%.

- Pesca y acuicultura crece 3,3%.

Tabla 2. Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Primer trimestre 2025[pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2025[pr]-I / 2024[pr]-I	2025[pr]-I / 2024[pr]-IV
Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes[2]	2,4	-0,1
Cultivo permanente de café	31,3	-3,6
Ganadería	8,9	2,1
Silvicultura y extracción de madera	11,4	-7,4
Pesca y acuicultura	18,2	3,3
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	**7,1**	**-0,2**

Fuente: DANE, PIB_T
[pr] preliminar
[1] Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.
[2] Cultivos agrícolas transitorios; cultivos agrícolas permanentes; propagación de plantas (actividades de viveros, excepto viveros forestales); actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería, y posteriores a la cosecha, explotación mixta (agrícola y pecuaria) y caza ordinaria y mediante trampas y actividades de servicios conexas.

Industrias manufactureras
En el primer trimestre de 2025pr, el valor agregado de las industrias manufactureras crece 1,4% en su serie original, respecto al mismo periodo de 2024pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos (ver tabla 4):

- Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco crece 3,9%.

- Fabricación de productos textiles; confección de prendas de vestir; curtido y recurtido de cueros; fabricación de calzado; fabricación de artículos de viaje, maletas, bolsos de mano y artículos similares, y fabricación de artículos de talabartería y guarnicionería; adobo y teñido de pieles crece 5,6%.

- Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles; fabricación de artículos de cestería y espartería; fabricación de papel, cartón y productos de papel y de cartón; actividades de impresión; producción de copias a partir de grabaciones originales decrece 1,4%. • Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles; fabricación de sustancias y productos químicos; fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales y productos botánicos de uso farmacéutico; fabricación de productos de caucho y de plástico; fabricación de otros productos minerales no metálicos decrece 1,8%.

- Fabricación de productos metalúrgicos básicos; fabricación de productos elaborados de metal, excepto maquinaria y equipo; fabricación de aparatos y equipo eléctrico; fabricación de productos informáticos, electrónicos y ópticos; fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.; fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques; fabricación de otros tipos de equipo de transporte; instalación, mantenimiento y reparación especializado de maquinaria y equipo crece 1,7%.

- Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras crecen 7,1%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior en su serie ajustada por efecto estacional y calendario, el valor agregado de las industrias manufactureras crece en 0,2%, cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco crece 0,3%

- Fabricación de productos textiles; confección de prendas de vestir; curtido y recurtido de cueros; fabricación de calzado; fabricación de artículos de viaje, maletas, bolsos de mano y artículos similares, y fabricación de artículos de talabartería y guarnicionería; adobo y teñido de pieles crece 1,9%

- Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles; fabricación de artículos de cestería y espartería; fabricación de papel, cartón y productos de papel y de cartón; actividades de impresión; producción de copias a partir de grabaciones originales crece 0,7%.

- Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles; fabricación de sustancias y productos químicos; fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales y productos botánicos de uso farmacéutico; fabricación de productos de caucho y de plástico; fabricación de otros productos minerales no metálicos decrece 0,1%.

- Fabricación de productos metalúrgicos básicos; fabricación de productos elaborados de metal, excepto maquinaria y equipo; fabricación de aparatos y equipo eléctrico; fabricación de productos informáticos, electrónicos y ópticos; fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.; fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques; fabricación de otros tipos de equipo de transporte; instalación, mantenimiento y reparación especializado de maquinaria y equipo decrece 0,9%.

- Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras crecen 3,4%

Tabla 4. Industrias manufactureras
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Primer trimestre 2025[Pr]

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2025[Pr]-I / 2024[Pr]-I	2025[Pr]-I / 2024[Pr]-IV
Elaboración de productos alimenticios[2]	3,9	0,3
Fabricación de productos textiles[3]	5,6	1,9
Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles[4]	-1,4	0,7
Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles[5]	-1,8	-0,1
Fabricación de productos metalúrgicos básicos[6]	1,7	-0,9
Fabricación de muebles, colchones y somieres; otras industrias manufactureras	7,1	3,4
Industrias manufactureras	**1,4**	**0,2**

Fuente: DANE, PIB_T

[Pr] preliminar

[1] Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.

[2] Elaboración de productos alimenticios; elaboración de bebidas; elaboración de productos de tabaco.

[3] Fabricación de productos textiles; confección de prendas de vestir; curtido y recurtido de cueros; fabricación de calzado; fabricación de artículos de viaje, maletas, bolsos de mano y artículos similares, y fabricación de artículos de talabartería y guarnicionería; adobo y teñido de pieles.

[4] Transformación de la madera y fabricación de productos de madera y de corcho, excepto muebles; fabricación de artículos de cestería y espartería; fabricación de papel, cartón y productos de papel y de cartón; actividades de impresión; producción de copias a partir de grabaciones originales.

[5] Coquización, fabricación de productos de la refinación del petróleo y actividad de mezcla de combustibles; fabricación de sustancias y productos químicos; fabricación de productos farmacéuticos, sustancias químicas medicinales y productos botánicos de uso farmacéutico; fabricación de productos de caucho y de plástico; fabricación de otros productos minerales no metálicos.

[6] Fabricación de productos metalúrgicos básicos; fabricación de productos elaborados de metal, excepto maquinaria y equipo; fabricación de aparatos y equipo eléctrico; fabricación de productos informáticos, electrónicos y ópticos; fabricación de maquinaria y equipo n.c.p.; fabricación de vehículos automotores, remolques y semirremolques; fabricación de otros tipos de equipo de transporte; instalación, mantenimiento y reparación especializado de maquinaria y equipo.

PIB desde el enfoque del gasto13

En el primer trimestre de 2025pr, el Producto Interno Bruto en su serie original crece 2,7% respecto al mismo periodo de 2024pr. Esta dinámica se explica por los siguientes comportamientos del componente del gasto (ver tabla 14):

- Gasto en consumo final crece 3,8%.
- Formación bruta de capital crece 8,3%. • Exportaciones crecen 2,4%.
- Importaciones crecen 11,9%.

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto crece en 0,8%, en su serie ajustada por efecto estacional y calendario. Cuando se observa el comportamiento de sus componentes:

- Gasto en consumo final crece 1,1%.
- Formación bruta de capital crece 0,2%.
- Exportaciones decrecen 0,8%.
- Importaciones crecen 2,2%.

Tabla 14. Componentes del gasto
Tasas de crecimiento en volumen[1]
Primer trimestre 2025pr

Componentes del gasto	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2025pr-I / 2024pr-I	2025pr-I / 2024pr-IV
Gasto de consumo final[2]	3,8	1,1
Formación bruta de capital[3]	8,3	0,2
Exportaciones	2,4	-0,8
Importaciones	11,9	2,2
Producto Interno Bruto	**2,7**	**0,8**

Fuente: DANE, PIB_T
pr preliminar
[1] Series encadenadas de volumen con año de referencia 2015.
[2] El gasto en consumo final incluye el gasto de consumo final individual de los hogares; gasto de consumo final de las instituciones sin fines de lucro que sirven a los hogares y gasto de consumo final del gobierno general.
[3] La formación bruta de capital incluye la formación bruta de capital fijo, la variación de existencias y la adquisición menos disposición de objetos valiosos.

PIB desde el enfoque de la producción
En el primer trimestre de 2025pr, el Producto Interno Bruto crece 10,3% a precios corrientes respecto al mismo periodo de 2024pr (ver tabla 19). Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

- Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 29,9% (contribuye 2,9 puntos porcentuales a la variación anual).

- Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 10,2% (contribuye 2,2 puntos porcentuales a la variación anual).
- Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 9,6% (contribuye 1,5 puntos porcentuales a la variación anual).

Respecto al trimestre inmediatamente anterior, el Producto Interno Bruto en su serie ajustada por efecto estacional y calendario crece 1,5% a precios corrientes. Cuando se observa el comportamiento de las actividades económicas relacionadas:

- Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores crece 12,1%.
- Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca crece 1,8%.
- Explotación de minas y canteras crece 1,7%.

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

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)	
	Serie Original	Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Trimestral
	2025Pr-I / 2024Pr-I	2025Pr-I / 2024Pr-IV
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	29,9	1,8
Explotación de minas y canteras	2,8	1,7
Industrias manufactureras	5,9	1,1
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[1]	-2,9	-5,6
Construcción	4,2	-0,9
Comercio al por mayor y al por menor[2]	10,2	1,1
Información y comunicaciones	2,5	-1,3
Actividades financieras y de seguros	10,3	1,6
Actividades inmobiliarias	9,1	1,7
Actividades profesionales, científicas y técnicas[3]	6,3	1,1
Administración pública, defensa, educación y salud[4]	9,6	0,9
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[5]	22,0	12,1
Valor agregado bruto	**10,1**	**1,2**
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	12,4	3,7
Producto Interno Bruto	**10,3**	**1,5**

Fuente: DANE, PIB_T

Prpreliminar

[1]Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado; Distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental.

[2]Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida.

[3]Actividades profesionales, científicas y técnicas; Actividades de servicios administrativos y de apoyo.

[4]Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales.

[5]Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio.

Conclusión PIB primer trimestre 2025

El DANE (Departamento Administrativo Nacional de Estadística) de Colombia publicó el boletín del Producto Interno Bruto (PIB) para el primer trimestre de 2025 el 15 de mayo de 2025. Aquí tienes un resumen de los puntos clave:

Crecimiento Económico General

- La economía colombiana creció un **2,7%** anual en el primer trimestre de 2025. Este crecimiento superó las expectativas y es considerado una recuperación gradual.
- En términos trimestrales (comparado con el trimestre anterior y ajustado estacionalmente), el PIB creció un 0,8%.

Factores Impulsores:

- Consumo de los hogares: Fue el principal motor del crecimiento, mostrando una dinámica favorable, especialmente en bienes durables y semidurables.
- Consumo público: También contribuyó positivamente al avance del trimestre.
- Sectores específicos:

✓ Agricultura: Lideró el crecimiento con un 7,1% anual.

✓ Servicios: Impulsado por actividades como el entretenimiento y el transporte.

✓ Industria: Mostró un crecimiento del 1,4% después de varios trimestres de contracción.

✓ Comercio: También fue un sector destacado.

Desafíos y Sectores Rezagos:

- Inversión: La inversión fija perdió fuerza, avanzando solo un 1,8%. Aunque impulsada por maquinaria y equipo, se vio limitada por la debilidad en vivienda y construcción.
- Minería y Construcción: Continuaron en declive y se mantienen por debajo de los niveles pre-pandemia.
- Comportamiento desigual: A pesar del crecimiento general, algunos sectores mostraron resultados mixtos y el comportamiento no fue uniforme en toda la economía.

Perspectivas:

- Se espera un crecimiento del PIB de alrededor del 2,5% para todo el año 2025.
- La demanda interna seguirá siendo un factor clave, con un consumo que se prevé que se mantenga fuerte.
- La inversión dependerá de la confianza empresarial y el entorno externo, que podría generar incertidumbre y pesar sobre las exportaciones.

En resumen, el primer trimestre de 2025 mostró una recuperación sólida para la economía colombiana, impulsada principalmente por el consumo de los hogares y algunos sectores de servicios y agricultura, aunque la inversión y otros sectores como la minería y construcción siguen siendo un reto.

6.1.1.7. Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Variación y contribución mensual por divisiones de gasto

En el mes de junio de 2025, el IPC registró una variación de 0,10% en comparación con mayo de 2025, ocho divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,10%): Restaurantes y hoteles (0,42%), Salud (0,36%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,27%), Bienes y servicios diversos (0,23%), Bienes y servicios para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,20%), Transporte (0,20%), Prendas de vestir y calzado (0,16%) y por último, Información y comunicación (0,12%). Por debajo se ubicaron: Educación (0,01%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,01%), Recreación y cultura (0,00%) y por último, Alimentos y bebidas no alcohólicas (-0,08%)

Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Junio 2024 – 2025

		2024		2025	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Restaurantes y hoteles	9,43	0,39	0,04	0,42	0,05
Salud	1,71	0,49	0,01	0,36	0,01
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	0,08	0,00	0,27	0,00
Bienes y servicios diversos	5,36	0,14	0,01	0,23	0,01
Bienes y servicios para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,07	0,00	0,20	0,01
Transporte	12,93	0,19	0,03	0,20	0,03
Prendas de vestir y calzado	3,98	0,09	0,00	0,16	0,00
Información y comunicación	4,33	0,08	0,00	0,12	0,00
TOTAL	100,00	0,32	0,32	0,10	0,10
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,58	0,18	0,01	0,00
Educación	4,41	-0,18	-0,01	0,01	0,00
Recreación y cultura	3,79	0,10	0,00	0,00	0,00
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	0,30	0,06	-0,08	-0,01

Fuente: DANE, IPC
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Variaciones y contribuciones de las subclases en el mes

En junio de 2025 en comparación con mayo de 2025, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fueron: arriendo imputado (0,33%), arriendo efectivo (0,33%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (0,38%), café y productos a base de café (6,19%), carne de res y derivados (0,86%), cebolla (6,09%), comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato (0,55%), tomate de árbol (17,09%), servicios relacionados con la copropiedad (0,82%) y transporte de pasajeros y equipaje en avión (5,00%). Las subclases con aportes negativos a la variación fueron: electricidad (-1,95%), papas (-13,79%), tomate (-7,30%), frutas frescas (-1,45%) y carne de cerdo y derivados (-1,60%).

Cuadro 2. IPC Variación y contribución mensual
Por principales subclases
Junio 2025

Subclase	Variación (%)	Contribución Puntos porcentuales
Arriendo imputado	0,33	0,04
Arriendo efectivo	0,33	0,03
Comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	0,38	0,03
Café y productos a base de café	6,19	0,02
Carne de res y derivados	0,86	0,02
Cebolla	6,09	0,02
Comidas preparadas fuera del hogar para consumo inmediato, en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio	0,55	0,01
Tomate de árbol	17,09	0,01
Servicios relacionados con la copropiedad	0,82	0,01
Transporte de pasajeros y equipaje en avión	5,00	0,01

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Comportamiento de la variación año corrido del IPC según divisiones y subclases

Variación y contribución año corrido por divisiones de gasto
En lo corrido del año, (enero - junio), cinco divisiones de bienes y servicios se ubicaron por encima del promedio nacional (3,74%): Educación (5,69%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (4,80%), Restaurantes y hoteles (4,80%), Transporte (4,38%) y por último, Salud (3,77%). El resto de las divisiones se ubicaron por debajo del promedio: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (3,39%), Bebidas alcohólicas y tabaco (3,27%), Bienes y servicios diversos (2,85%), Bienes y servicios para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (2,70%), Prendas de vestir y calzado (1,53%), Recreación y cultura (0,87%) y por último, Información y comunicación (-0,64%).

Cuadro 3. IPC Variación y contribución año corrido
Según divisiones de gasto
Junio 2024 - 2025

		2024		2025	
Divisiones de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Educación	4,41	8,70	0,33	5,69	0,23
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	3,79	0,72	4,80	0,90
Restaurantes y hoteles	9,43	5,21	0,56	4,80	0,53
Transporte	12,93	4,30	0,58	4,38	0,59
Salud	1,71	4,11	0,07	3,77	0,06
TOTAL	100,00	4,12	4,12	3,74	3,74
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	5,09	1,56	3,39	1,06
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	3,70	0,06	3,27	0,06
Bienes y servicios diversos	5,36	2,57	0,14	2,85	0,15
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	1,97	0,08	2,70	0,11
Prendas de vestir y calzado	3,98	1,49	0,05	1,53	0,05
Recreación y cultura	3,79	-1,01	-0,03	0,87	0,03
Información y comunicación	4,33	-0,10	0,00	-0,64	-0,02

Fuente: DANE, IPC.
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

6.1.1.8. Cadena de producción y distribución

Los ciclos de producción en el sector comercio son constantes, pues no están sujetos a factores exógenos determinantes, en tanto las materias primas para los productos y/o servicios de que trata el presente objeto contractual, en Colombia son de rango constante durante todo el año.

Los principales insumos registran una oferta constante durante todo el año, que varían por asuntos de demanda, pero no por cambios en los ciclos de producción.

Para garantizar la buena nutrición de una población, la cadena alimentaria debe ser controlada desde la producción al consumo: fase de producción, recolección/sacrificio, transformación, conservación, distribución, almacenamiento, exposición y venta, conservación en la casa, preparación culinaria y consumo.

Esta secuencia debe ser impecable ya que el trabajo riguroso en cada una de estas fases repercute en la seguridad del alimento y el mantenimiento de sus propiedades nutritivas. La avanzada tecnología actual permite ofrecer al consumidor productos de excelente calidad que debe mantenerse, una vez adquirido el alimento, mediante una buena manipulación doméstica.

Durante todos los procesos de manipulación, un alimento está sometido a alteraciones de diferentes causas:

- De origen físico como la desecación en las carnes, la pérdida de las vitaminas por efecto de la luz en los zumos de frutas, la solidificación del aceite por las bajas temperaturas etc.

- De origen químico, como la acidificación por reacciones en las latas de conserva, enranciamiento de las grasas por efectos de la oxidación etc.

- De tipo biológico, como los cambios provocados por los propios fermentos de constitución del alimento que originan ablandamiento en las carnes, pescados, frutas y verduras como clara manifestación del envejecimiento producido por los microorganismos (bacterias y hongos, capaces de multiplicarse a temperatura ambiente). Así mismo se producen agresiones por la acción de insectos (por ejemplo, los gorgojos de las legumbres o las larvas de quesos y jamones) o de roedores.

En algunas ocasiones se utiliza la actividad de los microorganismos en beneficio de la conservación o de cambio de texturas en los alimentos como es el caso de la acción de las levaduras en la fabricación del pan o del vino, maduración de las carnes etc. Pero, en muchas ocasiones, esta actividad deteriora el alimento y constituye un riesgo para la salud del consumidor.

El control sanitario de la cadena alimentaria se lleva a cabo mediante inspecciones de sanidad que miden la calidad del alimento en el sentido más amplio del término, garantizando al consumidor sus buenas condiciones de consumo.

Este tipo de suministro (raciones alimenticias), se provee de manera constante durante todo el año, no existen ciclos de producción rara vez presentan variaciones significativas.

6.1.1.9. Agentes del Programa de Alimentación Escolar – PAE

- Ministerio de Educación Nacional
- Departamento de Antioquia
- Municipio de Puerto Triunfo
- Instituciones Educativas
- Operador
- Estudiantes
- Padres de familia

6.1.1.10. Gremios y asociaciones que participan en el sector

- Asociación Nacional de Empresarios de Colombia – ANDI
- Asociación Colombiana de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas – ACOPI
- Asociación Colombiana de la Industria de la Comunicación Gráfica – ANDIGRAF
- Asociación Nacional de Instituciones Financieras – ANIF
- Federación Nacional de Comerciantes – FENALCO
- Federación Colombiana de Agentes Logísticos en Comercio Exterior- FITAC

6.1.2. Aspectos técnicos

La operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, se deberá desarrollar de acuerdo con los lineamientos de carácter técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas (los cuales son de obligatorio cumplimiento y aplicación por las Entidades Territoriales, los actores y los operadores del programa) expedidos el gobierno nacional y departamental, que a la fecha se encuentran dispuestos:

- Decreto 1852 de 2015
- Decreto 470 de 2020
- Decreto 533 de 2020
- Resolución No. 0335 del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional
- Resolución No. 006 del 24 de marzo de 2020 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender
- Resolución No. 007 del 16 de abril de 2020 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender
- Resolución No. 008 del 22 de abril de 2020 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender

Para estos efectos, la modalidad del proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. Teniendo en cuenta lo anterior, los lineamientos técnicos-administrativo del Ministerio de Educación Nacional estableció las siguientes modalidades:

Preparación en sitio: Se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumple con las especificaciones establecidas en la normativa sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable emitido por la autoridad sanitaria competente.

Industrializada: Se implementa en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados.

Comida Caliente Transportada se define como la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior o traslado a La sede Educativa o comedor escalar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa: esta modalidad es desarrollada por personas naturales o jurídicas que cuentan con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

El Operador del PAE cumplirá con los lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar según lo establecido en la Resolución 0335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional y su anexo_1

- **Ambiental**

El Programa de Alimentación Escolar genera residuos sólidos y líquidos como restos de comida: cascaras, aceites y sobras en general, adicionalmente se generan residuos provenientes de los empaques primarios y secundarios como plástico, papel, servilletas, cartón, tetra pack, entre otros. Estos residuos pueden clasificarse en residuos orgánicos y residuos inorgánicos: aprovechables o reciclables y no aprovechables.

Teniendo en cuenta lo anterior, es responsabilidad del establecimiento educativo vigilar que el Operador del PAE cumpla con las actividades requeridas para el adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados en la operación del programa.

El operador con el propósito de promover las buenas prácticas ambientales deberá formular e implementar un plan de saneamiento básico que contemplará los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos, manejo de residuos líquidos y abastecimiento de agua. El operador deberá priorizar a nivel interno el uso racional del agua y combustible (gas, energía eléctrica), aplicar acciones de prevención de la contaminación, manejo de riesgos y contingencias y la correcta gestión ambiental.

La infraestructura en la que se operan los programas debe incluir un lugar para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos, que cumpla con los requerimientos establecidos en el Decreto 2981 de 2013 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

6.1.3. Aspectos legales

La operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, se deberá desarrollar de acuerdo a los lineamiento de carácter técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas (los cuales son de obligatorio cumplimiento y aplicación por las Entidades Territoriales, los actores y los operadores del programa) expedidos el gobierno nacional y departamental, que a la fecha se encuentran dispuestos:

- Decreto 1852 de 2015
- Decreto 470 de 2020
- Decreto 533 de 2020
- Resolución No. 0335 del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional
- Resolución No. 006 del 24 de marzo de 2020 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender
- Resolución No. 007 del 16 de abril de 2020 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender
- Resolución No. 008 del 22 de abril de 2020 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender

6.2. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Adquisiciones por parte de las entidades estatales:

OBJETO DEL CONTRATO	GARANTIZAR EL SUMINISTRO DE RACIÓN SERVIDA PREPARADA EN SITIO EN LA MODALIDAD DE ALMUERZO ESCOLAR PARA BENEFICIAR 467 ESTUDIANTES MATRICULADOS EN EL NIVEL PREESCOLAR Y PRIMARIO 2019 DEL INSTITUTO TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAD, EN EL MARCO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE DEL MUNICIPIO DE TRINIDAD DEPARTAMENTO DE CASANARE.
VIGENCIA	2019
No. SECOP	SAMC-TRIN-005-2019

MODALIDAD DE SELECCIÓN	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA
VALOR	$118.711.400
PLAZO	62 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR
ESTADO DEL PROCESO	LIQUIDADO
CONDICIONES DE PAGO	PAGOS PARCIALES
LUGAR DE EJECUCIÓN	MUNICIPIO DE TRINIDAD, CASANARE

OBJETO DEL CONTRATO	DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE PARA LA IE NUEVA COLOMBIA Y SUS CUATRO SEDES EDUCATIVAS, EN EL MUNICIPIO DE VISTA HERMOSA META A TRAVES DEL CUAL SE BRINDARA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES INSCRITOS EN LA MATRICULA OFICIAL ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TECNICO ADMINISTRAIVOS Y ESTANDARES DEL MINISTERIO DE EDUCACION.
VIGENCIA	2019
No. SECOP	SA-MC-027-2019
MODALIDAD DE SELECCIÓN	SELECCIÓN ABREVIADA DE MENOR CUANTIA
VALOR	$36.692.994
PLAZO	20 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR
ESTADO DEL PROCESO	LIQUIDADO
CONDICIONES DE PAGO	PAGOS PARCIALES
LUGAR DE EJECUCIÓN	MUNICIPIO DE

2.1. ANÁLISIS DE LA OFERTA

De acuerdo con el análisis de la demanda por parte de la entidad, y de las entidades analizadas de acuerdo con la base de datos del SIREM y cámara de comercio, podrían indicarse como posibles oferentes las siguientes personas jurídicas:

- FUNDACIÓN SOMOS MANOS UNIDAS
- COMPANY SERVICE FOOD LTDA
- FUNDACIÓN SEMBRANDO AMOR Y ESPERANZA
- FUNDACIÓN GRANITO DE MOSTAZA
- ALIMENTOS NELMAR DE COLOMBIA
- CONSTRUYAMOS COLOMBIA

Colombia Compra Eficiente sugiere analizar la logística asociada al objeto del contrato. Es decir, la coordinación y planeación de diferentes actividades para que un bien, obra o servicio llegue a un usuario final en el tiempo y de forma adecuada. Para ello, es de suma importancia que la entidad con el fin de garantizar un suministro constante deberá verificar como aspectos técnicos o calidad aquellos que representen ventajas para la prestación del servicio. Esto incluye las actividades de las áreas de compras, producción, transporte, almacenamiento, distribución y sobre todo aspectos que disminuyan los efectos del riesgo de desabastecimiento de materia prima o dificultades operacionales. Para ello, la entidad deberá tener en cuenta la existencia de inventarios en las instalaciones del proveedor, así como la disponibilidad de espacios adicionales de almacenamiento como una medida de mitigación del riesgo mencionado.

6.3.1. Indicadores Financieros

Todos los proponentes que demuestren interés en participar en el presente proceso de contratación deberán estar inscritos en el Registro Único de Proponentes con el fin de que la entidad realice la verificación de los requisitos habilitantes de carácter financiero de conformidad con lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y el artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, modificado por el artículo 221 del Decreto Ley 019 de 2012. Cuando se renueve o actualice el Registro Único de Proponentes, la información que se modifica estará vigente hasta que la nueva información quede en firme.

Una vez analizado el comportamiento macroeconómico del sector y teniendo en cuenta que para el presente proceso de

selección se requiere verificar la capacidad financiera de las empresas que aspiren a participar en el proceso y convertirse en el contratista seleccionado para ejecutar el contrato, se procede a realizar el análisis del sector en cuanto a los índices de Liquidez, Endeudamiento, Razón de Cobertura de Intereses y Capacidad organizacional; con el fin de analizar el comportamiento del sector en estos aspectos y de esta manera poder determinar los requisitos necesarios en relación con este aspecto.

La Superintendencia de Sociedades, registra por sectores de la actividad económica una serie estadística de los principales indicadores financieros de las empresas colombianas que informan sus estados financieros a la mencionada Entidad, por lo que resulta de gran interés analizar, así sea en forma general, la situación financiera de la actividad de asistencia social comparada con la actividad de todas las empresas que reportan tal información.

Una forma de evaluar el desempeño empresarial es a través de los indicadores financieros, por ello se presentan los aspectos que sirven de referencia para diagnosticar la situación de las empresas que prestan este servicio, más específicamente, el sector de las empresas dedicadas al servicio a contratar.

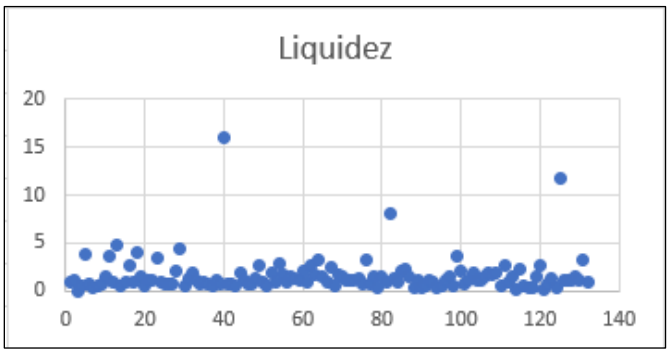
Para el presente análisis financiero y organizacional se tomaron como referencia la información del PORTAL DE INFORMACIÓN EMPRESARIAL DE LA SUPERINTENDENCIA DE SOCIEDADES – Estados Financieros por Sector Económico - NIIF pymes individuales con corte 31 de diciembre de 2024, para las actividades económicas, **CIIU I5611 - Expendio a la mesa de comidas preparadas y S9499 - Actividades de otras asociaciones N.C.P.** se encontraron 132 empresas dedicas a dichas actividades a nivel nacional.

Dado lo anterior, se construye la matriz con los indicadores a solicitar en el proceso de acuerdo al decreto 1082 de 2015 y a los manuales de Colombia Compra Eficiente, para ello se utiliza la información brindada por el aplicativo de la superintendencia de sociedades denominado Sistema de Información y Reporte Empresarial (SIREM) quedando establecidos dichos indicadores de la siguiente forma:

a. Índice de liquidez

Activo Corriente / Pasivo Corriente, el cual determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. *A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo.*

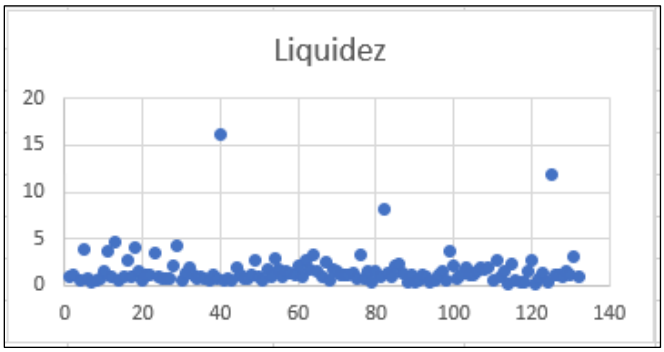
De la muestra de empresas se define la distribución del indicador para la muestra, de la siguiente forma:



Como bien se puede evidenciar en la gráfica existen datos atípicos que pueden afectar el análisis estadístico de los datos, lo cual es aún más evidente luego de realizar las estadísticas descriptivas pertinentes para la muestra inicial.

LIQUIDEZ	
MEDIANA	7,08
PROMEDIO / MEDIA	9,57
DESVIACION ESTAN	10,92

La tabla anterior muestra error al aplicar la fórmula de cobertura de interés, esto indicar que algunas de las empresas de la muestra no registran pasivos corrientes, Dado esto, se procede a acotar la muestra los datos atípicos de cada extremo, contando finalmente con observaciones para el análisis. De esta forma, se obtienen los siguientes resultados.



Una vez acotada la muestra se obtiene un mayor control sobre los datos con una media un poco menor a la desviación estándar, que, si bien es cierto sigue presentado en términos absolutos una amplia magnitud, se explica como causa de la diversidad del mercado en el tamaño de las empresas que componen la muestra. Acotar más la muestra puede conllevar a sesgo sobre los datos y perder veracidad sobre los mismos.

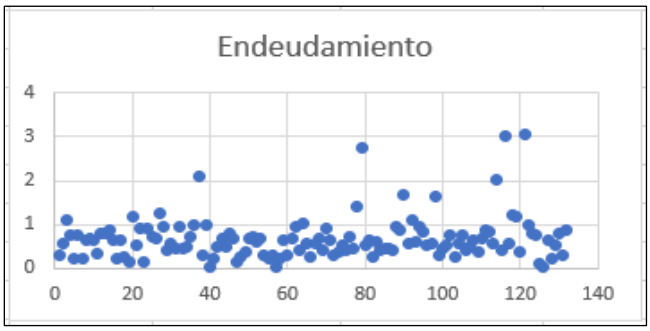
LIQUIDEZ	
MEDIANA ACOTADA	1,06
PROMEDIO / MEDIA	1,57
DESVIACION ESTAN ACOT	1,92

De esta forma, analizados los datos, se define por el Municipio de Puerto Triunfo, como índice de liquidez que debe ser mayor o igual a 1.57.

b. **Indicé de endeudamiento**

Índice de Endeudamiento (IE): *Pasivo Total / Activo Total***,** Determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación (pasivos y patrimonio) del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos.

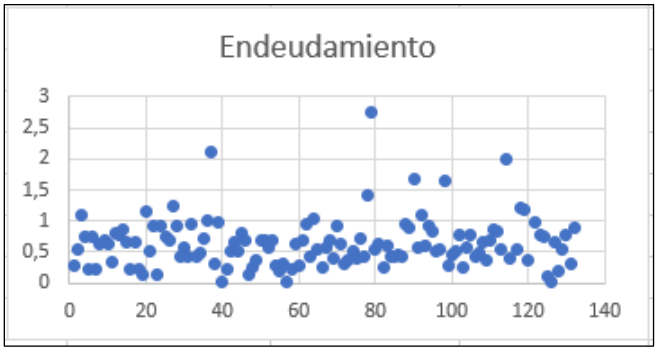
De la muestra de empresas se define la distribución del indicador para la muestra, de la siguiente forma:



Como bien se puede evidenciar en la gráfica existen datos atípicos que pueden afectar el análisis estadístico de los datos, lo cual es aún más evidente luego de realizar las estadísticas descriptivas pertinentes para la muestra inicial.

ENDEUDAMIENTO	
MEDIANA	0,59
PROMEDIO	0,67
DESVIACION ESTAN	0,50

La tabla anterior muestra que existe una concentración de los datos en los extremos de la muestra con una desviación estándar demasiado alta en comparación a su media. Dado esto, se procede a acotar la muestra en los extremos más distantes y que se disminuya la desviación siendo una muestra más coherente con la realidad económica del sector, contando finalmente con observaciones para el análisis. De esta forma, se obtienen los siguientes resultados.



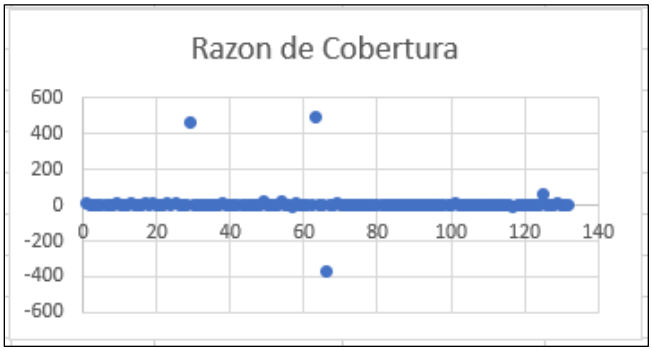
Una vez acotada la muestra se obtiene un mayor control sobre los datos con una media un poco menor a la desviación estándar, que, si bien es cierto sigue presentado en términos absolutos una amplia magnitud, se explica como causa de la diversidad del mercado en el tamaño de las empresas que componen la muestra. Acotar más la muestra puede conllevar a sesgo sobre los datos y perder veracidad sobre los mismos.

ENDEUDAMIENTO	
MEDIA ACOTADA	0,58
PROMEDIO / MEDIA	0,64
DESVIACION ESTAN ACOT	0,40

De esta forma, analizados los datos, se define por el Municipio de Puerto Triunfo como Índice de Endeudamiento que debe ser menor o igual a **0,64.**

c. Razón cobertura de intereses

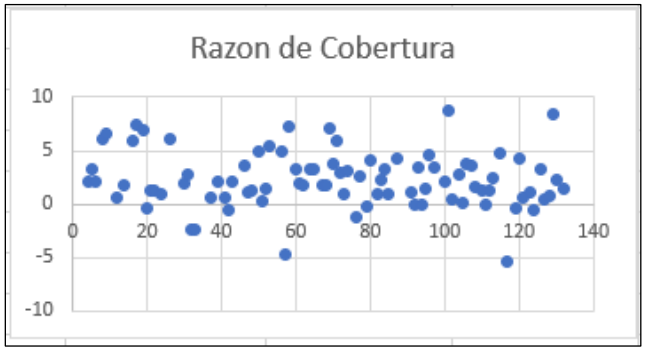
Razón de cobertura de intereses (CI): *Razón de Cobertura de Intereses = Utilidad Operacional / Gastos de Intereses,* Refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.



Como bien se puede evidenciar en la gráfica existen datos atípicos que pueden afectar el análisis estadístico de los datos, lo cual es aún más evidente luego de realizar las estadísticas descriptivas pertinentes para la muestra inicial.

RAZON DE COBERTURA	
MEDIANA	#¡DIV/0!
PROMEDIO / MEDIA	#¡DIV/0!
DESVIACION ESTAN	#¡DIV/0!

La tabla anterior muestra error al aplicar la fórmula de cobertura de interés, esto indicar que algunas de las empresas de la muestra no registran gastos de interés, Dado esto, se procede a acotar la muestra los datos atípicos de cada extremo, contando finalmente con observaciones para el análisis. De esta forma, se obtienen los siguientes resultados.



Una vez acotada la muestra se obtiene un mayor control sobre los datos con una media un poco menor a la desviación estándar, que, si bien es cierto sigue presentado en términos absolutos una amplia magnitud, se explica como causa de la

diversidad del mercado en el tamaño de las empresas que componen la muestra. Acotar más la muestra puede conllevar a sesgo sobre los datos y perder veracidad sobre los mismos.

COBERTURA INTERES	
MEDIANA	2,02
PROMEDIO / MEDIA	2,30
DESVIACION ESTAN	2,59

De esta forma, analizados los datos, se define por el Municipio de Puerto Triunfo, como índice de liquidez que debe ser mayor o igual a 2,30.

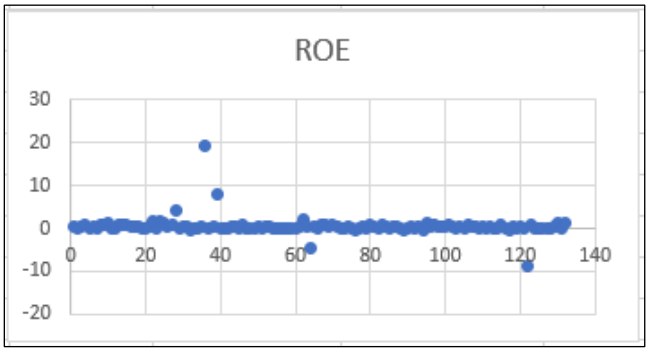
2.1.1. Indicadores de capacidad organizacional

La capacidad organizacional es la aptitud de un proponente para cumplir oportuna y cabalmente el objeto del contrato en función de su organización interna. Dado que la ley no permite tener en cuenta certificaciones independientes sobre la organización de los proponentes como requisitos habilitantes y que la capacidad de organización de una empresa privada para producir resultados para sus clientes y sus accionistas está dada por su rentabilidad, el Decreto 1082 de 2015 definió indicadores de rentabilidad para medir la capacidad organizacional de un proponente teniendo en cuenta que un actor del sector privado está bien organizado cuando es rentable.

d. Rentabilidad del Patrimonio

Rentabilidad del Patrimonio (ROE): *Utilidad Operacional / Patrimonio,* Determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente.

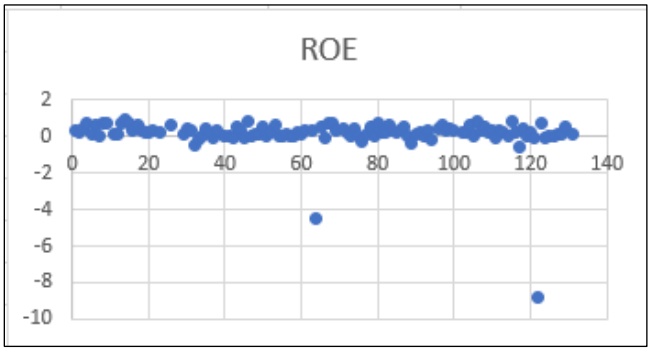
De la muestra de empresas se define la distribución del indicador para la muestra, de la siguiente forma:



Como bien se puede evidenciar en la gráfica existen datos atípicos que pueden afectar el análisis estadístico de los datos, lo cual es aún más evidente luego de realizar las estadísticas descriptivas pertinentes para la muestra inicial.

ROE	
MEDIANA	0,29
PROMEDIO / MEDIA	0,49
DESVIACION ESTAN	2,07

La tabla anterior muestra que existe una concentración de los datos negativos de la muestra con una desviación estándar alta en comparación a su media. Dado esto, se procede a acotar la muestra en los extremos más distantes y que se disminuya la desviación siendo una muestra más coherente con la realidad económica del sector, contando finalmente con observaciones para el análisis. De esta forma, se obtienen los siguientes resultados.



La grafica anterior permite observar que, la muestra define una distribución más clara de los datos sin valores atípicos sobre la muestra que conlleven a resultados sesgados; con lo cual se procede a calcular las estadísticas descriptivas de los datos para así corroborar que existe una menor alteración por datos atípicos y es considerable la muestra para concluir sobre ella.

ROE	
MEDIANA	0,24
PROMEDIO / MEDIA	0,16
DESVIACION ESTAN	0,20

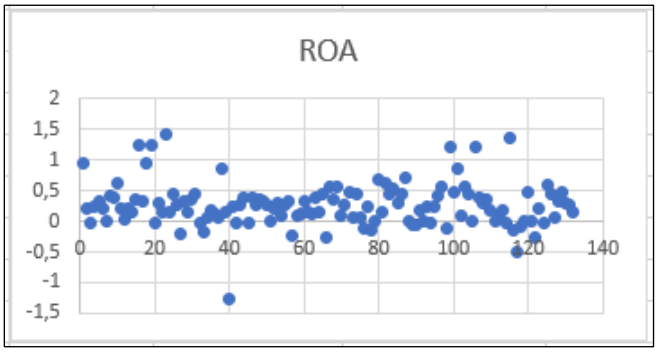
Una vez acotada la muestra se obtiene un mayor control sobre los datos con una media un poco menor a la desviación estándar, que, si bien es cierto sigue presentado en términos absolutos diferencias en su magnitud, se explica como causa de la diversidad del mercado en el tamaño de las empresas que componen la muestra. Acotar más la muestra puede conllevar a sesgo sobre los datos y perder veracidad sobre los mismos.

De esta forma, analizados los datos, se define por el Municipio de Puerto Triunfo como Índice de Rentabilidad del patrimonio que debe ser mayor o igual a **0,16.**

e. Rentabilidad del activo

Rentabilidad del Activo (ROA): *Utilidad Operacional / Activo Total***,** Determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente. Este indicador debe ser siempre menor o igual que el de rentabilidad sobre patrimonio.

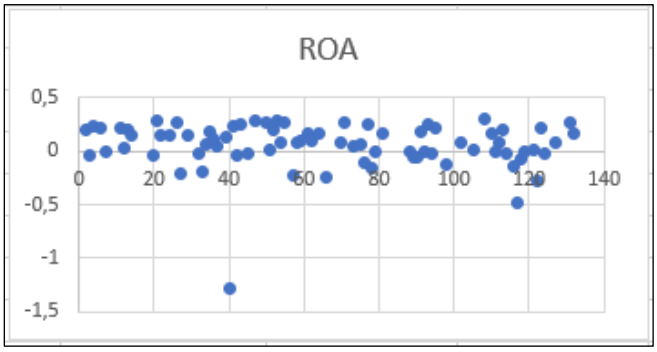
De la muestra de empresas se define la distribución del indicador para la muestra, de la siguiente forma:



Como bien se puede evidenciar en la gráfica existen datos atípicos que pueden afectar el análisis estadístico de los datos, lo cual es aún más evidente luego de realizar las estadísticas descriptivas pertinentes para la muestra inicial.

ROA	
MEDIANA	0,24
PROMEDIO / MEDIA	0,26
DESVIACION ESTAN	0,36

La tabla anterior muestra que existe una concentración de los datos negativos de la muestra con una desviación estándar demasiado alta en comparación a su media. Dado esto, se procede a acotar la muestra en los extremos más distantes y que se disminuya la desviación siendo una muestra más coherente con la realidad económica del sector, contando finalmente con observaciones para el análisis. De esta forma, se obtienen los siguientes resultados.



La grafica anterior permite observar que, la muestra define una distribución más clara de los datos sin valores atípicos sobre la muestra que conlleven a resultados sesgados; con lo cual se procede a calcular las estadísticas descriptivas de los datos para así corroborar que existe una menor alteración por datos atípicos y es considerable la muestra para concluir sobre ella.

ROA	
MEDIANA	0,08
PROMEDIO / MEDIA	0,05
DESVIACION ESTAN	0,22

Una vez acotada la muestra se obtiene un mayor control sobre los datos con una media un poco menor a la desviación estándar, que, si bien es cierto sigue presentado en términos absolutos diferencias en su magnitud, se explica como causa de la diversidad del mercado en el tamaño de las empresas que componen la muestra. Acotar más la muestra puede conllevar a sesgo sobre los datos y perder veracidad sobre los mismos.

De esta forma, analizados los datos, se define por el Municipio de Puerto Triunfo como Índice de Rentabilidad del activo que debe ser mayor o igual a **0,05**.

Indicadores de capacidad financiera

Indicador	**Índice requerido**
Índice de Liquidez	Mayor o igual a **1,57**
Índice de Endeudamiento	Menor o igual a **0,64**
Razón de Cobertura de Intereses	Mayor o igual a **2,30 o indeterminado.**

Capacidad Organizacional: El Proponente debe cumplir los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP.

Indicadores de capacidad organizacional

Indicador	**Índice requerido**
Rentabilidad sobre el patrimonio	Mayor o igual a **0,16**
Rentabilidad sobre activos	Mayor o igual a **0,05**

1. TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES:

De conformidad a lo establecido en el artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015 y a la guía de riesgo publicada por Colombia Compra Eficiente, la Entidad procedió a realizar el respectivo análisis del riesgo aplicable a la presente contratación, procediendo a establecer el contexto, identificar y clasificar, asignar y mitigar los riesgos que afectan los propósitos y metas esperados por la administración en el presente proceso de selección.

No	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (Que puede pasar y, como puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación Total	Prioridad	A quien se le asigna?	Tratamiento/Controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				Afecta el equilibrio económico del contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se cumple el tratamiento	Monitoreo y Revisión	
													Probabilidad	Impacto	Calificación	Calificación total					como se realiza el monitoreo	Periodicidad Cuando?
1	General	Interno	Ejecución	**Operacionales**	No suscripción del contrato	Problemas para el contratista por la ejecución de pólizas de seriedad de la propuesta/ nueva adjudicación y puesta en marcha del proceso	Probable	Moderado	7	Riesgo Alto	Contratista	Requerimiento de pólizas de seriedad de la propuesta y en general todas las garantías para la entidad contratante.	Posible	Menor	5	Riesgo Medio	No	El supervisor	Desde la ejecución de los pliegos definitivos	Al momento de la firma del contrato de las partes	Mediante Revisión documental y/o garantías	En el momento de la ejecución de los pliegos definitivos y durante la legalización del contrato
2	General	Interno	Ejecución	Regulatorios	Ausencia de pólizas para la ejecución de la etapa contractual	Imposibilidad de inicio del programa en los tiempos de ejecución y posibles riesgos de terminación del tiempo límite de legalización del contrato para su inicio.	Probable	Moderado	7	Riesgo Alto	Al contratista	implementación de rangos de tiempo mínimos para la adquisición de pólizas una vez adjudicado y firmado el contrato	posible	Insignificante	4	Riesgo bajo	No	El supervisor	una vez se adjudique y firme el contrato	una vez sean presentadas las pólizas requeridas y se ejecute el acta de aprobación de garantías	Revisión diaria mediante los rangos de tiempo implementados para la presentación de las garantías.	Durante la etapa de elaboración de pliegos del contrato.

3	General	Interno	Ejecución	**Operacionales**	No firmar el Acta de Inicio	Problemas para la entidad frente a entes de control debido a incorrecto desarrollo documental y soportes del desarrollo del contrato	Probable	Mayor	8	Riesgo Extremo	Contratista	No dar desarrollo al objeto del contrato hasta no estar firmada el acta de inicio.	Improbable	Insignificante	3	Riesgo bajo	No	El supervisor	Desde que inicia la ejecución del contrato	Una vez se firma el acta de inicio	estableciendo un rango de tiempo desde la adjudicación del proceso y adquisición de garantías con respecto a la firma del acta de inicio	en el rango de tiempo determinado para ejecutar dicho control (legalización del contrato/garantías – acta de inicio)
4	General	Interno	Ejecución	**Operacional**	Demora en el inicio de las actividades	Problemas en los tiempos de ejecución de las obras, con respecto a los tiempos pactados y/o proyectados. Posible necesidad de adiciones en tiempo y por ende posible modificación de garantías.	Probable	Moderado	7	Riesgo Alto	Al contratista	Revisión de cronogramas de actividades de obra, revisión fecha de acta de inicio. Identificar el aspecto y o problema que impide dar inicio a las actividades y proponer posibles soluciones.	Probable	Moderado	7	Riesgo Alto	Podría	El supervisor	Desde la firma del contrato y/o acta de inicio.	Una vez iniciadas las actividades	Verificación diaria desde la legalización del contrato-firma del acta de inicio hasta empezar las actividades.	Continua

5	Especifico	Externo	Planeación	Sociales o políticos	Ocurrencia de eventos que perjudican el correcto desarrollo de las actividades contractuales; tales como paros de diversas índoles, cierre de vías, problemas de movilidad de materiales y/o insumos por causas externas etc.	Problemas concernientes al desarrollo y/o evolución de las obras, por falta de abastecimiento de insumos y/o materiales, posibilidad de suspensiones de obra y por ende posibilidad de problemas en cuanto a la proyección de tiempos de ejecución y vigencia de garantías exigidas.	Posible	Mayor	7	Riesgo Alto	Al contratista	Debido a que los procesos son externos son casi imposibles de tratar.	Probable	Mayor	8	Riesgo Extremo	Total	El supervisor	Durante la ejecución del contrato.	Hasta la terminación de las obras y/o terminación de las actividades objeto de contrato	Solo en la ocurrencia del evento	En la ocurrencia del evento
6	Especifico	Interno	Ejecución	Económicos	No pago oportuno de los compromisos económicos adquiridos durante la ejecución del programa por parte del contratista	Problemas económicos para el contratista, los cuales se pueden ver reflejados en cortes de servicios, inoperatividad de maquinaria, problemas en la adquisición de materias primas y/o insumos	Probable	Moderado	6	Riesgo Alto	Al contratista	ejecución por parte del contratista de continuos balances y/o cortes económicos que permitan establecer el grado de liquidez y/o estado financiero y así evitar problemas en cuanto a compromisos adquiridos	Raro	Menor	3	Riesgo Bajo	total	El contratista	desde la presentación de la propuesta económica a la entidad contratante	hasta la finalización de las obras y o terminación de las actividades	Mediante cortes de obra, balances económicos y financieros.	Depende del tipo, monto y tipos de compromisos económicos adquiridos por el contratista

7	General	Interno	Ejecución	**Operacionales**	Irregularidad en los sistemas de seguridad social, referidos a los compromisos del contratista para con el personal de obra y requerimientos de ley para la prestación de sus servicios.	Problemas por falta de cobertura en cuanto a sistemas de seguridad social, riesgos, etc., frente a la ocurrencia de eventos catastróficos, accidentes y temas legales de contratación frente a entes de control, ley y normativa vigente frente a la contratación	Probable	Mayor	8	Riesgo Extremo	Al contratista	Exigencia por parte de la entidad contratante del soporte de afiliación y cumplimiento de las leyes frente respecto a los sistemas de seguridad social, al momento de inicio de las obras.	Posible	Insignificante	4	Riesgo Bajo	no	El supervisor	desde que se inicia la ejecución del contrato	hasta la terminación de las obras y/o terminación de las actividades objeto de contrato	mediante la revisión de afiliaciones a los sistemas de seguridad social, planillas y verificación de pago de parafiscales	continua
8	General	Externo	Ejecución	**Operacionales**	Daños a Terceros	Problemas de tipo económico y legal, para el contratista, por afectaciones a personas externas al proceso- ejecución de pólizas de responsabilidad civil extra contractual-afectación de la imagen de la entidad por la ocurrencia de este tipo de eventos.	Probable	Catastrófico	9	Riesgo Extremo	Al contratista	Identificar posibles factores de afectación a terceros y tomar las medidas necesarias en cuanto se refiere a temas seguridad industrial, señalización, protección al peatón y al patrimonio de particulares.	Posible	Menor	5	Riesgo Medio	Podría	El Contratista	Desde que se inicia la ejecución del contrato	hasta la terminación de las obras	Revisión periódica	A diario

11	10	9
General	General	General
Externo	Interno	Interno
Ejecución	Ejecución	Ejecución
Regulatorios	**Operacionales**	**Operacionales**
Accidentes ocasionados por falta de controles y/o indebido manejo de los sistemas de seguridad industrial.	Tiempos de ejecución superiores a los tiempos pactados en el contrato.	Mala ejecución del programa
Demandas al contratista y a la entidad contratante por afectaciones a terceros.	Problemas para el contratista con respecto a compromisos referentes a la fecha de terminación del contrato, adicionales en tiempo, necesidad de ampliación de tiempos de las garantías por perdida de vigencia.	Problemas técnicos, económicos y operativos durante el desarrollo y ejecución del programa, ejecución de inadecuados procesos constructivos, mala administración de los recursos, y falta de garantías para la entidad contratante respecto a calidad del bien o servicio entregado
Probable	Probable	Probable
Mayor	Moderado	Mayor
8	7	8
Riesgo Extremo	Riesgo Alto	Riesgo Extremo
Al contratista	Al contratista	Al contratista
implementación de sistemas de seguridad industrial	Revisiones periódicas de las actividades con respecto a los cronogramas de ejecución de obra.	uso de mano de obra calificada, continua presencia de un profesional residente durante la ejecución de los procesos constructivos, manejo de estándares mínimos de calidad por parte del profesional residente
posible	Posible	Posible
Moderado	Menor	Menor
6	5	5
Riesgo Alto	Riesgo Medio	Riesgo Medio
podría	No	total
El Contratista	El Contratista	El Contratista
Desde que se inicia la ejecución del contrato	Desde que se inicia la ejecución del contrato	Desde que se inicia la ejecución del contrato
Hasta la terminación del contrato	Al finalizar las obras en ejecución.	al finalizar la ejecución de las obras
Revisión periódica mediante la verificación del cumplimiento de la normatividad respecto a la seguridad industrial.	Revisión periódica mediante cortes de obras para verificar avances y evolución respecto a tiempos pactados.	Se debe realizar de manera constante, identificando los ítems que requieren de mayor cuidado y mayor experiencia para su correcta ejecución.
Diaria	Continua	A diario

12	Especifico	Externo	Ejecución	**operacionales**	Cambio de normativa durante la ejecución del proyecto	Desequilibrios económicos y técnicos en la ejecución del contrato.	Posible	Moderado	6	Riesgo Alto	Al contratista/Municipio	Implementar los ajustes requeridos según sea el caso y/o norma a implementar.	Raro	Menor	3	Riesgo Bajo	Podría	El Contratista	Al momento de la aparición del cambio de normatividad.	Una vez realizados los ajusten según los nuevos requerimientos.	Al momento de la aparición de la nueva normatividad	Al momento del evento.
13	Especifico	Interno	Ejecución	**Operacional**	Abandono del contrato por parte del contratista y/o interventor.	Desequilibrio en el desarrollo del proyecto	Posible	Moderado	6	Riesgo Alto	contratista	Control mediante la garantía que representan los compromisos contractuales de las partes.	Raro	Menor	3	Riesgo Bajo	podría	El supervisor	Desde que se inicia la ejecución del contrato	Hasta la terminación del contrato	Bajo el desarrollo mismo de las actividades contractuales.	continua

14	General	Interno	Ejecución	**operacionales**	Falta de coordinación entre las partes cuando se refiere a procesos interinstitucionales o interadministrativos	Se entorpece el desarrollo normal de las actividades.	Probable	Moderado	7	Riesgo Alto	Contratante/Contratista	Elaboración de cronogramas y derroteros para la proyección, ejecución y desarrollo de actividades conjuntas.	Posible	Menor	5	Riesgo Medio	Podría	Las partes involucradas	Desde el momento en el que se adquiere el compromiso por las partes.	Al momento de la terminación del contrato.	Revisión periódica de los cronogramas y derroteros para el desarrollo de las actividades conjuntas que llevaran a la ejecución del objeto contractual.	Continua
15	General	Interno	Ejecución	Financieros	Insolvencia del contratista.	Problemas para el desarrollo de la obra por iliquidez representado así falta de recursos para el desarrollo normal de las actividades.	Probable	Mayor	8	riesgo extremo	Al contratista	Ejecución de cortes y balances económicos para ver el real estado de los movimientos financieros del programaa en ejecución y así ejecutar los respectivos correctivos, que lleven a la estabilidad económica del contrato.	Posible	Menor	5	Riesgo Medio	total	El Contratista	Desde que se inicia la ejecución del contrato	Al finalizar la ejecución de las obras.	Mediante la ejecución de balances financieros periódicos.	Dependiendo del tiempo estimado para la ejecución de las obras y el monto del contrato.

17	Especifico	Interno	Ejecución	**operacionales**	Escases de materiales	Traumatismos para el desarrollo y ejecución de las actividades, viéndose directamente afectados los tiempos de ejecución y cronogramas de obra proyectados para el desarrollo de las actividades- desequilibrio económico del contrato.	Probable	Moderado	7	Riesgo Alto	Al contratista	Estudio de análisis de mercado para la utilización de nuevos proveedores y/o estudio de alternativas de uso de materiales alternos conjuntamente con la entidad contratante y/o el supervisor.	Posible	Menor	5	Riesgo Medio	total	El Contratista	Desde el momento de aparición del evento de falta de materiales.	Al momento de superar la falencia de los materiales requeridos.	Ejecutando un estudio de las posibilidades de adquisición frente a los aspectos económicos y probabilidades de uso de materiales similares.	Al momento del evento.
18	Específico	Interno	Ejecución	Sanitarios	Incumplimiento de las normas sanitarias	Impactos sanitarios, multas y cierres, por la entidad competente- problemas para el medio ambiente y perjuicios a la comunidad.	Probable	Mayor	8	Riesgo Extremo	Al contratista	Revisión de la normativa pertinente al proyecto- mitigación de los impactos y efectos adversos de las actividades realizadas mediante la implementación de programas complementarios.	Posible	Menor	5	Riesgo Medio	podría	El Contratista	Una vez identificado el evento negativo para con el medio ambiente.	Una vez mitigados los impactos y superados los problemas ambientales.	Mediante los programas de mitigación, analizando la evolución de los tratamientos que den como resultado la superación de los problemas y afectaciones para con el medio.	Continua

19	General	Externo	Ejecución	De la naturaleza	Eventos Naturales /dificultades climáticas	retraso en los tiempos de ejecución del programa, aparición de problemas técnicos, necesidad de ajuste en los tiempos del proceso	Probable	Moderado	7	Riesgo Alto	Al contratista	Proyectar cronogramas de ejecución de obra teniendo en cuenta márgenes de tiempo de inoperatividad y/o planes de contingencia en el desarrollo de actividades.	Posible	Menor	5	Riesgo Medio	Podría	El Contratista	desde la proyección del cronograma de obra y durante la ejecución del contrato	en la terminación de las actividades	Revisión periódica	dependiendo del tiempo estimado para la ejecución de las obras/ continuamente
20	General	Externo	Ejecución	TECNOLOGICOS	Suspensión de Servicios Públicos domiciliarios	Pausa o abandono del proceso-desequilibrio económico y técnico.	Probable	Moderado	6	Riesgo bajo	Contratante/Contratista	Proyectar cronogramas de ejecución teniendo en cuenta márgenes de tiempo de inoperatividad y/o planes de contingencia en el desarrollo de actividades.	Posible	menor	5	Riesgo Medio	no	el supervisor	Desde la ocurrencia del evento.	Indeterminado	Indeterminado, mediante el manejo de tiempos de recuperación y normalización de procesos.	Continua

2. LAS GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL CONTEMPLA EXIGIR EN EL PROCESO DE CONTRATACIÓN.

El **CONTRATISTA** deberá constituir a su costa y a favor del **MUNICIPIO DE PUERTO TRIUNFO,** una Garantía Única, que avalará el **cumplimiento** de las obligaciones surgidas del Contrato, la cual se mantendrá vigente durante la ejecución y liquidación de este y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos:

2.1. **Cumplimiento:** Equivalente al diez por ciento (10%) del valor del Contrato, con una vigencia igual al plazo del contrato y seis (06) meses más.
2.2. **Pago de Salarios y Prestaciones Sociales:** Equivalente al diez (10%) del valor del Contrato, por el término de duración de este y tres (03) años más
2.3. **Responsabilidad Civil Frente a Terceros:** En ningún caso inferior a 200 salarios mínimos legales mensuales vigentes, con una vigencia igual a la ejecución del contrato.

Nota: La cobertura de las pólizas debe tener como beneficiario al Departamento de Antioquia, toda vez que del convenio interadministrativo emanan los procesos contractuales.

3. INDICACIÓN DE SI EL PROCESO DE CONTRATACIÓN ESTÁ COBIJADO POR UN ACUERDO COMERCIAL.

ACUERDO COMERCIAL		ENTIDAD ESTATAL INCLUIDA	PRESUPUESTO DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN SUPERIOR AL VALOR DEL ACUERDO COMERCIAL	EXCEPCIÓN APLICABLE AL PROCESO DE CONTRATACIÓN	PROCESO DE CONTRATACIÓN CUBIERTO POR EL ACUERDO COMERCIAL
Alianza Pacífico	Chile	SI	SI	28 y 29	NO
	México	NO	-	-	NO
	Perú	SI	SI	28 y 29	NO
Canadá		NO	-	-	NO
Chile		SI	SI	28 y 29	NO
Corea		NO	-	-	NO
Costa Rica		SI	NO	-	NO
Estados AELC		SI	SI	28 y 29	NO
Estados Unidos		NO	-	-	NO
México		NO	-	-	NO
Triángulo Norte	El Salvador	SI	SI	28 y 29	NO
	Guatemala	SI	SI	28 y 29	NO
	Honduras	NO	-	-	NO
Unión Europea		SI	SI	28 y 29	NO
Comunidad Andina		NO	-	-	NO

ZAHIAN MELISA GUZMÁN CARABALI
SECRETARIA DE GOBIERNO Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
Proyecto: Alejandra Cortes