

PC-ESAL-004-2025

ANEXO 1 — ANEXO TÉCNICO

“FORTALECIMIENTO DE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN CON SERVICIO DE RESIDENCIA ESCOLAR PARA ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES EN LOS MUNICIPIOS DE PUERTO CARREÑO, LA PRIMAVERA, SANTA ROSALÍA Y CUMARIBO, DEPARTAMENTO DE VICHADA”**1. INTRODUCCIÓN**

El Artículo 1 de la Constitución Política establece que Colombia es un Estado social de derecho, organizado en forma de República unitaria, descentralizada, con autonomía de sus entidades territoriales, democrática, participativa y pluralista, fundada en el respeto de la dignidad humana, en el trabajo y la solidaridad de las personas que la integran y en la prevalencia del interés general.

El Artículo 44 de la Constitución Política de 1991, consagra los derechos fundamentales de los niños, las niñas y los adolescentes, la protección de los mismos, su prevalencia frente a los derechos de los demás y la corresponsabilidad entre la familia, la sociedad y el Estado en la garantía de su ejercicio.

El Artículo 4 de la Ley 115 de 1994, indica que «Corresponde al Estado, a la sociedad y a la familia velar por la calidad de la educación y promover el acceso al servicio público educativo, y es responsabilidad de la Nación y de las entidades territoriales, garantizar su cubrimiento.

Los numerales 17 y 18 del Artículo 41 de la Ley 1098 de 2006, establecen que el Estado deberá: "(...) Garantizar las condiciones para que los niños desde su nacimiento, tengan acceso a una educación idónea y de calidad, bien sea en instituciones educativas cercanas a su vivienda, o mediante la utilización de tecnologías que garanticen dicho acceso, tanto en los entornos rurales como urbanos y asegurar los medios y condiciones que les garanticen la permanencia en el sistema educativo y el cumplimiento de su ciclo completo de formación"

La educación es un derecho fundamental de los colombianos consagrado en la Constitución Política de Colombia establece que: [...] 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 (Asamblea Nacional Constituyente, 1991, artículo 67)

Así mismo, la Ley General de Educación señala que ésta es concebida como un instrumento para promover el pleno desarrollo de los individuos y de los conocimientos y habilidades necesarios para participar y contribuir a la vida económica, administrativa, cultural y política del país (Ley 115 de 1994). Sin embargo, si los estudiantes desertan del sistema educativo, implícitamente su derecho a la educación y, por tanto, sus oportunidades para alcanzar los fines de la educación están restringidos. Dado lo anterior, hay que señalar que la reducción de la deserción, además de una obligación, es una preocupación del Gobierno.

La Ley 1098 de 2006, Código de la Infancia y la Adolescencia, sostiene que es un compromiso de la familia, la sociedad y el Estado garantizar la permanencia de los niños, niñas y adolescentes en el sistema educativo y el cumplimiento de su ciclo completo de formación (Congreso de la República de Colombia, 2006). Por su parte, el desafío 2, del Plan Nacional Decenal de Educación 2016 - 2026 "La construcción de un sistema educativo articulado, participativo, descentralizado y con mecanismos eficaces de concertación", plantea como uno de los indicadores de seguimiento a la tasa de deserción intraanual, con énfasis en la disminución escolar en las zonas rurales.

Una de las metas de los Objetivos de Desarrollo Sostenible es [...] de aquí a 2030, asegurar que todas las niñas y todos los niños terminen la enseñanza primaria y secundaria, que ha de ser gratuita, equitativa y

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Cra 33 # 37-31 Barrio Centro - V/cio (meta) - Tel: 608 6623648 - Cel: 310 8708920

Info@asosupro.gov.co - direccionejecutiva@asosupro.gov.co - contabilidad@asosupro.gov.co -
administrativa@asosupro.gov.co - infraestructura@asosupro.gov.co - planeacion@asosupro.gov.co

de calidad y producir resultados de aprendizajes pertinentes y efectivos. (Naciones Unidas, 2015). Así mismo, uno de los compromisos comunes del Foro Mundial sobre Educación de Dakar, en el 2000, fue garantizar que todas las niñas y todos los niños accedan a la educación primaria y la terminen.

Brindar una educación con calidad y fomentar la permanencia en la educación inicial, preescolar, básica y media", a través de medidas tendientes a favorecer las trayectorias completas desde la educación inicial hasta la pos media, atendiendo a factores que inciden en el bienestar y la permanencia de los niños, niñas y jóvenes, a través de acciones como el reconocimiento de sus características y particularidades, la alimentación escolar y adecuados ambientes de aprendizaje, entre otros.

2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

2.1. ANTECEDENTES

Para el gobierno nacional Regional y local la deserción escolar es un fenómeno complejo que implica el abandono del proceso educativo de niños, niñas, adolescentes y jóvenes, afecta su trayectoria educativa y el desarrollo integral, e incide en la formación del capital humano, el desarrollo sostenible, la movilidad social, la superación de la pobreza y la equidad.

Dentro de las causas de la deserción escolar encontramos factores económicos, culturales y sociales que pueden ser un riesgo para la deserción escolar tales como la reprobación, la ausencia de recursos en los colegios, la ausencia de grado 11° en las sedes educativas, la falta de profesores, las distancias respecto a los colegios y las condiciones precarias en las instalaciones físicas de las escuelas están relacionados con mayores tasas de deserción.

En los últimos años, la tasa de deserción intraanual ha venido disminuyendo, con algunas fluctuaciones. La tasa de deserción intraanual pasó de 4,8% en 2010 a 3,07% en 2014. Tuvo un ligero aumento en 2015 y 2016, en 2017 y 2018 cae nuevamente, repunta en 2019 luego cae a 2,37% en 2020 siendo el año con el indicador más bajo en el periodo analizado, y que corresponde a una reducción de la deserción intraanual del 50,6%, al compararse con la cifra de 2010; sin embargo, en 2021 experimenta un aumento significativo que alcanzó un 3,58%. Respecto a las cifras de 2020 y 2021 es necesario precisar que según información del MEN éstas han presentado atipicidad en cuanto al reporte y tendencia debido a la emergencia sanitaria generada por la pandemia del COVID -19. En 2020, las entidades territoriales certificadas reportaron un valor de 2,37%, el cual se encuentra por debajo de la tendencia. Aunque no son claras las razones para la caída, es plausible pensar en dos hipótesis. Por un lado, podría estar relacionada con las acciones de retención adelantadas en todo el territorio nacional relacionadas con las estrategias para garantizar el trabajo académico en casa. Por otro lado, es posible que haya un sub-reporte derivado de las eventuales deficiencias en el seguimiento por parte de algunas entidades territoriales. En el año 2021 se produjo un incremento significativo, consistente con los efectos de la pandemia con una tasa de 3,58%.

El Ministerio de Educación Nacional acompaña a las entidades territoriales certificadas en sus esfuerzos para que todos los niños, niñas, adolescentes y jóvenes estén en las aulas de clase, accedan a las oportunidades de aprendizaje y permanezcan en el sistema educativo. En esta tarea, son convocadas las familias y otros actores de las comunidades para asegurar el reintegro satisfactorio de aquellos que hayan podido desertar. Esto implica un proceso de sensibilización a la comunidad sobre la importancia de la educación para mejorar la calidad de vida y promover la movilidad social, y en particular, de las familias como corresponsables en la formación de sus hijos. La asistencia técnica a las secretarías de educación aborda aspectos como la cartografía social para la identificación de poblaciones objetivo, la georreferenciación para el trazado de recorridos de búsqueda activa, la participación de las instituciones educativas y la formación de los equipos móviles.

Por ende, este proyecto busca contribuir con el mejoramiento de las condiciones de permanencia educativa de los NNAJ que asisten a los Establecimientos Educativos Oficiales con estrategia de residencia escolar en el Departamento del Vichada. La Secretaría de Educación Departamental, y la Gobernación del Vichada han destinado recursos de inversión pública provenientes del Sistema General de Regalías y del Sistema

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Cra 33 # 37-31 Barrio Centro - V/cio (meta) - Tel: 608 6623648 - Cel: 310 8708920

Info@asosupro.gov.co - direccionejecutiva@asosupro.gov.co - contabilidad@asosupro.gov.co -
administrativa@asosupro.gov.co - infraestructura@asosupro.gov.co - planeacion@asosupro.gov.co

General de Participaciones - sector educación a la financiación de proyectos de alimentación escolar que cofinancien los recursos provenientes del nivel nacional para garantizar la continuidad en la implementación del PAE durante los últimos años.

Como se observa en la gráfica, las razones que manifiestan las personas entre 5 y 24 años que no han terminado la educación media se presentan como factor principal el desinterés por el estudio, seguido por factores asociados con dificultades económicas como la necesidad de trabajar, de encargarse de los oficios del hogar, o la falta de recursos.

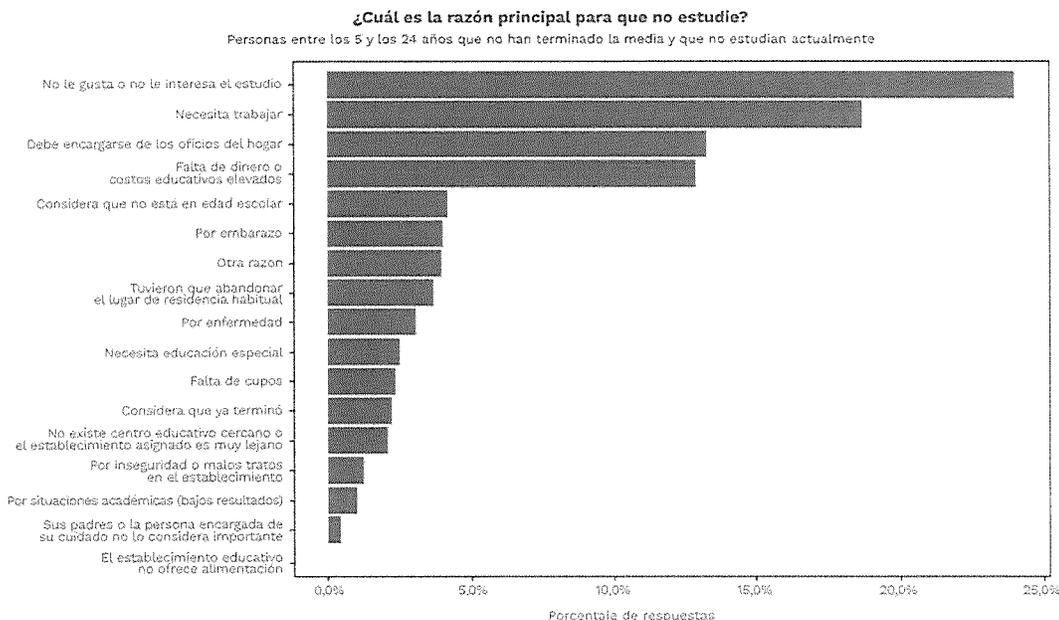


Imagen No.1. Razones principales para no estudiar, según la Encuesta Nacional de Calidad de vida
Fuente: DANE- Encuesta Nacional de Calidad de Vida 2013-2016,2018

La implementación de estos proyectos ha sido un instrumento fundamental para controlar los volátiles niveles de deserción que presenta el departamento. Como se observa en la gráfica, la deserción intra anual presenta una tendencia a la baja para el año 2021, y un ligero repunte para los años 2022 y 2023. En la actualidad, el total de los estudiantes que inician el calendario escolar matriculados en un Establecimiento Educativo un porcentaje significativo han abandonado los estudios antes del final del año.

AÑO	PORCENTAJE
2012	5,07%
2013	9,17%
2014	5,09%
2015	9,23%
2016	8,16%
2017	8,65%
2018	7,14%
2019	7,63%
2020	3,07%
2021	5,02%
2022	6,58%
2023	6,80%

Tabla No.1 Deserción total oficial intraanual
Fuente: SIMAT junio 2024

Así mismo, la matrícula atendida por la E.T Vichada se concentra principalmente en el sector oficial 99,16% frente a 0,84% del sector privado, y se refleja una gran participación en el nivel de primaria 62.26%; el porcentaje es bajo en los niveles de media y preescolar 5,56% y 7,49% respectivamente, de acuerdo con lo mostrado en la siguiente tabla:

NIVEL EDUCATIVO	SECTOR OFICIAL	SECTOR NO OFICIAL	TOTAL	PORCENTAJE DE MATRÍCULA
Preescolar	1.827	46	1.873	7,58%
Primaria	14.879	209	15.088	61,06%
Secundaria	6.042	0	6.042	24,45%
Media y complementario	1.464	0	1.464	5,92%
Adultos	243	0	243	0,99%
TOTAL	24.455	255	24.710	100%

Tabla No.2 Matrícula atendida Vichada
Fuente: SIMAT 01/05/2024

2.2. JUSTIFICACIÓN

Las residencias escolares son una estrategia de permanencia que hace parte de la oferta de un establecimiento educativo autorizado por la entidad territorial certificada en educación (ETC), durante el calendario académico, para niños, niñas, adolescentes y jóvenes que habitan zonas rurales dispersas, de compleja movilidad, o con ausencia de la oferta educativa convencional y requieren de esta atención para permanecer dentro del sistema escolar y lograr proteger las trayectorias educativas, encontrando un entorno en el que se puedan alojar, alimentar, recibir cuidados, disfrutar de bienes culturales, recrearse, hacer deporte, convivir y ser acompañados de personas idóneas para potenciar su desarrollo integral. La residencia escolar, contempla los siguientes componentes: alojamiento, alimentación, cuidado y actividades orientadas de vida cotidiana después de la jornada escolar. Sus dinámicas se enmarcan ya no en lo académico y curricular sino en la vida cotidiana y en el fortalecimiento de la persona y la construcción de su proyecto de vida.

El presente proyecto busca implementar la estrategia de alimentación escolar en 37 Sedes Educativas Oficiales con alimentación Escolar para beneficiarios de residencia escolar a través del suministro de un desayuno, un complemento alimentario AM complemento alimentario Preparado en Sitio - RPS, almuerzo y cena que cubren el 100% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes para los alumnos focalizados durante la jornada escolar, que le permite a los NNAJ mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables.

Durante el año 2022, el Departamento del Vichada presentó una de las tasas de deserción intra anual más altas del país, ubicándose en 6.58%, muy por encima de la media nacional. Además, de acuerdo con el Censo Nacional de Población y Vivienda de 2018, publicado por el DANE, en el Vichada el 53.25% de la población se encuentra en situación de Necesidades Básicas Insatisfechas -NBI-, lo que hace aún más importante

Coherencia del proyecto frente a la política pública Nacional, departamental y municipal

PLAN NACIONAL DE DESARROLLO			
NOMBRE DEL PLAN DE DESARROLLO	PILAR	CATALIZADOR	COMPONENTE
Colombia Potencia	02.Superación de	03 Educación de	Por un programa de

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Cra 33 # 37-31 Barrio Centro - V/cio (meta) - Tel: 608 6623648 - Cel: 310 8708920

Info@asosupro.gov.co - direccionejecutiva@asosupro.gov.co - contabilidad@asosupro.gov.co - administrativa@asosupro.gov.co - infraestructura@asosupro.gov.co - planeacion@asosupro.gov.co

Mundial de la vida (2022-2026)	privaciones como fundamento de la dignidad humana y condiciones básicas para el bienestar	calidad para reducir la desigualdad	Alimentación Escolar(PAE) más equitativo, que contribuya al bienestar y la seguridad alimentaria
PLAN DE DESARROLLO DEPARTAMENTAL			
NOMBRE DEL PLAN DE DESARROLLO	LINEA ESTRATÉGICA	PROGRAMA	
Vichada Visible 2024-2027	3.Vichada visible en el Desarrollo social y Bienestar	Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media	
PLAN DE DESARROLLO MUNICIPAL			
NOMBRE DEL PLAN DE DESARROLLO	LINEA ESTRATÉGICA	PROGRAMA	
Puerto Carreño Potencia, lo hacemos posible 2024-2027	Desarrollo social y comunitario	Puerto Carreño potencia en educación integral	

Tabla No.3 Relación del proyecto con la política pública nacional
Fuente: Anexo técnico departamento del Vichada

3. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA CENTRAL

3.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA: Bajos niveles de permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en la jornada académica que asisten a los establecimientos educativos oficiales en la Entidad territorial.

4. PARTICIPANTES

4.1. ANÁLISIS DE LOS PARTICIPANTES

La Gobernación de Vichada en el marco de la elaboración del **PLAN DE DESARROLLO DEL DEPARTAMENTO VICHADA VISIBLE 2024 – 2027**, realizó la identificación de los participantes con mayor relevancia:

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR- UA_{PA}: De acuerdo con la Ley 1955 de 2019, en la cual se expidió el plan de desarrollo 2018-2022 “ Pacto por Colombia”, Pacto por la Equidad”, en su artículo 189 se creó la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, adscrita al Ministerio de educación Nacional, la cual cuenta con 17 funciones según el artículo 3 del Decreto 218 de 2020, dentro de las cuales encuentran:

1. Fijar, desarrollar, hacer seguimiento y evaluar, bajo la directriz del Ministerio de Educación Nacional, la política en materia de alimentación escolar.
2. Diseñar y adoptar instrumentos y herramientas, para que las entidades territoriales, implementen y ejecuten la política, y adopten los programas y los proyectos en materia de alimentación escolar, teniendo en cuenta las características específico de la población escolar en cada entidad territorial.
3. Difundir las políticas públicas, planes, programas, normas, instrumentos y herramientas que faciliten la implementación de la política de alimentación escolar.
4. Fijar, en coordinación con Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar- IGBF y demás entidades competentes en la materia, los parámetros técnicos que permitan ejecutar el Programa de Alimentación Escolar en condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos.
5. Gestionar los recursos y adelantar las acciones para fortalecer la financiación del Programa de Alimentación Escolar en todo el territorio nacional y ampliar su cobertura, atendiendo los criterios de focalización y priorización que fije el Consejo Directivo.

6. Distribuir a las entidades territoriales, los recursos del Presupuesto General de la Nación destinados a cofinanciar la operación del Programa de Alimentación Escolar, atendiendo los criterios de focalización que fije el Consejo Directivo.
7. Brindar asistencia técnica a las entidades territoriales para la adecuada implementación de la política de alimentación escolar.
8. Establecer indicadores de monitoreo de la implementación de la política y ejecución del Programa de Alimentación Escolar, y diseñar las intervenciones necesarias para su mejora continua.
9. Hacer seguimiento a la ejecución de los recursos asignados para el desarrollo del programa de Alimentación Escolar, para lo cual podrá solicitar la información que se requiera, e informar a los organismos de control para que adelanten las acciones a que haya lugar en el marco de sus competencias.
10. Incentivar la contratación transparente y de participación plural, generando una sana competencia en las compras locales, en beneficio de la calidad y cobertura del Programa de Alimentación Escolar.
11. Coordinar con las demás entidades públicas del orden nacional y territorial, las gestiones necesarias para asegurar el mejoramiento continuo en la calidad y prestación del servicio de alimentación escolar en todo el territorio nacional.
12. Diseñar y gestionar el sistema de información del Programa de Alimentación Escolar y articularlo con los sistemas de información públicos que recogen datos relativos a la política de alimentación escolar, y su implementación en el territorio.
13. Promover la participación ciudadana o cualquier otra modalidad de control social que constituya o integre la ciudadanía, para que contribuyan a la transparencia en la prestación del servicio de alimentación escolar en el país.
14. Establecer canales de comunicación para facilitar la gestión del conocimiento sobre la implementación de la política de alimentación escolar en campo, para identificar las particularidades de los diferentes contextos regionales y promover la transferencia de buenas prácticas y lecciones aprendidas entre entidades territoriales.
15. Fomentar prácticas innovadoras en la prestación del servicio de alimentación escolar que consulten el contexto específico.
16. Absolver consultas en relación con la aplicación de normas sobre alimentación escolar y expedir lineamientos para su implementación.
17. Las demás funciones asignadas que correspondan a la naturaleza de la entidad.

4.2. IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE PARTICIPANTES

ACTOR	ENTIDAD	POSICIÓN	INTERÉS O EXPECTATIVAS	CONTRIBUCIÓN O GESTIÓN
Nacional	Unidad Administrativa Especial de alimentación escolar	Cooperante	Que se garantice la prestación del servicio de alimentación escolar de manera oportuna desde el primer día y durante todo el calendario estudiantil	Desarrollar, implementar y realizar el seguimiento a la política pública de alimentación escolar. Establece lineamientos técnicos para la operación de los programas de alimentación escolar
Otro	Municipios del departamento no certificados en educación	Cooperante	Cumplir a cabalidad con las obligaciones y condiciones contratadas	Coadyuvar en el seguimiento y control de la estrategia de establecimientos educativos de su jurisdicción. Apoya el diagnóstico y caracterización de establecimientos educativos
Otro	Operador	Cooperante	Cumplir a cabalidad con las obligaciones y condiciones contratadas	Suministrar los servicios contratados en el marco de los lineamientos técnicos definidos por la Unidad Administrativa de alimentación escolar. Proveen el aprovisionamiento, almacenamiento, preparación y

ACTOR	ENTIDAD	POSICIÓN	INTERÉS O EXPECTATIVAS	CONTRIBUCIÓN O GESTIÓN
				distribución de la alimentación escolar
Otro	Directivos, docentes, personal administrativo, veedurías	Cooperante	Identificar a los niños que reciben el complemento alimentario según el sistema de matrícula SIMAT	Promover espacios para el control social del programa de Alimentación Escolar PAE. Apoyar en el seguimiento y control de la operatividad de la estrategia de alimentación escolar. Actores que contribuyen lo dispuesto en el Decreto 1852 de 2015, artículos 2.3.10.4.4 y 2.3.10 como también en resoluciones 00335 de 2021 y 18858 de 2018
Otro	Padres de familia	Cooperante	Garantizar las condiciones mínimas para el aprendizaje de sus hijos	Realizar la veeduría a la adecuada ejecución del proyecto
Otro	Estudiantes de las residencias escolares	Beneficiario	Recibir alimentación escolar pertinente y oportuna para mejorar los procesos pedagógicos de aprendizaje	Ejercer el control social sobre la calidad de alimentos suministrados (manifestar inconformidades con los alimentos suministrados de considerarse necesario), consumir los alimentos evitando los desperdicios. Sensibilizar sobre la calidad y condiciones en las que deben recibir sus alimentos para que puedan manifestar inconformidades con los actores competentes. Asistir y mantener su permanencia en las instituciones educativas oficiales del departamento del Vichada
Departamental	Vichada	Cooperante	Posicionar el departamento en el ranking de cobertura educativa a través del incremento en el acceso y permanencia de la población de edad escolar al sistema educativo	Planificación, articulación y seguimiento al PAE en las ET. Gestionar recursos para el desarrollo del PAE

Tabla No.4 Cooperantes según proyecto No. 2024000070024
Fuente: Anexo técnico departamento del Vichada

5. POBLACIÓN Y SEDES EDUCATIVAS

5.1. POBLACIÓN OBJETIVO

El proyecto busca beneficiar 2.563 estudiantes en residencias escolares, los cuales recibirán complementos alimentarios diarios (desayuno, complemento am, almuerzo y cena) durante 180 días en el segundo semestre del año. Para cada tiempo de consumo se entregaran 461.340 complementos alimentarios, para un total de 1845.360 complementos alimentarios en cumplimiento de los lineamientos técnicos administrativos establecidos en las Resoluciones 00335 de 2021 (Lineamientos Técnicos-Administrativos, Estándares y condiciones mínimas del programa de alimentación Escolar- PAE) y la Resolución Número 18858 de 2018 (Lineamientos Técnico-Administrativos, los Estándares y condiciones mínimas del programa Alimentación Escolar-PAE para pueblos indígenas) del Ministerio de Educación Nacional. La alternativa seleccionada garantiza el servicio de alimentación escolar durante 180 días calendario del año escolar de 2025.

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Cra 33 # 37-31 Barrio Centro - Vicio (meta) - Tel: 608 6623648 - Cel: 310 8708920

Info@asosupro.gov.co - direccionejecutiva@asosupro.gov.co - contabilidad@asosupro.gov.co - administrativa@asosupro.gov.co - infraestructura@asosupro.gov.co - planeacion@asosupro.gov.co

POBLACIÓN OBJETIVO	
NÚMERO	FUENTE DE INFORMACIÓN
2.563	SIMAT con corte a 1 de julio de 2024
CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS	
DETALLE	NÚMERO DE ESTUDIANTES
Femenino	1187
Masculino	1376
Víctimas	51
Discapacidad	8
Pueblos indígenas	1951
Adolescencia 12-18 años	704
Etaria(edad) 20 a 59 años	53
Pueblos indígenas	1951
Comunidades afrocolombianas	2
Personas con discapacidad	8

Tabla No.5 Población objetivo
Fuente: Anexo técnico departamento del Vichada

5.2. SEDES EDUCATIVAS

El proyecto pretende beneficiar 37 Sedes educativas en los cuatro municipios del departamento, distribuidos de la siguiente manera:

MUNICIPIOS BENEFICIAR	A	NUMERO DE SEDES A BENEFICIAR
Puerto Carreño		3
La Primavera		7
Santa Rosalía		5
Cumaribo		22

Tabla No.6 Cantidad de sedes educativas beneficiadas
Fuente: Anexo técnico departamento del Vichada

Los 37 establecimientos educativos, están organizados mediante Decreto 230 del 15 de junio de 2023 excepto el centro educativo la Hormiga jurisdicción del municipio de Puerto Carreño Vichada, código DANE 299001000565 debido a la suspensión de su operatividad como residencia escolar mediante resolución 1009 de fecha 27 de noviembre de 2023.

Item	Municipio	Nombre EE	Indígenas	No indígenas	Total	Resolución
1	Puerto Carreño	LA CONQUISTA	9	16	25	0335 de 2021
2		ACEITICO	12	39	51	0335 de 2021
3		LA ESMERALDA	27	31	58	0335 de 2021
4	La Primavera	CE. BUENA VISTA	4	14	18	0335 de 2021
5		CE. GABRIELA MISTRAL	15	37	52	0335 de 2021
6		IE. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	21	23	44	0335 de 2021
7		IE. SANTA CECILIA	8	38	46	0335 de 2021
8		IE. THEODORO WEIJNEN	124	31	155	18858 de 2018
9		IE. VICTOR SAMUEL ANDRADE	18	46	64	0335 de 2021
10		IE. VILLAS MARIA	23	80	103	0335 de 2021
11	Cumaribo	CE. ANTONIA SANTOS	46	2	48	18858 de 2018
12		CE. ASOCORTOMO	49	0	49	18858 de 2018
13		CE. JUAN DOMINGO BERNAL	41	0	41	18858 de 2018
14		CE. LA LIBERTAD	29	20	49	18858 de 2018
15		CE. MERCEDES ABREGO	21	12	33	18858 de 2018
16		CE. SARDINAS	30	5	35	18858 de 2018
17		IE. AVELINO ALVAREZ TORRES	126	17	143	18858 de 2018
18		IE. CADANAPAI	59	0	59	18858 de 2018
19		IE. CHUPAVE	86	11	97	18858 de 2018
20		IE. EL SEJAL	45	4	49	18858 de 2018
21		IE. EL TUPARRO SEDE PRINCIPAL	30	21	51	18858 de 2018
22		IE. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	60	3	63	18858 de 2018
23		IE. GUERIMA	12	20	32	0335 de 2021
24		IE. JUAN JOSE RONDON	44	13	57	18858 de 2018
25		IE. KUAWAI	79	0	79	18858 de 2018
26		IE. NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	119	3	122	18858 de 2018
27		IE. PIRAMIRI- SEDE PRINCIPAL	187	3	190	18858 de 2018
28		IE. PUERTO PRINCIPE- SEDE PRINCIPAL	51	15	66	18858 de 2018
29		IE. LA RAYA BAKATSOLOWA	84	1	85	18858 de 2018
30		IE. SAGRADO CORAZON DE JESUS	45	7	52	18858 de 2018
31	IE. SANTA TERESITA DEL TUPARRO	267	23	290	18858 de 2018	
32	IE. SILVINO CARO HEREDIA	28	17	45	18858 de 2018	
33	SANTA ROSALIA	CE. DOCE DE OCTUBRE	0	18	18	0335 de 2021
34		CE. SAN BANIT NAZARETH	6	14	20	0335 de 2021
35		CE. VEINTE DE JULIO	2	25	27	0335 de 2021
36		CE. CAMILO TORRES	7	47	54	0335 de 2021
37		CE. SAN BARTOLOME	70	23	93	18858 de 2018
TOTAL			1884	679	2563	

Tabla No.7 Sedes educativas
Fuente: Anexo técnico departamento del Vichada

6. LOCALIZACIÓN

El proyecto se pretende llevar a cabo en los municipios de Puerto Carreño, La Primavera, Santa Rosalio y Cumaribo del departamento del Vichada

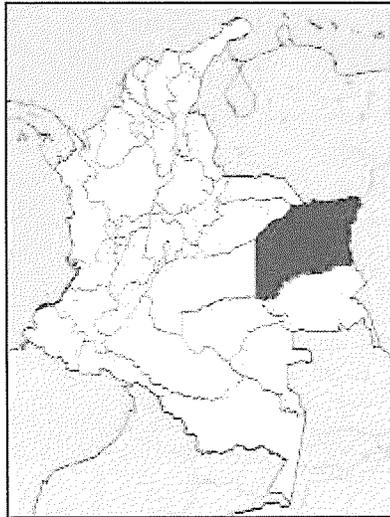


Imagen No.2. Localización departamento del Vichada
Fuente: Wikipedia

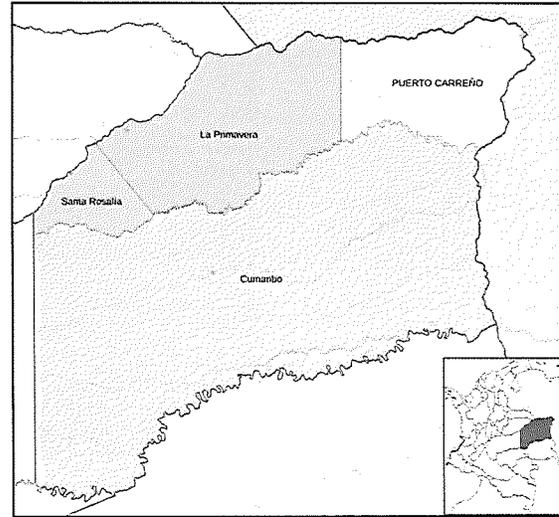


Imagen No.3. Localización Municipios beneficiados
Fuente: Wikipedia

7. ALTERNATIVA DE SOLUCIÓN

- **Para evaluar:** Fortalecer y mantener la alimentación escolar para beneficiarios de las estrategias de residencia escolar
- **Para no evaluar:** Transferencias monetarias a padres de familia para la financiación de la alimentación de sus hijos

7.1. DESCRIPCIÓN DE LA ALTERNATIVA DE SOLUCIÓN

7.1.1. NÚMERO DE DÍAS DE ATENCIÓN

Se pretende entregar los complementos alimentarios durante 180 días calendario a beneficiarios de residencias escolares para asegurar que se garantice este paternalista apoyo hasta la finalización del calendario escolar 2025, bajo los lineamientos de la Resolución No 18858 de 2018 emitida por el Ministerio de Educación Nacional para PAE INDIGENA y la Resolución No 00335 de 2021 emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender UAaA.

7.1.2. NÚMERO Y TIPO DE COMPLEMENTOS A ENTREGAR

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT. DE DIAS	COSTO UNITARIO	BENEFICIARIOS	CANT. COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS
1	Suministro Desayuno	180	\$10.545	2.563	461.340
2	Suministro Complementario AM	180	\$6.692	2.563	461.340
3	Suministro Almuerzo	180	\$10.996	2.563	461.340
4	Suministro Cena	180	\$10.913	2.563	461.340

Tabla No.8 Costo complementos
Fuente: Anexo técnico departamento del Vichada

7.1.3. VALOR TOTAL DEL CONTRATO

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Cra 33 # 37-31 Barrio Centro - Vicio (meta) - Tel: 608 6623648 - Cel: 310 8708920

Info@asosupro.gov.co - direccionejecutiva@asosupro.gov.co - contabilidad@asosupro.gov.co - administrativa@asosupro.gov.co - infraestructura@asosupro.gov.co - planeacion@asosupro.gov.co

El presupuesto oficial para la presente contratación asciende a **DIECIOCHO MIL CINCUENTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOS QUINCE MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS MCTE (\$18.059.615.640,00)**, discriminados de la siguiente manera:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
SUMINISTRO DE ALIMENTACION ESCOLAR	REALIZAR ENTREGA DE DESAYUNO	COMPLEMENTO	461340,0	\$10.545,00	\$4.864.830.300,00
	REALIZAR ENTREGA DE COMPLEMENTO AM	COMPLEMENTO	461340,0	\$6.692,00	\$3.087.287.280,00
	REALIZAR ENTREGA DE ALMUERZO	COMPLEMENTO	461340,0	\$10.996,00	\$5.072.894.640,00
	REALIZAR ENTREGA DE CENA	COMPLEMENTO	461340,0	\$10.913,00	\$5.034.603.420,00
VALOR TOTAL DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS					\$18.059.615.640,00

Tabla No.9. Presupuesto oficial

7.1.4. COSTO DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO

El costo unitario del complemento alimentario utilizado en el proyecto, se estructura con base en tres cotizaciones presentadas a la gobernación de Vichada - Secretaría de Educación que recibió oficialmente tres cotizaciones que le permitieron promediar el valor indicado en 3 cotizaciones emitidas por empresas idóneas para la realización de actividades de alimentación o catering. en donde se indicó el valor unitario desagregado de los complementos alimentarios. Estas cotizaciones se presentan a todo costo, en cumplimiento de los lineamientos establecidos en las Resoluciones No. 0335 de 2021 y No. 18858 de 2018 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y el Ministerio de Educación Nacional. Se relacionan los costos así:

a. Costos complemento alimentario desayuno preparado en sitio

DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	CANT.	VALOR TOTAL
VIVERES	\$7.618	1	\$7.618
TRANSPORTE DE VIVIERES A CADA ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	\$865	1	\$865
ELEMENTOS DE ASEO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COCINAS Y COMEDORES ESCOLARES	\$159	1	\$159
TRANSPORTE ELEMENTOS DE ASEO A CADA ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	\$15	1	\$15
MANIPULADORAS DE ALIMENTOS Y ECONOMOS	\$1.115	1	\$1.115
DOTACIÓN DE MANIPOLARES DE ALIMENTOS	\$107	1	\$107
COMBUSTIBLE	\$63	1	\$63
GAS	\$213	1	\$213

EQUIPOS DE EMERGENCIAS CONTRA INCENDIOS(EXTINTORES)	\$8	1	\$8
ADMINISTRACIÓN DEL PROYECTO	\$382	1	\$382
VALOR UNITARIO DESAYUNO			\$10.545

b. Costos complementario alimentario AM preparado en sitio

DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	CANT.	VALOR TOTAL
VIVERES	\$4.083	1	\$4.083
TRANSPORTE DE VIVERES A CADA ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	\$547	1	\$547
ELEMENTOS DE ASEO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE COCINAS Y COMEDORES ESCOLARES	\$159	1	\$159
TRANSPORTE DE ELEMENTOS DE ASEO A CADA ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	\$15	1	\$15
MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y ECONOMOS	\$1.115	1	\$1.115
DOTACION DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS	\$107	1	\$107
COMBUSTIBLE	\$63	1	\$63
GAS	\$213	1	\$213
EQUIPOS DE EMERGENCIAS CONTRA INCENDIOS(EXTINTORES)	\$8	1	\$8
ADMINISTRACIÓN DEL PROYECTO	\$382	1	\$382
VALOR UNITARIO COMPLEMENTARIO AM			\$6.692

c. Costos complementario alimentario almuerzo preparado en sitio

DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	CANT.	VALOR TOTAL
VIVERES	\$7.708	1	\$7.708
TRANSPORTE DE VIVERES A CADA ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	\$1.226	1	\$1.226
ELEMENTOS DE ASEO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE COCINAS Y COMEDORES ESCOLARES	\$159	1	\$159
TRANSPORTE DE ELEMENTOS DE ASEO A CADA ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	\$15	1	\$15
MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y ECONOMOS	\$1.115	1	\$1.115

DOTACION DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS	\$107	1	\$107
COMBUSTIBLE	\$63	1	\$63
GAS	\$213	1	\$213
EQUIPOS DE EMERGENCIAS CONTRA INCENDIOS(EXTINTORES)	\$8	1	\$8
ADMINISTRACIÓN DEL PROYECTO	\$382	1	\$382
VALOR UNITARIO ALMUERZO			\$10.996

d. Costo complementario alimentario cena preparado en sitio

DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	CANT.	VALOR TOTAL
VIVERES	\$7.613	1	\$7.613
TRANSPORTE DE VIVERES A CADA ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	\$1.238	1	\$1.238
ELEMENTOS DE ASEO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE COCINAS Y COMEDORES ESCOLARES	\$159	1	\$159
TRANSPORTE DE ELEMENTOS DE ASEO A CADA ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	\$15	1	\$15
MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y ECONOMOS	\$1.115	1	\$1.115
DOTACION DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS	\$107	1	\$107
COMBUSTIBLE	\$63	1	\$63
GAS	\$213	1	\$213
EQUIPOS DE EMERGENCIAS CONTRA INCENDIOS(EXTINTORES)	\$8	1	\$8
ADMINISTRACIÓN DEL PROYECTO	\$382	1	\$382
VALOR UNITARIO CENA			\$10.913

Tabla No.10. Discriminación de costos complementos
Fuente: Anexo técnico departamento del Vichada

MINUTAS PATRÓN: ara la entrega de complementos alimentarios a la población beneficiaria de residencias escolares, la minuta fue diseñada con base en la minuta patrón establecida en el anexo técnico Alimentación saludable y sostenible de la Resolución No. 00335 de 2021. Asimismo, se realizó el cálculo de energía y nutrientes conforme a las recomendaciones establecidas en la Resolución No. 3803 de 2016.

En este marco, el complemento alimentario se ajusta para cubrir el 15% del requerimiento calórico diario y la cena el 30%, tomando como referencia los valores definidos en la norma mencionada. Los cálculos se desarrollaron considerando los rangos aceptables de distribución de macronutrientes (AMDR, por sus siglas en inglés), diferenciados por grados y niveles educativos, y teniendo en cuenta un nivel de actividad física moderado

Para esto se realizó inicialmente el cálculo de los requerimientos nutricionales por grupo poblacional y la distribución de dichos requerimientos en los cuatro tiempos de comida a brindar de la siguiente manera:

- Desayuno: Aporta el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según el grupo de edad
- Complemento am: Aporta el 15% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según el grupo de edad.
- Almuerzo: Aporta el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según el grupo de edad.

De esta manera, el aporte nutricional puede presentar ligeras variaciones porcentuales en algunos tiempos de comida; sin embargo, en su conjunto, la sumatoria no podrá ser inferior al 100% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes. Estas recomendaciones se distribuyen según los grupos etarios, grados y niveles escolares. A continuación, se presenta el detalle del aporte nutricional correspondiente a cada tiempo de comida:

APORTE NUTRICIONAL SEGÚN TIEMPO DE COMIDA Y GRADO PARA LA ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES							
Nivel/Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
DESAYUNO 25% RIEN							
Primaria: primero, segundo, tercero	1629	61.1	59.7	211.8	800	6.2	1200
Primaria: cuarto, quinto	1994	74.8	73.4	259.2	1100	8.7	1500
Nivel secundario	2491	93.4	91.3	323.8	1100	9.5	1500
Nivel media y ciclo complementario	2900	108.8	106.3	377.0	1100	11.8	1500
COMPLEMENTO 15% RIEN							
Primaria: primero, segundo, tercero	244	9.15	8.9	31.72	120	0.93	180
Primaria: cuarto, quinto	299	11.2	10.9	38.8	165	1.3	225
Nivel secundario	374	14	13.7	48.3	165	1.4	225
Nivel media y ciclo complementario	435	16.1	16	56.6	165	1.77	225
ALMUERZO Y CENA(30% RIEN CADA UNO)							
Primaria: primero, segundo, tercero	598	22.4	21.9	77.8	330	2.6	450
Nivel secundario	747	28	27.4	97.1	330	2.9	450
Nivel media y ciclo complementario	870	32.6	31.9	113.1	330	3.5	450

Las minutas patrón del desayuno y el almuerzo son tomadas directamente de la Resolución 335 de 2021 y se proponen las minutas de los tiempos de consumo del complemento am y de la cena. Todas las minutas se relacionan a continuación:

MINUTAS PATRÓN COMPLEMENTO DESAYUNO

Tabla 23. Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de comida: Desayuno Modalidad de atención preparada en sitio, nivel primaria: primero, segundo y tercero

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús				
			Peso neto	Porción servida			
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm ³ (mitad agua - mitad leche)			
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g				
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	20 g - 70 g	20 g - 60 g			
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 70 g	14 g - 75 g			
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	4 veces por semana (fruta)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g			
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g				
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm ³ (total semana)				
Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	420	15,2	15,5	52,5	102	2,5	135
Recomendaciones diarias (nivel primaria: primero, segundo y tercero)	1629	61,1	59,7	211,8	800	6,2	1200
Adecuación total	26%	25%	26%	25%	24%	40%	11%
Observaciones							
<p>Grupo de Alimentos¹: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, incluye alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial.</p> <p>Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 25% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMOR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreducible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.</p>							
Aporte de Minuta Patrón con inclusión de 10 g de Bienestarina* (si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina)							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	455	17,3	15,5	53,5	272	3,5	141
Recomendaciones diarias (nivel primaria: primero, segundo y tercero)	1629	61,1	59,7	211,8	800	6,2	1200
Adecuación total	28%	28%	26%	25%	34%	57%	12%
* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón							

Fuente: Construcción UAPA.

Tabla 24. Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de comida: Desayuno Modalidad de atención preparada en sitio, nivel primaria: cuarto y quinto

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús				
			Peso neto	Porción servida			
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm ³ (mitad agua - mitad leche)			
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g				
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	25 g - 94 g	30 g - 75 g			
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	21 g - 120 g	21 g - 130 g			
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	4 veces por semana (fruta)	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g			
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g				
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm ³ (total semana)				
Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	525	18,7	18,8	67,7	214	3,1	165
Recomendaciones diarias (nivel primaria: cuarto y quinto)	1994	74,8	73,1	259,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	26%	25%	26%	26%	19%	36%	11%
Observaciones							
<p>Grupo de Alimentos¹: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, incluye alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial.</p> <p>Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 25% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMOR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreducible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.</p>							
Aporte de Minuta Patrón con inclusión de 10 g de Bienestarina* (si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina)							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	561	20,8	19,1	73,7	254	4,1	173
Recomendaciones diarias (nivel primaria: cuarto y quinto)	1994	74,8	73,1	259,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	28%	28%	26%	28%	23%	48%	12%
* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón							

Fuente: Construcción UAPA.

Tabla 25. Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de comida: Desayuno Modalidad de atención preparada en sitio, nivel secundaria

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²				
			Peso neto	Porción servida			
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm ³ (mitad agua - mitad leche)			
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		12 g - 60 g				
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	35 g - 125 g	40 g - 105 g			
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 140 g	28 g - 150 g			
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	4 veces por semana (fruta)	Mínimo 140 g	Mínimo 140 g			
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g				
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	50 cm ³ (total semana)				
Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	626	23,4	21,7	91,1	256	3,8	204
Recomendaciones diarias (nivel secundaria)	2491	93,4	91,3	323,8	1100	9,5	1500
Adecuación total	25%	25%	24%	25%	23%	40%	14%
Observaciones							
<p>Grupo de Alimentos¹: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, incluye alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial.</p> <p>Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión, en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 25% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar, así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.</p>							
Aporte de Minuta Patrón con inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBP para el suministro de Bienestarina)							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	662	25,5	22,0	97,1	256	4,0	211
Recomendaciones diarias (nivel secundaria)	2491	93,4	91,3	323,8	1100	9,5	1500
Adecuación total	27%	27%	24%	27%	21%	51%	14%
* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón							

Tabla 26. Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el tiempo de comida: Desayuno Modalidad de atención preparada en sitio, nivel media y ciclo complementario

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²				
			Peso neto	Porción servida			
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm ³ (mitad agua - mitad leche)			
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		12 g - 60 g				
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	Todos los días	45 g - 156 g	50 g - 135 g			
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 160 g	28 g - 175 g			
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	4 veces por semana (fruta)	Mínimo 150 g	Mínimo 150 g			
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g				
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	65 cm ³ (total semana)				
Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	731	27,7	26,2	92,1	282	4,9	237
Recomendaciones diarias (nivel media y ciclo complementario)	2900	108,8	106,3	377,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	25%	25%	25%	24%	26%	39%	16%
Observaciones							
<p>Grupo de Alimentos¹: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, incluye alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial.</p> <p>Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión, en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 25% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar, así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.</p>							
Aporte de Minuta Patrón con inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBP para el suministro de Bienestarina)							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	766	29,8	26,5	98,1	282	5,6	244
Recomendaciones diarias (nivel media y ciclo complementario)	2900	108,8	106,3	377,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	26%	27%	25%	26%	26%	47%	16%
* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón							

Fuente: Construcción IJAPA.



MINUTAS PATRÓN COMPLEMENTO AM:

COMPLEMENTO - REFRIGERIO MAÑANA												
FUENTE	GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	1º Y 2º GRADO - PAFM		1º Y 2º GRADO - REGULAR		4º Y 5º GRADO - FLOJULAR		6º, 7º Y 8º GRADO - REGULAR SECUNDARIA		9º Y 11º GRADO - REGULAR MEDIA	
			CANTIDAD EN GRAMOS (gr)		CANTIDAD EN GRAMOS (gr)		CANTIDAD EN GRAMOS (gr)		CANTIDAD EN GRAMOS (gr)		CANTIDAD EN GRAMOS (gr)	
			P. NETO	P. SERVIDO	P. NETO	P. SERVIDO	P. NETO	P. SERVIDO	P. NETO	P. SERVIDO	P. NETO	P. SERVIDO
GRUPO I. CEREALES Y DERIVADOS - RAÍCES, PLÁTANOS Y TUBERCULOS												
CEREALES Y DERIVADOS - RAÍCES, PLÁTANOS Y TUBERCULOS	AREPA	TODOS LOS DIAS	60 gr	80 gr	30 gr	30 gr	30 gr	30 gr	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
	AREPIUELA		30 gr	30 gr	30 gr	30 gr	30 gr	30 gr	40 gr	30 gr	30 gr	30 gr
	TORREJONES		60 gr	60 gr	30 gr	30 gr	30 gr	30 gr	40 gr	40 gr	100 gr	100 gr
	AVENA		10 gr	200 CC	10 gr	300 CC	10 gr	200 CC	10 gr	200 CC	10 gr	200 CC
	PANQUECA		30 gr	30 gr	15 gr	15 gr	20 gr	20 gr	20 gr	20 gr	20 gr	20 gr
	GALLETAS DE AVENA		25 gr	25 gr	25 gr	25 gr	25 gr	25 gr	25 gr	25 gr	25 gr	25 gr
	PAÑ		60 gr	60 gr	30 gr	30 gr	30 gr	30 gr	40 gr	40 gr	40 gr	40 gr
GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS												
FRUTAS	FRUTA EN PORCIÓN	TODOS LOS DIAS	100 gr	100 gr	75 gr	70 - 100 gr	60 gr	70 - 110 gr	100 gr	100 gr	110 gr	110 - 180 gr
	FRUTA EN JUGO		30 - 80 gr	200 CC	30 - 80 gr	200 CC	30 - 80 gr	200 CC	30 - 80 gr	200 CC	30 - 80 gr	200 CC
GRUPO III. AZÚCARES												
AZÚCARES	AZÚCAR	TODOS LOS DIAS	2,5 - 3 gr	NO APLICA	2,5 - 3 gr	NO APLICA	2,5 - 3 gr	NO APLICA	2,5 - 3 gr	NO APLICA	10 gr	NO APLICA
	CHOCOLAT #		10 gr	NO APLICA	10 gr	NO APLICA	10 gr	NO APLICA	10 gr	NO APLICA	10 gr	NO APLICA
GRUPO IV. GRASAS												
GRASAS	ACEITE	TODOS LOS DIAS	3 - 4 cc	NO APLICA	3 - 4 cc	NO APLICA	3 - 4 cc	NO APLICA	3 - 4 cc	NO APLICA	3 - 4 cc	NO APLICA
	MARGARINA		3 gr	NO APLICA	3 gr	NO APLICA	3 gr	NO APLICA	3 gr	NO APLICA	3 gr	NO APLICA
GRUPO V. LECHE Y DERIVADOS												
LÁCTEOS	LECHE EN POLVO	TODOS LOS DIAS	13 gr	200 CC	13 gr	200 CC	13 gr	200 CC	13 gr	200 CC	15 gr	200 CC
	QUESO		10 - 20 gr	10 - 20 gr	10 - 20 gr	10 - 20 gr	10 - 20 gr	10 - 20 gr	10 - 20 gr	10 - 20 gr	10 - 20 gr	10 - 20 gr

NOTA: APLICAR PORCIÓN.

Los rangos y gramajes referenciados en la minuta patrón son la muestra generalizada de los grupos de alimentos y componentes de todas las preparaciones del ciclo de menú; por lo tanto, algunos rangos en el peso servido pueden ser superiores en relación al peso neto, debido a que algunas preparaciones son completas y realizadas con otros grupos de alimentos, lo que por consiguiente eleva el peso servido; para identificar dichas preparaciones, se recomienda a la hora de realizar la supervisión, apoyarse en la planeación y menús individualizados, donde se define de manera singular la porción dada la particularidad de cada receta.

Respecto a los rangos establecidos en la fruta por porción, es de aclarar que el peso servido en este caso, es equivalente al peso bruto; dado que la mayoría de frutas ofrecidas son alimentos que no requieren un proceso o manipulación en donde se realice el ejercicio de remoción del empaque natural (a excepción del mango); por lo tanto, el peso neto no es el equivalente en peso servido, ya que estas son entregadas enteras.

NOMBRE DEL PROFESIONAL:	CARLO GARCIA AGUIRRE	NUMERO DE MATRICULA DEL PROFESIONAL EN NUTRICION:	112672602	PARA:	Carlo Garcia A.
-------------------------	----------------------	---	-----------	-------	-----------------

Tabla No.11. Minuta patrón complemento AM
Fuente: Anexo técnico departamento del Vichada

MINUTAS PATRÓN COMPLEMENTO ALMUERZO:

Tabla 28. Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el Almuerzo
Modalidad de atención preparada en sitio Nivel Primaria: primero, segundo, tercero

Componente	Grupo de alimentos*	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús**				
			Peso neto	Porción servida			
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	6 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	44 g - 55 g	35 g - 50 g			
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 veces por semana (leguminosas)	15 g	45 g			
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	33 g - 35 g	75 g - 80 g			
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 75 g	40 g - 75 g			
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 60 g	Mínimo 60 g			
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm ³			
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (o se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)				
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g				
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm ³ (total semanal)				
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cm ³ - 180 cm ³	150 cm ³ - 180 cm ³			
Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Energía (kJ)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Yodo (mcg)
Total aporte promedio diario	530	12,4	10,0	60,5	129	3,6	163
Recomendaciones diarias (nivel primaria: primero, segundo y tercero)	1629	61,1	59,7	211,8	800	6,2	1200
Adecuación total	33%	20%	17%	29%	16%	58%	14%
Otras recomendaciones							
* Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, incluye alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. Agua apta para el consumo humano; su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto.							
** Rango de pesos según alimento del ciclo de menús: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realiza la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión, en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar, así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3873 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.							
Aporte de Minuta Patrón con inclusión de "Agua de Bienestar (AW)" (Se aplica en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ETS para el suministro de Agua de Bienestar)							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Energía (kJ)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Yodo (mcg)
Total aporte promedio diario	565	21,5	18,0	74,0	208	4,7	170
Recomendaciones diarias (nivel primaria: primero, segundo y tercero)	1629	61,1	59,7	211,8	800	6,2	1200
Adecuación total	35%	35%	30%	35%	26%	76%	14%

* La inclusión de Bienestar es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón



Tabla 20. Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el Almuerzo Modalidad de atención preparada en aula Nivel Primaria: cuarto y quinto

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menú ²				
			Peso neto	Porción servida			
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	6 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 70 g	45 g - 50 g			
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g			
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	45 g - 51 g	100 g - 115 g			
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 90 g	50 g - 90 g			
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 60 g	Mínimo 60 g			
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm ³			
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 40 g (si utiliza queso)				
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g				
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	65 cm ³ (total semanal)				
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cm ³ - 200 cm ³	180 cm ³ - 200 cm ³			
Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	653	24,7	21,9	85,7	140	4,5	194
Recomendaciones diarias (nivel primaria: cuarto y quinto)	1994	74,8	73,1	259,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	33%	33%	30%	33%	14%	51%	13%

Observaciones

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menú, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, incluye alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. Agua apta para el consumo humano; su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contenido.

Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosas deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y dos por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menú²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo a grado escolar, así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 1853 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con inclusión de 10g de Bienestarina* (si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBP para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	689	26,6	22,2	91,7	220	9,5	201
Recomendaciones diarias (nivel primaria: cuarto y quinto)	1994	74,8	73,1	259,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	35%	36%	30%	35%	21%	60%	13%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón.

Tabla 31. Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el Almuerzo Modalidad de atención preparada en aula Nivel Secundaria

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menú ²				
			Peso neto	Porción servida			
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	6 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 94 g	50 g - 60 g			
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana (leguminosas)	30 g	90 g			
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	51 g - 55 g	115 g - 125 g			
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	60 g - 100 g	60 g - 100 g			
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 70 g	Mínimo 70 g			
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm ³			
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 60 g (si utiliza queso)				
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g				
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	90 cm ³ (total semanal)				
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm ³ - 220 cm ³	200 cm ³ - 220 cm ³			
Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	769	28,7	27,3	96,2	186	6,2	250
Recomendaciones diarias (nivel secundaria)	2491	93,4	91,3	323,8	1100	9,5	1500
Adecuación total	31%	31%	30%	30%	17%	64%	17%

Observaciones

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menú, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, incluye alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. Agua apta para el consumo humano; su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contenido.

Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosas deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y dos por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menú²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo a grado escolar, así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 1853 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con inclusión de 10g de Bienestarina* (si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBP para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	805	32,6	27,6	102,2	266	6,2	257
Recomendaciones diarias (nivel secundaria)	2491	93,4	91,3	323,8	1100	9,5	1500
Adecuación total	32%	35%	30%	32%	24%	65%	17%

* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón.

Tabla 22. Residencias escolares Minuta Patrón de consumo semanal para el Almuerzo Modalidad de atención preparada en sólo Nivel Media y ciclo complementario

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimentos del ciclo de comidas ²	
			Porciones	Porciones semanales
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	6 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 109 g	50 g - 70 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana (leguminosas)	35 g	105 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	60 g - 64 g	135 g - 145 g
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	80 g - 130 g	80 g - 130 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días	60 g - 65 g	200 cm ³
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días	60 g - 65 g	200 cm ³
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 65 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm ³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	205 cm ³ - 220 cm ³	200 cm ³ - 220 cm ³

Aporte Nutricional Minuta Patrón						
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)
Total aporte promedio diario	294	25,2	31,5	112,7	204	5,9
Recomendaciones diarias (nivel media y ciclo complementario)	2900	108,8	106,3	377,0	1100	11,8
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	19%	50%

Observaciones:

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, incluye alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. Agua apta para el consumo humano; su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto.

Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y dos por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3833 de 2014 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con los alimentos de "Buen Bienestar" (si aplica) en caso que la institución construyera						
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)
Total aporte promedio diario	920	37,3	31,9	118,7	204	7,9
Recomendaciones diarias (nivel media y ciclo complementario)	2900	108,8	106,3	377,0	1100	11,8
Adecuación total	32%	34%	30%	31%	28%	66%

* La inclusión de Bienestar es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

Fuente: UAPA

MINUTAS PATRÓN CENA

COMPLEMENTO - CENA												
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	9 A 12 AÑOS - PAEM		1° 2° Y 3° GRADO - REGULAR		4° Y 5° GRADO - REGULAR		6° 7° 8° Y 9° GRADO - REGULAR SECUNDARIA		10° Y 11° GRADO - REGULAR MEDIA	
			CANTIDAD EN GRAMOS (gr)		CANTIDAD EN GRAMOS (gr)		CANTIDAD EN GRAMOS (gr)		CANTIDAD EN GRAMOS (gr)		CANTIDAD EN GRAMOS (gr)	
			P. NETO	P. SERVIDO	P. NETO	P. SERVIDO	P. NETO	P. SERVIDO	P. NETO	P. SERVIDO	P. NETO	P. SERVIDO
GRUPO IV. CARNES, HUEVOS												
ALIMENTO PROTEICO	RES	TODOS LOS DIAS	99 gr	61 - 110 gr	79 gr	48 - 100 gr	58 gr	35 - 100 gr	90 gr	61 - 110 gr	100 gr	64 - 119 gr
	POLLO											
	CERDO											
	PECADO		60 - 90 gr	43 - 84 gr	50 - 70 gr	42 - 50 gr	50 - 60 gr	46 - 35 gr	50 - 90 gr	45 - 55 gr	65 - 100 gr	80 - 100 gr
GRUPO I. CEREALES Y DERIVADOS - RAICES, PLATANOS Y TUBERCULOS												
CEREALES Y DERIVADOS - RAICES, PLATANOS Y TUBERCULOS	ARROZ	TODOS LOS DIAS	120 gr	275 gr	99 gr	207 gr	110 gr	263 gr	143 gr	274 gr	120 gr	274 gr
	PASTA ALIMENTICIA		77 - 90 gr	211 - 247 gr	80 - 90 gr	169 - 200 gr	70 - 80 gr	192 - 220 gr	77 - 90 gr	211 - 247 gr	90 gr	247 gr
	PAPA		120 gr	43 - 120 gr	60 - 60 gr	25 - 50 gr	90 gr	24 - 90 gr	120 gr	43 - 120 gr	120 gr	43 - 120 gr
	YUCA		120 gr	84 - 120 gr	60 gr	40 gr	90 gr	70 - 90 gr	120 gr	84 - 120 gr	120 gr	84 - 120 gr
	PLATANO		120 gr	73 - 120 gr	60 gr	38 - 60 gr	90 gr	64 - 90 gr	120 gr	73 - 120 gr	120 gr	73 - 120 gr
GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS												
FRUTAS	FRUTA EN Jugo	TODOS LOS DIAS	5 - 60 gr	200 CC	5 - 60 gr	200 CC	5 - 60 gr	200 CC	5 - 60 gr	200 CC	5 - 60 gr	200 CC
GRUPO VI. AZÚCARES												
AZÚCARES	AZÚCAR	TODOS LOS DIAS	5 - 10 gr	NO APLICA	5 - 10 gr	NO APLICA	5 - 10 gr	NO APLICA	5 - 10 gr	NO APLICA	5 - 10 gr	NO APLICA
	PANELA		40 gr	NO APLICA	40 gr	NO APLICA	40 gr	NO APLICA	40 gr	NO APLICA	40 gr	NO APLICA
GRUPO V. GRASAS												
GRASAS	ACEITE	TODOS LOS DIAS	3 - 10 cc	NO APLICA	2 - 10 cc	NO APLICA	2 - 10 cc	NO APLICA	3 - 10 cc	NO APLICA	3 - 10 cc	NO APLICA
GRUPO. LECHE Y DERIVADOS												
LACTEOS	LECHE EN POLVO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
GRUPO. MEZCLAS												
MEZCLAS DE PROTEINA, CEREAL Y VERDURAS	CARNE RES LIQUIDA CON PASTAS	5 VECES AL MES	NA	228 gr	NA	287 gr	NA	204 gr	NA	328 gr	NA	334 gr
	POLLO CON PASTA		NA	300 - 330 gr	NA	340 - 345 gr	NA	274 - 273 gr	NA	300 - 330 gr	NA	363 - 334 gr
	ARROZ CON POLLO		NA	327 gr	NA	254 gr	NA	308 gr	NA	327 gr	NA	322 gr

NOTA ACLARATORIA:

1. Los rangos y gramajes referenciados en la minuta patrón son la muestra generalizada de los grupos de alimentos y componentes de todas las preparaciones del ciclo de menús; por lo tanto, algunos rangos en el peso servido pueden ser superiores en relación al peso neto, debido a que algunas preparaciones son compuestas y realizadas con otros grupos de alimentos, lo que por consiguiente eleva el peso servido; para identificar dichas preparaciones, se recomendó a la hora de realizar la supervisión, apoyarse en la planeación y menús individuales, donde se define de manera singular la porción dada la particularidad de cada receta.

2. Respecto a los rangos establecidos en la fruta por porción: es de aclarar que el peso servido en este caso, es equivalente al peso bruto; dado que la mayoría de frutas ofrecidas son alimentos que no requieren un proceso de manipulación en donde se realice el ayuntamiento de remoción del embalaje natural (a excepción del mango); por lo tanto, el peso neto no es el equivalente al peso servido, ya que estas son entregadas enteras.

NOMBRE DEL PROFESIONAL	CARLO GARCÍA AGUIRRE	NÚMERO DE MATRÍCULA DEL PROFESIONAL EN NUTRICIÓN	112087942	FIRMA	Carlo García A.
------------------------	----------------------	--	-----------	-------	-----------------

Tabla No.12. Minuta patrón cena Fuente: Anexo técnico departamento del Vichada

7.2. RELACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS A BENEFICIAR Y POBLACIÓN A ATENDER

El Departamento de Vichada, en el marco de las competencias establecidas en la Ley 715 de 2001 y conforme a los lineamientos del Ministerio de Educación Nacional, implementa las residencias escolares como una estrategia educativa inclusiva, con enfoque diferencial, en reconocimiento a la significativa participación de los pueblos indígenas en el territorio. Esta estrategia busca garantizar el acceso y la permanencia en el sistema educativo oficial de niños, niñas, adolescentes y jóvenes en edad escolar que habitan en zonas rurales de difícil acceso o con población dispersa, y que, por diversas condiciones, no cuentan con oferta educativa en su lugar de residencia.

Las residencias escolares brindan condiciones adecuadas de alojamiento y alimentación de calidad nutritiva, variada, equilibrada, saludable y preparada con altos estándares de higiene, adaptada a los requerimientos nutricionales según la edad de los estudiantes, y en armonía con las costumbres alimenticias de la región y la tradición alimentaria de las comunidades indígenas. Todo ello con el fin de facilitar el desarrollo académico, recreativo y personal de los estudiantes beneficiarios.

Grupos indígenas. A cambio de acceder a estos beneficios, se espera que el estudiante y su familia asuman compromisos como: permanecer en el proceso educativo hasta culminar la formación como bachiller; no reprobar ningún año escolar; mantener un buen rendimiento académico; demostrar un comportamiento ejemplar; cumplir con lo establecido en el manual de convivencia; cuidar y conservar adecuadamente las instalaciones educativas; y que los padres o acudientes brinden a sus hijos acompañamiento afectivo, así como los materiales escolares, vestuario, elementos de aseo necesarios, y participen activamente en las actividades programadas por la institución.

El proyecto se ejecutará en 37 Establecimientos Educativos Oficiales ubicados en los 4 municipios del Departamento del Vichada

Item	Municipio	Nombre EE	Indígenas	No Indígenas	Total	Resolución
1	Puerto Carreño	LA CONQUISTA	9	16	25	0335 de 2021
2		ACRITICO	12	39	51	0335 de 2021
3		LA ESMERALDA	27	32	59	0335 de 2021
4	La Primavera	CE. BUENA VISTA	4	14	18	0335 de 2021
5		CE. GABRIELA MISTRAL	15	37	52	0335 de 2021
6		IE. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	21	23	44	0335 de 2021
7		IE. SANTA CECILIA	8	38	46	0335 de 2021
8		IE. TIODORO WEHNER	124	31	155	18558 de 2018
9		IE. VICTOR SANGUEL ANDRAGE	18	46	64	0335 de 2021
10		IE. VILLAS MARIA	73	60	103	0335 de 2021
11		CE. ANTONIA SANTOS	46	2	48	18558 de 2018
12		CE. ASCORTOMO	49	0	49	18558 de 2018
13		CE. JUAN DOMINGO BERNAL	41	0	41	18558 de 2018
14	CE. LA LIBERTAD	73	20	49	18558 de 2018	
15	CE. MERCEDES ABRÉGO	21	12	33	18558 de 2018	
16	ICE SARDINAS	30	3	33	18558 de 2018	
17	IE. AVELINO ALVAREZ TORRES	126	17	143	18558 de 2018	
18	IE. CADANAPAI	59	0	59	18558 de 2018	
19	IE. CHUPAVE	86	11	97	18558 de 2018	
20	IE. EL SEJAL	45	4	49	18558 de 2018	
21	IE. EL TUPARRO SEDE PRINCIPAL	30	21	51	18558 de 2018	
22	IE. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	60	3	63	18558 de 2018	
23	IE. GUERIMA	12	20	32	0335 de 2021	
24	IE. JUAN JOSE RONDON	44	13	57	18558 de 2018	
25	IE. KUAWAI	75	0	75	18558 de 2018	
26	IE. NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	125	3	122	18558 de 2018	
27	IE. PIRAKIMI-SEDE PRINCIPAL	187	3	190	18558 de 2018	
28	IE. PUERTO PRINCIPAL-SEDE PRINCIPAL	51	15	66	18558 de 2018	
29	IE. LA RAYA BAKATSOLOWA	84	1	85	18558 de 2018	
30	IE. SAGRADO CORAZON DE JESUS	45	7	52	18558 de 2018	
31	IE. SANTA TERESA DE TUPARRO	257	23	280	18558 de 2018	
32	IE. SILVINO CARO HEREDIA	28	17	45	18558 de 2018	
33	CE. DOCE DE OCTUBRE	0	18	18	0335 de 2021	
34	CE. SAN BARTOLOME	8	14	20	0335 de 2021	
35	CE. VEINTE DE JULIO	2	25	27	0335 de 2021	
36	CE. CAMILO TORRES	7	47	54	0335 de 2021	
37	CE. SAN BARTOLOME	73	25	98	18558 de 2018	
		TOTAL	1884	679	2563	

Tabla No.13 Establecimientos educativos beneficiados
Fuente: Anexo técnico departamento del Vichada

7.2.1. PROCESO DE CONCERTACIÓN EN EL MARCO DE LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 18858 DE 2018 Y SEDES EDUCATIVAS QUE SERAN ATENDIDAS A TRAVÉS DEL PAE PARA PUEBLOS INDIGENAS

Según cifras del DANE (Boletín estadístico, 2018), la población indígena representa el 44,8% del total de habitantes del departamento. El municipio de Cumaribo registra la mayor concentración, con un 62% de su población perteneciente a alguna etnia indígena. En los demás municipios —Puerto Carreño, La Primavera y Santa Rosalía— la población indígena corresponde al 23,8%, 15,2% y 24,8%, respectivamente.

Estas particularidades demográficas, especialmente en Cumaribo, exigen que la Entidad Territorial Certificada (ETC) adopte enfoques diferenciales en la prestación del servicio educativo. Entre los principales desafíos se encuentran la movilidad constante de algunas comunidades indígenas, que afecta la permanencia de los estudiantes durante todo el calendario escolar; la alta dispersión geográfica, que obliga a operar con relaciones técnicas inferiores a las previstas en el Decreto 3020; y las dificultades que esto genera para el seguimiento pedagógico y el reporte oportuno de información.

RESGUARDOS INDIGENAS EN VICHADA

Según datos del DANE, en el departamento de Vichada existen 32 resguardos indígenas, con una población total de 30.787 personas, distribuidas de la siguiente manera:

Resguardos Indígenas en Vichada				
Código Municipio	Código Resguardo	Municipio	Resguardo	Población
99773	1338	Cumaribo	El Unuma (Parte)	329
99773	1453	Cumaribo	Cañ-Barranquilla	168
99773	1467	Cumaribo	Carpintero-Paiomas	668
99773	1468	Cumaribo	Chocón	131
99773	1469	Cumaribo	Chololobo-Matatu	220
99773	1472	Cumaribo	Egua-Guanacana	216
99773	1473	Cumaribo	Flores-Sombbrero	47
99773	1475	Cumaribo	Guacamaya Mamiyare	626
99773	1476	Cumaribo	Kawanaruba	356
99773	1477	Cumaribo	La Esmeralda	178
99773	1481	Cumaribo	Merey La Veralta	223
99773	1483	Cumaribo	Muco-Mayoragua	375
99773	1484	Cumaribo	Rio Muco Y Guarojo	1631
99773	1485	Cumaribo	Rio Siare-Barranco Lindo	462
99773	1486	Cumaribo	Rio Tomo Y Weban	1095
99773	1487	Cumaribo	San Luis Del Tomo	1386
99773	1488	Cumaribo	Santa Teresita Del Tuparro	1513
99773	1489	Cumaribo	Saracure Rio Cada	1998
99773	1491	Cumaribo	Valdivia	168
99773	1643	Cumaribo	Punta Bandera	188
99773	1715	Cumaribo	Selva De Mataven	15305
99524	1493	La Primavera	Campoalegre-Ripalito	289
99524	1494	La Primavera	La Pascua	1209
99524	1500	La Primavera	La Llanura	937
99001	1495	Puerto Carreño	Caño Bachaco	95
99001	1496	Puerto Carreño	Caño Guarpa	131
99001	1497	Puerto Carreño	Caño Hormiga	63
99001	1498	Puerto Carreño	Caño Mesetas-Dagua	177
99001	1499	Puerto Carreño	Guacamayas-Maipore	145
99001	1728	Puerto Carreño	Piara De Cachicamo	106
99624	1591	Santa Rosalía	Santa Rosalía	250
99624	1659	Santa Rosalía	Nueva Esperanza Del Tomo	92
TOTAL				30787

Tabla No.14 Establecimientos educativos según DANE
Fuente: Anexo técnico departamento del Vichada

Una vez identificada la población a atender a través del SIMAT, y al evidenciar que el 73% corresponde a población netamente indígena, se procedió a implementar lo establecido en la Resolución 18858 de 2018, "Por la cual se expiden los lineamientos técnico-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para pueblos indígenas".

En cumplimiento de dicha normatividad, y en concertación con los pueblos indígenas, se adoptó el Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) como estrategia de programación alimentaria. A través de este mecanismo, las comunidades indígenas determinan los menús que serán suministrados en los establecimientos educativos, garantizando su pertinencia cultural y nutricional.

El PAIP debe incluir, como mínimo, lo siguiente: un conjunto de veinte (20) menús variados, completos y culturalmente pertinentes; sus respectivas recetas guía de preparación; el listado de alimentos requeridos; y una tabla de intercambios alimentarios. Estos menús deben contener los alimentos definidos por las comunidades indígenas y aportar los nutrientes esenciales: proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas y minerales, promoviendo una alimentación saludable.

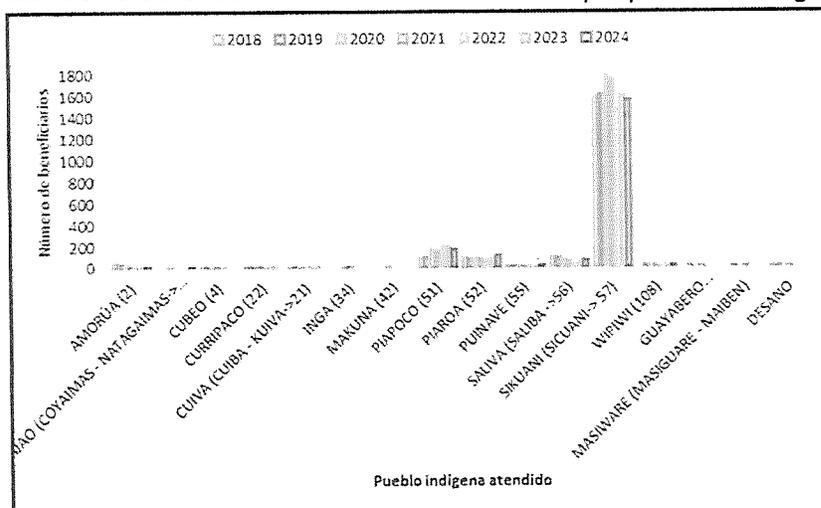
La ración servida al estudiante deberá garantizar, al menos, un 20% del requerimiento calórico diario si corresponde a un complemento AM o PM, y un 30% en caso de complemento tipo almuerzo, tomando como grupo de referencia la franja etaria de 9 a 13 años y 11 meses, conforme a la tabla de valores nutricionales establecida en la Resolución 3803 de 2016.

- Comportamiento atención población indígena 2018-2024- internados “ residencias escolares”

Año	Puerto Carreño	La Primavera	Santa Rosalía	Cumaribo	Total	Total internos	% población indígena
2018	93	167	211	1471	1942	3650	53,21 %
2019	70	195	189	1496	1950	3650	53,42 %
2020	61	197	178	1723	2159	3240	66,64 %
2021	44	192	154	1663	2053	2994	68,57 %
2022	48	196	99	1461	1804	2665	67,69 %
2023	31	203	99	1573	1906	2226	69,91 %
2024	48	213	85	1538	1884	2562	73,59 %

Tabla No.15 Comportamiento atención población indígena
Fuente: Anexo técnico departamento del Vichada

Distribución de la atención a beneficiarios de internado 2018-2024 por población indígena:



Fuente: Anexo 6º mayo 2018, mayo 2019, marzo 2020, septiembre 2022, junio 2023 y Julio 2024

7.2.2. CARACTERIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS QUE ATIENDEN POBLACIÓN MAYORITARIAMENTE INDÍGENA

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Cra 33 # 37-31 Barrio Centro - V/cio (meta) - Tel: 608 6623648 - Cel: 310 8708920

Info@asosupro.gov.co - direccionejecutiva@asosupro.gov.co - contabilidad@asosupro.gov.co - administrativa@asosupro.gov.co - infraestructura@asosupro.gov.co - planeacion@asosupro.gov.co

Ítem	Municipio	DANE	Establecimiento Educativo	Residentes Escolares	Población Indígena Atendida	% Indígenas Atendidos
1	La Primavera	499001001170	I.E. INTERNADO TEHODORO WEIJNEN - SEDE PRINCIPAL	31	124	80 %
2	Cumaribo	299001001944	I.E. INTERNADO CHUPAVE - SEDE PRINCIPAL	97	86	89 %
3	Cumaribo	299773000358	I.E. PUERTO PRÍNCIPE - SEDE PRINCIPAL	66	51	77 %
4	Cumaribo	299572000244	I.E. SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS - SEDE PRINCIPAL	52	45	87 %
5	Cumaribo	299001001855	I.E. INTERNADO SILVINO	45	28	62 %
6	Cumaribo	299760001096	I.E. INTERNADO AVELINO ÁLVAREZ TORRES - SEDE PRINCIPAL	143	126	88 %
7	Cumaribo	299572000023	I.E. INTERNADO JUAN JOSÉ RONDÓN - SEDE PRINCIPAL	57	44	77 %
8	Cumaribo	299760001061	I.E. INTERNADO RAYA - BAKATSOL OWA - SEDE PRINCIPAL	85	84	99 %
9	Cumaribo	299773002598	C.E. INTERNADO LA LIBERTAD - SEDE PRINCIPAL	49	29	56.60%
10	Cumaribo	299773000064	C.E. INTERNADO ASOCORTOMO - SEDE PRINCIPAL	49	49	100 %
11	Cumaribo	299760001177	SARDINAS	35	30	86 %
12	Cumaribo	499001000980	C.E. INTERNADO PIRAMIRI - SEDE PRINCIPAL	190	187	98 %
13	Cumaribo	499001001919	I.E. INTERNADO SANTA TERESITA DEL TUPARRO - SEDE PRINCIPAL	290	267	92 %
14	Cumaribo	499760000994	I.E. INTERNADO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - SEDE PRINCIPAL	122	119	98 %
15	Cumaribo	299760001169	C.E. INTERNADO ANTONIA SANTOS - SEDE PRINCIPAL	48	46	96 %
16	Cumaribo	299773000633	JUAN DOMINGO BERNAL	41	41	100 %
17	Cumaribo	299572000015	I.E. INTERNADO FRANCISCO DE PAULA SANTANDER - SEDE PRINCIPAL	63	60	95 %
18	Cumaribo	299773000153	I.E. EL TUPARRO - SEDE PRINCIPAL	51	30	59 %
19	Cumaribo	299572000139	MERCEDES ABREGO	33	21	64 %
20	Cumaribo	299572000082	I.E. INTERNADO CADANAPAY - SEDE PRINCIPAL	59	59	100 %
21	Cumaribo	299572000074	I.E. KUAWAI - SEDE PRINCIPAL	79	79	100 %
22	Cumaribo	299001000701	I.E. INTERNADO EL SEJAL - SEDE PRINCIPAL	49	45	92 %

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Cra 33 # 37-31 Barrio Centro - Vicio (meta) - Tel: 608 6623648 - Cel: 310 8708920

Info@asosupro.gov.co - direccionejecutiva@asosupro.gov.co - contabilidad@asosupro.gov.co - administrativa@asosupro.gov.co - infraestructura@asosupro.gov.co - planeacion@asosupro.gov.co

23	Santa Rosalía	299001001626	I.E. INTERNADO SAN BARTOLOME - SEDE PRINCIPAL	93	70	75 %
----	---------------	--------------	--	----	----	------

Tabla No.16 Caracterización de establecimientos educativos
Fuente: Anexo técnico departamento del Vichada

7.3. FASES Y ETAPAS DEL PROYECTO

El presente proyecto no está dividido por fases.

8. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución para el presente proyecto está estimado en **siete (07) meses**, contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

NOTA: El contrato deberá iniciar a prestar el servicio una vez se culmine la actual operación, en concordancia con el reporte SIMAT actualizado.

9. FORMA DE PAGO

El valor total del contrato resultado del proceso competitivo será cancelado de la siguiente manera:

- Un primer pago del cincuenta por ciento (50%) del valor total del contrato en calidad de anticipo, previa constitución de una fiducia o patrimonio autónomo irrevocable en los términos que establece el artículo 91 de la ley 1474 de 2011, aprobación de garantías, legalización, acta de inicio y plan de inversión del anticipo el cual debe ser amortizado en el 90% de los pagos parciales.
- El noventa por ciento (90%) restante del valor total del contrato se pagará mediante actas parciales de acuerdo al porcentaje de ejecución con amortización del anticipo, previa presentación de la totalidad de los documentos requeridos para el trámite de cuenta: certificación de reconocimiento y pago, certificado de cumplimiento expedido por el supervisor del contrato, informe de ejecución contractual con el respectivo registro fotográfico, informe de supervisión, formatos de documentación de la entrega de raciones (Certificación de cobertura atendida emitida por la supervisión, Registro de Control de Asistencia Diario avaladas por el rector o docente directivo y manipulador o dinamizador y Certificación de Raciones y Servicios Mensual avalada por el Rector o Directivo Docente), constancia de pago de aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y ARL), certificado de pago de seguridad social y parafiscales avalado por el contador y/o revisor fiscal según corresponda y factura o documento equivalente.

Parágrafo primero: El valor de las actas serán el resultado de las raciones entregadas, previo cumplimiento de los documentos requeridos y acorde al calendario escolar 2025.

- Un último pago por el valor del diez por ciento (10%) del valor total del contrato, previo informe final por parte del contratista, informe del supervisor y la suscripción del acta de liquidación del contrato, firmada por las partes y por el supervisor, y ampliación de las pólizas a que hubiere lugar. **Parágrafo Primero:** El supervisor verificará el pago de los aportes a que se refiere la presente cláusula para autorizar el pago derivado del Contrato. **Parágrafo Segundo:** De conformidad con lo establecido en el artículo 60 de la ley 80 de 1993, artículo 32 de la Ley No. 1150 de 2007, modificado por el artículo 217 del Decreto Ley No. 019 de 2012, para efectos del pago final, se deberá anexar la respectiva acta de liquidación.

Parágrafo Tercero: El término para el pago solo empezará a contarse desde la fecha en que se presente en debida forma la totalidad de los documentos exigidos para tal efecto. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

Parágrafo Cuarto: Los anteriores pagos están sujetos a las disponibilidades del Programa Anual Mensualizado de Caja - PAC y el CONTRATISTA deberá tener en cuenta lo dispuesto por el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007.

Parágrafo Quinto: Para el manejo del anticipo, EL CONTRATISTA o la persona que este designe mediante escrito dirigido a la ASOSUPRO, constituirá un contrato de administración fiduciaria en los términos

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Cra 33 # 37-31 Barrio Centro - V/cio (meta) - Tel: 608 6623648 - Cel: 310 8708920

Info@asosupro.gov.co - direccionejecutiva@asosupro.gov.co - contabilidad@asosupro.gov.co -
administrativa@asosupro.gov.co - infraestructura@asosupro.gov.co - planeacion@asosupro.gov.co

establecidos en el Artículo 91 de la Ley 1474 del 12 de julio de 2011 - Estatuto Anticorrupción, en el cual se establezca que el beneficiario del encargo corresponde a la ASOSUPRO; No obstante, en el contrato de administración fiduciaria que se constituya para efectos del manejo de los recursos, se deberá establecer de forma expresa que la autorización de los desembolsos o cheques que se giren con cargo al encargo fiduciario, necesitan la firma o autorización del CONTRATISTA o su designado y la SUPERVISIÓN o su designado. En todo caso, de forma previa a la constitución del contrato. De todas formas, se dará aplicación al decreto 1082 de 2015, que señala “ para la realización de cada pago del contrato estatal, además de verificar lo anterior y el cumplimiento satisfactorio del objeto contratado, la Entidad pública verificara que el contratista acredite que se encuentran al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad social Integral, así como ICBF, cajas de compensación familiar, cuando corresponda. Los demás documentos que sean solicitados por la Entidad.

10. ASPECTOS RELEVANTES DEL PROYECTO

En atención a los lineamientos establecidos en la Resolución 18858 de 2018, mediante la cual se expiden los Lineamientos Técnicos-Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para los pueblos indígenas, la Entidad Territorial adelantó las siguientes actuaciones:

- La Secretaría de Educación socializo a las comunidades indígenas los menús variados, completos y pertinentes; con sus respectivas recetas o guías de preparación, el listado de alimentos y la lista de intercambios de alimentos.
- Se aprueba el listado de los menús por parte de las autoridades indígenas una vez fueron concertados y aprobados; de tal manera que se cumple con lo establecido en la Resolución No 18858 de 2018, así como con la recomendación de ingesta de energía y de nutrientes como se establece en el marco de la resolución No. 3803 del 2016 por la cual se establece las recomendaciones de ingesta de Energía y Nutrientes - RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones, respetando los hábitos y costumbres alimentarias de las comunidades indígenas.
- Respecto a los mecanismos de almacenamiento, conservación, cocción y transporte de alimentos, acorde a los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena, en el marco de lo dispuesto en el literal b) del artículo 211, el literal a) del artículo 50, y el numeral 1 del artículo 711, de la Ley 21 de 1991. Para estos pueblos indígenas por generaciones han establecido mecanismos para la conservación de algunos alimentos como es el caso de aquellos alimentos que necesitan prolongar su vida útil y dar mejor calidad al proceso de conservación del alimento. las comunidades en nuestra región de vichada han utilizado métodos de preservación como es; las salazones o proceso del salado y secado otro procesó como el ahumado aplicándolo a aquellos alimentos de origen animal y en otro grupo de alimentos de origen vegetal lo realizan con una técnica o proceso llamado deshidratación. A sí, en lo siguiente se constituye una de las prácticas ancestrales que se conservan en la actualidad.
- Se les da a conocer el plan de remisiones estipulando las cantidades de bienes y servicios, y los tiempos de entrega por parte del operador a cada uno de los establecimientos educativos dada las situaciones en la infraestructura vial y a los tiempos del clima.
- Respecto al plan de compras de igual manera dada las situaciones en la infraestructural vial, la falta de transporte oficial y los altos costos de desplazamiento dentro del Departamento de Vichada, se hizo necesario concertar los tiempos de entrega de los bienes a los establecimientos educativos.
- Calendario cultural: Para efectos de la atención, implementación y operación del proyecto se socialización el calendario escolar vigencia 2025.
- Se le informa a la comunidad respecto a la importancia de los alumnos estar debidamente matriculados para efectos de seguimiento en SIMAT.

11. INFORMACIÓN SOBRE EL PERSONAL

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Cra 33 # 37-31 Barrio Centro - Vicio (meta) - Tel: 608 6623648 - Cel: 310 8708920

Info@asosupro.gov.co - direccionejecutiva@asosupro.gov.co - contabilidad@asosupro.gov.co -
administrativa@asosupro.gov.co - infraestructura@asosupro.gov.co - planeacion@asosupro.gov.co

De acuerdo con el diagnóstico detallado realizado por la Entidad Territorial, el operador durante la etapa de alistamiento debe contar con el siguiente personal de carácter obligatorio:

Tabla No.17 Personal necesario para la operación del proyecto
Fuente: Anexo técnico departamento del Vichada

CARGO	CAN T.	TÍTULO PROFESIONAL	EXPERIENCIA GENERAL	EXPERIENCIA ESPECÍFICA	DISPONIBILIDAD
Gerente del proyecto	1.0	Título profesional entre alguna de las siguientes alternativas: Economía, administración de empresas o afines	5 años, contados a partir del acta de grado	2 años en contratos cuyo objeto sea similar al presente procedimiento de contratación	Días de operación según el calendario escolar período II
Coordinador Técnico operativo	1.0	Título profesional entre alguna de las siguientes alternativas: Ingeniero de alimentos o químico de alimentos o nutricionista dietista	5 años, contados a partir del acta de grado	2 años en contratos cuyo objeto sea similar al presente procedimiento de contratación	
Coordinador de logística	1.0	Título profesional o tecnólogo o técnico entre alguna de las siguientes alternativas: Economía, administración de empresas, ingeniería industrial o afines	2 años, contados a partir del acta de grado	1 año en contratos cuyo objeto sea similar al presente procedimiento de contratación	
Coordinador Administrativo y financiero del proyecto	1.0	Título profesional entre alguna de las siguientes alternativas: contador, administración de empresas o afines	5 años, contados a partir del acta de grado	2 años en contratos cuyo objeto sea similar al presente procedimiento de contratación	
Auxiliar Operativo	1.0	Título profesional o tecnólogo o técnico entre alguna de las siguientes alternativas: Ingenierías, administración o afines	2 años, contados a partir del acta de grado	1 año en contratos cuyo objeto sea similar al presente procedimiento de contratación	
Coordinador zona 1(Puerto Carreño)	1.0	Tecnólogo o técnico o bachiller, entre alguna de las siguientes alternativas: Economía, administración de empresas o afines	6 meses, contados a partir del acta de grado	6 meses en contratos cuyo objeto sea similar al presente procedimiento de contratación	
Coordinador zona 2(La Primavera)	1.0	Tecnólogo o técnico o bachiller, entre alguna de las siguientes alternativas: Economía, administración de empresas o afines	6 meses, contados a partir del acta de grado	6 meses en contratos cuyo objeto sea similar al presente procedimiento de contratación	
Coordinador zona 3(Cumaribo-Núcleo 3)	1.0	Tecnólogo o técnico o bachiller, entre alguna de las siguientes alternativas: Economía, administración de empresas o afines	6 meses, contados a partir del acta de grado	6 meses en contratos cuyo objeto sea similar al presente procedimiento de contratación	
Coordinador zona 4(Cumaribo-Núcleo 4)	1.0	Tecnólogo o técnico o bachiller, entre alguna de las siguientes alternativas: Economía, administración de empresas o afines	6 meses, contados a partir del acta de grado	6 meses en contratos cuyo objeto sea similar al presente procedimiento de contratación	
Coordinador zona 5(Cumaribo-Núcleo 5)	1.0	Tecnólogo o técnico o bachiller, entre alguna de las siguientes alternativas: Economía, administración de empresas o afines	6 meses, contados a partir del acta de grado	6 meses en contratos cuyo objeto sea similar al presente procedimiento de contratación	
Coordinador zona 6(Santa Rosalía)	1.0	Tecnólogo o técnico o bachiller, entre alguna de las siguientes alternativas: Economía, administración de empresas o afines	6 meses, contados a partir del acta de grado	6 meses en contratos cuyo objeto sea similar al presente procedimiento de contratación	

El personal relacionado anteriormente es el personal operacional y profesional mínimo requerido para la ejecución del proyecto, en la medida que corresponde al personal que la Entidad estableció en la etapa de planeación para el cumplimiento del contrato.

Para cada uno de los profesionales mencionados se deberá anexar cedula de ciudadanía, acta de grado del pregrado/ técnico/ tecnólogo, certificados laborales, y carta de compromiso donde autoriza el uso de la hoja de vida para la propuesta.

Adicional al personal, anteriormente nombrado, se requieren 68 manipuladores de alimentos y 14 ecónomos, los cuales deben cumplir con los siguientes documentos, una vez se suscriba el acta de inicio:

- Hoja de vida
- Cedula de ciudadanía
- Curso de manipulación de alimentos
- Examen médico ocupacional
- Certificado de capacitación básica de manipulación de alimentos
- Básica primaria terminada

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Cra 33 # 37-31 Barrio Centro - Vicio (meta) - Tel: 608 6623648 - Cel: 310 8708920

Info@asosupro.gov.co - direccionejecutiva@asosupro.gov.co - contabilidad@asosupro.gov.co - administrativa@asosupro.gov.co - infraestructura@asosupro.gov.co - planeacion@asosupro.gov.co

- Experiencia mínima comprobada de tres meses en preparación de alimentos
- Certificado de antecedentes disciplinarios, fiscales, penales y no estar vinculado en el Sistema de Registro Nacional de Medidas Correctivas

El operador debe cumplir con lo dispuesto en el capítulo 3, personal manipular de la Resolución 2674 de 2013 y presentar un cronograma al supervisor encargado.

Las hojas de vida serán presentadas posterior a la suscripción de la fecha de inicio. Para el proceso de evaluación, deberá presentar documento de aceptación y cumplimiento de la formación y experiencia del personal

11.1. Consideraciones para el análisis del personal

- a) Las certificaciones de experiencia de los profesionales deben ser expedidas por la persona natural o jurídica con quien se haya establecido la relación laboral o de prestación de servicios.
- b) El contratista es responsable de verificar que los profesionales propuestos tienen la disponibilidad real para la cual se vinculan al proyecto.
- c) Con el fin de asegurar que se tiene el consentimiento del personal ofrecido, el contratista deberá presentar documento suscrito por el profesional correspondiente.
- d) Los plazos serán aproximados por exceso o por defecto al número entero siguiente, así: cuando la décima de mes sea igual o superior a cinco se aproximará por exceso al número entero siguiente y cuando la décima de mes sea inferior a cinco se aproximará por defecto al número entero de mes.
- e) Si el contratista ofrece dos (02) o más profesionales para realizar actividades de un mismo cargo, cada uno de ellos deberá cumplir los requisitos exigidos en este documento y en el pliego de condiciones, un mismo profesional no puede ser ofrecido para dos o más cargos diferentes.
- f) La experiencia como profesor de cátedra, director de proyectos de investigación, de tesis o asesor de proyectos de tesis, no se tendrá en cuenta como experiencia específica de los profesionales.
- g) Las certificaciones tanto de empresa oficial como de empresa privada, deberán determinar: cargo desempeñado, proyecto ejecutado y el tiempo durante el cual participó el profesional, indicando fechas de inicio y terminación.
- h) Si durante el mismo periodo el profesional participó en más de un proyecto, no se tendrá en cuenta el tiempo de traslapo, es decir, solo tendrá en cuenta una vez.
- i) El proponente que ofrezca personal con títulos académicos otorgados en el exterior deberá acreditar la convalidación y homologación de estos títulos ante el Ministerio de Educación Nacional.
- j) Los títulos de posgrado deberán acreditarse mediante copia de diploma o acta de grado
- k) Una vez el supervisor apruebe el personal mínimo propuesto, este no podrá ser cambiado durante la ejecución del proyecto, a menos que existe una causa justa, para lo que deberá presentarse comunicación suscrita por el profesional en la que conste su retiro, así como documento donde conste que la empresa se encuentra a paz y salvo por pagos de salarios y prestaciones. En caso de aprobarse el cambio por parte del supervisor, el personal deberá reemplazarse por uno de igual o mejores calidades que el exigido en el presente anexo y en el pliego de condiciones. El supervisor suscribirá el acta de aprobación con los respectivos documentos de retiro e ingreso del personal objeto de cambio.
- l) ASOSUPRO se reserva el derecho de solicitar el cambio de los profesionales en caso de verificar que los propuestos no tienen la disponibilidad del tiempo necesaria para cumplir lo solicitado para el desarrollo de las obras por estar vinculados a otros proyectos o por no cumplir con sus obligaciones del cargo para el cual fue aprobado.

12. VISITA A LAS SEDES EDUCATIVAS

Es responsabilidad del operador y/o proponente conocer la ubicación y situaciones particulares donde será adelantada el proyecto e informarse sobre la forma y características del sitio, localización y naturaleza de

ASOCIACIÓN SUPRADEPARTAMENTAL DE MUNICIPIOS PARA EL PROGRESO

Cra 33 # 37-31 Barrio Centro - V/cio (meta) - Tel: 608 6623648 - Cel: 310 8708920

Info@asosupro.gov.co - direccionejecutiva@asosupro.gov.co - contabilidad@asosupro.gov.co -
administrativa@asosupro.gov.co - infraestructura@asosupro.gov.co - planeacion@asosupro.gov.co

los trabajos a ejecutar, vías de acceso, las condiciones ambientales y sociales del área de influencia, las cuales debe considerar para el desarrollo del proyecto, y, en general, sobre todas las circunstancias que puedan afectar o influir en el cálculo del valor de su propuesta y las condiciones particulares del proyecto.

13. SEÑALIZACIÓN

De ser necesario, son de cargo del operador y/o proponente favorecido todos los costos requeridos para instalar y mantener la señalización de los trabajos y/o servicios a realizar y las vallas informativas, la iluminación nocturna y demás dispositivos de seguridad y salud en el trabajo, de comunicación y coordinación en los términos definidos por las autoridades competentes. (si llegasen a aplicar).

14. DOCUMENTOS TÉCNICOS ADICIONALES

Documentos anexos derivados del proceso y que hacen parte de la estructuración del proyecto, los cuales se presentaron para su viabilización y aprobación por parte del municipio.

En constancia se firma en Villavicencio, a los nueve (09) días del mes de mayo de 2025.


JORGE ANDRÉS BAQUERO VANEGAS
Representante Legal

Proyecto.
Coordinación Social