





PAE DEL CAMBIO

Gobernación del MAGDALENA

Rafael Alejandro Martínez
Gobernador del Magdalena

Yesid González Perdomo
Secretaria de Educaciónz

Eder Banner Ojeda Carranza
Jefe de Oficina de Programas de Alimentación

Proyecto:

IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE UNIVERSAL PARA EL CAMBIO, EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGDALENA

Estructuradores del Proyecto
Nizay Cuestas Benites
Carmen Pabón de la Hoz
Luis Felipe Mosquera Santofimio

Santa Marta D.T.H.C, Magdalena
Octubre de 2024

CONTENIDO

SÍNTESIS DEL PROYECTO 6
INTRODUCCIÓN 6
1. CONTRIBUCIÓN A LA POLÍTICA PÚBLICA 7
1.1. CONTRIBUCIÓN AL PLAN NACIONAL DE DESARROLLO 7
1.2. CONTRIBUCIÓN AL PLAN DEPARTAMENTAL DE DESARROLLO 7
2. IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA. 7
2.1. PROBLEMA CENTRAL 7
2.2. DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN EXISTENTE RESPECTO AL PROBLEMA 8
2.3. MAGNITUD DEL PROBLEMA 17
2.4. CAUSAS 18
2.5. EFECTOS 18
2.6. ÁRBOL DE PROBLEMAS 19
3. ANTECEDENTES Y CONTEXTO SITUACIONAL 19
3.1. HISTORIA DEL PAE 20
3.2. RESEÑA HISTÓRICA DEL PAE EN EL MAGDALENA 21
3.3. BOLSA COMÚN 25
4. MARCO NORMATIVO PAE 29
5. JUSTIFICACIÓN 34
6. IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS PARTICIPANTES 36
6.1. IDENTIFICACIÓN DE LOS PARTICIPANTES 37
6.2. ANÁLISIS DE PARTICIPANTES 38
7. LOCALIZACIÓN 39
7.1. LOCALIZACIÓN GENERAL 39
7.2. LOCALIZACIÓN ESPECIFICA 40
8. POBLACIÓN AFECTADA Y OBJETIVO 41
8.1. POBLACIÓN AFECTADA 41
8.2. POBLACIÓN OBJETIVO 42
8.3. CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACIÓN OBJETIVO 42
9. OBJETIVOS 43

9.1. OBJETIVO GENERAL 43
9.2. INDICADOR QUE MIDE EL OBJETIVO GENERAL 43
9.3. OBJETIVO ESPECÍFICOS 43
9.4. ÁRBOL DE OBJETIVOS 43
10. ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN 44
10.1. ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN 45
11. ESTUDIO DE NECESIDADES 46
12. ANÁLISIS TÉCNICO DE LA ALTERNATIVA DE SOLUCIÓN SELECCIONADA 47
12.1. NÚMERO DE DÍAS DE ATENCIÓN 49
12.2. NÚMERO DE RACIONES 51
12.3. TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO 54
12.4. COSTO DE LOS COMPLEMENTOS A SUMINISTRAR 56
13. DESCRIPCIÓN MINUTA SEGÚN RES. 0335 de 2021 57
13.1. ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES: 57
13.2. PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y AGRADABLE: 58
14. RELACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS BENEFICIADOS 61
15. INTERVENTORIA 81
16. ANÁLISIS DE COSTO 97
16.1. Costeo de Materia Prima. 98
16.2. Costeo implementos de aseo 109
16.3. Costeo de personal administrativo y operativo 110
16.4. Costeo de dotación, exámenes médicos ocupacionales y capacitación 111
16.5. Costos Administrativos 113
16.6. Costos de transporte 117
16.7. Costos de interventoría 118
16.8. PRECIOS UNITARIOS SEGÚN EL TIPO DE MODALIDAD 121
17. PRESUPUESTO DEL PROYECTO 123
18. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES FISICAS Y FINANCIERA 124
19. ANÁLISIS DE RIESGOS 125

20. INDICADORES 127

20.1. INDICADORES DE PRODUCTO 127

20.2. INDICADORES DE GESTION 127

21. FUENTES DE FINANCIACIÓN 128

SÍNTESIS DEL PROYECTO

NOMBRE DEL PROYECTO:	**IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE UNIVERSAL PARA EL CAMBIO, EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGDALENA**
OBJETIVO:	**Incrementar los niveles de permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que desarrollan trabajo académico de forma presencial en los establecimientos educativos oficiales de los municipios no certificados del Departamento del Magdalena.**
LOCALIZACIÓN:	**Veintiocho (28) municipios no certificados del Departamento del Magdalena**
FASE DEL PROYECTO:	FASE III

Tabla. Síntesis del proyecto

INTRODUCCIÓN

Con el propósito de contribuir al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo y disminuir las tasas de deserción escolar, la Gobernación del Magdalena en cabeza de la Oficina de Programas de Alimentación, lideran la implementación del Programa de Alimentación Escolar "PAE para el Cambio", en concordancia con el Plan de Desarrollo Nacional "Colombia Potencia Mundial de la Vida (2022-2026)", la resolución 0335 de 2021 y con el Plan De desarrollo Departamental: "12 + 1 Ruta del cambio para superar la pobreza 2024 – 2027" Este proyecto busca fortalecer el Programa de Alimentación Escolar, con el fin de brindar complementos alimentarios a todos los estudiante matriculados en sistema educativo departamental y disminuir la tasa de deserción escolar que se ha presentado en los últimos años, basados en el conocimiento de las necesidades alimentarias de los estudiantes y la repercusiones en su formación académica.

El proyecto busca revertir la situación de bajo nivel de permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que asisten a los establecimientos educativos oficiales de los 28 municipios no certificados en el Departamento del Magdalena, en donde se prestara el servicio de alimentación escolar de acuerdo con las disposiciones legales existentes. Por lo tanto, el presente documento corresponde al estudio técnico presentado ante el órgano colegiado de administración y decisión OCAD regional para la viabilidad, priorización y aprobación del proyecto de inversión "**IMPLEMENTACIÓN DEL**

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE UNIVERSAL PARA EL CAMBIO, EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGDALENA".

1. CONTRIBUCIÓN A LA POLÍTICA PÚBLICA

1.1. CONTRIBUCIÓN AL PLAN NACIONAL DE DESARROLLO

PND	Colombia Potencia Mundial de la Vida (2022-2026)
Transformación	2. Seguridad humana y justicia social
Pilar	02. Superación de privaciones como fundamento de la dignidad humana y condiciones básicas para el bienestar
Programa	2201 - Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, prescolar, básica y media.
Catalizador	3. Educación de calidad para reducir la desigualdad

1.2. CONTRIBUCIÓN AL PLAN DEPARTAMENTAL DE DESARROLLO

PDD	12 + 1 Ruta del Cambio para Superar la Pobreza
Movilización	Educación para Superar la Pobreza
Programa	Cambio por la Educación de Calidad
Proyecto	PAE del Cambio
Acciones	Beneficiar a (706.000) estudiantes con alimentación escolar durante los 4 años.
Indicador	Estudiantes beneficiados del programa de alimentación escolar.
Meta	706.000

2. IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA.

2.1. PROBLEMA CENTRAL

Bajos niveles de permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que desarrollan trabajo académico de forma presencial en los establecimientos educativos oficiales de los municipios no certificados del Departamento del Magdalena.

2.2. DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN EXISTENTE RESPECTO AL PROBLEMA

La Declaración Universal de los Derechos Humanos adoptada por la Organización de las Naciones Unidas en 1948, establece que la educación es un derecho universal del cual son titulares todas las personas y al que deberían tener acceso en condición de gratuidad, al menos en los niveles de educación fundamental (ONU, 1948). Del mismo modo, en la Convección de 1989 sobre los Derechos del niño se establece la obligación de los estados parte de adoptar las medidas legislativas, administrativas, sociales y educativas para proteger a las niñas, niños y adolescentes de todas las formas de violencia y abuso (MEN, 2015).

En dicha declaración, se estableció que la alimentación es un derecho humano básico; en su artículo 25 consagró que "toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios…" (ONU, 1948). Lo anterior, se ratifica en el artículo 11 del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC), en el cual se expresa que la alimentación es un derecho fundamental de toda persona a estar protegida contra el hambre, por lo cual se hace imprescindible mejorar los métodos de producción, conservación y distribución de los alimentos mediante la plena utilización de los conocimientos técnicos y científicos para la solución a los problemas de inseguridad alimentaria (PIDESC, 1976).

Así mismo, en el Artículo 67 de la Constitución Política de Colombia de 1991, se define la Educación como un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura, así mismo enuncia que el Estado, la sociedad y la familia son responsables de la educación, que será obligatoria entre los cinco y los quince años de edad, y que corresponde al Estado garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo.[1] Por otra parte, el código de Infancia y Adolescencia en el artículo 17 señala que, "los niños, las niñas y los adolescentes tienen derecho a la vida, a una buena calidad de vida y a un ambiente sano en condiciones de dignidad y goce de todos sus

[1] Título I, Articulo 67, Constitución Política de Colombia.

derechos en forma prevalente (…). Este derecho supone la generación de condiciones que les aseguren desde la concepción cuidado, protección, alimentación nutritiva y equilibrada, acceso a los servicios de salud, educación, vestuario adecuado, recreación y vivienda segura dotada de servicios públicos esenciales en un ambiente sano".

La educación además de ser un derecho de los niños, niñas y adolescentes y un deber del estado colombiano, de acuerdo con la Unesco la educación es una de las herramientas más eficaces para la superación de contextos de pobreza y violencia, al tiempo que contribuye con la generación de ciudadanías activas y procesos de cohesión social (UNESCO, 2016); De ahí la importancia de la implementación de estrategias que garanticen la permanencia y/o disminuyan la deserción de los NNA en el sistema de educación; "debido a que tanto la deserción escolar como el abandono definitivo del sistema educativo afectan indirectamente las posibilidades de desarrollo social y económico de una comunidad, y profundiza las brechas en la calidad de vida entre las personas que logran permanecer en el sistema educativo y aquellos que desisten de continuar su ciclo de estudios."[2] En este sentido, los marcos normativos en materia de alimentación escolar deben contribuir al cumplimiento de todas las obligaciones del Estado acerca de la protección y garantía de los derechos humanos, como el derecho a la educación, a la alimentación, a la salud y seguridad social, entre otros que son inherentes los niños, niñas y adolescentes.

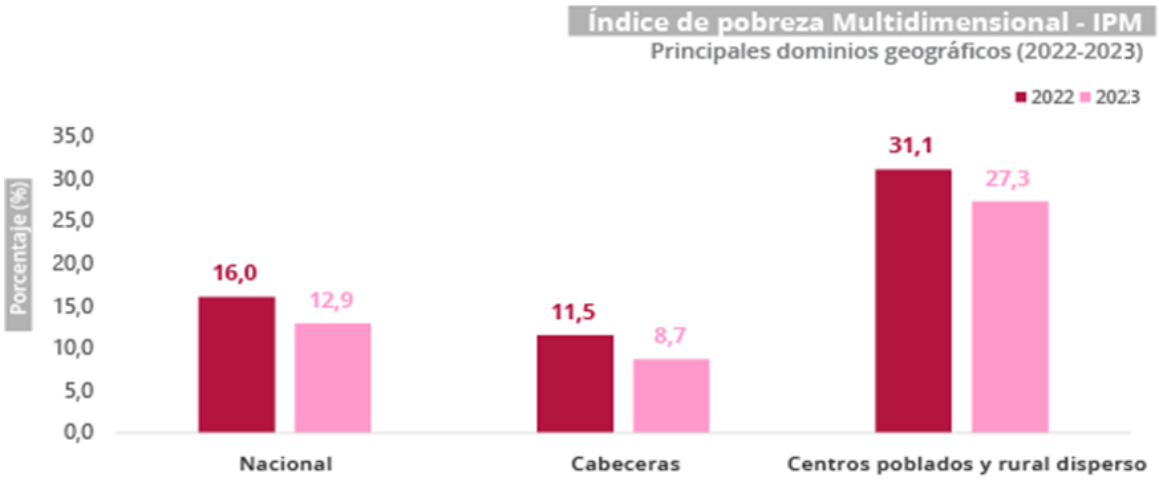
De la misma manera, la garantía de los derechos universales de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes se ven deteriorados por las brechas sociales existentes en la actualidad, en donde las condiciones de vida de la población se convierten en un problema para las familias, debido a la dificultad para acceder a una canasta básica de alimentos, en la cantidad y calidad necesarias para cumplir con requerimientos nutricionales de la población. Esta situación incrementa los factores de riesgos asociados a la ausencia de escolarización de la población, disminuyendo la posibilidad de acceder al sistema educativo y por ende a mejorar sus condiciones de vida. El acceso a una alimentación balanceada por parte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que hacen parte del sistema educativo, es muy precario, estos no reciben de manera

[2] Proyecto, tipo Alimentación Escolar, versión 2. Enero 2019.

oportuna los alimentos en su totalidad, generando problemas en el rendimiento académico y por ende se refleja una baja competitividad educativa.

Verificando las variables del Índices de Pobreza Multidimensional (IPM) reportadas por el DANE para el 2022 en el Departamento del Magdalena y sus municipios, es evidente el rezago que existe en cuanto a los ámbitos de salud, educación y el nivel de vida. En el país se presentó un IPM del 12,9% en total nacional 3,1 puntos porcentuales menos que en 2021 (16,0%) y el Magdalena el IPM alcanzo 23% donde se nuestra una disminución de 9 puntos con relación al año 2021; sin embargo, esta dentro de los 10 municipios con altos índices de pobreza multidimensional, como se muestra en las siguientes graficas:

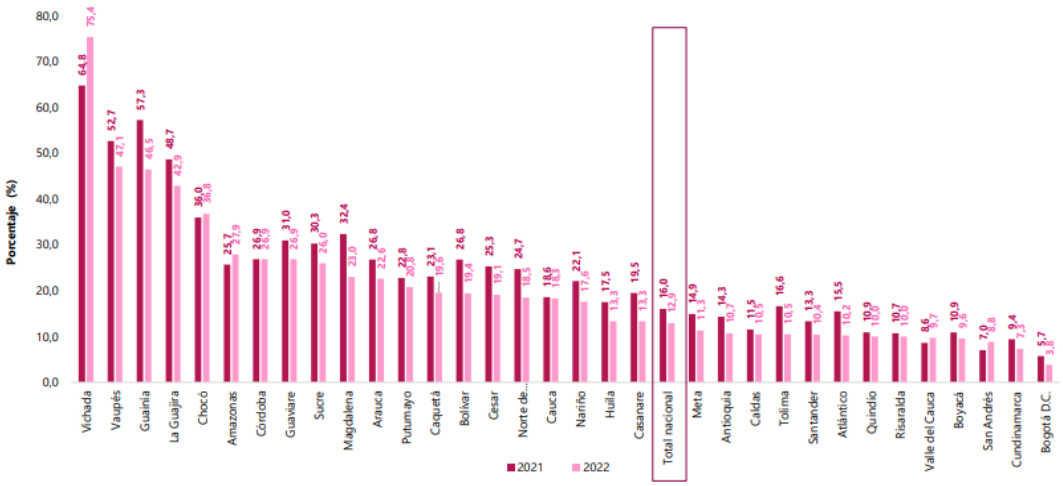
Índice de pobreza multidimensional - IPM. Principales dominios geográficos (2022-2023)



Fuente: DANE - Censo nacional de población y vivienda (CNPV2018), consultado 13/03/2024

Índice de pobreza multidimensional - IPM. Departamental (2021-2022)





Fuente: DANE - Censo nacional de población y vivienda (CNPV2018), consultado 13/03/2024

A nivel municipal, las cifras no son nada alentadoras, la proyección de cifras de IPM municipal para el año 2023 se toman con referencia al censo nacional de población y vivienda (CNPV2018) del DANE, mostrando altos índices de pobreza multidimensional en la mayoría de los municipios del departamento como se observa en la tabla siguiente:

Tabla 1. Medida de Pobreza Multidimensional Municipal

Código Municipio	Municipio	Total	Cabeceras	Centros poblados y rural disperso
47001	SANTA MARTA	24,4	22,9	41,4
47030	ALGARROBO	57,3	58	56
47053	ARACATACA	50	40,1	65
47058	ARIGUANÍ	56,4	54,5	60,2
47161	CERRO SAN ANTONIO	62,4	60,6	64,6
47170	CHIVOLO	53,3	45,3	69,3
47189	CIÉNAGA	44,6	41,7	66,7
47205	CONCORDIA	67,9	63,6	71
47245	EL BANCO	54,7	46,3	69,6
47258	EL PIÑÓN	50,4	43,6	54,1
47268	EL RETEN	63,6	61,5	71,9
47288	FUNDACIÓN	43,9	37	84,9
47318	GUAMAL	60,3	35,4	72,3
47460	NUEVA GRANADA	66,4	68,5	64,7
47541	PEDRAZA	56,2	40,1	63,8
47545	PIJINO DEL CARMEN	60,8	55,7	66
47551	PIVIJAY	52,4	40,8	69,2

47555	PLATO	52,7	45,6	76,3
47570	PUEBLO VIEJO	58	55	59,5
47605	REMOLINO	50,6	46,7	57,9
47660	SABANAS DE SAN ÁNGEL	69,4	52,3	77,4
47675	SALAMINA	44,3	37,6	58,1
47692	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	63,8	48,3	70,7
47703	SAN ZENÓN	56,4	47,9	57,7
47707	SANTA ANA	47,3	36,2	62,2
47720	SANTA BÁRBARA DE PINTO	57,8	53,4	65,3
47745	SITIO NUEVO	70,7	71	70,4
47798	TENERIFE	56,3	47,1	65,9
47960	ZAPAYÁN	70,4	70,2	70,4
47980	ZONA BANANERA	48,6	48,3	48,6

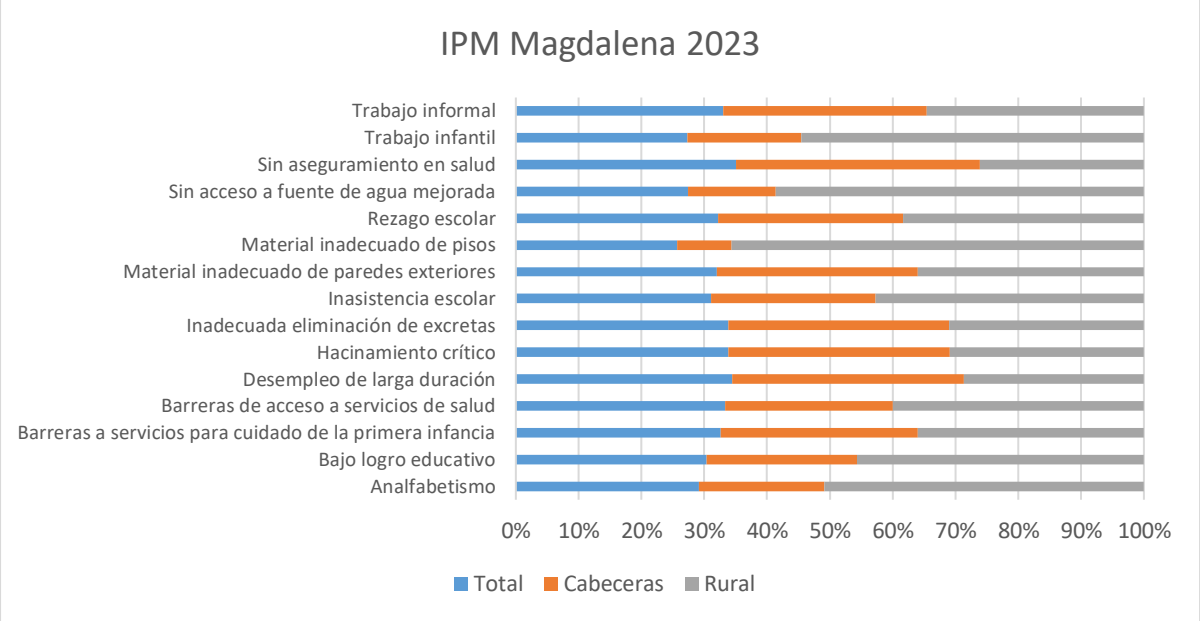
Fuente: DANE - Censo nacional de población y vivienda (CNPV2018), consultado 13/03/2024

En el Departamento del Magdalena y sus municipios, muestra cifras bastante preocupantes relacionadas con los ámbitos de salud, educación y el nivel de vida, demostrando la precariedad que se vive en el departamento. A continuación de observan las variables que miden el IPM para el 2022 en el Magdalena:

Tabla 2 Índice de Pobreza Multidimensional 2023

No.	Variable	Total	Cabeceras	Rural
1	Analfabetismo	15,5	10,6	27,0
2	Bajo logro educativo	48,9	38,5	73,4
3	Barreras a servicios para cuidado de la primera infancia	10,7	10,3	11,8
4	Barreras de acceso a servicios de salud	0,5	0,4	0,6
5	Desempleo de larga duración	12,6	13,5	10,5
6	Hacinamiento crítico	17,2	17,9	15,7
7	Inadecuada eliminación de excretas	29,0	30,1	26,6
8	Inasistencia escolar	3,2	2,7	4,4
9	Material inadecuado de paredes exteriores	2,4	2,4	2,7
10	Material inadecuado de pisos	13,6	4,6	34,8
11	Rezago escolar	33,4	30,6	39,8
12	Sin acceso a fuente de agua mejorada	13,3	6,8	28,5
13	Sin aseguramiento en salud	7,4	8,2	5,5
14	Trabajo infantil	0,6	0,4	1,2
15	Trabajo informal	87,2	85,5	91,3

Fuente: DANE – IPM Magdalena 2023



Fuente: DANE IPM Magdalena 2023

De las quince (15) variables que contienen el IPM según el DANE para el 2023, hay cuatro (4) indicadores directamente relacionados con el nivel educativo: Bajo logro educativo, rezago escolar, analfabetismo e inasistencia escolar. En la medición de las variables de Índice de Pobreza Multidimensional en el Magdalena, emergen cifras preocupantes, la segunda variable más crítica del IPM es la que mide el bajo logro educativo (48,9%) de la población escolar, seguida del rezago escolar (33,4%); la inasistencia escolar (3,2%) siendo más alta en la zona rural (4,4%); y la cuarta y última, analfabetismo (15,5%). Al analizar estas variables a nivel local, las estadísticas no son nada alentadoras, dado a que se coloca en evidencia el rezago que existen en el Departamento de Magdalena y sus municipios. Todos los municipios se encuentran lejos de la media nacional con relación a las variables con las que se miden el índice de pobreza multidimensional, situación que empeora en las zonas rurales y poblados dispersos.

Actualmente los bajos niveles de permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en la jornada académica, afectan la cobertura educativa a nivel departamental; la no permanencia o deserción trae consigo desventajas para la población magdalenense a nivel económico, dada las dificultades para posicionarse en un entorno laboral altamente competitivo por su bajo nivel académico; dificulta la generación de ingresos lo que a su vez limita el acceso a una canasta básica alimentaria que garantice

la ingesta de la alimentos suficientes para el normal desarrollo cognitivo de los niños, niñas y adolescentes.

Si bien el aprendizaje escolar es un proceso complejo en el que inciden múltiples factores, la alimentación escolar es una estrategia que ha demostrado ser efectiva para promover la incorporación y permanencia de los estudiantes y de la comunidad en general en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición, y para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia. Sin embargo, estas condiciones solo se logran cuando las instituciones y sedes educativas son vistos como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social, y cuando el programa de alimentación escolar es objeto de un cuidadoso diseño y administración, para tener el máximo impacto sobre la educación y el desarrollo humano.

Por otro lado, la frecuencia de la malnutrición en función de la edad y contexto socioeconómico del niño, niñas, adolescentes y jóvenes tiene grandes implicaciones para el desarrollo y la educación. Los niños menores de edad que tienen un historial de desnutrición han nacido por lo general en familias de bajos ingresos y niveles de instrucción mínimos, en comparación con las otras familias de su comunidad. Este contexto ambiental puede acentuar los efectos nocivos de las carencias nutricionales y viceversa. Por el contrario, una adecuada nutrición y una buena salud en los primeros años de vida, facilita tanto el desarrollo físico como el de habilidades y competencias necesarias para el aprendizaje escolar[3].

Así mismo, el rendimiento escolar, la repetición de cursos y el abandono de los estudios, tienen relación directa con el retraso en el crecimiento. Los niños y niñas bien nutridos se inscriben en mayor número en las escuelas, concurren regularmente, muestran un mayor grado de atención en clase, son mejores estudiantes, no repiten cursos ni abandonan el colegio, responden con eficiencia a las inversiones en educación y tienen una mayor probabilidad de contribuir efectivamente al desarrollo económico y social.

[3] Instituto para la investigación educativa y el desarrollo pedagógico. “Aspectos nutricionales en el aprendizaje y socialización en escolares en Santafé de Bogotá”, p. 80.

Las estadísticas nos permiten dimensionar dicha situación, por ejemplo según datos oficiales del Ministerio de Educación Nacional, para el año 2022 Colombia reportó una tasa nacional de deserción escolar intra anual de 4,37% para los niveles de Preescolar, Básica y Media, mientras que en el Departamento del Magdalena para el año 2022, la tasa deserción escolar estuvo en 4,23% (MEN, Julio de 2023) muy cercana a la media nacional y en comparación con el años 2021, se presenta un aumento del 2,18%, en donde la tasa de deserción se ubicó en 2.04%; por lo cual es necesario fortalecer el programa de alimentación escolar como estrategias que contribuyan con la solución de esta problemática dentro del departamento.

Otra situación que se puede analizar es la que refleja en los resultados del examen Saber 11º-2018 de ciencias básicas (Matemáticas, lectura crítica, Ciencias Naturales, Sociales y Ciudadanas e inglés) donde el departamento del Magdalena se encuentra 7 puestos por debajo del puntaje global promedio con 254[4] puntos Ubicándolo en el ranking 5 de los departamentos con puntaje más bajo en la evaluación de las ciencias básicas. En consecuencia, el bajo nivel de competitividad educativa es un limitante al momento de acceder a la educación superior pública debido a los requerimientos que estas instituciones tienen al momento de admitir a un aspirante; uno de los principales requisitos es el resultado de las pruebas saber 11, el cual dependiendo del programa de formación al que se quiera acceder va a tener un puntaje establecido mínimo requerido. De igual manera, la posibilidad de acceder a becas que financien el proceso de formación va a estar restringido por la baja calidad de educación que se ve en el departamento. Esto a su vez dificulta la mejora del puntaje en estas pruebas y la calidad de vida de la población se ve afectada considerablemente, pues, al no poder ampliar su nivel educativo las oportunidades de empleo se verán limitadas, de acuerdo con la Encuesta Continua de Hogares, Gran Encuesta Integrada de Hogares (GEIH) realizada por el DANE la tasa de desempleo en el departamento del Magdalena para febrero 2024 se ubicó en 12,1% [5] y así mismo su generación de ingresos.

Teniendo en cuenta el aumento en la tasa de deserción entre el año 2021 - 2022, donde se obtuvo una variación correspondiente al 2,18% [SIMAT OAPF, 2023 JUL]; siendo esta

[4] ICFES, Informe Nacional de Resultados de las Pruebas Saber 11, 2022
[5] Encuesta Continua de Hogares, Gran Encuesta Integrada de Hogares. (https://www.dane.gov.co/files/operaciones/GEIH/bol-GEIH-feb2024.pdf)

una de la más alta presentada en los últimos 10 años, se hace imprescindible fortalecer el Programa de Alimentación Escolar en función de suministrar un complemento alimentario que se ajuste a las necesidades y características alimentarias de estudiantes matriculados en las diferentes instituciones educativas departamentales y así poder aumentar la capacidad técnica y operativa de la entidad territorial en la prestación del servicio de alimentación escolar y de esta manera contribuir a un incremento en la permanencia de niños, niñas y adolescentes en las instituciones educativas, contribuyendo al mejoramiento de las estadísticas presentadas a nivel nacional respecto a la competitividad educativa del departamento.

En estudios realizados previamente[6] se ha relacionado el desarrollo de las de habilidades cognitivas en los niños, niñas y adolescentes con una buena alimentación; lo que nos permite inferir que el bajo nivel de competitividad educativa que se presenta el departamento sería reducido con una adecuada implementación del Programa de Alimentación Escolar. La alimentación de calidad es uno de los factores más importantes en los niños, niñas y jóvenes para poder desarrollar sus habilidades cognitivas durante el periodo escolar, la baja disponibilidad de insumos alimentarios en las diferentes zonas del departamento del Magdalena crea la necesidad de un incentivo por parte de las instituciones para poder contribuir al incremento de la matrícula y reducir el ausentismo y/o tasa de deserción en la comunidad educativa.

El principal objetivo de los programas de alimentación escolar es disminuir las tasas de deserción de los estudiantes, sin embargo, los alcances que actualmente ofrece el programa ponen en situación de vulnerabilidad a los estudiantes que residen en estos planteles educativos de los 28 municipios no certificados del departamento, debido a que la cobertura actual no alcanza a cubrir la totalidad de la población, es por ello, que la gobernación en su esfuerzo por garantizar la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo, implementa estrategia mantener la cobertura del servicios de alimentación que se brinda a los beneficiarios del programa.

Lo anterior, permite contribuir a la disminución de la tasa de deserción escolar causada por la dificultad de adquirir y acceder a los alimentos por parte de la comunidad estudiantil, especialmente por el impacto generado por la emergencia social, sanitaria

[6] WHO, *Salud mental y bienestar psicosocial del niño en situaciones de gran escasez de alimentos*, WHO

y económica durante el año 2020 y que actualmente aún existen crisis que nos afectan duramente. Habría que decir, que el programa de alimentación escolar es un incentivo para la población estudiantil para recibir una educación de calidad.

En los últimos 12 años de acuerdo con los reportes del Ministerio de Educación Nacional, el departamento del Magdalena ha presentado un promedio de la tasa de deserción escolar del 3,67%, siendo los años 2010 y 2012 los periodos más agudos respecto a la deserción presentando tasas por encima de 7%; para el año 2022 la tasa de deserción se ubicó en 4,23% mostrando un aumento de 2,18% con respecto al 2021 [MEN SIMAT, 2023], demostrando un aumento significativo del ausentismo escolar en el departamento.

Las cifras anteriores representan un reto para la entidad territorial en el planteamiento de nuevas estrategias que generen una disminución en el ausentismo escolar y así poder mejorar las condiciones para el incremento de ingresos de la comunidad y evitar los riesgos asociados a la falta de escolarización como lo son: embarazos adolescentes, consumo de sustancias psicoactivas, vinculación con actividades delictivas y de crimen organizado, entre otros. De esta manera, la alimentación escolar garantiza el derecho a la vida y el derecho a la educación de niñas, niños, adolescentes y jóvenes, así mismo es un factor determinante para el acceso y especialmente para la permanencia en el sistema educativo. La alimentación escolar coadyuva a la calidad de la educación y es uno de los factores asociados al éxito escolar y al mejoramiento del clima escolar en el aula.

Por ende, la identificación de las necesidades alimentarias en cada una de las diferentes zonas donde se presta el servicio de Alimentación Escolar, permitirá el fortalecimiento de la seguridad alimentaria en el Departamento, a la vez que se disminuyen las brechas y dificultades que representan el acceso a la educación; de la misma manera se logrará el garantizar la prestación del servicio, manteniendo el acceso de los estudiantes a una alimentación de calidad que se pueda consolidar con las condiciones apropiadas para el desarrollo de las habilidades cognitivas y a su vez una disminución en la tasa de deserción ocasionada por la mala alimentación.

2.3. MAGNITUD DEL PROBLEMA

La Tasa de deserción escolar en el Departamento del Magdalena para el año 2023 cerró en 3.50%, disminuyendo en 0.73% con relación al 2022. Fuente: MEN SIMAT noviembre 2023.

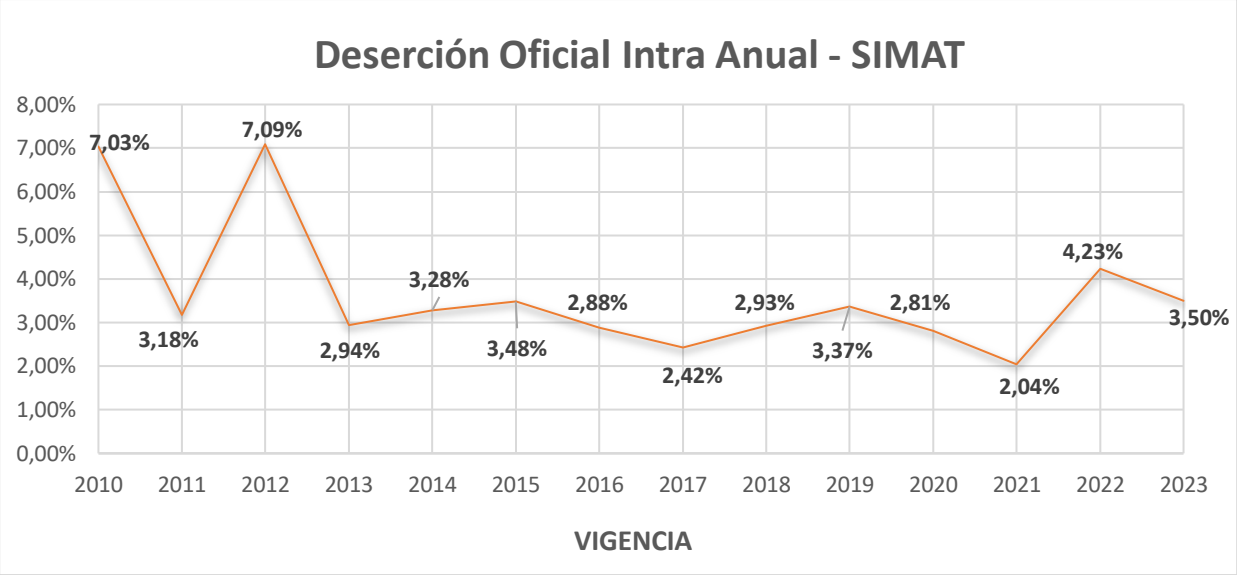


Imagen 1 Tasa deserción intra anual sector oficial grados 0 a 11 no incluye matricula de venezolanos.
Fuente: Ministerio de Educación Nacional, noviembre de 2023

2.4. CAUSAS

Directas	• Dificultades para brindar alimentación de calidad a los estudiantes en la jornada escolar
Indirecta	• Desconocimiento de las necesidades alimentarias de los estudiantes por parte de los hogares y los establecimientos educativos. • Baja Capacidad técnica de la entidad territorial para prestar el servicio de alimentación escolar. • Baja disponibilidad de insumos alimentarios en los hogares y establecimientos educativos.

2.5. EFECTOS

Directas	• Disminución en la cobertura educativa
Indirecta	• Bajo nivel de competitividad educativa en la entidad territorial. • Aumento de los factores de riesgos asociados a la ausencia de escolarización

2.6. ÁRBOL DE PROBLEMAS

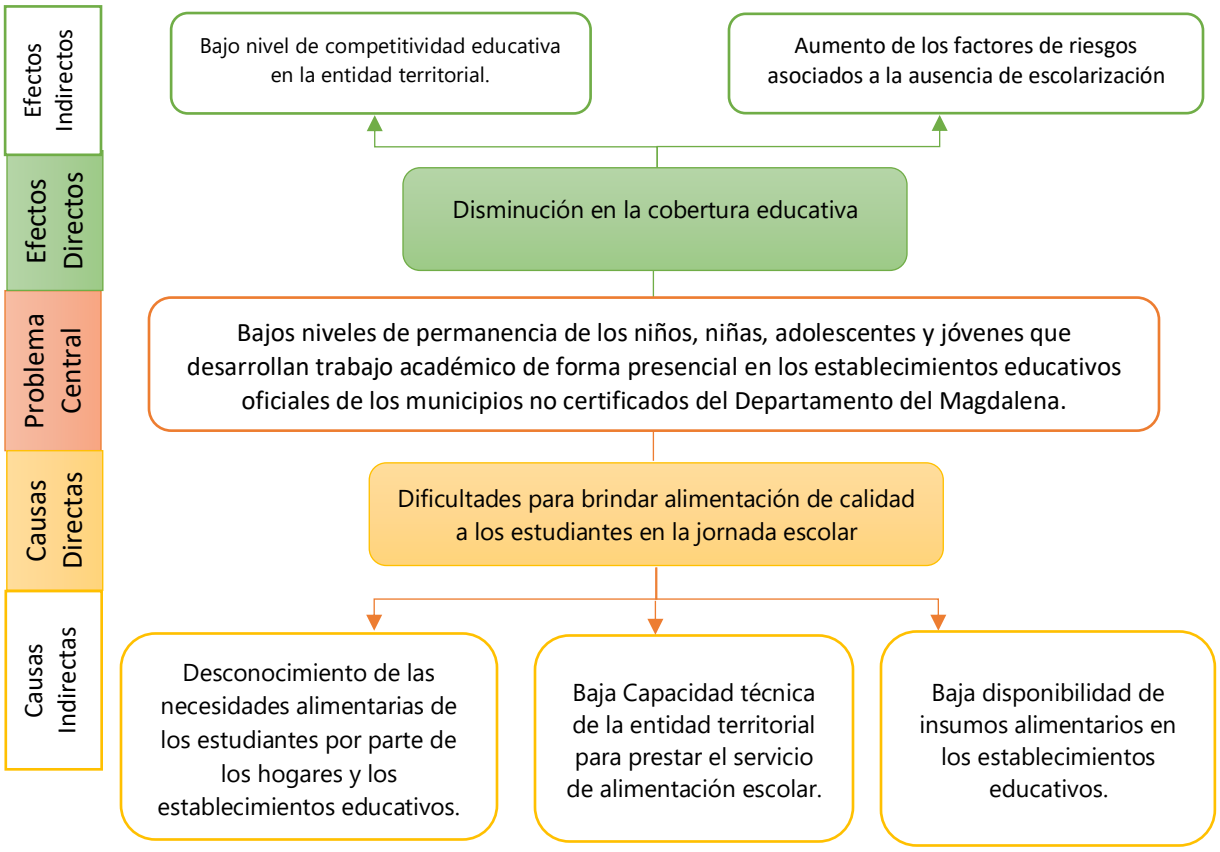


Ilustración. Árbol de problemas

3. ANTECEDENTES Y CONTEXTO SITUACIONAL

Colombia es Estado Social de Derecho, en donde se garantiza el cumplimiento de las políticas de protección de los derechos humanos, principalmente el derecho fundamental de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes a una alimentación equilibrada. En este sentido, los programas de alimentación escolar - PAE, sirven para la ejecución de políticas públicas que tienen como objetivos la protección social y el establecimiento de estrategias de seguridad alimentaria nutricional, vinculado al apoyo institucional y educativo.

A continuación, se realiza un recuente de los datos históricos del Programa de Alimentación Escolar en Colombia, los cuales son referenciado en la página web del Ministerio de Educación Nacional [7]:

3.1. HISTORIA DEL PAE

Las fechas históricas más representativas del PAE, se relación a continuación:

- En 1936, (luego de la reforma constitucional de ese año), el Gobierno de López Pumarejo expidió el Decreto 219 con el que se asignó, con carácter permanente, recursos para los restaurantes escolares.
- En 1941, bajo la responsabilidad del Ministerio de Educación Nacional, se inicia en Colombia la atención nutricional a los escolares en el sector público, con el Decreto No. 319 del 15 de febrero de 1941 el cual fija las pautas para la asignación de recursos destinados a la dotación y funcionamiento de los restaurantes escolares.
- Posteriormente, en 1968 se creó el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), el cual asumió las funciones del Instituto Nacional de Nutrición, entre las cuales se encontraba la ejecución del Proyecto de Protección Nutricional y Educación Alimentaria en Escuelas Oficiales de Educación Primaria.
- A partir del año 2006, los objetivos del Programa se vincularon con el sistema educativo, teniéndolo como una herramienta para contribuir a incrementar la matrícula, reducir el ausentismo y mejorar la función cognitiva de los escolares.
- En el 2011, en vigencia de la Ley 1450 (Plan Nacional de Desarrollo Nacional 2010 - 2014) se estableció que el PAE se trasladara del ICBF al Ministerio de Educación con el objetivo de alcanzar las coberturas universales y que desde el MEN se desarrolle la orientación, ejecución y articulación con las entidades territoriales.
- El proceso de transferencia del PAE es liderado por el MEN, con la participación constante del ICBF y el Departamento Nacional de Planeación (DNP).
- Dentro del nuevo esquema el PAE se promueve la corresponsabilidad con los recursos de la Nación, se impulsa la participación ciudadana y el trabajo conjunto de los diferentes actores.

[7] https://www.mineducacion.gov.co/1759/w3-article-349950.html?_noredirect=1

- Con el fin de llevar a cabo la orientación y articulación, el MEN definió el Lineamiento Técnico Administrativo para la prestación del servicio y la ejecución del Programa. Este Documento fue revisado y actualizado teniendo en cuenta los aportes de las entidades territoriales, los operadores y demás actores.
- 2015 MEN expide Decreto 1852 para reglamentar la operación descentralizada total a partir del 2016

Los antecedentes del departamento son citados de la página web de la Gobernación del Magdalena [8]:

3.2. RESEÑA HISTÓRICA DEL PAE EN EL MAGDALENA

El actual departamento del Magdalena, perteneciente a la costa colombiana del Caribe fue una de las zonas inicialmente descubiertas del territorio nacional, pues desde 1499 fueron bordeadas sus costas, mientras que solo 38 años más tarde don Gonzalo Jiménez de Quesada comenzó la Conquista del Imperio Chibcha y fundó a Bogotá, cuando ya Santa Marta tenía gran prestigio como base de las expediciones hacia el interior. Desde aquella temprana época se emprendió el reparto político del Nuevo Reino de Granada en Gobernaciones que recibieron distintos nombres y eran vastos territorios asignados a los más importantes conquistadores. El poco conocimiento de la tierra no permitió establecer límites determinados entre una y otra Gobernación, salvo el caso de variaciones geográficas naturales plenamente identificables; de aquí surgió la usurpación de territorios y por consiguiente las represalias de los conquistadores que en muchas ocasiones terminaron en trágico desenlace.

Inicialmente el territorio del departamento del Magdalena perteneció a la Gobernación de Nueva Andalucía, cuya costa se extendió desde el Cabo de la Vela hasta el Golfo de Urabá. Luego hizo parte de la Gobernación de Santa Marta, situada sobre la margen derecha del Río Magdalena, una vez fraccionada la Nueva Andalucía. Hacia el año 1535, siendo Gobernador y Capitán General de la Provincia de Santa Marta Don Pedro Fernández de Lugo, se efectuó la división político-administrativa en los territorios de esta región, quedando separada de la Gobernación de Cartagena por el Río Magdalena.

[8] http://www.magdalena.gov.co/departamento/nuestro-departamento

Con el descubrimiento de nuevas tierras y la organización de la Presidencia de Santa Fe en 1564, la parte que hoy pertenece al departamento del Magdalena, se incluyó como Provincia de la mencionada Presidencia. Cuando fue creado el Virreinato de Santa Fe en 1724, la citada región conservó el carácter de Provincia con la denominación de Santa Marta; suspendido el virreinato en 1726 y restablecido en 1746, continuó hasta la época de la independencia, en la cual conservó la provincia con la denominación anterior.

Esta provincia estaba constituida por tierras de Santa Marta y Riohacha, extendiéndose desde la desembocadura del Río Magdalena a lo largo de su margen derecha hasta el sur del actual municipio de Ocaña en el actual departamento de Santander, y desde Dibulla bajando por el sector central montañoso de la Sierra Nevada de Santa Marta para atravesar por Fundación, y ensancharse en el sitio que hoy ocupa Chiriguaná, e internarse en la Sierra de Perijá hasta la República de Venezuela.

En 1810 la división política del Virreinato de Santa Fe comprendía el Magdalena, integrada por los territorios del Magdalena, el hoy departamento del Cesar, la zona de Ocaña y algunos municipios de los Santanderes. Con la creación de la Gran Colombia y con la Ley Fundamental expedida en Santo Tomás de Angostura el 17 de diciembre de 1819 el Magdalena formaba parte del departamento de Cundinamarca; existió como tal por espacio de cinco años; pero la Ley sobre División Territorial de Colombia del 25 de julio de 1824 fraccionó el territorio nacional en 12 departamentos; quedó el Magdalena como uno de ellos, el cual se extendía desde el Golfo de Urabá hasta Punta Gallinas, o sea, toda la Costa Atlántica de Colombia, abarcando los actuales departamentos de la Guajira, Magdalena, Cesar, Atlántico, Bolívar, Sucre, gran parte de Córdoba y Norte de Antioquia.

Con la desmembración de la Gran Colombia y por Ley Fundamental de noviembre 17 de 1831 de la Nueva Granada, se volvió a contemplar la misma división existente en 1810. De las 15 provincias en que quedó estructurado el nuevo Estado, el Magdalena fue una de ellas conformada por los actuales departamentos de Magdalena Cesar, Guajira y parte de Norte de Santander. La Constitución de 1843 efectuó una nueva división de la República, por entonces conocida como Nueva Granada, en Provincias, y estas a su vez en Cantones y estos en Distritos Parroquiales; veinte provincias fueron

conformadas, incluida en ellas la de Santa Marta. En 1856 fue segregado de la Provincia de Santa Marta, el valle del Río Cesar y se creó la Provincia del Valle de Upar.

La Confederación Granadina de 1857 estuvo integrada por ocho Estados siendo uno de ellos el del Magdalena, formado por la Provincia de Santa Marta, Riohacha, Valle de Upar y parte de Mompós y Ocaña. En 1871 por la ley 153 del Estado soberano del Magdalena, este cedió a la nación para su administración directa como Territorios Nacionales, las tierras del actual departamento de la Guajira. Con el cambio de Gobierno Federal a Central en 1886 fueron abolidos los Estados y organizados los departamentos que siguieron con los mismos límites que tenían las divisiones político-administrativas.

Un transitorio replanteamiento territorial separó los departamentos de Santa Marta y Riohacha; su efímera duración no alcanzó a tener un año por la Ley 65 de 1909 suprimió dicha división retornándose a la anterior conformación y así continuó hasta el 21 de junio de 1967, fecha en que por Ley 25 del Congreso de Colombia, se creó el departamento del Cesar con algunos municipio del departamento del Magdalena, el cual quedó integrado finalmente por 20 municipios con sus respectivos corregimientos, caseríos en Inspecciones de Policía.

El nombre del departamento del Magdalena parece haber sido tomado de la gran arteria fluvial que se denominó Magdalena, ya que el día del descubrimiento de su desembocadura, llevada a efecto por don Rodrigo de Bastidas, el 1 de abril de 1501, la Iglesia celebra la fiesta de Santa María Magdalena.

- **Descripción Física**

La zona del territorio nacional que constituye el departamento del Magdalena se localiza al norte del país sobre la margen oriental del Río del mismo nombre que cubre la parte baja y plana hasta encontrar las costas del Mar Caribe, las cuales se extienden desde la desembocadura del Río, hasta la Boca de Palomino, sitio limítrofe con el Departamento de la Guajira. Dentro de su configuración general presenta un sistema geográfico independiente formado por la gran mole de la Sierra Nevada de Santa Marta, lo cual le da a esta región características especiales, pues dentro de ella se pueden encontrar desde los terrenos más bajos, varios de ellos anegados o inundables durante casi todo

el año, hasta las áreas de nieves perpetuas sobre los picos que conforman esta extraordinaria formación orogénica.

- ***Límites del Departamento:***

El Departamento del Magdalena hace parte de las regiones naturales de la Sierra Nevada de Santa Marta y Valle del Bajo Magdalena. Posee una extensión de 23.188 Km2, que representa el 2.03% al compararla con el territorio nacional y el 11.5% en relación con la Llanura del Caribe. El territorio del Magdalena limita con el Mar Caribe y los departamentos de la Guajira, Cesar, Bolívar y Atlántico, con perímetro de 1.065 Kms, repartidos de la siguiente forma:
Mar Caribe: 220 Kms
La Guajira: 80 Kms
Cesar: 390 Kms
Bolívar: 265 Kms
Atlántico: 110 Kms
Extensión total: 23.188 km2 Km2
Altitud de la cabecera municipal (metros sobre el nivel del mar): 2m
Temperatura media: 30°C° C

- ***Economía***

La economía del departamento del Magdalena está centrada en las actividades agropecuarias, ganaderas, turísticas y portuarias. Los productos que se cultivan son el algodón, arroz, banano, palma africana, tabaco y algunos frutales. La ganadería es extensiva y tiene propósitos de cría, ceba y levante. La pesca se practica en las ciénagas y el mar. El turismo se concentra en Santa Marta y el parque Tayrona, mientras que el comercio y los servicios están solo en la capital. La economía del departamento del Magdalena está centrada en las actividades agropecuarias, ganaderas, turísticas y portuarias. Los productos que se cultivan son el algodón, arroz, banano, palma africana, tabaco y algunos frutales. La ganadería es extensiva y tiene propósitos de cría, ceba y levante. La pesca se practica en las ciénagas y el mar. El turismo se concentra en Santa Marta y el parque Tayrona, mientras que el comercio y los servicios están solo en la capital.

- ***PAE en el Magdalena***

Con la expedición del Plan Nacional de Desarrollo 2010 – 2014, en el marco de la Ley 1450 de 2011, el Ministerio de Educación Nacional asumió la orientación, ejecución y articulación del Programa de Alimentación Escolar a partir de septiembre de 2013, con apoyo del ICBF y descentralización parcial. A partir de 2015, las Entidades Territoriales Certificadas - ETC - asumen el Programa de Alimentación Escolar a través de transferencias SGP.

Para el caso del Magdalena, el Departamento está certificado por el Ministerio de Educación Nacional y tiene a su cargo 28 municipios, exceptuando Ciénaga y Santa Marta. Sólo hasta el 2016 esta entidad territorial asumió la responsabilidad de la contratación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar por la obligatoriedad que impuso el Gobierno Nacional.

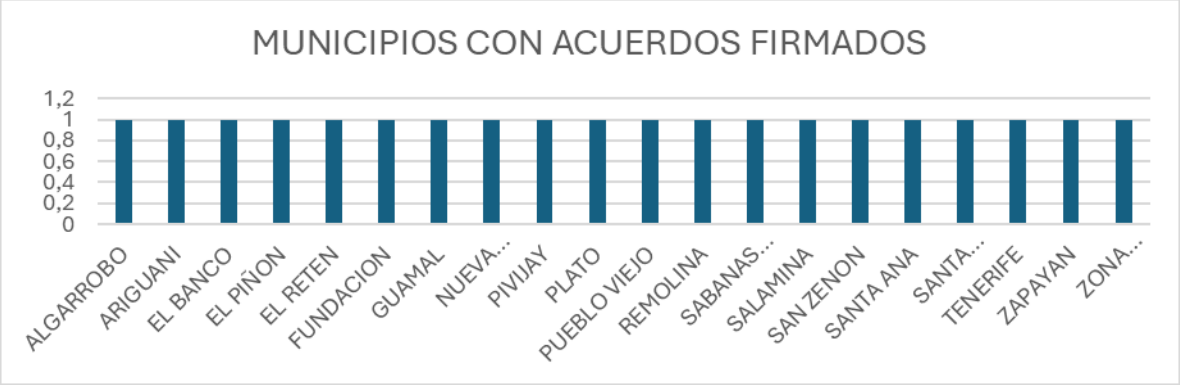
En años anteriores, el Ministerio de Educación y los diferentes municipios realizaban la contratación con los recursos del Sistema General de Participaciones. Desde que el Programa fue manejado por el ICBF, luego por el MEN y desde el 2016 por la Gobernación del Magdalena, el PAE ha venido manejando una focalización de más de 110.000 estudiantes, que por recursos nunca ha permitido cubrir la totalidad de la matrícula del Departamento. Hoy en día, el programa cubre una población beneficiaria de más de 141.000 estudiantes de Instituciones Educativas Oficiales de los municipios no certificados del Departamento.

3.3. BOLSA COMÚN

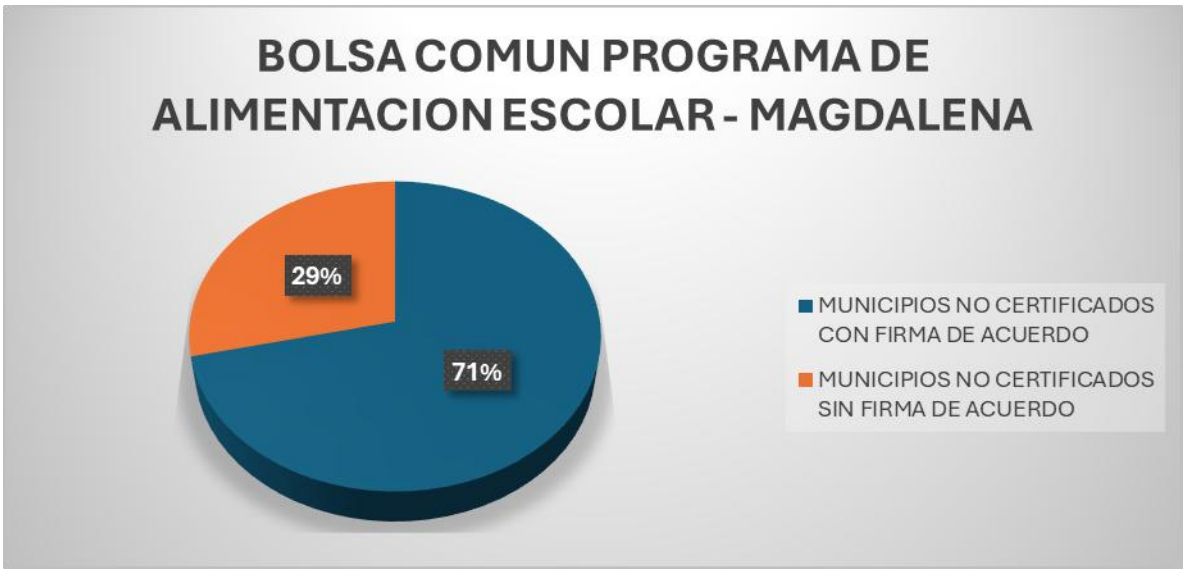
En relación con las obligaciones de articulación, monitoreo y seguimiento con los 28 municipios no certificados en el Departamento se han realizado diversas acciones desde la Oficina Programas de Alimentación para garantizar la correcta implementación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en este territorio. Es importante indicar que las entidades no certificadas reciben recursos del Sistema General de Participación, asignación Especial Programa de Alimentación para la contratación en su territorio las cuales deben ser coordinadas con el Departamento del Magdalena.

Con relación a lo anterior, desde el mes de enero el Departamento del Magdalena inició los acercamientos con los municipios no certificados como mecanismo de Bolsa común y así mismo articular entre estas entidades la adecuada prestación del Servicio; por ello, como punto de partida se remitió la invitación a participar de la Bolsa común la cual fue allegada mediante oficio a cada uno de las alcaldías, posterior a ello, se llevaron a cabo reuniones con los actores en los municipios no certificados con la finalidad de conocer la situación de la contratación del Programa de Alimentación Escolar realizadas por las diferentes alcaldías para dar cumplimiento a la Resolución 335 del 21 de Diciembre de 2021 en el cual se indica en su artículo 9 "Conformación de la bolsa común en las ETC. Es el proceso de coordinación entre las gobernaciones y sus municipios no certificados para garantizar la adecuada focalización y atención de los beneficiarios, evitando de esta manera la existencia de dos operadores en una misma sede educativa, generando esquemas para el uso eficiente y coordinado de los recursos asignados por la nación y las entidades territoriales para la operación del PAE. Así como en su Parágrafo N°1°. Para consolidar la bolsa común de recursos, las Entidades Territoriales Certificadas y No Certificadas deberán utilizar alguno de los siguientes mecanismos: b) Realización de uno o varios acuerdos formales entre la Entidad Territorial Certificada (ETC) y las Entidades Territoriales no Certificadas de su jurisdicción, con el fin de determinar responsabilidades. Es importante precisar que se realizaron avances significativos durante el primer semestre del año escolar lo que permitió que cada una de las partes realizara las gestiones pertinentes por el bienestar de los Niños, Niñas Jóvenes y adolescentes en cada uno de los territorios, adicional a ello, se realizó la orientación para quienes no habían iniciado el proceso contractual, espacio que tuvo el acompañamiento de la UApA.

De acuerdo con lo anterior, es importante precisar que durante la vigencia 2024 se han suscrito 20 acuerdos los cuales se encuentran debidamente firmado representando y reportados en la Unidad Administrativa Especial de Alimentación. Es pertinente precisar que con este número se realizó un avance histórico con relación a las articulaciones en el Departamento, las cuales en las vigencias anteriores no tenían un avance tan significativo debido a las dificultades presentadas por entidades no certificadas. Por lo anterior, nos permitimos exponer cuales son estos municipios:



Teniendo en cuenta que son 28 municipios no certificados es importante indicar los porcentajes de avance en materia de acuerdos en referencia a la bolsa común:



Es importante precisar que la resolución indica que las ETC, siendo las administradoras del servicio educativo en su territorio, tienen la responsabilidad del seguimiento y la verificación del cumplimiento del servicio de la alimentación escolar en sus establecimientos educativos. Es por ello, que junto al enlace departamental se verificaron en campo las condiciones y las modalidades de operación en municipios como; Pedraza, Salamina, reten, Chibolo entre otros teniendo en cuenta lo establecido en el parágrafo 2° el cual indica “Las Entidades Territoriales ejecutoras del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con la planeación, las acciones, responsabilidades, obligaciones descritas en cada eje temático. En caso de ser contratada la operación del PAE por un municipio no certificado en educación, este articulará y coordinará acciones con la Entidad Territorial Certificada Departamental al que pertenezca,

en cuanto a la prestación del servicio de alimentación escolar, financiamiento de la operación, seguimiento y monitoreo… Por todo lo expuesto es pertinente dar el siguiente panorama de las contrataciones municipales en la vigencia 2024:

CONTRATACIONES MUNICIPALES – PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN EL MAGDALENA

SUBREGIÓN	MUNICIPIO	VALOR CONTRATACIÓN 2024	N° DE BENEFICIARIOS			TOTAL BENEFICIADOS
			RI	APS	CAJM/CAJT	
ZONA NORTE	ARACATACA	$ 535.398.318	1051	0	0	1051
	RETEN	$ 525.313.422	1602	0	0	1602
	FUNDACIÓN	$ 1.684.553.376	0	1648	1097	2745
	ALGARROBO	$ 351.904.224	882	0	0	882
	PUEBLO VIEJO	$ 958.967.412.48	0	734	778	1512
	ZONA BANANERA	$ 2.521.462.103	5.359	0	0	5.359
ZONA CENTRO	ARIGUANI	$ 556.641.467	871	0	0	871
	NUEVA GRANADA	$ 1.694.589.498	1812	0	0	1812
	CHIBOLO	$ 541.982.232	968	0	0	968
	TENERIFE	$ 329.962.500	500	0	0	500
	PLATO	$ 2.439.758.400	2900	0	0	2900
	SABANAS DE SAN ANGEL	$ 699.399.448	905	0	0	905
ZONA RÍO	CONCORDIA	$ 179.885.015	885	0	0	885
	PEDRAZA	$ 200.330.000	0	400	0	400
	PIVIJAY	$ 514.588.400	747	0	0	747
	ZAPAYAN	564.753.168	510	0	0	510
	CERRO DE SAN ANTONIO	$ 154.122.816	391	0	0	391
	SITIO NUEVO	$ 579.870.306,80	47	714	0	761
	EL PIÑON	$ 230.000.000	460	0	0	460
	REMOLINO	$ 183.968.400	440	0	0	440
	SALAMINA	$ 184.669.128	515	0	0	515
ZONA SUR	EL BANCO	$ 1.184.999.809	0	1331	0	1331
	SANTA ANA	$ 573.100.425,70	0	76	981	1487
	SAN SEBASTIAN	$ 501.399.961	735	0	0	735
	PIJIÑO DEL CARMEN	$ 352.416.673	0	460	0	460
	GUAMAL	$ 316.140.000	0	479	0	479
	SAN ZENON	$ 318.935.680,89	0	0	615	615

Fuente: Proyección Equipo PAE – Oficina de programas de Alimentación, ETC Magdalena

Teniendo en cuenta todo lo expuesto anteriormente es importante destacar que el Departamento del Magdalena durante el 2024 desarrollo acciones importantes en cuanto al mecanismo de Bolsa común con lo cual buscaba no solo dar cumplimento a los parámetros mínimos para la prestación del servicio en este territorio, también aunó esfuerzos para que los titulares de derecho recibieran sus raciones en las condiciones adecuadas, tiempo y calidad.

Considerando que a la fecha no se cuentan con resolución de asignación de recursos, se proyecta para efectos de planificación del programa durante el 2025 como mínimo el mismo monto asignado y distribuido a los municipios en la vigencia 2024, bajo este precepto se estima que los municipios no certificados cubran durante 180 días calendario escolar, la alimentación de 19.634 beneficiarios, lo que representa una cobertura del 11,2% sobre el total de estudiantes matriculados.

DETALLE	CANTIDAD	FUENTE DE INFORMACIÓN
POBLACIÓN AFECTADA: Estudiantes Matriculados es establecimientos educativos oficiales del departamento	175.502	Secretaria de Educación Departamental - SIMAT OAPF MARZO 2024.
PROYECCION POBLACIÓN ATENDIDA POR ETC NO CERTIFICADAS: Beneficiarios del PAE que se proyectan atender con recursos asignados a las ETC no certificadas del Departamento	19.634	Proyección Oficina de Programas de Alimentación.
COBERTURA ETC NO CERTIFICADAS:	11,2%	Proyección OPA

Para efectos del cálculo de beneficiarios se tomó como referencia el valor de la ración costeada por el Departamento, sin embargo, en función de la autonomía administrativa que reviste a las entidades territoriales, los municipios podrán o no utilizar el valor calculado por ETC Magdalena para efectos de su análisis de mercado y estudio de costos, lo que implica que la cantidad de beneficiarios atendidos por las ETC no Certificadas podrá variar dependiendo de la base de costos utilizada para sus procesos de contratación.

4. MARCO NORMATIVO PAE

Los marcos normativos en materia de alimentación escolar deben contribuir al cumplimiento de todas las obligaciones de los Estados acerca de la protección de los derechos humanos y ser garantes de todos los derechos de la población estudiantil, como el derecho a la educación, derecho a la alimentación, derecho a la salud y

seguridad social, entre otros de los que son inherentes los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Sin embargo, para conocer del marco normativo del Derecho a la Alimentación Escolar, es necesario saber los antecedentes del derecho a la alimentación en general en cabeza de los niños, y es así que en el campo jurídico internacional, encontramos en la Convención Internacional sobre los Derechos del Niño de 1989, las pautas para la protección de todos los derechos inherentes a los niños, y en al cual consagró como deberes de los Estados: (a) combatir la malnutrición; (b) suministrar los alimentos nutritivos adecuados; (c) adoptar las medidas pertinentes para apoyar a los padres y a otras personas responsables del niño en la realización efectiva de su derecho a un nivel de vida adecuado y, si es necesario, proporcionar asistencia material y programas de apoyo, especialmente, en relación con la nutrición; y (d) adoptar las medidas necesarias, con el máximo de los recursos de los que disponga "para dar efectividad" a los derechos sociales, económicos y culturales de los niños, niñas y adolescentes, entre otros.

En concordancia, en la Observación General No. 15 del Comité de los Derechos del Niño se estableció la importancia de adoptar medidas encaminadas a que los Estados garanticen el acceso a alimentos nutricionalmente adecuados y culturalmente apropiados. En la Declaración Universal de los Derechos Humanos de 1948 aprobada por la Asamblea General de las Naciones Unidas, el derecho a la alimentación fue reconocido formalmente como un Derecho Humano. A partir de ese momento el derecho a la alimentación se ha incorporado en una serie de instrumentos internacionales vinculantes para los estados. Tenemos así el pacto internacional de derechos económicos, sociales y culturales, quien abordó el tema más exhaustivamente. La cumbre mundial sobre la alimentación de 1996, insto a los estados a que buscaran mejores formas de proteger el derecho a la alimentación y eliminar el hambre en sus conciudadanos.

En 2004 el consejo de la FAO aprobó las directrices sobre el derecho a la alimentación y su aplicación de medidas constitucionales y legislativas. En 1974 la Declaración Universal sobre la Erradicación del Hambre y la Malnutrición, estableció que "cada hombre, mujer y niña o niño tiene el derecho inalienable a estar libre de hambre y malnutrición para poder desarrollar sus facultades físicas y mentales.

En el 2015, el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, adoptó 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible, como un llamado universal para poner fin a la pobreza, proteger el planeta y garantizar que todas las personas gocen de paz y prosperidad para 2030. Este proyecto se enmarca en el 4° Objetivo de Desarrollo, Educación con

Calidad, que busca garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos. En el ordenamiento jurídico colombiano, encontramos respaldo normativo en:

Constitución Política tenemos el **Artículos 44.** Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada (…). En el **artículo 67** "La educación es un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social; con ella se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia, a la técnica, y a los demás bienes y valores de la cultura.

El artículo 6 de la Ley 7 de 1979, dispone "Todo niño tiene derecho a la educación, la asistencia y bienestar sociales. Corresponde al Estado asegurar el suministro de la Escuela, la nutrición escolar, la protección infantil, y en particular para los menores impedidos a quienes se deben cuidados especiales

La Ley 1098 de 2006, artículos 17 y 24, determina que la alimentación además de ser equilibrada debe ser nutritiva, y se reconoce como una condición para la calidad de vida esencial para el desarrollo integral de los niños, las niñas y los adolescentes; igualmente, en el **artículo 41.10** se establece como obligación del Estado apoyar a las familias para que estas puedan asegurar a sus hijos los alimentos necesarios para su desarrollo físico, psicológico e intelectual, por lo menos hasta los 18 años.

Decreto 1075 de 2015, por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Educación. En el cual encontramos la participación de los actores dentro de todo el proceso educativo. En este sentido, encontramos el primer antecedente normativo del Programa de Alimentación Escolar –PAE, en el **Decreto 219 de 1936**, por medio del cual se estableció como obligación la asignación permanente de recursos para los restaurantes escolares. Posteriormente, mediante el **Decreto 319 de 1941** se determinó que la partida apropiada en el Presupuesto Nacional de la presente vigencia como "aporte de la Nación para dotación y mantenimiento de restaurantes escolares", se distribuirá proporcionalmente entre los Departamentos, las Intendencias y las Comisarías. Dicho aporte sería girado con base en el informe que los directores de Educación rindieran al Ministerio sobre la ejecución del programa de restaurante escolar.
Tiempo después, mediante la **Ley 075 de 1968** se creó el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), estableciendo que a este le correspondía "la generalización de una organización eficaz de restaurantes escolares o de suministro de suplementos alimenticio]. Más recientemente, **en la Ley 715 de 2001, artículo 76.17 se** determinó

que les corresponde a los distritos y municipios garantizar, directa o indirectamente, el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, y que en desarrollo de esta competencia deberán adelantar programas de alimentación escolar con los recursos descontados para tal fin.

En el mismo sentido, la **Ley 1176 de 2007, en el Título IV**, sobre asignaciones especiales, se regula en el Capítulo I, la asignación especial para alimentación escolar estableció que las entidades territoriales deben seguir y aplicar los lineamientos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) respecto del programa. Sin embargo, estas competencias cambiaron a partir de la **Ley 1450 de 2011 al MEN**, por medio del artículo 136, parágrafo, dispuso que el Ministerio de Educación Nacional es el encargado de la orientación, ejecución y articulación del PAE, por ende, estableció en esta cartera la obligación de definir los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones para la prestación del servicio y la ejecución del programa.

Resolución 18858 de 2018, que tiene como objeto definir los Lineamientos Técnicos - Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE en los establecimientos educativos que atienden población mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren ubicados en territorio indígena; a través de la cual se implementa de la entrega de un complemento alimentario que ayude a recuperar y fortalecer los procesos culturales de alimentación, independiente de la modalidad de atención educativa.

Como antecedente jurisprudencial colombiano tenemos la **Sentencia T-273 de 2014** se advirtió que "los problemas de nutrición, deserción escolar y educación en condiciones dignas que afectan a muchos niños y niñas del país exigen no sólo el cumplimiento de las competencias específicas asignadas por la Constitución y la ley a las entidades de orden nacional y territorial en ese sentido, sino un esfuerzo de planeación y coordinación mancomunado y constante dirigido a exterminar el hambre y la desnutrición de los niños y las niñas."

La Sentencia T-457 de 2018, expone acerca de la importancia del derecho a la alimentación escolar como garantía de acceso y permanencia de los niños, niñas y adolescentes en el sistema educativo, teniendo como uno de sus principales objetivos

en garantizar la asistencia a las aulas en condiciones dignas, sin que los estudiantes se vean expuestos al hambre y la desnutrición y, por ende, se evite la deserción escolar; igualmente, contribuye al crecimiento y desarrollo físico y psicológico adecuado; propende por el nivel de salud más alto posible; potencia la atención de los menores de edad para el aprendizaje y aumenta la matrícula escolar; es por ello que los alimentos deben ser nutritivos, equilibrados de acuerdo con la edad de los destinatarios y se deben tener en cuenta los hábitos alimenticios de la población. La alimentación no puede descuidar aspectos personales de cada estudiante, pues nada se haría suministrando un producto alimenticio que el estudiante, por sus condiciones de salud, por ejemplo, no puede consumir; los distintos programas de alimentación escolar, compromete diferentes recursos públicos, es por ello por lo que la Nación y las entidades territoriales tienen obligaciones de seguimiento, control y evaluación.

Posteriormente, por medio de la Sentencia **T-641 de 2016**, la Corte advirtió que para garantizar el acceso al sistema educativo el Estado debe brindar las condiciones necesarias para que niños, niñas y adolescentes puedan ingresar de manera gratuita. Estas condiciones no se limitan a la asignación de un cupo escolar, sino que se exigen otras medidas como el restaurante escolar. "el programa de alimentación escolar es una medida implementada por el Estado para promover el acceso y la permanencia en el sistema escolar de los niños, niñas y adolescentes (…). // Por lo tanto, las decisiones que adopten los actores del programa en relación con las condiciones de su prestación afectan la protección constitucional del derecho a la educación en sus facetas de acceso y permanencia".

Finalmente, se destaca la **Sentencia T-155 de 2017**, en la cual esta Corporación abordó el análisis partiendo del criterio de continuidad de los programas de alimentación y restaurantes escolares como una garantía esencial del derecho a la alimentación, haciendo énfasis en obligaciones de las ETC y No Certificadas, precisando que a estas últimas les corresponde "desplegar oportunamente las conductas necesarias destinadas a evitar la interrupción en el acceso a los refuerzos alimentarios escolares, pues la ausencia del mismo constituye una infracción a los derechos fundamentales a la alimentación y a la educación en condiciones dignas del menor"

Para el año 2021, se expide la **Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021,** por lo cual se expiden los Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, realizando los ajustes en la forma de operación del Programa de Alimentación escolar, los cambios más relevantes serian en relación a los criterios de priorización de sedes y grados, los aspectos alimentarios y nutricionales que se encuentran definidos por cada modalidad atención y nivel educativo. Por ello las recomendaciones de energía y nutrientes se debe realizar por grado y nivel escolar de acuerdo con la modalidad a suministrar, es así, que se hace necesario realizar el diseño de unas nuevas minutas que se ajusten a criterios de priorización mencionados en la nueva resolución y anexos correspondientes

Así las cosas, tenemos más que claro, que el Programa de Alimentación Escolar – PAE es una estrategia que promueve el acceso con permanencia de los estudiantes dentro del sistema educativo; en tal virtud, las responsabilidades en relación con su ejecución en condiciones de eficiencia y calidad se encuentran radicadas en cabeza de todos los actores del sistema y la ejecución de sus recursos, por lo tanto, estamos en el deber constitucional y legal, de promocionar esta herramienta en pro y beneficio de todos los niños, niñas y adolescentes de las instituciones del Magdalena, que estén priorizados para recibir de las raciones necesarias para su buena nutrición, así como también es una herramienta que sirve de apoyo para las familias más vulnerables.

5. JUSTIFICACIÓN

Los Programas de Alimentación Escolar –PAE- constituye una herramienta para combatir el hambre, desnutrición y deserción escolar, entendiéndose como parte integrante de los sistemas de protección social de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes del territorio, pero también es un apoyo a las familias de esos niños vulnerables, además que potencializa en las compras locales, situación que ayuda que exista rendimientos en la economía local.

El desarrollo e implementación del programa de alimentación escolar permite controlar los índices de deserción escolar por medio del acompañamiento alimenticio adecuado para niños, niñas, adolescentes y jóvenes de las instituciones educativas de los municipios no certificados del Departamento del Magdalena, en cumplimento de los parámetros y lineamientos técnicos administrativos dictados por el Ministerio de

Educación Nacional, con el fin de garantizar la calidad, inocuidad, pertinencia y continuidad de servicio que se brinda a los beneficiarios del programa de alimentación.

El presente proyecto se justifica por la necesidad de contribuir a la disminución de la tasa deserción escolar causada por la dificultad de adquirir alimentos por parte de la comunidad estudiantil, favoreciendo al aumento de la capacidad educativa institucional. El departamento del Magdalena ha presentado en los últimos 7 años un promedio en la tasa de deserción intra anual del 3,67% según el Sistema de Información de Matrículas y el MEN, para el 2022 la tasa de deserción se ubicó 4,23% aumentando en 2.18% con relación al año 2021; estos datos afectan significativamente el desempeño del sector educativo de la región dificultando el acceso a la educación superior y al mercado laboral formal. Una alimentación equilibrada no solamente proporcionara al niño los nutrientes esenciales para un desarrollo físico adecuado, sino también intelectual., situación que refleja la necesidad de implementar el programa de alimentación PAE como una estrategia que ayude a la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo. El programa de Alimentación Escolar PAE para el Cambio, realiza la atención con un enfoque diferencial, se realiza atención sin hacer distancia de su raza, genero u orientación sexual o alguna condición de salud desfavorable, todos los estudiantes tienen derecho a recibir complementos alimentarios que les permitan mantenerse en el sistema educativos.

La alimentación como incentivo para la población de niño, niñas, adolescentes y jóvenes resulta de gran apoyo ante una comunidad que no cuenta con acceso a las herramientas fundamentales para recibir una educación de calidad. Como se observa en las estadísticas; los años anteriores a la implementación del PAE tenían una tasa de deserción promedio del 4% a 7% [MEN SIMAT 2023] y aunque la disminución del ausentismo escolar es significativa, aún hay factores por mejorar y que presentan un desafío para la entidad territorial que lleve al planteamiento de nuevas estrategias que generen una disminución en el ausentismo escolar y así poder mejorar las condiciones para la incremento de ingresos de la comunidad y evitar los riesgos asociados a la falta de escolarización como lo son: embarazos adolescentes, consumo de sustancias psicoactivas, vinculación con actividades delictivas y de crimen organizado, entre otros.

Si se tienen identificadas las necesidades alimentarias de cada una de las diferentes zonas donde se encuentra el Programa de Alimentación Escolar se logrará un fortalecimiento del mismo, con esto una disminución en la brecha de las dificultades que se presentan en el acceso a la educación, y como consecuencia de la mejora de la prestación del servicio aumentará el acceso de los estudiantes a una alimentación de calidad que se pueda consolidar con las condiciones apropiadas para el desarrollo de las habilidades cognitivas y a su vez una disminución en la tasa de deserción ocasionada por la mala alimentación.

Para mejorar la operación del programa de alimentación escolar, la Gobernación del Magdalena, estructura el siguiente proyecto con la contratación de dos operadores, los cuales se encargarán de la operación del programa en todo el departamento, facilitando la gestión en el suministro de complemento alimentario y aumentando la cobertura del programa. Con esto, se pretende obtener mayor transparencia en los procesos de ejecución y permitir la continuidad y acceso al programa de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en el sistema educativo departamental.

No escogencia del proyecto tipo:

Con el presente proyecto se pretende atender a los establecimientos educativos de los 28 municipios no certificados del departamento del Magdalena, para ello se formula teniendo en cuenta los lineamientos técnicos-administrativo establecidos Ministerio de Educación Nacional en cabeza por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UAPA) en la resolución 0335 de 2021 y sus documentos anexos.

6. IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS PARTICIPANTES

Con el de determinar los diferentes recciones, intereses e influencias de los agentes involucrados en el proyecto, se presenta la siguiente tabla donde se realiza el análisis de la información de los participantes que intervienen este:

6.1. IDENTIFICACIÓN DE LOS PARTICIPANTES

Tabla 3. Identificación de los participantes

Actor	Entidad	Posición	Interés o Expectativas	Contribución o Gestión
Nacional	Ministerio Educación Nacional - Gestión General	Cooperante	Promover el acceso y la permanencia de los niños, niñas y adolescentes en el sistema educativo	Diseño de la política de Estado en materia de alimentación escolar
Nacional	Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar	Cooperante	Desarrollar, implementar y realizar seguimiento a la política pública de alimentación escolar que contribuya con el acceso y la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, fomentando una alimentación saludable con calidad, oportunidad e integralidad, basada en la eficiencia, eficacia y transparencia	Prestar asistencia técnica a las entidades territoriales para la implementación y la ejecución del PAE, así mismo, Definir, proferir y actualizar los Lineamientos Técnicos-Administrativos del PAE, los estándares y las condiciones mínimas para la ejecución del Programa y la prestación del servicio.
Departamental	Magdalena	Cooperante	Posicionar al departamento en el ranking de cobertura educativa a través del incremento en el acceso y permanencia de la población en edad escolar al sistema educativo.	Planificación articulación y seguimiento al PAE en las ET. Gestionar Recursos para el desarrollo del PAE. Contratación y seguimiento a operadores. Promover espacios para la participación ciudadana
Otro	Operador y personal de manipulador de alimentos	Cooperante	Cumplir a cabalidad con las obligaciones y condiciones contratadas.	Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos-administrativos, condiciones de operación y estándares mínimos del Programa fijados por el Ministerio de Educación Nacional.

Otro	Estudiantes	Beneficiario	Asistir y mantener su permanencia en las Instituciones educativas oficiales del Departamento de Magdalena	Ejercer un control social sobre la calidad de los 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.
Otro	Rectores	Cooperante	Contribuir con la permanencia escolar de los niños, niñas y adolescentes que están matriculados en sus instituciones	Designar y gestionar espacios adecuados para la operación del programa en cada etapa, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando.
Otro	Coordinadores, directivos docentes, docentes, personal administrativo, veedurías ciudadanas y sociedad.	Cooperante	Promover espacios para el control social y la correcta ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE.	Seguimiento, control y evaluación de la ejecución del Programa en cada establecimiento educativo y del cumplimiento de las condiciones necesarias para el adecuado proceso de recepción, conservación, manejo y distribución de la alimentación escolar.
Otro	Entidades territoriales no certificadas	Cooperante	Garantizar la permanencia escolar y el desarrollo integral de los niños, niñas y adolescentes matriculados	Articular las acciones correspondientes con el Departamento para la prestación del servicio de alimentación escolar en el territorio.

6.2. ANÁLISIS DE PARTICIPANTES

El departamento deberá renovar mediante acto administrativo el comité de seguimiento operativo, el cual estará conformado por los actores o participantes antes mencionados;

a través de este la entidad contratante realiza el seguimiento a la ejecución del PAE, además de proponer acciones de mejora frente a la ejecución de este. Para la concertación del proyecto se realizaron reuniones y mesas técnicas con los diferentes actores involucrados para definir las condiciones de prestación de servicio dando cumplimiento a los lineamientos técnicos administrativos definidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender "UApA".

El departamento realizara mínimo una (1) mesa pública de seguimiento durante la ejecución del proyecto. El equipo PAE tiene la obligación en cada visita realizada, socializar a los beneficiarios y demás actores, las particularidades del proyecto. Así mismo, se conformarán los comités de alimentación escolar CAE en las instituciones educativas donde se implementa el programa de Alimentación Escolar.

7. LOCALIZACIÓN

7.1. LOCALIZACIÓN GENERAL

El presente proyecto se desarrollará en el departamento del Magdalena, región caribe, Colombia.

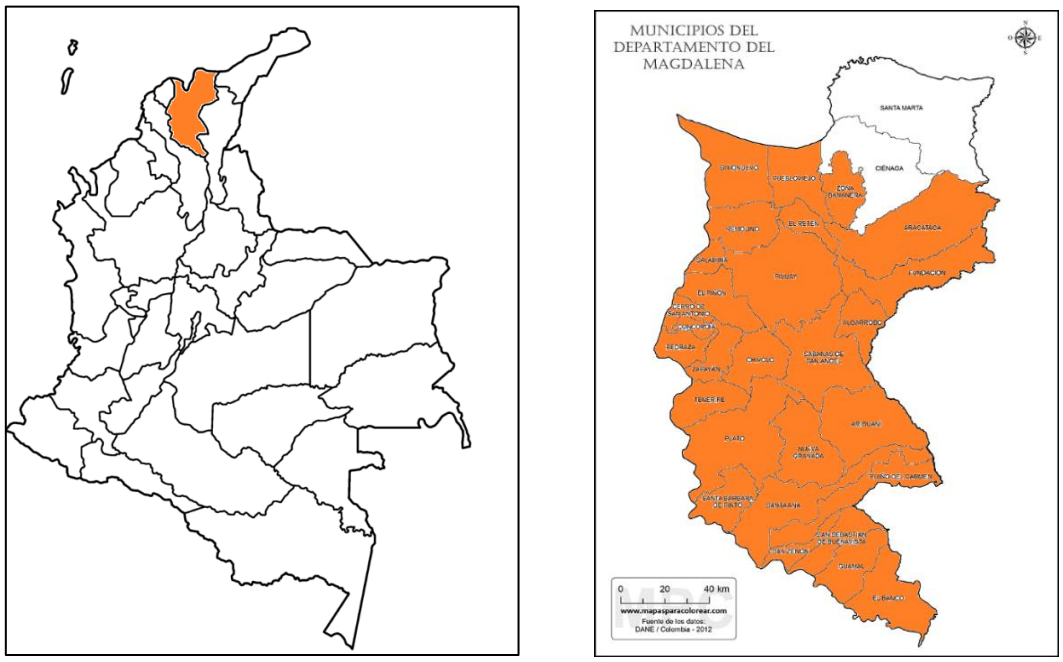


Imagen 2 Localización Mapa de Colombia, Departamento del Magdalena

7.2. LOCALIZACIÓN ESPECIFICA

El proyecto se desarrollará en Los 28 municipios no certificados en Educación del Departamento del Magdalena.

Departamento	Municipios:
Magdalena	Algarrobo, Aracataca, Ariguaní, Cerro De San Antonio, Chivolo, Concordia, El Banco, El Piñón, El Retén, Fundación, Guamal, Nueva Granada, Pedraza, Pijiño Del Carmen, Pivijay, Plato, Pueblo viejo, Remolino, Sabanas De San Ángel, Salamina, San Sebastián De Buenavista, San Zenón, Santa Ana, Santa Bárbara De Pinto, Sitio nuevo, Tenerife, Zapayán, Zona Bananera

Con el objeto de satisfacer la necesidad de ejecutar el programa de alimentación escolar PAE para el Cambio en los 28 municipios no certificados del Departamento del Magdalena y en cumplimiento de los criterios de priorización por sedes y grados contenidos en el artículo 4° la Resolución 00335 de 2021, y, teniendo en cuenta la ubicación geográfica de los municipios, el Ente territorial decide dividir al Departamento en dos (2) zonas, conformada por 2 subregiones cada una, en las cuales están distribuidas los 28 municipios no certificados en donde se desarrollará el PAE para el Cambio, la segmentación se realiza de la siguiente manera:



Imagen 3 Localización especifica zona Mapa de Colombia, Departamento del Magdalena

Subregión	Municipios Zona 1 (Sur y Centro)
Sur y Centro	Ariguaní, Chibolo, El Banco, Guamal, Nueva granada, Pijiño del Carmen, Plato, Sabanas de San Ángel, San Sebastián de Buenavista, San Zenón, Santa Ana, Santa Bárbara de Pinto y Tenerife
Subregión	**Municipios Zona 2 (Norte y Rio)**
Norte y Rio	Algarrobo, Aracataca, Cerro San Antonio, Concordia, El Piñón, El Retén, Fundación, Pedraza, Pivijay, Pueblo viejo, Remolino, Salamina, Sitio nuevo, Zapayán y Zona Bananera

8. POBLACIÓN AFECTADA Y OBJETIVO

8.1. POBLACIÓN AFECTADA

El Departamento del Magdalena para el año 2024 cuenta con una población proyectada de 1.513.782 habitantes según las proyecciones del Censo Nacional de Población y Vivienda 2018 del DANE. De los cuales 1.026.917 se encuentran ubicados en las cabeceras del departamento y 486.865 se encuentran localizados en los centros poblados y rural disperso. Para efectos del presente proyecto, la población afectada será la población escolar matriculada en establecimientos educativos oficiales de los 28 municipios no certificados del departamento del Magdalena, según datos reportados por Secretaría de Educación Departamental en el SIMAT, con corte 12 marzo de 2024

se contó con un total de **175.502** ***estudiantes*** matriculados en establecimientos educativos oficiales del departamento (SIMAT OAPF MARZO 2024).

8.2. POBLACIÓN OBJETIVO

De acuerdo con las metas del Plan de Desarrollo Departamental "12 + 1 Ruta del Cambio para Superar la Pobreza 2024 - 2027" se pretende beneficiar (706.000) estudiantes con alimentación escolar durante los 4 años. La población objetivo del presente proyecto es de ***135.786 niños, niñas, adolescentes y jóvenes*** de las instituciones educativas no certificadas de los municipios del departamento del Magdalena. La población de las comunidades indígenas Arhuaca, Ette Ennaka y la comunidad cafetera se encentran atendidas en otro proyecto de inversión, con los cuales se alcanza **la cobertura del 77,4%** de la matricula en el departamento.

DETALLE	CANTIDAD	FUENTE DE INFORMACIÓN
POBLACIÓN AFECTADA: Estudiantes Matriculados es establecimientos educativos oficiales del departamento	175.502	Secretaria de Educación Departamental - SIMAT OAPF MARZO 2024.
POBLACIÓN ATENDIDA: Beneficiario del PAE territorios indígenas (Aracataca, Fundación y Sábanas de San Ángel)	4.369	Oficina de Programas de Alimentación, proyecto PAE territorios indígenas.
POBLACIÓN OBJETIVO DE ATENCIÓN PARA EL AÑO 2025	135.786	Proyección OPA

8.3. CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACIÓN OBJETIVO

A continuación, se relaciona la caracterización de la población objetivo de acuerdo con el género y al grupo etario al que pertenecen:

Clasificación	Detalle	Cantidad
Grupo etario (Edad)	0 a 14 años	101.838
	15 a 19 años	33.948
Género	Masculino	71.769
	Femenino	64.017

Caracterización población objetivo. **Fuente:** Secretaría de educación departamental – 2024

9. OBJETIVOS

9.1. OBJETIVO GENERAL

Incrementar los niveles de permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que desarrollan trabajo académico de forma presencial en los establecimientos educativos oficiales de los municipios no certificados del Departamento del Magdalena.

9.2. INDICADOR QUE MIDE EL OBJETIVO GENERAL

INDICADOR	MEDIDO A TRAVÉS DE	META	FUENTE DE VERIFICACIÓN
Tasa de deserción escolar intra anual	Porcentaje	2%	Secretaría de Educación Departamental – SIMAT

Tabla: Indicador que mide el objetivo general

9.3. OBJETIVO ESPECÍFICOS

TIPO DE CAUSA	CAUSA RELACIONADA	OBJETIVOS ESPECÍFICOS
Causa directa	Dificultades para brindar alimentación de calidad a los estudiantes	Brindar alimentación de calidad a los estudiantes en la jornada escolar
Causa indirecta	Desconocimiento de las necesidades alimentarias de los estudiantes por parte de los hogares y los establecimientos educativos	Optimizar la identificación de necesidades de complemento alimentario de los estudiantes por parte de los hogares y los establecimientos.
Causa indirecta	Baja capacidad técnica de la entidad territorial para prestar el servicio de alimentación escolar	Fortalecer la capacidad técnica de la entidad territorial para prestar el servicio de alimentación escolar
Causa indirecta	Baja disponibilidad de insumos alimentarios en los hogares y establecimientos educativos	Aumentar la disponibilidad de insumos alimentarios en los hogares y establecimientos educativos.

9.4. ÁRBOL DE OBJETIVOS



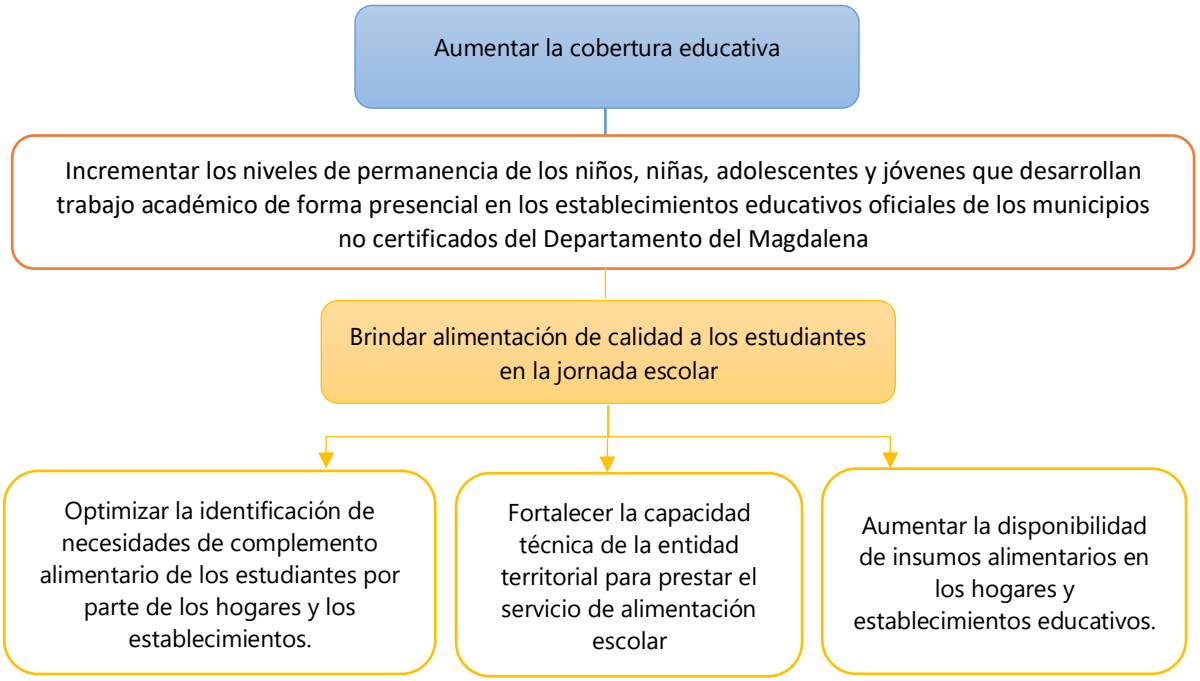


Ilustración. Árbol de objetivos

10. ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN

Las alternativas de solución para el "Bajos niveles de permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que desarrollan trabajo académico de forma presencial en los establecimientos educativos oficiales de los municipios no certificados del Departamento del Magdalena" son las siguientes:

No.	Alternativa de solución
1	Implementar el Programa de Alimentación Escolar PAE PARA EL CAMBIO en los 28 municipios no certificados de Departamento del Magdalena.
2	Suministro de Complementos Alimentarios en los 28 municipios no certificados en el Departamento del Magdalena

Tabla. Alternativas de solución
Fuente: Oficina Programas de Alimentación – Gobernación del Magdalena

ALTERNATIVA DE SOLUCIÓN 1: Implementar el Programa de Alimentación Escolar PAE PARA EL CAMBIO en los 28 municipios no certificados de Departamento del Magdalena: consiste en la prestación del servicio de alimentación escolar en los 28 municipios no certificados en el departamento del Magdalena, para ello, se realiza la

contratación de dos (2) operadores, los cuales deben garantizar la entrega del total de las raciones a cada beneficiario en sitio, todos los costos de materia prima, implementos de aseo, gas, protocolos de bioseguridad, personal, transporte y administrativos, imprevistos, carga impositiva y utilidad están incluidos en el valor de la ración, en razón de lo cual los operadores deberán garantizar el 100% de la operación a todo costo cumpliendo los lineamientos establecidos por el MEN en la resolución 00335 de 2021 y demás que la complementen. Se realiza la contratación de una interventoría externa que realiza el seguimiento jurídico, administrativo, financiero y técnico del operador que implementa el programa PAE para el Cambio.

ALTERNATIVA DE SOLUCIÓN 2: Suministro de Complementos Alimentarios en los 28 municipios no certificados en el Departamento del Magdalena, esta alternativa comprende el suministro de complementos alimentarios en las modalidades preparados en sitio e industrializada, para ello, la entidad deberá prestar el servicio de manera directa a través de la oficina de programas de alimentación, garantizando la contratación directa de los proveedores, mano de obra y demás insumos necesarios para la operación, adicional se deberá conformar un equipo para apoyo a supervisión que garantice la calidad, inocuidad y continuidad en la prestación del servicio de alimentación a los beneficiarios de programa PAE de acuerdo a los lineamientos de la resolución 0335 de 2021.

10.1. ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN

Criterios de Selección: Para realizar el análisis y la selección de la alternativa de solución se plantean los siguientes criterios:

No.	Criterio	Ponderación
1	Viabilidad frente a las políticas gubernamentales e institucionales	10%
2	Complejidad técnica	10%
3	Legalidad: cumplimiento de las normas	10%
4	Aspectos presupuestales	30%
5	Operatividad	40%
Total		**100%**

Fuente: Oficina Programas de Alimentación – Gobernación del Magdalena

Realizando la evaluación de las dos alternativas de solución propuestas con el fin de verificar la viabilidad técnica de la alternativa, se obtiene lo siguiente:

La alternativa 1 cumple con los lineamientos técnicos - administrativos establecidos en a la resolución 00335 de 2021, se cuenta con una minuta ajustada a las necesidades nutricionales de acuerdo con las características del departamento, se cuenta con dos operadores que se encarga de ejecutar el 100% del programa y una interventoría externa que garantiza la calidad, idoneidad y continuidad del programa.

La alternativa 2, ofrece una solución cuyos costos de inversión son superiores a la alternativa 1, no se garantiza el cumplimiento del 100% de los lineamientos técnicos administrativos de la UAPA, la operatividad es más compleja y requiere de la contratación de personal directo, lo que refiere un gasto presupuestal para la entidad.

Calificación de las alternativas de solución:

Alternativas de solución	Ponderación						Alternativa seleccionada
	Viabilidad frente a las políticas gubernamentales e institucionales	Complejidad técnica	Legalidad: cumplimiento de las normas	Aspectos presupuestales	Operatividad	Total	
Alternativa 1	10%	10%	10%	20%	40%	90%	**SI**
Alternativa 2	10%	3%	10%	10%	15%	48%	No

De acuerdo con los resultados de las diferentes variables analizadas, la alternativa de solución seleccionada corresponde a: **Implementar el Programa de Alimentación Escolar PAE PARA EL CAMBIO en los 28 municipios no certificados de Departamento del Magdalena.**

11. ESTUDIO DE NECESIDADES

BIEN O SERVICIO: Servicio de Alimentación Escolar

MEDIDO A TRAVÉS DE: Número

DESCRIPCIÓN DEL BIEN O SERVICIO: Implementación del Programa de Alimentación Escolar en las instituciones educativas oficiales de los 28 municipios no certificados del Departamento del Magdalena.

DESCRIPCIÓN DE LA DEMANDA: La demanda es el número de estudiantes que requieren los complementos alimentarios como estrategia de permanencia en el sistema educativo.

DESCRIPCIÓN DE LA OFERTA: La oferta es el número de estudiantes que reciben los complementos alimentarios.

VIGENCIAS	2018	125.706	182.123	-56.417
	2019	132.891	183.225	-50.334
	2020	137.306	181.130	-43.824
	2021	141.000	186.562	-45.562
	2022	141.000	178.852	-37.852
	2023	141.000	175.305	-34.305
	2024	142.990	175.502	-32.512
	2025	0	175.502	-175.502
	2026	0	175.502	-175.502
	2027	0	175.502	-175.502
	2028	0	175.502	-175.502
	2029	0	175.502	-175.502

Fuente: Elaboración Equipo de Trabajo Oficina de Programas de Alimentación, con datos del SIMAT marzo de 2024

*Dentro de la demanda se incluyen todos estudiantes matriculados en el sistema educativo indígena propio del todo el departamento, sumados los estudiantes matriculados en los territorios indígenas de los municipios de Aracataca, Fundación y Sabanas de San Ángel en el Departamento del Magdalena.

12. ANÁLISIS TÉCNICO DE LA ALTERNATIVA DE SOLUCIÓN SELECCIONADA

Para contribuir al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que asisten de forma presencial a los establecimientos educativos oficiales de los 28 municipios no certificados en el departamento del Magdalena. Se propone como alternativa de solución el suministro del complemento alimentario en las modalidades de preparada en sitio e industrializada, en condiciones de asistencia presencial en las instituciones educativas oficiales priorizadas y focalizadas de acuerdo con el artículo 4 de la resolución 00335 de 2021, los lineamientos técnicos administrativos definidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender "UApA" y las demás normas que las complemente.

Se beneficiarán 135.786 estudiantes matriculados y localizados en 685 sedes educativas ubicadas en los 28 municipios no certificados del Departamento del Magdalena, a quienes se les suministrara 135.786 complementos alimentarios diariamente, una por estudiante, durante 73 días calendario escolar de la vigencia 2025, equivalentes a 6,2 meses de ejecución física (incluye el plazo de atención a estudiantes y el del desarrollo de interventoría) y 9,75 financiera, contados a partir de la suscripción del acta de inicio y contemplando la vigencia 2025.

Las cantidades por modalidad de atención a suministrar corresponden a:

- 30.216 complemento alimentario jornada mañana/tarde, modalidad industrializada, distribuidos en 191 sedes educativas en Zona 1 y 121 sedes educativas Zona 2.
- 105.570 complemento alimentario almuerzo, modalidad preparada en sitio, distribuidas 212 sedes educativas zona 1 y 161 sedes educativas Zona 2

Con el objeto de satisfacer la necesidad de ejecutar el programa de alimentación escolar PAE para el Cambio en los 28 municipios no certificados del Departamento del Magdalena y en cumplimiento de los criterios de priorización por sedes y grados contenidos en el artículo 4° la Resolución 00335 de 2021, y teniendo en cuenta la ubicación geográfica de los municipios, el Ente territorial decide dividir al Departamento en dos (2) zonas, cada una conformada por dos (2) subregiones; la Zona 1 (subregión Centro y Sur) conformado con 13 municipios y la Zona 2 (subregión Norte y Rio) está conformado con 15 municipios en donde se desarrollará el PAE para el Cambio. La alternativa de contratación de 2 operadores para la operación del PAE para el Cambio, contempla la atención de los beneficiarios de la siguiente manera:

- **Atención en Zona 1 (Subregión Centro y Sur):** Se beneficiarán **68.389 estudiantes** matriculados en las instituciones educativas ubicadas en la subregión centro y sur, localizados en **403 sedes educativas** de 13 municipios no certificados, que recibirán **68.389 complementos alimentarios diariamente**, una por estudiantes, durante **73 días calendario escolar**. Las cantidades por tipo de complemento a suministrar corresponden a: 11.422 Complemento alimentario jornada mañana/tarde modalidad

industrializada y 56.967 Complemento Alimentario Almuerzo modalidad preparada en sitio.

- **Atención en Zona 2** (**Subregión Norte y Rio**): Se beneficiarán **67.397 estudiantes** matriculados en las instituciones educativas ubicadas en la subregión norte y rio, localizados en **282 sedes educativas** de 15 municipios no certificados, que recibirán **67.397 complementos alimentarios diariamente**, una por estudiantes, durante **73 días calendario escolar**. Las cantidades por tipo de complemento a suministrar corresponden a: 18.794 Complemento alimentario jornada mañana/tarde modalidad industrializada y 48.603 Complemento Alimentario Almuerzo modalidad preparada en sitio.

La logística de la operación, la compra de la materia prima, el transporte, la preparación de la misma, y la entrega servido para consumo en sitio, corre a cargo de cada uno de los operadores contratados; estos deben garantizar la entrega del total de las raciones a cada beneficiario en sitio, todos los costos de materia prima, implementos de aseo, gas, protocolos de bioseguridad, personal, transporte y administrativos, imprevistos, carga impositiva y utilidad están incluidos en el valor de la ración, en razón de lo cual los operadores deberán garantizar el 100% de la operación a todo costo cumpliendo los lineamientos establecidos por el MEN en la resolución 00335 de 2021 y demás que la complementen.

Para verificar la correcta ejecución de los recursos del proyecto se propone la contratación de una interventoría externa de manera global para los operadores propuestos, con el fin de hacer el control técnico, administrativo, financiero y jurídico del programa de alimentación escolar; así mismo, el apoyo a la supervisión estará liderado por el jefe de la oficina de programas de alimentación acompañado del Equipo PAE. A continuación, se amplía la descripción de días de atención, tipos de complementos, grupos etarios de titulares de derecho focalizados, cantidad de raciones, costo por ración, descripción de la minuta, entre otros.

12.1. NÚMERO DE DÍAS DE ATENCIÓN

Los cálculos de los números de días de atención se realizaron teniendo en cuenta el calendario escolar para el 2025 conforme lo establecido en la resolución 1508 del 30 de octubre de 2024 emitida por la secretaria de Educación Departamental del Magdalena; con el siguiente proyecto se pretender brindar la atención del programa PAE dentro del calendario escolar 2025 durante los siguientes días de atención:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	DÍAS DE ATENCIÓN
1.0	Atención en Zona 1 (Subregión Centro y Sur)	**73**
2.0	Atención en Zona 2 (Subregión Norte y Rio)	**73**

Proyección Calendario Escolar 2025



Fuente: Proyección de calendario Escolar 2025 con relación a la resolución 1508 de 2024

Fuente: Elaboración propia.

El proyecto se ejecutaría durante **73 días calendario escolar de la vigencia 2025** como se observa en el imagen anterior, con el inicio del calendario académico 2025. Tal como se muestra a continuación:

ZONA	VIGENCIA	TIPO DE COMPLEMENTO - MODALIDAD	DÍAS DE OPERACIÓN	CANTIDAD DE RACIONES
Zona 1 (Sur)	2025	Complemento Alimentario Almuerzo modalidad preparada en sitio	73 días	4.158.591
		Complemento alimentario jornada mañana/tarde modalidad industrializada		833.806

Zona 2 (Norte)		Complemento Alimentario Almuerzo modalidad preparada en sitio		3.548.019
		Complemento alimentario jornada mañana/tarde modalidad industrializada		1.371.962
Número total de raciones				**9.912.378**

12.2. NÚMERO DE RACIONES

El número de raciones a entregar en el Programa de Alimentación Escolar, se definen de acuerdo con los criterios de priorización de Instituciones Educativas y de focalización de los beneficiarios del programa, establecidos en los lineamientos técnicos administrativos definidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender "UApA" a través de la resolución 0335 de 2021 emitidas por el Ministerio de Educación Nacional, por lo tanto, se tiene lo siguiente:

PRIORIZACIÓN:

Se priorizaron 685 sedes educativas pertenecientes a las Instituciones Educativas registradas en los 28 municipios no certificados del departamento del Magdalena, focalizando a 135.786 beneficiarios del programa PAE para el Cambio de acuerdo con lineamientos técnico administrativos definidos por el Ministerio De Educación Nacional y la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar en el artículo 4 de la resolución 0335 de 2021. Para lo anterior, se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

a. **Primero:** Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.
b. **Segundo:** Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
c. **Tercero:** Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.

d. **Cuarto:** Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores".

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

La modalidad de acuerdo con los lineamientos técnicos administrativos definidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender "UApA", se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. La selección de la modalidad dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos.

De acuerdo con el diagnóstico realizado por la oficina de programa de alimentación, actualmente existen 373 sedes que cuentan con cocina con concepto higiénico sanitario favorable o favorable con requerimientos, en estas se preparan los alimentos y se realiza el servido directamente en el comedor. Así mismo, 312 sedes que no cumplen con los requerimientos para preparación en sitio, puesto que no cuenta con la infraestructura, y no se garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos o con el concepto sanitario emitido por la entidad competente, por lo tanto, se les atenderá mediante la modalidad industrializada de acuerdo con lo contemplado en el artículo. 6 de la resolución 0335 de 2021.

De acuerdo con la resolución 00335 de 2021, para el presente proyecto se aplica las siguientes modalidades de atención:

- **Modalidad Preparada en Sitio:** se implementa en aquellos casos donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos. La modalidad preparada en sitio debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones

establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

- **Modalidad industrializada:** Esta modalidad se implementan en casos donde la infraestructura de la sede educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos definidos en los ciclos de menús. Se suministra un complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en los establecimientos educativos, como lo es el caso de las fruta y alimentos procesados, no obstante, es necesario antes de la elección de esta modalidad, analizar de acuerdo con las condiciones descritas el suministro. Res 0335 de 2021.

Teniendo en cuenta lo anterior y para efectos de la ejecución, se establecen las cantidades de raciones por modalidades:

Zona	Modalidad de la ración	No raciones Diarias	Días de atención	Cantidad total de raciones
Beneficiarios comunidad regular ZONA 1	Modalidad Preparada en Sitio	56.967	73	**4.158.591**
	Modalidad Industrializada	11.422	73	**833.806**
Beneficiarios comunidad regular ZONA 2	Modalidad Preparada en Sitio	48.603	73	**3.548.019**
	Modalidad Industrializada	18.794	73	**1.371.962**
	TOTAL	**135.786**	**73**	**9.912.378**

Para la **Zona 1:** Se entregarán **68.389** complementos alimentarios diarios, durante **73** días del calendario escolar, equivalente a **4.158.591** Complemento Alimentario Almuerzo modalidad preparada en sitio y **833.806** Complemento alimentario jornada

mañana/tarde modalidad industrializada, para un total de **4.992.397** complemento alimentario.

Para la **Zona 2:** se entregarán **67.397** complementos alimentarios diarios, durante **73** días del calendario escolar, equivalente a **3.548.019** Complemento Alimentario Almuerzo modalidad preparada en sitio y **1.371.962** Complemento alimentario jornada mañana/tarde modalidad industrializada, para un total de **4.919.981** complemento alimentario.

Se estima entregar 9.912.378 complementos alimentarios durante la ejecución del proyecto.

12.3. TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO

El complemento alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE, para su consumo inmediato durante la jornada escolar, y que complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. En el marco del PAE se establecen dos tipos de complemento:

1. **Complemento alimentario jornada mañana/tarde**: en términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada.
2. **Complemento Alimentario Almuerzo:** corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada.

En las tablas siguiente se relacionan la cantidad por tipos de complementos alimentarios que los beneficiarios del Programa recibirán de acuerdo con el criterio de priorización del Art. 4 de la Resolución 0335 de 2021 establecido para cada una de las zonas:

- **Complementos alimentarios ZONA 1 (Subregión Centro y Sur)**

CANTIDAD DE COMPLEMENTOS POR GRADO EDUCATIVO ZONA 1

DESCRIPCIÓN	TIPO DE COMPLEMENTO	No. RACIONES DIARIAS
Beneficiarios comunidad regular Preescolar	Complemento Alimentario Almuerzo	5.184
	Complemento alimentario jornada mañana/tarde	1.403
Beneficiarios comunidad regular 1°, 2° y 3°	Complemento Alimentario Almuerzo	14.911
	Complemento alimentario jornada mañana/tarde	4.635
Beneficiarios comunidad regular 4° y 5°	Complemento Alimentario Almuerzo	9.936
	Complemento alimentario jornada mañana/tarde	2.933
Beneficiarios comunidad regular Secundaria (6°, 7°, 8° y 9°)	Complemento Alimentario Almuerzo	19.269
	Complemento alimentario jornada mañana/tarde	2.017
Beneficiarios comunidad regular Media (10° y 11°)	Complemento Alimentario Almuerzo	7.667
	Complemento alimentario jornada mañana/tarde	434
TOTAL		**68.389**

Durante los siguientes días de atención,

Descripción	Días de Atención
Suministrar complementos alimentarios comunidad regular ZONA 1 (Subregión Centro y Sur)	**73**

- **Complementos alimentarios ZONA 2 (Subregión Norte y Rio)**

DESCRIPCIÓN	MODALIDAD DE LA RACIÓN	No. RACIONES DIARIAS
Beneficiarios comunidad regular Preescolar	Complemento Alimentario Almuerzo	4.830
	Complemento alimentario jornada mañana/tarde	1.965
Beneficiarios comunidad regular 1°, 2° y 3°	Complemento Alimentario Almuerzo	13.584
	Complemento alimentario jornada mañana/tarde	5.076
Beneficiarios comunidad regular 4° y 5°	Complemento Alimentario Almuerzo	8.702
	Complemento alimentario jornada mañana/tarde	3.268
Beneficiarios comunidad regular Secundaria (6°, 7°, 8° y 9°)	Complemento Alimentario Almuerzo	16.039
	Complemento alimentario jornada mañana/tarde	6.632
Beneficiarios comunidad regular Media (10° y 11°)	Complemento Alimentario Almuerzo	5.448
	Complemento alimentario jornada mañana/tarde	1.853
TOTAL		**67.397**

Durante los siguientes días de atención,

Descripción	Días de Atención
Suministrar complementos alimentarios comunidad regular ZONA 2 (Subregión Norte y Rio)	**73**

12.4. COSTO DE LOS COMPLEMENTOS A SUMINISTRAR

En el numeral No 13 se detalla la estructura de costo unitarios del proyecto para cada una de las Zonas que se contratarán, con lo cual se logró calcular el costo de los complementos a suministrar de acuerdo con las modalidades de atención establecidas en los lineamientos técnicos administrativos definidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender "UApA", así mismo, se realiza un promedio ponderado del valor de los complementos para facilitar el cálculo del presupuesto total del proyecto.

A continuación, se relaciona el costo de las raciones a suministrar dentro del programa dentro de cada una de las zonas:

Grupo Beneficiarios	Tipo de complemento - Modalidad de Atención	Valor Unitario ZONA 1	Valor Unitario ZONA 2
Prescolar	Complemento Alimentario Almuerzo – modalidad preparada en sitio	$ 5.099,72	$ 4.858,47
	Complemento alimentario jornada mañana/tarde – Modalidad Industrializada	$ 5.253,89	$ 5.160,05
Primaria 1°, 2° y 3°	Complemento Alimentario Almuerzo – modalidad preparada en sitio	$ 5.444,48	$ 5.208,93
	Complemento alimentario jornada mañana/tarde – Modalidad Industrializada	$ 5.250,03	$ 5.160,27
Primaria 4° y 5°	Complemento Alimentario Almuerzo – modalidad preparada en sitio	$ 5.797,62	$ 5.562,07
	Complemento alimentario jornada mañana/tarde – Modalidad Industrializada	$ 5.280,89	$ 5.191,13
Secundaria (6°, 7°, 8° y 9°)	Complemento Alimentario Almuerzo – modalidad preparada en sitio	$ 6.396,52	$ 6.160,96
	Complemento alimentario jornada mañana/tarde – Modalidad Industrializada	$ 6.297,93	$ 6.208,17

Media y Ciclo complementario	Complemento Alimentario Almuerzo – modalidad preparada en sitio	$ 6.860,72	$ 6.625,16
	Complemento alimentario jornada mañana/tarde – Modalidad Industrializada	$ 6.297,86	$ 6.208,10

Los valores promedio ponderados de los complementos alimentarios se presentan a continuación:

Tipo de complemento - Modalidad de Atención	Valor Promedio Ponderado ZONA 1	Valor Promedio Ponderado ZONA 2
Complemento Alimentario Almuerzo – modalidad preparada en sitio	$ 6.116,00	$ 5.828,00
Complemento alimentario jornada mañana/tarde – Modalidad Industrializada	$ 5.600,00	$ 5.755,00

13. DESCRIPCIÓN MINUTA SEGÚN RES. 0335 de 2021

13.1. ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES:

El propósito del PAE, es suministrar a los beneficiarios un complemento alimentario en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad y a su vez la movilización del componente social, cultural alrededor del consumo del alimento como un escenario de aprendizaje en el entorno escolar, para promover hábitos alimentarios adecuados, la recuperación de la gastronomía y la dinamización de economías locales.

La minuta elaborada para el programa de alimentación escolar tiene en cuenta los requerimientos establecidos en la resolución 00335 de 2021, la cual describe cantidades, frecuencia y gramajes por grado escolar, para garantizar de esta manera, el aporte requerido para cada grupo en el tiempo de comida que recibe. Se tiene muy presente los alimentos cosechados por temporadas en el departamento del Magdalena, así como los hábitos culturales de cada municipio y/o corregimiento, para garantizar el total consumo de los alimentos que se les brinda; también se consideran limitantes de almacenamiento, transporte y logística de la región.

Para el análisis nutricional se toma como referencia la Tabla de composición de alimentos colombianos (TCAC) versión 2018, así mismo la estimación de

Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes (RIEN), se realiza de cuerdo a la resolución 00335 de 2021. Las recomendaciones diarias establecidas por la resolución se describen a continuación:

Modalidad de suministro	Distribución de macronutrientes		
	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Preparada en Sitio / Comida Caliente Transportada	14%	30%	56%
Industrializada	10%	25%	65%

Fuente: anexo técnico de alimentación saludable y sostenible, resolución 00335 de 2021.

Basados en la resolución 00335, específicamente en el anexo técnico de alimentación saludable y sostenible se logra cumplir con el aporte nutricional basado en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana – RIEN Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social; teniendo en cuenta que para cada uno de los grados escolares se brinda un aporte nutricional especifico de acuerdo con cada tipo de complemento y modalidad de servicio.

Complemento Alimentario	% de aporte Nutricional
Complemento alimentario almuerzo	30%
Complemento alimentario jornada mañana	20%
Complemento alimentario jornada tarde	20%

Fuente: anexo técnico de alimentación saludable y sostenible, resolución 00335 de 2021.

El porcentaje de aporte nutricional se realizó de acuerdo con el tipo de complemento almuerzo debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, por grado y nivel educativo.

13.2. PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y AGRADABLE:

La promoción de la Alimentación Saludable y agradable son el conjunto de acciones que se realizan en el marco del Programa con la finalidad de generar comportamientos, conocimientos y prácticas en los beneficiaros al igual que los diferentes actores del entorno escolar, con el fin de proporcionar nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo. Haciendo agradable al consumo de los beneficiarios del Programa.

Para la planeación del Programa de Alimentación al Escolar, se debe promover la incorporación de los aspectos alimentarios establecidos por el Ministerio de Salud; para los nutrientes críticos como sodio, azucares, grasas trans y grasas saturadas, limitando su consumo excesivo, por lo que no se permiten caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, productos de paquetes altos en sodio, grasas saturadas, bebidas azucarada, bebidas energizantes, salsas, cereales extruidos para el desayuno como corn flakes , caramelos y demás que se encuentren establecidos en cuanto a la calidad e inocuidad de los alimentos, dando cumplimiento a lo señalado en las guías alimentarias basadas en alimentos para la población Colombiana mayor de 2 años.

Por otro lado, se pretende fortalecer las alternativas saludables que permitan mejorar la aceptación de los menús haciendo apetitoso y agradable para el consumo de los beneficiarios, como lo son los sazonadores naturales, especias, hierbas y frutas, como el achiote, ajo, anís canela, cilantro tomillos entre otros. El Programa de Alimentación Escolar, se convierte en un escenario para fortalecer y recuperar la gastronomía Colombiana, economías locales y cocinas tradicionales, por ende, la importancia de planear menús con preparación autóctonas y propias de las regiones, de manera articulada con la promoción de una alimentación saludable, expuestas en el Plato Saludable de la Familia Colombiana.

Además, implementado estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional, teniendo como base las acciones desde el entorno educativo a través de la promover una alimentación escolar saludable que permita fomentar la participación de las familias en los espacios de participación y veedurías como en los Comités de Alimentación Escolar. Esto permite fortalecer el proceso de adquisición y practica de estilos de vida saludable para niños, niñas y adolescentes a lo largo de las actividades educativas, teniendo un efecto importante en su permanencia en el entorno educativo y su desarrollo integral.

- **Minuta Patrón**

La Entidad Territorial, tomo como referencia las del anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE según resolución 0335 de 2021, en donde se establecer la Minuta Patrón que se utilizó para la elaboración de los ciclos de menús del Programa de Alimentación al Escolar, esta se realizó teniendo en cuenta el tipo de complemento, modalidad de atención, nivel de actividad física, grado y nivel escolar, además de los

hábitos y costumbres alimentarias disponibilidad de alimentos por cada una de las subregiones del Departamento.

La minuta patrón, establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos, los componentes , grupo de alimentos, frecuencias, rango de peso según alimento del ciclo de menús, (peso neto, porción servida) el peso neto para el análisis de energía y nutrientes de los menús del ciclo y el peso servido para el proceso de supervisión y/o interventoría, porción frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía establecido para cada grupo y nivel escolar, considerando aspectos generales como edad por grados de su aplicación se deriva la elaboración y el cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo al tipo de complemento, grado escolar y a la modalidad de suministro. El análisis de contenido nutricional de la minuta se realizó tomando como base la Tabla de composición de Alimentos Colombianos- TCAC 2018 del ICBF (Instituto Colombiano de Bienestar 2018). **Se anexa la minuta patrón de la Resolución de la res 00335 de 2021 (Anexo técnico Alimentación saludable y sostenible en el PAE)**

- **Ciclos de menús:**

Los ciclos de menús son la guía para la implementación del programa de alimentación al escolar, el cual establece la distribución por tiempo de consumo, grupos de alimentos, cantidades, porción en servido, frecuencia de oferta semanal, aporte de adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad.

La minuta es diseñada por un profesional en Nutrición y Dietética con tarjeta profesional. Los ciclos de menús se elaboraron, teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, en las cuales se realizaron mesas en cada una de las subregiones del Departamento, contienen 20 menús con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, el cual se realizó con la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF año 2018, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos.

Así mismo se deben acompañar de guías de preparación las cuales aplican para la modalidad preparada en sitio; estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de la lista de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional.

El ciclo de menús debe publicarse en cada uno de los comedores escolares en el caso de la modalidad preparada en sitio o en la institución educativa en el caso de la modalidad industrializada, en un lugar visible a toda la comunidad educativa. De acuerdo con la dinámica de la Entidad Territorial se podrá publicar el ciclo de menús en su totalidad o el menú de cada día; en todo caso en el comedor escolar o en la institución educativa debe reposar el ciclo de menús de 20 días, para consulta y las acciones de control social. Para la elaboración de los ciclos de menús se tuvo en cuenta las siguientes consideraciones según la resolución 0335 de 2021:

- Son diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial.
- Se diseñaron 20 ciclos de Menús, garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.
- Características Alimentación Saludable PAE: promoción EVS, GABAS, Alimentación agradable (gastronomía), Manejo de Nutrientes críticos, usos de sazonadores y especias naturales y educación alimentaria y nutricional.
- Renovados cada vigencia calendario académico.
- Publicarse en un lugar visible, cambios- lista de intercambio.
- Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, incluyendo el alimento proteico, para el cual se permiten máximo dos intercambios por ciclo.
- Se desarrollan acciones de información y educación para la promoción de hábitos alimentarios saludables y se acogen las directrices establecidas como país en el tema de insumos de guías alimentarias para la población colombiana mayor de 2 años

14. RELACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS BENEFICIADOS

En el Anexo denominado "Proyección Beneficiarios Proyecto PAE" en encuentran el número de raciones autorizadas y de beneficiarios, así como la modalidad y el tipo de complemento por sede educativa, según los criterios de focalización establecidos en el artículo 4. de la Resolución 00335 de 2021 de 2017 del Ministerio de Educación Nacional.

Es importante resaltar que los datos relacionados en el anexo de priorización pueden variar pues son proyecciones realizadas con el comportamiento histórico de la matrícula; Sin embargo, el total de raciones diarias a suministrar se mantendrá durante la ejecución del proyecto. El documento de priorización se encuentran el número de complementos

alimentarios autorizado y el número de beneficiarios, así como la modalidad y el tipo de complemento por sede educativa, según los criterios de priorización de sedes y grados establecidos en el artículo 4 de la Resolución 00335 de 2021 del Ministerio de Educación Nacional. (**Ver anexo priorización beneficiarios proyecto PAE 2024**). Para efecto del presente proyecto, la entidad ha decido separar la operación del PAE en dos Zona para facilitar los procesos de ejecución del programa, dado a las condiciones geográficas del departamento, a continuación de relacionan la distribución general de las zonas, las sedes educativas y el tipo de complemento a suministrar:

Tabla. Distribución de Zonas de operación PAE Para el Cambio

Proyección Priorización ZONA 1					
No.	**MUNICIPIO**	**SUB**	**CUPOS**	**ALM**	**RI**
1	ARIGUANÍ	C	7.136	6.664	472
2	CHIBOLO	C	3.984	3.127	857
3	EL BANCO	S	15.286	13.837	1449
4	GUAMAL	S	5.641	4.568	1073
5	NUEVA GRANADA	C	3.138	2.221	917
6	PIJIÑO DEL CARMEN	S	3.026	2.899	127
7	PLATO	C	8.226	6.501	1725
8	SABANAS DE SAN ANGEL	C	2.724	1.655	1069
9	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	5.702	5.526	176
10	SAN ZENÓN	S	2.470	2.238	232
11	SANTA ANA	S	5.719	4.146	1573
12	SANTA BÁRBARA DE PINTO	S	2.670	1.445	1225
13	TENERIFE	C	2.667	2.140	527
			68.389	56.967	11.422

Proyección Priorización ZONA 2					
No.	**MUNICIPIO**	**SUB**	**CUPOS**	**ALM**	**RI**
1	ALGARROBO	N	3.398	2.288	1.110
2	ARACATACA	N	7.408	5.382	2.026
3	CERRO SAN ANTONIO	R	1.420	855	565
4	CONCORDIA	R	2.049	1.531	518
5	EL PIÑON	R	3.487	969	2.518
6	EL RETÉN	N	4.142	2.894	1.248
7	FUNDACIÓN	N	8.529	7.805	724
8	PEDRAZA	R	1.726	1.054	672
9	PIVIJAY	R	6.649	5.153	1.496
10	PUEBLOVIEJO	N	4.829	4.116	713
11	REMOLINO	R	1.118	844	274
12	SALAMINA	R	676	653	23
13	SITIONUEVO	R	4.585	4.585	-
14	ZAPAYÁN	R	1.866	420	1.446
15	ZONA BANANERA	N	15.515	10.054	5.461
			67.397	48.603	18.794

Fuente: Elaboración propia, con datos de SIMAT.

A continuación, se presenta el desagregado por municipio, sedes educativas y tipo de complemento:

Tabla. Distribución de complementos alimentarios por Zona, Municipio, Sede Educativa y tipo de complemento ZONA 1

No.	MUNICIPIO	SUBREGIÓN	INSTITUCION	SEDE	RPS	RI	CUPOS
1	ARIGUANÍ	C	I.E.D. LICEO ARIGUANI	COL DPTAL LICEO ARIGUANI	926	0	**926**
2	ARIGUANÍ	C	I.E.D. LICEO ARIGUANI	ERM EL DIVINO NIÑO	0	39	**39**
3	ARIGUANÍ	C	I.E.D. LICEO ARIGUANI	ERM EL IMPERIO	0	8	**8**
4	ARIGUANÍ	C	I.E.D. LICEO ARIGUANI	ERM EL UNIVERSO	0	47	**47**
5	ARIGUANÍ	C	I.E.D. LICEO ARIGUANI	ERM LA ELVIRA	0	11	**11**
6	ARIGUANÍ	C	I.E.D. LICEO ARIGUANI	ERM SAN CARLOS	0	8	**8**
7	ARIGUANÍ	C	I.E.D. LICEO ARIGUANI	ERM SAN RAFAEL	0	19	**19**
8	ARIGUANÍ	C	I.E.D. LICEO ARIGUANI	EU DE NIÑAS	955	0	**955**
9	ARIGUANÍ	C	I.E.D. SIMON BOLIVAR	CONCENTRACION SIMON BOLIVAR	241	0	**241**
10	ARIGUANÍ	C	I.E.D. SIMON BOLIVAR	ERM NUEVA ZELANDIA	0	11	**11**
11	ARIGUANÍ	C	I.E.D. SIMON BOLIVAR	ERM TIERRA GRATA	0	16	**16**
12	ARIGUANÍ	C	I.E.D. SIMON BOLIVAR	ESC RUR MIX BENITERA	24	0	**24**
13	ARIGUANÍ	C	I.E.D. SIMON BOLIVAR	EU DE VARONES	1147	0	**1.147**
14	ARIGUANÍ	C	I.E.D. SIMON BOLIVAR	EUM COMUNAL	289	0	**289**
15	ARIGUANÍ	C	I.E.D. SIMON BOLIVAR	EUM EL CONGO	483	0	**483**
16	ARIGUANÍ	C	I.E.D. SIMON BOLIVAR	EUM JORGE ELIECER GAITAN	526	0	**526**
17	ARIGUANÍ	C	I.E.D. TEC. AGROP. BENJAMIN HERRERA	I.E.D. TEC. AGROP. BENJAMIN HERRERA	1459	0	**1.459**
18	ARIGUANÍ	C	I.E.D. TEC. AGROP. BENJAMIN HERRERA	ERM ALTO PLANO	0	15	**15**
19	ARIGUANÍ	C	I.E.D. TEC. AGROP. BENJAMIN HERRERA	ERM CAMILO TORRES	38	0	**38**
20	ARIGUANÍ	C	I.E.D. TEC. AGROP. BENJAMIN HERRERA	ERM DE ALEJANDRIA	55	0	**55**
21	ARIGUANÍ	C	I.E.D. TEC. AGROP. BENJAMIN HERRERA	ERM EL PARAISO	0	11	**11**
22	ARIGUANÍ	C	I.E.D. TEC. AGROP. BENJAMIN HERRERA	ERM EL PORVENIR	0	37	**37**
23	ARIGUANÍ	C	I.E.D. TEC. AGROP. BENJAMIN HERRERA	ERM LAS DELICIAS	0	13	**13**
24	ARIGUANÍ	C	I.E.D. TEC. AGROP. BENJAMIN HERRERA	ERM LUIS CARLOS GALAN	0	13	**13**
25	ARIGUANÍ	C	I.E.D. TEC. AGROP. BENJAMIN HERRERA	ERM SAN JOSE DE ARIGUANI	0	57	**57**
26	ARIGUANÍ	C	I.E.D. TEC. AGROP. BENJAMIN HERRERA	ERM SAN JUAN DE DIOS	49	0	**49**
27	ARIGUANÍ	C	I.E.D. TEC. AGROP. BENJAMIN HERRERA	ERM SANTA FE	0	32	**32**
28	ARIGUANÍ	C	I.E.D. TEC. AGROP. BENJAMIN HERRERA	ERM TIERRA BAJA	0	11	**11**
29	ARIGUANÍ	C	I.E.D. TEC. AGROP. CARMEN DE ARIGUANI	ERM CARMEN ARIGUANI	0	16	**16**
30	ARIGUANÍ	C	I.E.D. TEC. AGROP. CARMEN DE ARIGUANI	ERM COMUNITARIA ARIGUANI	0	55	**55**
31	ARIGUANÍ	C	I.E.D. TEC. AGROP. CARMEN DE ARIGUANI	ERM LUIS EMIRO MAESTRE	0	42	**42**
32	ARIGUANÍ	C	I.E.D. TEC. AGROP. CARMEN DE ARIGUANI	ERM NUEVA AESPERANZA	0	11	**11**
33	ARIGUANÍ	C	I.E.D. TEC. AGROP. CARMEN DE ARIGUANI	I.E.D. TEC. AGROP. CARMEN DE ARIGUANI	472	0	**472**
34	CHIBOLO	C	I.E.D. LICEO SANTANDER	CENT EDUC EL PROGRESO	404	0	**404**

35	CHIBOLO	C	I.E.D. LICEO SANTANDER	CENT EDUC MARIA AUXILIADORA	221	0	**221**
36	CHIBOLO	C	I.E.D. LICEO SANTANDER	COL DPTAL LICEO SANTANDER	872	0	**872**
37	CHIBOLO	C	I.E.D. SAN JUDAS TADEO	CENT EDUC 23 DE ABRIL	298	0	**298**
38	CHIBOLO	C	I.E.D. SAN JUDAS TADEO	ERM EL SILENCIO	0	14	**14**
39	CHIBOLO	C	I.E.D. SAN JUDAS TADEO	ERM NUEVA ESPERANZA	0	21	**21**
40	CHIBOLO	C	I.E.D. SAN JUDAS TADEO	ERM SANTA CATALINA	144	0	**144**
41	CHIBOLO	C	I.E.D. SAN JUDAS TADEO	I.E.D. SAN JUDAS TADEO	387	0	**387**
42	CHIBOLO	C	I.E.D. SAN JUDAS TADEO	SEDE 20 DE JULIO	0	269	**269**
43	CHIBOLO	C	I.E.D. SANTA ROSA DE LIMA	CENT EDUC.SANTA ROSA DE LIMA	359	0	**359**
44	CHIBOLO	C	I.E.D. SANTA ROSA DE LIMA	ERM LOS 3 ANGELES	0	191	**191**
45	CHIBOLO	C	I.E.D. TEC. FRANCISCO JOSE DE CALDAS	ERM DE PUEBLO NUEVO	0	45	**45**
46	CHIBOLO	C	I.E.D. TEC. FRANCISCO JOSE DE CALDAS	ERM DIVINO NIÑO	0	20	**20**
47	CHIBOLO	C	I.E.D. TEC. FRANCISCO JOSE DE CALDAS	ERM EL PAVO	0	10	**10**
48	CHIBOLO	C	I.E.D. TEC. FRANCISCO JOSE DE CALDAS	ERM ERMIX	0	18	**18**
49	CHIBOLO	C	I.E.D. TEC. FRANCISCO JOSE DE CALDAS	ERM LA REOLINA	0	18	**18**
50	CHIBOLO	C	I.E.D. TEC. FRANCISCO JOSE DE CALDAS	ERM LAS MERCEDES	0	73	**73**
51	CHIBOLO	C	I.E.D. TEC. FRANCISCO JOSE DE CALDAS	ERM PARAPETO	0	14	**14**
52	CHIBOLO	C	I.E.D. TEC. FRANCISCO JOSE DE CALDAS	ERM SANTA CATALINA	0	101	**101**
53	CHIBOLO	C	I.E.D. TEC. FRANCISCO JOSE DE CALDAS	ERM VILLA MARIA DE CANAN	0	7	**7**
54	CHIBOLO	C	I.E.D. TEC. FRANCISCO JOSE DE CALDAS	ESC RUR MIX LA ARENA	0	42	**42**
55	CHIBOLO	C	I.E.D. TEC. FRANCISCO JOSE DE CALDAS	ESC RUR MIXT A EL JARDIN	0	14	**14**
56	CHIBOLO	C	I.E.D. TEC. FRANCISCO JOSE DE CALDAS	I.E.D. TEC. FRANCISCO JOSE DE CALDAS	442	0	**442**
57	EL BANCO	S	I.E.D. ANAXIMENES TORRES OSPINO	COL COMU TECNOLO. DE BELEN	386	0	**386**
58	EL BANCO	S	I.E.D. ANAXIMENES TORRES OSPINO	ERM BELEN	222	0	**222**
59	EL BANCO	S	I.E.D. ANAXIMENES TORRES OSPINO	ERM CARREALEARGA	35	0	**35**
60	EL BANCO	S	I.E.D. ANAXIMENES TORRES OSPINO	ERM DE BELEN NO. 2	150	0	**150**
61	EL BANCO	S	I.E.D. ANAXIMENES TORRES OSPINO	ERM DE SAN ISIDRO	37	0	**37**
62	EL BANCO	S	I.E.D. ARCESIO CALIZ AMADOR	EU FRANCISCO JOSE DE CALDAS	143	0	**143**
63	EL BANCO	S	I.E.D. ARCESIO CALIZ AMADOR	EU LUIS LOPEZ DE MEZA	198	0	**198**
64	EL BANCO	S	I.E.D. ARCESIO CALIZ AMADOR	EU MIX NRO. 1	315	0	**315**
65	EL BANCO	S	I.E.D. ELECTO CALIZ MARTINEZ	CENT EDUC ELECTO CALIZ MARTINEZ	262	0	**262**
66	EL BANCO	S	I.E.D. ELECTO CALIZ MARTINEZ	ERM LAS AGUADAS	12	0	**12**
67	EL BANCO	S	I.E.D. ELECTO CALIZ MARTINEZ	ERM PUEBLO NUEVO	30	0	**30**
68	EL BANCO	S	I.E.D. GILBERTO ACUÑA RANGEL	ERM DE MENCHIQUEJO	146	0	**146**
69	EL BANCO	S	I.E.D. GILBERTO ACUÑA RANGEL	ERM SAN FCO. JAVIER	23	0	**23**
70	EL BANCO	S	I.E.D. GILBERTO ACUÑA RANGEL	I.E.D. GILBERTO ACUÑA RANGEL	156	0	**156**
71	EL BANCO	S	I.E.D. JOSE BENITO BARROS PALOMINO	COL NACIONAL MIXO DE BACHILLERATO	1076	0	**1.076**

72	EL BANCO	S	I.E.D. JOSE BENITO BARROS PALOMINO	ESC GENERAL SANTANDER	913	0	**913**
73	EL BANCO	S	I.E.D. JOSE BENITO BARROS PALOMINO	EUM ANTONIO ESCOBAR CAMARGO	0	218	**218**
74	EL BANCO	S	I.E.D. JOSE BENITO BARROS PALOMINO	EUM ATENOGENES BELEÑO	0	143	**143**
75	EL BANCO	S	I.E.D. JOSE BENITO BARROS PALOMINO	EUM GENERAL ANTONIO NARIÑO	0	141	**141**
76	EL BANCO	S	I.E.D. JOSE DE LA PAZ VANEGAS ORTIZ	CENT EDUC RUR MIX JOSE DE LA PAZ VANEGA ORTIZ	166	0	**166**
77	EL BANCO	S	I.E.D. JOSE DE LA PAZ VANEGAS ORTIZ	ER NUEVA DIVINO NIÑO	148	0	**148**
78	EL BANCO	S	I.E.D. JOSE DE LA PAZ VANEGAS ORTIZ	ERM ANTONIO NARIÑO	214	0	**214**
79	EL BANCO	S	I.E.D. LORENCITA VILLEGAS DE SANTOS	COL DPTAL LORENCITA VILLEGAS DE SANTOS	964	0	**964**
80	EL BANCO	S	I.E.D. LORENCITA VILLEGAS DE SANTOS	ERM EL SALTO	269	0	**269**
81	EL BANCO	S	I.E.D. LORENCITA VILLEGAS DE SANTOS	ERM LA CANDELARIA	342	0	**342**
82	EL BANCO	S	I.E.D. LORENCITA VILLEGAS DE SANTOS	ERM LAS AMERICAS	412	0	**412**
83	EL BANCO	S	I.E.D. LORENCITA VILLEGAS DE SANTOS	ERM LIBERTADOR	447	0	**447**
84	EL BANCO	S	I.E.D. LORENCITA VILLEGAS DE SANTOS	ERM SAN ANTONIO	451	0	**451**
85	EL BANCO	S	I.E.D. LORENCITA VILLEGAS DE SANTOS	EUM JOSE ANTONIO GALAN	366	0	**366**
86	EL BANCO	S	I.E.D. LORENCITA VILLEGAS DE SANTOS	EUM LAS PALMAS	732	0	**732**
87	EL BANCO	S	I.E.D. LORENCITA VILLEGAS DE SANTOS	UNIDAD DE ATENCION INTEGRAL	243	0	**243**
88	EL BANCO	S	I.E.D. MITSILOU CAMPBELL	COL COMUNAL AGROPECUARIO	475	0	**475**
89	EL BANCO	S	I.E.D. MITSILOU CAMPBELL	ERM DE GUACAMAYAL	34	0	**34**
90	EL BANCO	S	I.E.D. MITSILOU CAMPBELL	ERM DE SAN FELIPE	272	0	**272**
91	EL BANCO	S	I.E.D. MITSILOU CAMPBELL	ERM LA CURVA	62	0	**62**
92	EL BANCO	S	I.E.D. MITSILOU CAMPBELL	ERM LOS NEGRITOS	119	0	**119**
93	EL BANCO	S	I.E.D. MITSILOU CAMPBELL	ERM NTRA. SRA FATIMA	142	0	**142**
94	EL BANCO	S	I.E.D. MITSILOU CAMPBELL	ERM SAN ANTONIO DE PADUA	61	0	**61**
95	EL BANCO	S	I.E.D. MITSILOU CAMPBELL	ERM SAN EDUARDO	63	0	**63**
96	EL BANCO	S	I.E.D. MITSILOU CAMPBELL	ERM SANTA HELENA	0	22	**22**
97	EL BANCO	S	I.E.D. OSCAR PISCIOTTI NUMA	CENT EDUC DPTAL OSCAR PISCIOTTI NUMA	304	0	**304**
98	EL BANCO	S	I.E.D. OSCAR PISCIOTTI NUMA	ERM ANTONIO NARIÑO	0	55	**55**
99	EL BANCO	S	I.E.D. OSCAR PISCIOTTI NUMA	ERM CAÑO DE PALMA	131	0	**131**
100	EL BANCO	S	I.E.D. OSCAR PISCIOTTI NUMA	ERM INMACULADA CONCEPCION	0	34	**34**
101	EL BANCO	S	I.E.D. PABLO NIEBLES DE GUAYABAL	ERM CAMPO NUEVO	0	13	**13**
102	EL BANCO	S	I.E.D. PABLO NIEBLES DE GUAYABAL	ERM EL CARMEN	0	12	**12**
103	EL BANCO	S	I.E.D. PABLO NIEBLES DE GUAYABAL	ERM FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	0	14	**14**
104	EL BANCO	S	I.E.D. PABLO NIEBLES DE GUAYABAL	ERM SAGRADO CORAZON DE JESUS	237	0	**237**
105	EL BANCO	S	I.E.D. PABLO NIEBLES DE GUAYABAL	ERM SANTA TERESA DE JESUS	152	0	**152**
106	EL BANCO	S	I.E.D. ROBERTO ROBLES DE ALGARROBAL	COL.DPTAL. BTO. CARLOS VILARDY	184	0	**184**
107	EL BANCO	S	I.E.D. ROBERTO ROBLES DE ALGARROBAL	ERM CAIMANERA	40	0	**40**
108	EL BANCO	S	I.E.D. ROBERTO ROBLES DE ALGARROBAL	ERM CAMILO TORRES ALGARR	90	0	**90**

109	EL BANCO	S	I.E.D. ROBERTO ROBLES DE ALGARROBAL	ERM DE AGUA FRIA	49	0	**49**
110	EL BANCO	S	I.E.D. ROBERTO ROBLES DE ALGARROBAL	ERM DE GARZON	45	0	**45**
111	EL BANCO	S	I.E.D. RURAL ENRIQUE QUINTERO JAIMES	ERM MARIA AUXILIADORA	309	0	**309**
112	EL BANCO	S	I.E.D. RURAL ENRIQUE QUINTERO JAIMES	ERM NTRA. SRA DEL CARMEN	0	35	**35**
113	EL BANCO	S	I.E.D. RURAL ENRIQUE QUINTERO JAIMES	ERM SAN JOSE	56	0	**56**
114	EL BANCO	S	I.E.D. RURAL RITA CUELLO DE VANEGAS	COL RUR MIXTO MARISCAL SUCRE	256	0	**256**
115	EL BANCO	S	I.E.D. RURAL RITA CUELLO DE VANEGAS	ERM JUAN XXIII	0	16	**16**
116	EL BANCO	S	I.E.D. RURAL RITA CUELLO DE VANEGAS	ERM NTRA. SRA CARMEN	151	0	**151**
117	EL BANCO	S	I.E.D. RURAL RITA CUELLO DE VANEGAS	ERM SAN MIGUEL	0	19	**19**
118	EL BANCO	S	I.E.D. RURAL SILVIA COTES DE BISWELL	ERM DE MALPICA	125	0	**125**
119	EL BANCO	S	I.E.D. RURAL SILVIA COTES DE BISWELL	ERM EL BUEN PASTOR	325	0	**325**
120	EL BANCO	S	I.E.D. RURAL SILVIA COTES DE BISWELL	ERM SAGRADO CORAZON DE JESUS	372	0	**372**
121	EL BANCO	S	I.E.D. RURAL SILVIA COTES DE BISWELL	ERM SANTA TERESA DE ISLITA	0	32	**32**
122	EL BANCO	S	I.E.D. SANTA TERESA DE JESUS	COL DPTAL SANTA TERESA DE JESUS	536	0	**536**
123	EL BANCO	S	I.E.D. SANTA TERESA DE JESUS	ESC MONTESSORI	0	143	**143**
124	EL BANCO	S	I.E.D. SANTA TERESA DE JESUS	EUM EL BANQUITO	162	0	**162**
125	EL BANCO	S	I.E.D. SANTA TERESA DE JESUS	EUM MARCO FIDEL SUAREZ	227	0	**227**
126	EL BANCO	S	I.E.D. SANTA TERESA DE JESUS	EUM SANTA TERESA DE JESUS	0	552	**552**
127	GUAMAL	S	I.E.D. BIENVENIDO RODRIGUEZ	COL DPTAL BIENVENIDO RODRIGUEZ	217	0	**217**
128	GUAMAL	S	I.E.D. BIENVENIDO RODRIGUEZ	ERM ANTONIA SANTOS	62	0	**62**
129	GUAMAL	S	I.E.D. BIENVENIDO RODRIGUEZ	ERM SAN JOSE DE PAN PAN	55	0	**55**
130	GUAMAL	S	I.E.D. BIENVENIDO RODRIGUEZ	ESC NVA SAN ANTONIO	91	0	**91**
131	GUAMAL	S	I.E.D. DE RICAURTE	CON ESC HATO VIEJO Y RICAURTE	284	0	**284**
132	GUAMAL	S	I.E.D. DE RICAURTE	ERM HATO VIEJO	81	0	**81**
133	GUAMAL	S	I.E.D. NESTOR RANGEL ALFARO	ESC URB ACEVEDO Y GOMEZ	0	191	**191**
134	GUAMAL	S	I.E.D. NESTOR RANGEL ALFARO	ESC URB DE NIÑAS N 2	0	206	**206**
135	GUAMAL	S	I.E.D. NESTOR RANGEL ALFARO	I.E.D. NESTOR RANGEL ALFARO	467	0	**467**
136	GUAMAL	S	I.E.D. NICOLAS MEJIA MENDEZ	ERM CUATRO BOCA	216	0	**216**
137	GUAMAL	S	I.E.D. NICOLAS MEJIA MENDEZ	ERM EL CORAZON DE JESUS	45	0	**45**
138	GUAMAL	S	I.E.D. NICOLAS MEJIA MENDEZ	ERM MARIA AUXILIADORA	61	0	**61**
139	GUAMAL	S	I.E.D. NICOLAS MEJIA MENDEZ	ERM SAN JOSE	0	30	**30**
140	GUAMAL	S	I.E.D. NICOLAS MEJIA MENDEZ	ERM SANTO TOMAS	0	27	**27**
141	GUAMAL	S	I.E.D. NICOLAS MEJIA MENDEZ	I.E.D. NICOLAS MEJIA MENDEZ	545	0	**545**
142	GUAMAL	S	I.E.D. NTRA. SRA DEL CARMEN	EL SEÑOR DE LOS MILAGROS	0	39	**39**
143	GUAMAL	S	I.E.D. NTRA. SRA DEL CARMEN	ERM CARRETERO	44	0	**44**
144	GUAMAL	S	I.E.D. NTRA. SRA DEL CARMEN	ERM DE SITIONUEVO	42	0	**42**
145	GUAMAL	S	I.E.D. NTRA. SRA DEL CARMEN	ESC SALVADORA	41	0	**41**

146	GUAMAL	S	I.E.D. NTRA. SRA DEL CARMEN	ESC URB NRO 1 NIÑAS	0	456	**456**
147	GUAMAL	S	I.E.D. NTRA. SRA DEL CARMEN	ESC URB NTRA. SRA DEL CARMEN	0	31	**31**
148	GUAMAL	S	I.E.D. NTRA. SRA DEL CARMEN	I.E.D. NTRA. SRA DEL CARMEN	520	0	**520**
149	GUAMAL	S	I.E.D. RURAL LA RINCONADA	ERM FEDERICO ZAMBRANO DE LA HOZ	200	0	**200**
150	GUAMAL	S	I.E.D. RURAL LA RINCONADA	ERM LA CANDELARIA	16	0	**16**
151	GUAMAL	S	I.E.D. RURAL LA RINCONADA	ERM NTRA. SRA DEL ROSARIO	64	0	**64**
152	GUAMAL	S	I.E.D. RURAL LA RINCONADA	ERM PETRONA RANGEL	74	0	**74**
153	GUAMAL	S	I.E.D. RURAL LA RINCONADA	ERM SANTA TERESA	60	0	**60**
154	GUAMAL	S	I.E.D. RURAL MARIA AUXILIADORA	COL DPTAL MARIA AUXILIADORA	616	0	**616**
155	GUAMAL	S	I.E.D. RURAL MARIA AUXILIADORA	ERM DE CAMPO AMOR	0	13	**13**
156	GUAMAL	S	I.E.D. RURAL MARIA AUXILIADORA	ERM NTRA. SRA DEL CARMEN	0	10	**10**
157	GUAMAL	S	I.E.D. RURAL MARIA AUXILIADORA	ERM SAGRADO CORAZON DE JESUS	0	18	**18**
158	GUAMAL	S	I.E.D. RURAL MARIA AUXILIADORA	ERM SAN JOSE DE PARACO	0	14	**14**
159	GUAMAL	S	I.E.D. RURAL MARIA AUXILIADORA	ERM SAN JUAN DE DIOS	27	0	**27**
160	GUAMAL	S	I.E.D. RURAL MARIA AUXILIADORA	ERM SAN PEDRO APOSTOL	79	0	**79**
161	GUAMAL	S	I.E.D. RURAL MARIA AUXILIADORA	ERM SANTA INES	0	27	**27**
162	GUAMAL	S	I.E.D. RURAL SAGRADO CORAZON DE JESUS	SEDE NO 2	235	0	**235**
163	GUAMAL	S	I.E.D. RURAL SAN PEDRO APOSTOL LAS FLORES	CENT EDUC RUR LAS FLORES	333	0	**333**
164	GUAMAL	S	I.E.D. RURAL SAN PEDRO APOSTOL LAS FLORES	ERM JUAN EVANGELISTA DIAZ	9	0	**9**
165	GUAMAL	S	I.E.D. RURAL SAN PEDRO APOSTOL LAS FLORES	ERM LA CONCEPCION	0	11	**11**
166	GUAMAL	S	I.E.D. RURAL SAN PEDRO APOSTOL LAS FLORES	ERM LUIS CIPRIANO DIAZ	31	0	**31**
167	GUAMAL	S	I.E.D. RURAL SAN PEDRO APOSTOL LAS FLORES	ERM MARIA AUXILIADORA LA PEÑA	15	0	**15**
168	GUAMAL	S	I.E.D. RURAL SAN PEDRO APOSTOL LAS FLORES	ERM SAN AGUSTIN	17	0	**17**
169	GUAMAL	S	I.E.D. RURAL SAN PEDRO APOSTOL LAS FLORES	ERM SAN ISIDRO	21	0	**21**
170	NUEVA GRANADA	C	I.E.D. AGROP. URBANO MOLINA CASTRO	COL DPTAL AGROP URBANO MOLINA CASTRO	1812	0	**1.812**
171	NUEVA GRANADA	C	I.E.D. AGROP. URBANO MOLINA CASTRO	ERM LA HABANA	0	68	**68**
172	NUEVA GRANADA	C	I.E.D. AGROP. URBANO MOLINA CASTRO	ERM SAN MARTIN	0	67	**67**
173	NUEVA GRANADA	C	I.E.D. AGROP. URBANO MOLINA CASTRO	ESC NUEVA LA ESPERANZA	0	18	**18**
174	NUEVA GRANADA	C	I.E.D. AGROP. URBANO MOLINA CASTRO	ESC NUEVA SAN CARLOS	0	61	**61**
175	NUEVA GRANADA	C	I.E.D. AGROP. URBANO MOLINA CASTRO	ESC NVA EL CARMEN	0	34	**34**
176	NUEVA GRANADA	C	I.E.D. AGROP. URBANO MOLINA CASTRO	ESC NVA EL CORAZON DE JESUS	0	42	**42**
177	NUEVA GRANADA	C	I.E.D. AGROP. URBANO MOLINA CASTRO	ESC NVA EL DIVINO NIÑO	0	17	**17**
178	NUEVA GRANADA	C	I.E.D. AGROP. URBANO MOLINA CASTRO	ESC NVA EL PROGRESO	0	26	**26**
179	NUEVA GRANADA	C	I.E.D. AGROP. URBANO MOLINA CASTRO	ESC NVA MARIA AUXILIADORA	0	25	**25**
180	NUEVA GRANADA	C	I.E.D. AGROP. URBANO MOLINA CASTRO	ESC NVA MARIANO SUAREZ PADILLA	0	20	**20**
181	NUEVA GRANADA	C	I.E.D. AGROP. URBANO MOLINA CASTRO	ESC NVA SAN LUIS	0	18	**18**
182	NUEVA GRANADA	C	I.E.D. AGROP. URBANO MOLINA CASTRO	ESC NVA SAN PEDRO	0	22	**22**

183	NUEVA GRANADA	C	I.E.D. AGROP. URBANO MOLINA CASTRO	ESC NVA SIMON BOLIVAR	0	15	**15**
184	NUEVA GRANADA	C	I.E.D. AGROP. URBANO MOLINA CASTRO	ESC NVA TRES DE JUNIO	0	21	**21**
185	NUEVA GRANADA	C	I.E.D. AGROP. URBANO MOLINA CASTRO	ESC RUR MIX SANTO DOMINGO	0	214	**214**
186	NUEVA GRANADA	C	I.E.D. PESTALOZZI	CENT EDUC DPTAL DE NUEVA GRANADA	409	0	**409**
187	NUEVA GRANADA	C	I.E.D. PESTALOZZI	ERM EL CARIBE	0	19	**19**
188	NUEVA GRANADA	C	I.E.D. PESTALOZZI	ERM LA GLORIA	0	82	**82**
189	NUEVA GRANADA	C	I.E.D. PESTALOZZI	ERM LAS PLANADAS	0	39	**39**
190	NUEVA GRANADA	C	I.E.D. PESTALOZZI	VICENTE TREJOS HINCAPIE	0	109	**109**
191	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. AGROA. SAN JOSE	ERM DIVIDIVI	21	0	**21**
192	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. AGROA. SAN JOSE	ERM EL DIVINO NIÑO	21	0	**21**
193	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. AGROA. SAN JOSE	ERM EL PLACER DEL SABER	18	0	**18**
194	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. AGROA. SAN JOSE	ERM FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	0	21	**21**
195	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. AGROA. SAN JOSE	ERM LA CANDELARIA	0	16	**16**
196	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. AGROA. SAN JOSE	ERM SAN ANDRES APOSOL	14	0	**14**
197	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. AGROA. SAN JOSE	ESC NVA EL CORAZON DE JESUS	0	21	**21**
198	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. AGROA. SAN JOSE	ESC NVA VENTOLERA	12	0	**12**
199	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. AGROA. SAN JOSE	INST EDUC RUR SAN JOSE	550	0	**550**
200	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. DE CABRERA	ERM CAMILO TORRES	67	0	**67**
201	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. DE CABRERA	ERM LAS MARIAS	0	69	**69**
202	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. DE CABRERA	INST EDUC DEPTAL DE BTO AGROP. DE CABRERA	488	0	**488**
203	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. PIJIÑO DEL CARMEN	INST EDUC PIJIÑO DEL CARMEN	1017	0	**1.017**
204	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. RURAL EL BRILLANTE	ERM SAN JUAN DE DIOS	45	0	**45**
205	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. RURAL EL BRILLANTE	ERM SAN MARTIN	9	0	**9**
206	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. RURAL SANTA MARIA	ERM EL CARMEN	22	0	**22**
207	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. RURAL SANTA MARIA	ERM EL OLIVO	16	0	**16**
208	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. RURAL SANTA MARIA	ERM LA CONCEPCION	35	0	**35**
209	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. RURAL SANTA MARIA	ERM SAN FRANCISCO	35	0	**35**
210	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. RURAL SANTA MARIA	ERM SAN MARTIN	46	0	**46**
211	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. RURAL SANTA MARIA	ERM SANTA MARIA	446	0	**446**
212	PIJIÑO DEL CARMEN	S	I.E.D. RURAL SANTA MARIA	ESC NVA JOSE MARIA CORDOBA	37	0	**37**
213	PLATO	C	I.E.D. AGROP. ROSA CORTINA HERNANDEZ	COL DE BTO ROSA CORTINA HERNANDEZ	508	0	**508**
214	PLATO	C	I.E.D. AGROP. ROSA CORTINA HERNANDEZ	ERM BELEN MARIA DE OSPINO	0	43	**43**
215	PLATO	C	I.E.D. AGROP. ROSA CORTINA HERNANDEZ	ERM DIVINO NIÑO	0	11	**11**
216	PLATO	C	I.E.D. AGROP. ROSA CORTINA HERNANDEZ	ERM EL BETEL	0	12	**12**
217	PLATO	C	I.E.D. AGROP. ROSA CORTINA HERNANDEZ	ERM EL CAMPESINO	0	11	**11**
218	PLATO	C	I.E.D. AGROP. ROSA CORTINA HERNANDEZ	ERM EL PARAISO	0	11	**11**
219	PLATO	C	I.E.D. AGROP. ROSA CORTINA HERNANDEZ	ERM EL PARASIO VIA AL BAJO	0	62	**62**

220	PLATO	C	I.E.D. AGROP. ROSA CORTINA HERNANDEZ	ERM LAS PLANADAS	0	149	**149**
221	PLATO	C	I.E.D. AGROP. ROSA CORTINA HERNANDEZ	ERM LOS GABRIELES	0	34	**34**
222	PLATO	C	I.E.D. AGROP. ROSA CORTINA HERNANDEZ	ERM LOS PIÑONES	0	34	**34**
223	PLATO	C	I.E.D. AGROP. ROSA CORTINA HERNANDEZ	ERM PALESTINA	0	18	**18**
224	PLATO	C	I.E.D. AGROP. ROSA CORTINA HERNANDEZ	ERM PEDRO DAVID TOVAR	294	0	**294**
225	PLATO	C	I.E.D. AGROP. ROSA CORTINA HERNANDEZ	ERM SAN FRANCISCO DE ASIS	0	17	**17**
226	PLATO	C	I.E.D. AGROP. ROSA CORTINA HERNANDEZ	ERM SAN JOAQUIN BERNAL JARABA	0	24	**24**
227	PLATO	C	I.E.D. AGROP. ROSA CORTINA HERNANDEZ	ERM SAN MARTIN EL BAJO	308	0	**308**
228	PLATO	C	I.E.D. AGROP. ROSA CORTINA HERNANDEZ	ERM SANTA ROSA	0	13	**13**
229	PLATO	C	I.E.D. AGROP. ROSA CORTINA HERNANDEZ	ESC SAN JOSE DE NUEVA YORK	0	34	**34**
230	PLATO	C	I.E.D. AGROP. ROSA CORTINA HERNANDEZ	PRESCOLAR SEDE CENTRAL	0	32	**32**
231	PLATO	C	I.E.D. GABRIEL ESCOBAR BALLESTAS	COL BTO GABRIEL ESCOBAR B.	1330	0	**1.330**
232	PLATO	C	I.E.D. GABRIEL ESCOBAR BALLESTAS	ERM CRISTIANA AMOR	0	19	**19**
233	PLATO	C	I.E.D. GABRIEL ESCOBAR BALLESTAS	ERM LA GRANJA	0	22	**22**
234	PLATO	C	I.E.D. GABRIEL ESCOBAR BALLESTAS	ERM PASACORRIENDO	0	21	**21**
235	PLATO	C	I.E.D. GABRIEL ESCOBAR BALLESTAS	ERM SAN MARTIN DE CIENAGUETA	89	0	**89**
236	PLATO	C	I.E.D. GABRIEL ESCOBAR BALLESTAS	EUM FELIX OSPINO MUGNO	152	0	**152**
237	PLATO	C	I.E.D. GABRIEL ESCOBAR BALLESTAS	EUM HUGO ACERO CACERES NRO1JM	298	0	**298**
238	PLATO	C	I.E.D. GABRIEL ESCOBAR BALLESTAS	EUM SAN RAFAEL	168	0	**168**
239	PLATO	C	I.E.D. JUANA ARIAS DE BENAVIDES	CENT EDUC JUANA ARIAS DE BENAVIDES	100	0	**100**
240	PLATO	C	I.E.D. JUANA ARIAS DE BENAVIDES	ERM CARMEN DEL MAGDALENA	608	0	**608**
241	PLATO	C	I.E.D. JUANA ARIAS DE BENAVIDES	ERM LOS POZOS	32	0	**32**
242	PLATO	C	I.E.D. JUANA ARIAS DE BENAVIDES	ERM SAN ANTONIO DEL RIO	149	0	**149**
243	PLATO	C	I.E.D. JUANA ARIAS DE BENAVIDES	ERM SAN JOSE DEL PURGATORIO	274	0	**274**
244	PLATO	C	I.E.D. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ERM CERRO GRANDE	53	0	**53**
245	PLATO	C	I.E.D. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ERM CESAR MELENDEZ L.	0	267	**267**
246	PLATO	C	I.E.D. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ERM MONTE REY	0	18	**18**
247	PLATO	C	I.E.D. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ERM SAN MARTIN	0	37	**37**
248	PLATO	C	I.E.D. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ESC FCO. DE PAULA SANTANDER	0	163	**163**
249	PLATO	C	I.E.D. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	ESC URB SIMON BOLIVAR	146	0	**146**
250	PLATO	C	I.E.D. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	EUM 11 DE NOVIEMBRE	247	0	**247**
251	PLATO	C	I.E.D. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	EUM COMUNAL	0	557	**557**
252	PLATO	C	I.E.D. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	EUM SAN NICOLAS	244	0	**244**
253	PLATO	C	I.E.D. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	I.E.D. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	363	0	**363**
254	PLATO	C	I.E.D. MARIA ALFARO DE OSPINO	EUM LA MAGDALENA	93	0	**93**
255	PLATO	C	I.E.D. MARIA ALFARO DE OSPINO	INST EDUC MARIA ALFARO DE OSPINO	632	0	**632**
256	PLATO	C	I.E.D. MARIA ALFARO DE OSPINO	SEDE URB JUAN XXIII	0	116	**116**
257	PLATO	C	I.E.D. VICTOR CAMARGO ALVAREZ	CENT EDUC DE VARONES	413	0	**413**
258	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. ALBERTO CABALLERO DE MONTE RUBIO	ERM BRASIL NRO. 1	51	0	**51**
259	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. ALBERTO CABALLERO DE MONTE RUBIO	ERM BRASIL NRO. 2	0	51	**51**
260	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. ALBERTO CABALLERO DE MONTE RUBIO	ERM EL MANANTIAL	0	73	**73**

261	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. ALBERTO CABALLERO DE MONTE RUBIO	ERM ESTACION VILLA	0	213	**213**
262	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. ALBERTO CABALLERO DE MONTE RUBIO	ERM LA ESCONDIDA	0	44	**44**
263	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. ALBERTO CABALLERO DE MONTE RUBIO	ERM LA ISLA	0	15	**15**
264	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. ALBERTO CABALLERO DE MONTE RUBIO	ERM LOS LLANOS	0	19	**19**
265	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. ALBERTO CABALLERO DE MONTE RUBIO	ERM MARIA AUXILIADORA	0	41	**41**
266	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. ALBERTO CABALLERO DE MONTE RUBIO	ERM NONTELIBANO	0	25	**25**
267	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. ALBERTO CABALLERO DE MONTE RUBIO	ERM SAGRADO CORAZON	0	152	**152**
268	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. ALBERTO CABALLERO DE MONTE RUBIO	ERM SANTA ISABEL	0	51	**51**
269	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. ALBERTO CABALLERO DE MONTE RUBIO	ERM SINU	0	25	**25**
270	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. ALBERTO CABALLERO DE MONTE RUBIO	ERM TRANQUILIDAD	0	46	**46**
271	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. ALBERTO CABALLERO DE MONTE RUBIO	ESC RUR MIX ANTOÑAZO	0	17	**17**
272	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. FLORES DE MARIA	ERM FLORES DE MARIA	177	0	**177**
273	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. FLORES DE MARIA	ERM LA ESPERANZA	0	8	**8**
274	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. FLORES DE MARIA	ERM MARQUETALIA	0	10	**10**
275	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. LA CANDELARIA	CENT EDUC LA CANDELARIA	262	0	**262**
276	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. LA CANDELARIA	ERM JAIME RAFAEL BORNACELLY	0	13	**13**
277	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. LA CANDELARIA	ERM LA CONCEPCION	0	18	**18**
278	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. LA CANDELARIA	ERM SAN JOSE	0	17	**17**
279	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. LA CANDELARIA	ERM SAN MARTIN	0	16	**16**
280	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. LA CANDELARIA	ERM SANTA HELENA	0	16	**16**
281	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. MANUEL SALVADOR MEZA CAMARGO	ERM CAMBIO DE VIDA	0	28	**28**
282	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. MANUEL SALVADOR MEZA CAMARGO	ERM EL ROSARIO	0	11	**11**
283	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. MANUEL SALVADOR MEZA CAMARGO	ERM LA HORQUETA	0	14	**14**
284	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. MANUEL SALVADOR MEZA CAMARGO	ERM LA SABANA	0	14	**14**
285	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. MANUEL SALVADOR MEZA CAMARGO	ERM MI NUEVA GENERACION	0	12	**12**
286	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. MANUEL SALVADOR MEZA CAMARGO	ERM MONTE CARLOS	0	10	**10**
287	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. MANUEL SALVADOR MEZA CAMARGO	ERM NUEVO HORIZONTE	0	21	**21**
288	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. MANUEL SALVADOR MEZA CAMARGO	ERM PALMA DE VINO	0	11	**11**
289	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. MANUEL SALVADOR MEZA CAMARGO	ERM SAN JOSE DE LAS PALMAS	0	19	**19**
290	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. MANUEL SALVADOR MEZA CAMARGO	ERM SAN MARTIN DE LOBA	47	0	**47**
291	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. MANUEL SALVADOR MEZA CAMARGO	ERM SAN ROQUE	239	0	**239**
292	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. MANUEL SALVADOR MEZA CAMARGO	EUM DAGOBERTO MEZA	0	59	**59**
293	SABANAS DE SAN ANGEL	C	I.E.D. MANUEL SALVADOR MEZA CAMARGO	INST EDUC DPTAL MANUEL SALVADOR MEZA	879	0	**879**
294	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. ALFONSO LOPEZ	CENT PREESCOLAR MIS AMIGUITOS	220	0	**220**
295	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. ALFONSO LOPEZ	ERM EL TOCOY	0	18	**18**
296	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. ALFONSO LOPEZ	ESC GABRIELA MISTRAL	537	0	**537**
297	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. ALFONSO LOPEZ	EUM ALFONSO LOPEZ	688	0	**688**
298	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. ANDRES DIAZ VENERO DE LEIVA	ERM DE VENERO	301	0	**301**
299	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. ANDRES DIAZ VENERO DE LEIVA	ERM FRANCISCO JOSE DE CALDAS	100	0	**100**
300	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. DE LA PACHA	COL DPTAL DE BTO LA PACHA	377	0	**377**
301	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. DE LA PACHA	ERM DE EL COCO	65	0	**65**
302	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. DE LA PACHA	ERM LA PACHA	172	0	**172**
303	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. DE LA PACHA	ERM MARIA AUXILIADORA	110	0	**110**

304	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. DE TRONCOSO	COL BTO DE TRONCOSO	292	0	**292**
305	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. DE TRONCOSO	ERM DE JAIME	0	39	**39**
306	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. DE TRONCOSO	ERM DE TRONCOSO	95	0	**95**
307	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. DE TRONCOSO	ERM PABLO VILLAR	114	0	**114**
308	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. DE TRONCOSO	ERM TIERRA FIRME	0	40	**40**
309	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. EXTERNADO MIXTO	ERM DE BUENAVISTA	55	0	**55**
310	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. EXTERNADO MIXTO	ERM DE LOS GALVIS	114	0	**114**
311	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. EXTERNADO MIXTO	ERM EL PITAL	52	0	**52**
312	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. EXTERNADO MIXTO	ERM EL RECREO	121	0	**121**
313	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. EXTERNADO MIXTO	I.E.D. EXTERNADO MIXTO	836	0	**836**
314	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. LAS MERCEDES	CENT EDUC LAS MERCEDES	323	0	**323**
315	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. RURAL LUIS MILLAN VARGAS	ERM EL CARMEN	21	0	**21**
316	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. RURAL LUIS MILLAN VARGAS	ERM EL ESFUERZO	30	0	**30**
317	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. RURAL LUIS MILLAN VARGAS	ERM LA CONCEPCION	29	0	**29**
318	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. RURAL LUIS MILLAN VARGAS	ERM LA CRUZ DEL CARMEN	0	17	**17**
319	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. RURAL LUIS MILLAN VARGAS	ERM LA LIBERTAD	12	0	**12**
320	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. RURAL LUIS MILLAN VARGAS	ERM RAFAEL GARCIA HERREA	0	20	**20**
321	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. RURAL LUIS MILLAN VARGAS	ERM SAN FRANCISCO	0	17	**17**
322	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. RURAL LUIS MILLAN VARGAS	ERM SAN ISIDRO	0	25	**25**
323	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. RURAL LUIS MILLAN VARGAS	ERM VERGEL	35	0	**35**
324	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. RURAL LUIS MILLAN VARGAS	INST EDUC DPTAL RUR LUIS MILLAN VARGAS	375	0	**375**
325	SAN SEBASTIÁN DE BUENAVISTA	S	I.E.D. RURAL SAN VALENTIN	CENT DE EDUC BASICA SAN VALENTIN	452	0	**452**
326	SAN ZENÓN	S	I.E.D. EL HORNO	ERM EL PALOMAR	23	0	**23**
327	SAN ZENÓN	S	I.E.D. EL HORNO	ERM GUAYACAN	0	13	**13**
328	SAN ZENÓN	S	I.E.D. EL HORNO	ERM PALMIRA	0	24	**24**
329	SAN ZENÓN	S	I.E.D. EL HORNO	I.E.D. EL HORNO	495	0	**495**
330	SAN ZENÓN	S	I.E.D. GERARDO VALENCIA CANO	COL DPTAL BTO GERARDO VALENCIA CANO	56	0	**56**
331	SAN ZENÓN	S	I.E.D. GERARDO VALENCIA CANO	ESC URB MIX MARIA AUXILIADORA	0	195	**195**
332	SAN ZENÓN	S	I.E.D. JOSE DE LA LUZ MARTINEZ	ERM DE BERMEJAL	411	0	**411**
333	SAN ZENÓN	S	I.E.D. JOSE DE LA LUZ MARTINEZ	ESC RUR MIX DE GUINEA	61	0	**61**
334	SAN ZENÓN	S	I.E.D. JOSE DE LA LUZ MARTINEZ	INST EDUC DPTAL JOSE DE LA LUZ MARTINEZ	438	0	**438**
335	SAN ZENÓN	S	I.E.D. TOMAS HERRERA CANTILLO	CENT EDUC AGROP. AMBIENTAL DE PUERTO ARTURO	54	0	**54**
336	SAN ZENÓN	S	I.E.D. TOMAS HERRERA CANTILLO	CENT EDUC Y AGROP TOMAS HERRERA CANTILLO	329	0	**329**
337	SAN ZENÓN	S	I.E.D. TOMAS HERRERA CANTILLO	ERM BELLAVISTA	33	0	**33**
338	SAN ZENÓN	S	I.E.D. TOMAS HERRERA CANTILLO	ERM DE PEÑONCITO	338	0	**338**
339	SANTA ANA	S	I.E.D. ANTONIO BRUJES CARMONA	CENT EDUC DPTAL RUR DE JARABA	338	0	**338**
340	SANTA ANA	S	I.E.D. ANTONIO BRUJES CARMONA	COL DPTAL ANTONIO BRUGES CARMONA	551	0	**551**
341	SANTA ANA	S	I.E.D. ANTONIO BRUJES CARMONA	ERM GALLO SOLO	0	21	**21**
342	SANTA ANA	S	I.E.D. ANTONIO BRUJES CARMONA	ERM LA BATALLA	0	45	**45**
343	SANTA ANA	S	I.E.D. ANTONIO BRUJES CARMONA	ERM LAS PALMITAS	0	187	**187**
344	SANTA ANA	S	I.E.D. ANTONIO BRUJES CARMONA	ERM TAPIA	0	82	**82**
345	SANTA ANA	S	I.E.D. CELINDA MEJIA LOPEZ	COL DPTAL BTO CELINDA MEJIA LOPEZ	542	0	**542**
346	SANTA ANA	S	I.E.D. CELINDA MEJIA LOPEZ	ERM DE MONTE LIRIO	0	47	**47**

347	SANTA ANA	S	I.E.D. DE GERMANIA	ERM CANDIDA CARRILLO	0	20	**20**
348	SANTA ANA	S	I.E.D. DE GERMANIA	ERM EL AMPARO	0	19	**19**
349	SANTA ANA	S	I.E.D. DE GERMANIA	ERM EL ENCANTO	0	23	**23**
350	SANTA ANA	S	I.E.D. DE GERMANIA	ERM EL PARAISO	0	18	**18**
351	SANTA ANA	S	I.E.D. DE GERMANIA	ERM LA CONCEPCION	32	0	**32**
352	SANTA ANA	S	I.E.D. DE GERMANIA	ERM LA MOCHA	0	13	**13**
353	SANTA ANA	S	I.E.D. DE GERMANIA	ERM NUEVA ESPERANZA	106	0	**106**
354	SANTA ANA	S	I.E.D. DE GERMANIA	ERM SANTA ROSA	65	0	**65**
355	SANTA ANA	S	I.E.D. DE GERMANIA	ESC RUR MIX VILLA COLOMBIA	0	17	**17**
356	SANTA ANA	S	I.E.D. DE GERMANIA	I.E.D.R. DE GERMANIA	238	0	**238**
357	SANTA ANA	S	I.E.D. MARIA AUXILIADORA	COL DEPTAL DE BTO MARIA AUXILIADORA	420	0	**420**
358	SANTA ANA	S	I.E.D. MARIA AUXILIADORA	EUM NRO 1	0	170	**170**
359	SANTA ANA	S	I.E.D. MARIA AUXILIADORA	EUM NRO 4 MARIA AUXILIADORA	210	0	**210**
360	SANTA ANA	S	I.E.D. MARIA AUXILIADORA	EUM NRO. 2	0	173	**173**
361	SANTA ANA	S	I.E.D. RAFAEL JIMENEZ ALTAHONA	CENT EDUC DPTAL JOSE MARIA BENAVIDES MACEA	509	0	**509**
362	SANTA ANA	S	I.E.D. RAFAEL JIMENEZ ALTAHONA	COL MPTAL TEC AGOPECUARIO	0	387	**387**
363	SANTA ANA	S	I.E.D. RAFAEL JIMENEZ ALTAHONA	ERM. SAN FCO. DE ASIS	0	15	**15**
364	SANTA ANA	S	I.E.D. RAFAEL JIMENEZ ALTAHONA	EUM LA PROVIDENCIA	0	15	**15**
365	SANTA ANA	S	I.E.D. RAFAEL JIMENEZ ALTAHONA	EUM NRO 3 RAFAEL JIMENEZ	505	0	**505**
366	SANTA ANA	S	I.E.D. RAFAEL JIMENEZ ALTAHONA	EUM NRO 7 DIVINO NIÑO	201	0	**201**
367	SANTA ANA	S	I.E.D. RAFAEL JIMENEZ ALTAHONA	SEDE LA PAZ	87	0	**87**
368	SANTA ANA	S	I.E.D. SAN JOSE DE SAN FERNANDO	COL DPTAL DE BTO SAN JOSE	342	0	**342**
369	SANTA ANA	S	I.E.D. SAN JOSE DE SAN FERNANDO	ERM NRO 8	0	281	**281**
370	SANTA ANA	S	I.E.D. SAN JOSE DE SAN FERNANDO	PREESCOLAR SAN JOSE	0	40	**40**
371	SANTA BÁRBARA DE PINTO	S	I.E.D. CIENAGUETA	CENT EDUC RUR CIENAGUETA	187	0	**187**
372	SANTA BÁRBARA DE PINTO	S	I.E.D. DE PINTO GILMA ROYERO SOLANO	EUM DE PINTO NUEVO	538	0	**538**
373	SANTA BÁRBARA DE PINTO	S	I.E.D. DE PINTO GILMA ROYERO SOLANO	EUM DE PINTO VIEJO	172	0	**172**
374	SANTA BÁRBARA DE PINTO	S	I.E.D. DE PINTO GILMA ROYERO SOLANO	I.E.D. DE PINTO GILMA ROYERO SOLANO	0	1105	**1.105**
375	SANTA BÁRBARA DE PINTO	S	I.E.D. NTRA. SRA DEL CARMEN	C.E.D. RUR NTRA. SRA DEL CARMEN	250	0	**250**
376	SANTA BÁRBARA DE PINTO	S	I.E.D. NTRA. SRA DEL CARMEN	ERM CASCAJALITO	0	10	**10**
377	SANTA BÁRBARA DE PINTO	S	I.E.D. NTRA. SRA DEL CARMEN	ERM GABRIELA MISTRAL	0	16	**16**
378	SANTA BÁRBARA DE PINTO	S	I.E.D. NTRA. SRA DEL CARMEN	ERM MANUEL ACOSTA BLANCO	0	16	**16**
379	SANTA BÁRBARA DE PINTO	S	I.E.D. RURAL NTRA. SRA DEL ROSARIO	ESC RUR MIX DE CARRETAL	0	40	**40**
380	SANTA BÁRBARA DE PINTO	S	I.E.D. SAGRADO CORAZON DE JESUS	CENT EDUC RUR SAGRADO CORAZON DE JESUS	298	0	**298**
381	SANTA BÁRBARA DE PINTO	S	I.E.D. SAGRADO CORAZON DE JESUS	ERM LA LUNA	0	11	**11**
382	SANTA BÁRBARA DE PINTO	S	I.E.D. SAGRADO CORAZON DE JESUS	ERM SAN ROQUE	0	11	**11**
383	SANTA BÁRBARA DE PINTO	S	I.E.D. SAGRADO CORAZON DE JESUS	ESC NTRA SRA DEL CARMEN	0	16	**16**
384	TENERIFE	C	I.E.D. ANUAR RIVERA JATTAR	CENT BAS MPAL ANUAR RIVERA JATTAR	572	0	**572**
385	TENERIFE	C	I.E.D. ANUAR RIVERA JATTAR	ERM LOS PATOS	0	15	**15**
386	TENERIFE	C	I.E.D. EL CONSUELO	ERM CARABELAS	0	23	**23**
387	TENERIFE	C	I.E.D. EL CONSUELO	ERM EL CHIMILO	0	61	**61**
388	TENERIFE	C	I.E.D. EL CONSUELO	ERM EL CONSUELO	0	144	**144**
389	TENERIFE	C	I.E.D. EL CONSUELO	ERM EL SENADO	0	14	**14**

390	TENERIFE	C	I.E.D. EL CONSUELO	ERM EL VERDUM	0	25	**25**
391	TENERIFE	C	I.E.D. EL CONSUELO	ERM LA CODICIA	0	38	**38**
392	TENERIFE	C	I.E.D. EL CONSUELO	ERM LA IMAGEN	0	36	**36**
393	TENERIFE	C	I.E.D. EL CONSUELO	ERM LA SONRISA	0	59	**59**
394	TENERIFE	C	I.E.D. EL CONSUELO	ERM LOS ALPES	0	19	**19**
395	TENERIFE	C	I.E.D. MARIA AUXILIADORA	ESC MIX MARIA AUXILIADORA	691	0	**691**
396	TENERIFE	C	I.E.D. REAL DEL OBISPO	CENT EDUC BAS REAL DEL OBISPO	355	0	**355**
397	TENERIFE	C	I.E.D. REAL DEL OBISPO	ERM EL JUNCAL	0	37	**37**
398	TENERIFE	C	I.E.D. SANTA INES	CENT EDUC BAS SANTA INES	275	0	**275**
399	TENERIFE	C	I.E.D. SANTA INES	ERM LAS PANELAS	0	12	**12**
400	TENERIFE	C	I.E.D. SANTA INES	ERM MANUEL BARRIOS	0	23	**23**
401	TENERIFE	C	I.E.D. SANTA INES	ERM SAN ANTONIO	0	12	**12**
402	TENERIFE	C	I.E.D. SIMON BOLIVAR	COL DE BTO SIMON BOLIVAR	247	0	**247**
403	TENERIFE	C	I.E.D. SIMON BOLIVAR	ERM CATALINA	0	9	**9**

Tabla. Distribución de complementos alimentarios por Zona, Municipio, Sede Educativa y tipo de complemento ZONA 2

No.	MUNICIPIO	SUBREGIÓN	INSTITUCION	SEDE	RPS	RI	CUPOS
1	ALGARROBO	N	I.E.D. ALGARROBO	CENT EDUC 26 DE JULIO	0	189	**189**
2	ALGARROBO	N	I.E.D. ALGARROBO	CENT EDUC Mª AUXILIADORA	240	0	**240**
3	ALGARROBO	N	I.E.D. ALGARROBO	CENT EDUC MIRAFLORES	0	214	**214**
4	ALGARROBO	N	I.E.D. ALGARROBO	I.E.D. ALGARROBO	565	0	**565**
5	ALGARROBO	N	I.E.D. LOMA DEL BALSAMO	CENT EDUC LOMA DEL BALSAMO	626	0	**626**
6	ALGARROBO	N	I.E.D. LOMA DEL BALSAMO	ERM BELLA VISTA	216	0	**216**
7	ALGARROBO	N	I.E.D. LOMA DEL BALSAMO	ERM ESTACION LLERAS	119	0	**119**
8	ALGARROBO	N	I.E.D. LOMA DEL BALSAMO	ERM LA INMACULADA	0	43	**43**
9	ALGARROBO	N	I.E.D. LOMA DEL BALSAMO	ERM LAS CARRERAS	0	12	**12**
10	ALGARROBO	N	I.E.D. RAFAEL NUÑEZ	COLEGIO LA SEGUNDA ENSEÑANZA	522	0	**522**
11	ALGARROBO	N	I.E.D. RAFAEL NUÑEZ	JOSE ALEJANDRINO ISAZA TORRES	0	652	**652**
12	ARACATACA	N	I.E.D. ELVIA VIZCAINO DE TODARO	CENT EDUC ATIVO LA ARENOSA ALTA	0	35	**35**
13	ARACATACA	N	I.E.D. ELVIA VIZCAINO DE TODARO	CENT EDUC BAS ELVIA VIZCAINO DE TODARO	1625	0	**1.625**
14	ARACATACA	N	I.E.D. ELVIA VIZCAINO DE TODARO	CENT EDUC LA ESPERANZA	0	12	**12**
15	ARACATACA	N	I.E.D. ELVIA VIZCAINO DE TODARO	CENT EDUC MIXTO EL VOLANTE	0	28	**28**
16	ARACATACA	N	I.E.D. ELVIA VIZCAINO DE TODARO	CENT EDUC RIO DE PIEDRA	0	60	**60**
17	ARACATACA	N	I.E.D. ELVIA VIZCAINO DE TODARO	CENT EDUC RUR BOCATOMA NRO 2	0	25	**25**
18	ARACATACA	N	I.E.D. ELVIA VIZCAINO DE TODARO	ERM 20 DE JULIO	0	20	**20**
19	ARACATACA	N	I.E.D. ELVIA VIZCAINO DE TODARO	ERM LA ESMERALDA	0	49	**49**
20	ARACATACA	N	I.E.D. ELVIA VIZCAINO DE TODARO	ERM LA ESPERANZA	0	31	**31**

21	ARACATACA	N	I.E.D. ELVIA VIZCAINO DE TODARO	ERM NO HAY COMO DIOS	0	34	**34**
22	ARACATACA	N	I.E.D. ELVIA VIZCAINO DE TODARO	ESC URB MIX EL PRADITO	0	161	**161**
23	ARACATACA	N	I.E.D. ELVIA VIZCAINO DE TODARO	JARDIN INFANTIL MONTESORRI	0	43	**43**
24	ARACATACA	N	I.E.D. FOSSY MARCOS MARIA	CENT EDUC ESPIRITU SANTO	0	10	**10**
25	ARACATACA	N	I.E.D. FOSSY MARCOS MARIA	COL FOSSY MARCOS MARIA	477	0	**477**
26	ARACATACA	N	I.E.D. FOSSY MARCOS MARIA	ESC SIMON BOLIVAR	0	208	**208**
27	ARACATACA	N	I.E.D. FOSSY MARCOS MARIA	ESC URBN MIX LAS DELICIAS	0	246	**246**
28	ARACATACA	N	I.E.D. GABRIEL GARCIA MARQUEZ DE ARACATACA	COL DE BTO DE ARACATACA	438	0	**438**
29	ARACATACA	N	I.E.D. GABRIEL GARCIA MARQUEZ DE ARACATACA	ESC LUIS CARLOS GALAN	0	215	**215**
30	ARACATACA	N	I.E.D. GABRIEL GARCIA MARQUEZ DE ARACATACA	ESC TERCERA DE NIÑAS	225	0	**225**
31	ARACATACA	N	I.E.D. JOHN F. KENNEDY	CENT EDUC CORAZON DE JESUS	0	18	**18**
32	ARACATACA	N	I.E.D. JOHN F. KENNEDY	CENT EDUC LA GERMANIA	0	19	**19**
33	ARACATACA	N	I.E.D. JOHN F. KENNEDY	CENT EDUC RUR MIXTO BOMBONA	0	14	**14**
34	ARACATACA	N	I.E.D. JOHN F. KENNEDY	CENT EDUC RUR MIXTO PEQUEÑINES	28	0	**28**
35	ARACATACA	N	I.E.D. JOHN F. KENNEDY	CENT EDUC RUR MIXTO VILLA RICA	0	43	**43**
36	ARACATACA	N	I.E.D. JOHN F. KENNEDY	COL JOHN F KENNEDY	772	0	**772**
37	ARACATACA	N	I.E.D. JOHN F. KENNEDY	ERM FUENTE ALTA	0	34	**34**
38	ARACATACA	N	I.E.D. JOHN F. KENNEDY	ERM LA YE DE MACARAQUILLA	0	37	**37**
39	ARACATACA	N	I.E.D. JOHN F. KENNEDY	ERM SAN JOSE THEOBROMINA	26	0	**26**
40	ARACATACA	N	I.E.D. JOHN F. KENNEDY	ERM SANTA BARBARA	0	21	**21**
41	ARACATACA	N	I.E.D. JOHN F. KENNEDY	ESC MIX LA ESPERANZA	23	0	**23**
42	ARACATACA	N	I.E.D. JOHN F. KENNEDY	ESC NO. 3 PARA VARONES	0	74	**74**
43	ARACATACA	N	I.E.D. JOHN F. KENNEDY	ESC RUR M. CAUCA	0	181	**181**
44	ARACATACA	N	I.E.D. JOHN F. KENNEDY	ESC RUR MIX POLICARPA	21	0	**21**
45	ARACATACA	N	I.E.D. JOHN F. KENNEDY	ESC URB NO. 2 DE NIÑAS	366	0	**366**
46	ARACATACA	N	I.E.D. RURAL DE BUENOS AIRES	CENT EDUC EL CARACOL	0	8	**8**
47	ARACATACA	N	I.E.D. RURAL DE BUENOS AIRES	CENT EDUC JOSE PRUDENCIO PADILLA	0	19	**19**
48	ARACATACA	N	I.E.D. RURAL DE BUENOS AIRES	ERM BOCATOMA	0	12	**12**
49	ARACATACA	N	I.E.D. RURAL DE BUENOS AIRES	ERM DE BUENOS AIRES	1164	0	**1.164**
50	ARACATACA	N	I.E.D. RURAL DE BUENOS AIRES	ERM LAS CABAÑAS NRO. 2	0	20	**20**
51	ARACATACA	N	I.E.D. RURAL DE BUENOS AIRES	ERM SAN JOSE	0	5	**5**
52	ARACATACA	N	I.E.D. RURAL DE BUENOS AIRES	ERM SAN MARTIN	0	308	**308**
53	ARACATACA	N	I.E.D. RURAL DE BUENOS AIRES	ERM SAN MARTIN	0	36	**36**
54	ARACATACA	N	I.E.D. RURAL DE BUENOS AIRES	RUBEN SAN JUAN VILLEGAS	217	0	**217**
55	CERRO SAN ANTONIO	R	C.E.D. SAN ANTONIO	ERM JESUS DEL MONTE	120	0	**120**
56	CERRO SAN ANTONIO	R	C.E.D. SAN ANTONIO	ERM LA CANDELARIA	294	0	**294**
57	CERRO SAN ANTONIO	R	C.E.D. SAN ANTONIO	ERM LA CONCEPCION	161	0	**161**

58	CERRO SAN ANTONIO	R	I.E.D. BAS Y MED SAN ANTONIO	COL DPTAL DE BTO CERRO	0	359	**359**
59	CERRO SAN ANTONIO	R	I.E.D. BAS Y MED SAN ANTONIO	ERM PUEBLO LIBERAL	0	11	**11**
60	CERRO SAN ANTONIO	R	I.E.D. BAS Y MED SAN ANTONIO	ERM PUERTO NIÑO	0	116	**116**
61	CERRO SAN ANTONIO	R	I.E.D. BAS Y MED SAN ANTONIO	EUM NRO. 1	280	0	**280**
62	CERRO SAN ANTONIO	R	I.E.D. BAS Y MED SAN ANTONIO	EUM NRO. 2	0	79	**79**
63	CONCORDIA	R	I.E.D. BAS Y MED DE CONCORDIA	EUN POLICARPA SALAVARRIETA	0	210	**210**
64	CONCORDIA	R	I.E.D. BAS Y MED DE CONCORDIA	I.E.D. BASICA Y MEDIA DE CONCORDIA	449	0	**449**
65	CONCORDIA	R	I.E.D. BAS Y MED SANTA CRUZ DE BALSAMO	COL BTO SANTA CRUZ BALSAMO	205	0	**205**
66	CONCORDIA	R	I.E.D. BAS Y MED SANTA CRUZ DE BALSAMO	ERM DE BALSAMO	0	125	**125**
67	CONCORDIA	R	I.E.D. BAS Y MED SANTA CRUZ DE BALSAMO	JAR INF MIS PRIMEROS SUEÑOS	38	0	**38**
68	CONCORDIA	R	I.E.D. JOSEFA MARIA ROMERO DE LA CRUZ	ER NIÑAS POLICARPA SALAVARRIETA	239	0	**239**
69	CONCORDIA	R	I.E.D. JOSEFA MARIA ROMERO DE LA CRUZ	ERM ANTONIO NARIÑO	230	0	**230**
70	CONCORDIA	R	I.E.D. LUZ MARINA CABALLERO	ERM DE BELLAVISTA	0	183	**183**
71	CONCORDIA	R	I.E.D. LUZ MARINA CABALLERO	ERM NRO 1	370	0	**370**
72	EL PIÑON	R	I.E.D. AGRIC. DEL PIÑON	ERM CAMPO ALEGRE	0	38	**38**
73	EL PIÑON	R	I.E.D. AGRIC. DEL PIÑON	ERM LOS PATOS	0	24	**24**
74	EL PIÑON	R	I.E.D. AGRIC. DEL PIÑON	ESC URB DE NIÑAS	0	464	**464**
75	EL PIÑON	R	I.E.D. AGRIC. DEL PIÑON	ESC URB MIXTA	0	282	**282**
76	EL PIÑON	R	I.E.D. AGRIC. DEL PIÑON	I.E.D. AGRIC. DEL PIÑON	0	641	**641**
77	EL PIÑON	R	I.E.D. DE CARRETO	COL DPTAL BTO DE CARRETO	0	348	**348**
78	EL PIÑON	R	I.E.D. RURAL CANTAGALLAR	CONC. ESCOLAR DE CANTAGALLAR	0	469	**469**
79	EL PIÑON	R	I.E.D. RURAL CANTAGALLAR	ERM DE VASQUEZ	0	54	**54**
80	EL PIÑON	R	I.E.D. RURAL CANTAGALLAR	ERM LAS PAVITAS	0	46	**46**
81	EL PIÑON	R	I.E.D. SABANAS	ERM NTRA. SRA DEL CARMEN	215	0	**215**
82	EL PIÑON	R	I.E.D. SABANAS	ERM PLAYON OROZCO	0	72	**72**
83	EL PIÑON	R	I.E.D. SABANAS	ERM SAN BASILO	0	80	**80**
84	EL PIÑON	R	I.E.D. SABANAS	I.E.D. SABANAS	754	0	**754**
85	EL RETÉN	N	I.E.D. ROQUE DE LOS RIOS VALLE	COL MPAL ROQUE DE LOS RIOS VALLE	0	949	**949**
86	EL RETÉN	N	I.E.D. ROQUE DE LOS RIOS VALLE	CONCENTRACION ESCOLAR GENERAL GARZON	654	0	**654**
87	EL RETÉN	N	I.E.D. ROQUE DE LOS RIOS VALLE	ERM PUNTO FIJO	0	40	**40**
88	EL RETÉN	N	I.E.D. ROQUE DE LOS RIOS VALLE	ERM SAN SEBASTIAN	0	224	**224**
89	EL RETÉN	N	I.E.D. ROQUE DE LOS RIOS VALLE	ERM ZACAPA	0	35	**35**
90	EL RETÉN	N	I.E.D. SAN JUAN BAUTISTA	EM CAMPO MURCIA	208	0	**208**
91	EL RETÉN	N	I.E.D. SAN JUAN BAUTISTA	EM PORVENIR	60	0	**60**
92	EL RETÉN	N	I.E.D. SAN JUAN BAUTISTA	ERM LA COLOMBIA	182	0	**182**
93	EL RETÉN	N	I.E.D. SAN JUAN BAUTISTA	ESC URB LAS PALMAS	40	0	**40**
94	EL RETÉN	N	I.E.D. SAN JUAN BAUTISTA	I.E.D. SAN JUAN BAUTISTA	1729	0	**1.729**

95	EL RETÉN	N	I.E.D. SAN JUAN BAUTISTA	INST MIXTO LA POLVORITA	21	0	**21**
96	FUNDACIÓN	N	I.E.D. 23 DE FEBRERO	CENT EDUC LAS DELICIAS	153	0	**153**
97	FUNDACIÓN	N	I.E.D. 23 DE FEBRERO	CENT EDUC ROTARIO MONTERREY	395	0	**395**
98	FUNDACIÓN	N	I.E.D. 23 DE FEBRERO	I.E.D. 23 DE FEBRERO	822	0	**822**
99	FUNDACIÓN	N	I.E.D. COLOMBIA	CENT EDUC ARIGUANI	391	0	**391**
100	FUNDACIÓN	N	I.E.D. COLOMBIA	COL INST COLOMBIA	497	0	**497**
101	FUNDACIÓN	N	I.E.D. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	CENT EDUC 20 DE DICIEMBRE	0	319	**319**
102	FUNDACIÓN	N	I.E.D. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	COL NZDO FCO DE PAULA STDER	1211	0	**1.211**
103	FUNDACIÓN	N	I.E.D. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	ESC SAN RAFAEL	187	0	**187**
104	FUNDACIÓN	N	I.E.D. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	JARDIN INF MUNICIPAL	153	0	**153**
105	FUNDACIÓN	N	I.E.D. FUNDACION	ESC ACCION COMUNAL LOMA FRESCA	155	0	**155**
106	FUNDACIÓN	N	I.E.D. FUNDACION	ESC CUARTA MIXTA	202	0	**202**
107	FUNDACIÓN	N	I.E.D. FUNDACION	ESC EDUC ANTONIO NARIÑO	361	0	**361**
108	FUNDACIÓN	N	I.E.D. FUNDACION	ESC SEGUNDA MIXTA	151	0	**151**
109	FUNDACIÓN	N	I.E.D. FUNDACION	I.E.D. FUNDACION	544	0	**544**
110	FUNDACIÓN	N	I.E.D. JOHN F. KENNEDY	CENT EDUC 16 DE JULIO	181	0	**181**
111	FUNDACIÓN	N	I.E.D. JOHN F. KENNEDY	CENT EDUC HERNAN GOMEZ PELEAZ	358	0	**358**
112	FUNDACIÓN	N	I.E.D. JOHN F. KENNEDY	I.E.D. JOHN F. KENNEDY	488	0	**488**
113	FUNDACIÓN	N	I.E.D. TERCERA MIXTA	ACCION COMUNAL PAZ DEL RIO	0	405	**405**
114	FUNDACIÓN	N	I.E.D. TERCERA MIXTA	CENT EDUC ADRIANO PUENTES	205	0	**205**
115	FUNDACIÓN	N	I.E.D. TERCERA MIXTA	CENT EDUC JOSE ANTONIO GALAN	652	0	**652**
116	FUNDACIÓN	N	I.E.D. TERCERA MIXTA	CENT EDUC LAS PALMAS	629	0	**629**
117	FUNDACIÓN	N	I.E.D. TERCERA MIXTA	CENT EDUC TERCERA MIXTA	70	0	**70**
118	PEDRAZA	R	I.E.D. DE BOMBA	CENT BASICO AMPLIADO	328	0	**328**
119	PEDRAZA	R	I.E.D. PEDRO DE HEREDIA	ESC RUR DE NIÑAS DE HEREDIA	80	0	**80**
120	PEDRAZA	R	I.E.D. PEDRO DE HEREDIA	ESC RUR DE VARONES DE HEREDIA	0	103	**103**
121	PEDRAZA	R	I.E.D. PEDRO DE HEREDIA	INST AGRIC. MPAL DE HEREDIA	0	267	**267**
122	PEDRAZA	R	I.E.D. SAN PABLO	CENT BAS AMP FSCO PAULA STDER	77	0	**77**
123	PEDRAZA	R	I.E.D. SAN PABLO	INST EDUC SAN PABLO DE PEDRAZA	0	255	**255**
124	PEDRAZA	R	I.E.D. SAN PABLO	PREESCOLAR MI PRIMERA ILUSION	0	47	**47**
125	PEDRAZA	R	I.E.D. TEC. AGROE. JOSE DADUL	CENT DE EDUC BAS AMPLIADA Y MEDIA	105	0	**105**
126	PEDRAZA	R	I.E.D. TEC. AGROE. JOSE DADUL	ERM BAHIA HONDA	73	0	**73**
127	PEDRAZA	R	I.E.D. TEC. AGROE. JOSE DADUL	INST EDUC ECOLOGICA JOSE DADUL	350	0	**350**
128	PEDRAZA	R	I.E.D. TEC. AGROE. JOSE DADUL	PRESCOLAR MIS PRIMERAS LUCES	41	0	**41**
129	PIVIJAY	R	I.E.D. AGROP. JOSE MARIA HERRERA	COL BTO AGROP JOSE MARIA HERRERA	235	0	**235**
130	PIVIJAY	R	I.E.D. AGROP. JOSE MARIA HERRERA	EUM DIVINO NIÑO	193	0	**193**
131	PIVIJAY	R	I.E.D. AGROP. JOSE MARIA HERRERA	EUM NRO. 3 MADRE LAURA	187	0	**187**

132	PIVIJAY	R	I.E.D. AGROP. NTRA. SRA DE LAS MERCEDES	CONC ESC DE PARAISO	162	0	**162**
133	PIVIJAY	R	I.E.D. AGROP. NTRA. SRA DE LAS MERCEDES	ERM BARRANQUILLITA	0	23	**23**
134	PIVIJAY	R	I.E.D. AGROP. NTRA. SRA DE LAS MERCEDES	ERM BELLA OLGA	0	21	**21**
135	PIVIJAY	R	I.E.D. AGROP. NTRA. SRA DE LAS MERCEDES	ERM CALLE LARGA	0	37	**37**
136	PIVIJAY	R	I.E.D. AGROP. NTRA. SRA DE LAS MERCEDES	ERM EL MARTIRIO	0	40	**40**
137	PIVIJAY	R	I.E.D. AGROP. NTRA. SRA DE LAS MERCEDES	ERM KM20	0	37	**37**
138	PIVIJAY	R	I.E.D. AGROP. NTRA. SRA DE LAS MERCEDES	ERM LA FRANCIA	0	11	**11**
139	PIVIJAY	R	I.E.D. AGROP. NTRA. SRA DE LAS MERCEDES	ERM LA PIEDRA	0	15	**15**
140	PIVIJAY	R	I.E.D. AGROP. NTRA. SRA DE LAS MERCEDES	ERM SAN JUAN DE DIOS	241	0	**241**
141	PIVIJAY	R	I.E.D. AGROP. NTRA. SRA DE LAS MERCEDES	ERM SAN MARTIN	0	30	**30**
142	PIVIJAY	R	I.E.D. AGROP. NTRA. SRA DE LAS MERCEDES	INST EDUC DPTAL AGROP. NTRA. SRA DE LAS MERCEDES	450	0	**450**
143	PIVIJAY	R	I.E.D. AGROP. OTILIA MENA ALVAREZ	ERM DIVINO NIÑO	0	165	**165**
144	PIVIJAY	R	I.E.D. AGROP. OTILIA MENA ALVAREZ	ERM LA RETIRADA	0	23	**23**
145	PIVIJAY	R	I.E.D. AGROP. OTILIA MENA ALVAREZ	ERM LOMA DE SOLEDAD	0	32	**32**
146	PIVIJAY	R	I.E.D. AGROP. OTILIA MENA ALVAREZ	ERM SAN JOSE LOMITA	0	18	**18**
147	PIVIJAY	R	I.E.D. AGROP. OTILIA MENA ALVAREZ	INST EDUC DPTAL BTO AGROP. OTILIA MENA ALVAREZ	0	238	**238**
148	PIVIJAY	R	I.E.D. LICEO PIVIJAY	ESC COMUNAL.VICENTE CABALLERO CAMPO	148	0	**148**
149	PIVIJAY	R	I.E.D. LICEO PIVIJAY	EUM BEATRIZ COTES	193	0	**193**
150	PIVIJAY	R	I.E.D. LICEO PIVIJAY	INST EDUC DPTAL LICEO PIVIJAY	0	508	**508**
151	PIVIJAY	R	I.E.D. MARIA INMACULADA	COL DPTAL DE BTO LA INMACULADA	547	0	**547**
152	PIVIJAY	R	I.E.D. MARIA INMACULADA	EUM MARIA INMACULADA	321	0	**321**
153	PIVIJAY	R	I.E.D. RURAL DE MEDIA LUNA	COLEGIO DPTAL RUR DE MEDIA LUNA	491	0	**491**
154	PIVIJAY	R	I.E.D. RURAL DE MEDIA LUNA	ERM BELLA ENA	36	0	**36**
155	PIVIJAY	R	I.E.D. RURAL DE MEDIA LUNA	ERM CINTA ROJA	13	0	**13**
156	PIVIJAY	R	I.E.D. RURAL DE MEDIA LUNA	ERM DE MONTE BELLO	12	0	**12**
157	PIVIJAY	R	I.E.D. RURAL DE MEDIA LUNA	ERM LOS ACHIOTES	20	0	**20**
158	PIVIJAY	R	I.E.D. RURAL DE MEDIA LUNA	ERM MANUEL DE JESUS ESCORCIA	171	0	**171**
159	PIVIJAY	R	I.E.D. RURAL DE MEDIA LUNA	ERM SAN PEDRO DE LA CORONA	25	0	**25**
160	PIVIJAY	R	I.E.D. RURAL DE MEDIA LUNA	ESC RUR DE NIÑAS EL SOCORRO	224	0	**224**
161	PIVIJAY	R	I.E.D. RURAL DE MEDIA LUNA	ESC RUR DE VARONES SAN JOSE	286	0	**286**
162	PIVIJAY	R	I.E.D. RURAL DE MEDIA LUNA	ESC RUR MIX LA BODEGA	11	0	**11**
163	PIVIJAY	R	I.E.D. RURAL DE MEDIA LUNA	ESC RUR MIX LA CANDELARIA	91	0	**91**
164	PIVIJAY	R	I.E.D. RURAL SAN MARTIN DE LOBA	COLEGIO DE BTO AGROP. SAN MARTIN DE LOBA	306	0	**306**
165	PIVIJAY	R	I.E.D. RURAL SAN MARTIN DE LOBA	ERM MIENTRAS TANTO	10	0	**10**
166	PIVIJAY	R	I.E.D. RURAL SAN MARTIN DE LOBA	ERM PLAYON CATALINO	13	0	**13**
167	PIVIJAY	R	I.E.D. RURAL SAN MARTIN DE LOBA	ERM SAN PEDRO PLACITA	149	0	**149**
168	PIVIJAY	R	I.E.D. RURAL SAN MARTIN DE LOBA	ESC NVA MIX CAÑO CAMACHO	16	0	**16**

169	PIVIJAY	R	I.E.D. SAGRADO CORAZON DE JESUS	ESC URB MIX NRO 1	602	0	**602**
170	PIVIJAY	R	I.E.D. SAGRADO CORAZON DE JESUS	INST EDUC SAGRADO CORAZON DE JESUS	0	298	**298**
171	PUEBLOVIEJO	N	I.E.D. RURAL DE NIÑAS ISLA DEL ROSARIO	ERM DE VAR. MARIO E PEREIRA	178	0	**178**
172	PUEBLOVIEJO	N	I.E.D. RURAL DE NIÑAS ISLA DEL ROSARIO	ESC RUR DE NIÑAS ISLA DEL ROSARIO	476	0	**476**
173	PUEBLOVIEJO	N	I.E.D. RURAL DE NIÑAS ISLA DEL ROSARIO	JARDIN INF CARACOLITO	0	162	**162**
174	PUEBLOVIEJO	N	I.E.D. RURAL DE PALMIRA	ERM DE PALMIRA	340	0	**340**
175	PUEBLOVIEJO	N	I.E.D. RURAL DE PALMIRA	ESC RUR JOSE FRANCISCO ALTAHONA MEJIA	270	0	**270**
176	PUEBLOVIEJO	N	I.E.D. RURAL DE PALMIRA	JARDIN INFANTIL TRAVESURAS	94	0	**94**
177	PUEBLOVIEJO	N	I.E.D. RURAL SAN JUAN DE PALOS PRIETOS	ERM DE TIERRA NUEVA	217	0	**217**
178	PUEBLOVIEJO	N	I.E.D. RURAL SAN JUAN DE PALOS PRIETOS	ERM EL TRIUNFO	78	0	**78**
179	PUEBLOVIEJO	N	I.E.D. RURAL SAN JUAN DE PALOS PRIETOS	ERM ISLA DE CATAQUITA	0	17	**17**
180	PUEBLOVIEJO	N	I.E.D. RURAL SAN JUAN DE PALOS PRIETOS	INST EDUC DPTAL SAN JUAN DE PALOS PRIETOS	333	0	**333**
181	PUEBLOVIEJO	N	I.E.D. RURAL TASAJERA	CENT DE EDUC BAS RUR TASAJERA	881	0	**881**
182	PUEBLOVIEJO	N	I.E.D. RURAL TASAJERA	ERM LA GLORIA	0	525	**525**
183	PUEBLOVIEJO	N	I.E.D. RURAL TASAJERA	JARDIN RONDA DE LOS NIÑOS	242	0	**242**
184	PUEBLOVIEJO	N	I.E.D. SAN JOSE DE PUEBLO VIEJO	CENT URBANO DE NIÑAS	181	0	**181**
185	PUEBLOVIEJO	N	I.E.D. SAN JOSE DE PUEBLO VIEJO	ERM LA MILAGROSA	0	9	**9**
186	PUEBLOVIEJO	N	I.E.D. SAN JOSE DE PUEBLO VIEJO	ERM NUEVA FRONTERA	306	0	**306**
187	PUEBLOVIEJO	N	I.E.D. SAN JOSE DE PUEBLO VIEJO	INST EDUC DPTAL SAN JOSE DE PUEBLO VIEJO	370	0	**370**
188	PUEBLOVIEJO	N	I.E.D. SAN JOSE DE PUEBLO VIEJO	JARDIN INFANTIL CHIQUILLADAS	150	0	**150**
189	REMOLINO	R	I.E.D. BALDOMERO SANIN CANO	ERM ANTONIO NARIÑO	66	0	**66**
190	REMOLINO	R	I.E.D. BALDOMERO SANIN CANO	ERM EL SALADO	0	22	**22**
191	REMOLINO	R	I.E.D. BALDOMERO SANIN CANO	ERM MARTINETE	72	0	**72**
192	REMOLINO	R	I.E.D. BALDOMERO SANIN CANO	ERM NIÑO JESUS	0	23	**23**
193	REMOLINO	R	I.E.D. BALDOMERO SANIN CANO	ERM SAN MARTIN	56	0	**56**
194	REMOLINO	R	I.E.D. BALDOMERO SANIN CANO	IED BALDOMERO SANIN CANO	301	0	**301**
195	REMOLINO	R	I.E.D. BALDOMERO SANIN CANO	PREESCOLAR MIS PRIMERAS LUCES	12	0	**12**
196	REMOLINO	R	I.E.D. JUAN MANUEL RUDAS	COL NAL DE BTO JUAN MANUEL RUDAS	129	0	**129**
197	REMOLINO	R	I.E.D. JUAN MANUEL RUDAS	ERM SANTA RITA	0	72	**72**
198	REMOLINO	R	I.E.D. JUAN MANUEL RUDAS	EU SIMON BOLIVAR	92	0	**92**
199	REMOLINO	R	I.E.D. JUAN MANUEL RUDAS	EUM RUBEN DARIO VASQUEZ C.	0	157	**157**
200	REMOLINO	R	I.E.D. JUAN MANUEL RUDAS	PREESCOLAR MARIA AUXILIADORA	116	0	**116**
201	SALAMINA	R	I.E.D. DE SALAMINA	COL DPTAL DE BACHILLERATO	172	0	**172**
202	SALAMINA	R	I.E.D. DE SALAMINA	ERM DE JULEPE	0	15	**15**
203	SALAMINA	R	I.E.D. DE SALAMINA	ERM EL SALADO	0	8	**8**
204	SALAMINA	R	I.E.D. DE SALAMINA	ESC COM. MIX JOSE FRANCISCO	481	0	**481**
205	SITIONUEVO	R	I.E.D. RURAL DE PALERMO	ERM KILOMETRO 6	90	0	**90**
206	SITIONUEVO	R	I.E.D. RURAL DE PALERMO	ERM MARIA AUXILIADORA NRO 1	215	0	**215**
207	SITIONUEVO	R	I.E.D. RURAL DE PALERMO	ERM VILLA CLARIN	106	0	**106**
208	SITIONUEVO	R	I.E.D. RURAL DE PALERMO	ESC R. M. ISLA DE SAN JOSE	9	0	**9**
209	SITIONUEVO	R	I.E.D. RURAL DE PALERMO	ESC RUR MIX LA CANCHERA	138	0	**138**
210	SITIONUEVO	R	I.E.D. RURAL DE PALERMO	INST EDUC DPTAL RUR PALERMO	1578	0	**1.578**
211	SITIONUEVO	R	I.E.D. SAN JOSE	ERM BUENAVISTA	182	0	**182**

212	SITIONUEVO	R	I.E.D. SAN JOSE	ERM CARMONA	56	0	**56**
213	SITIONUEVO	R	I.E.D. SAN JOSE	ERM NUEVA VENECIA	601	0	**601**
214	SITIONUEVO	R	I.E.D. SAN JOSE	ERM SAN ANTONIO	152	0	**152**
215	SITIONUEVO	R	I.E.D. SAN JOSE	ESC URB DE NIÑAS NRO 1	493	0	**493**
216	SITIONUEVO	R	I.E.D. SAN JOSE	ESC URB DE VARONES NRO. 1	153	0	**153**
217	SITIONUEVO	R	I.E.D. SAN JOSE	ESC URB DE VARONES NRO. 2	186	0	**186**
218	SITIONUEVO	R	I.E.D. SAN JOSE	ESC URB MARIA AUXILIADORA	130	0	**130**
219	SITIONUEVO	R	I.E.D. SAN JOSE	EUM SAGRADO CORAZON DE JESUS	187	0	**187**
220	SITIONUEVO	R	I.E.D. SAN JOSE	I.E.D. SAN JOSE	309	0	**309**
221	ZAPAYÁN	R	I.E.D. CAÑO DE AGUAS	CENT EDUC BAS PRI MIX NRO 10 LOS CERRITOS	0	38	**38**
222	ZAPAYÁN	R	I.E.D. CAÑO DE AGUAS	CENT EDUC BAS PRIM MIX LOS CORAZONES	0	9	**9**
223	ZAPAYÁN	R	I.E.D. CAÑO DE AGUAS	ERM SAN MARTIN EL BONGO	0	35	**35**
224	ZAPAYÁN	R	I.E.D. CAÑO DE AGUAS	PREESCOLAR LOS ANGELES	0	12	**12**
225	ZAPAYÁN	R	I.E.D. DAGOBERTO OROZCO BORJA	CENT EDUC BAS AMP DAGOBERTO OROZCO BORJA	0	759	**759**
226	ZAPAYÁN	R	I.E.D. LICEO ZAPAYAN	CENT EDUC BASICO MIXTO DE CAPUCHO	0	62	**62**
227	ZAPAYÁN	R	I.E.D. LICEO ZAPAYAN	CENT EDUC DE BAS PRIM MIX NRO 6	0	96	**96**
228	ZAPAYÁN	R	I.E.D. LICEO ZAPAYAN	CENT EDUC DE BAS PRIM MIX NRO 7	225	0	**225**
229	ZAPAYÁN	R	I.E.D. LICEO ZAPAYAN	CENT EDUC DE BASICA PIEDRAS PINTADAS	195	0	**195**
230	ZAPAYÁN	R	I.E.D. LICEO ZAPAYAN	COL DPTAL BTO DE PUNTA DE PIEDRAS	0	243	**243**
231	ZAPAYÁN	R	I.E.D. LICEO ZAPAYAN	ERM VILLA DEL ROSARIO	0	22	**22**
232	ZAPAYÁN	R	I.E.D. LICEO ZAPAYAN	JARDIN INFANTL MPAL CASTILLO DE LOS NIÑOS	0	170	**170**
233	ZONA BANANERA	N	I.E.D. ARMANDO ESTRADA FLOREZ	ERM LA POLA	0	311	**311**
234	ZONA BANANERA	N	I.E.D. ARMANDO ESTRADA FLOREZ	ERM MICAEL COTES MEJIA	0	608	**608**
235	ZONA BANANERA	N	I.E.D. ARMANDO ESTRADA FLOREZ	II.E.D. ARMANDO ESTRADA FLOREZ	0	1063	**1.063**
236	ZONA BANANERA	N	I.E.D. ARMANDO ESTRADA FLOREZ	PREESCOLAR MARIA AUXILIADORA	102	0	**102**
237	ZONA BANANERA	N	I.E.D. CANDELARIA	IED LA CANDELARIA	0	396	**396**
238	ZONA BANANERA	N	I.E.D. CERRO BLANCO	ERM LA CONCEPCION	95	0	**95**
239	ZONA BANANERA	N	I.E.D. CERRO BLANCO	ERM NAZARETH	47	0	**47**
240	ZONA BANANERA	N	I.E.D. CERRO BLANCO	ERM PANTOJA	103	0	**103**
241	ZONA BANANERA	N	I.E.D. CERRO BLANCO	I.E. CERRO BLANCO	473	0	**473**
242	ZONA BANANERA	N	I.E.D. CIUDAD PERDIDA	CENT EDUC RUR CIUDAD PERDIDA	0	253	**253**
243	ZONA BANANERA	N	I.E.D. CIUDAD PERDIDA	ERM MARIA INMACULADA	0	146	**146**
244	ZONA BANANERA	N	I.E.D. CIUDAD PERDIDA	ERM MONTERIA	0	72	**72**
245	ZONA BANANERA	N	I.E.D. CIUDAD PERDIDA	ERM PADELMA	0	31	**31**
246	ZONA BANANERA	N	I.E.D. CIUDAD PERDIDA	ERM RECUERDOS DE CIUDAD PERDIDA	0	93	**93**
247	ZONA BANANERA	N	I.E.D. DE SOPLADOR	I.E.D. DE SOPLADOR	475	0	**475**
248	ZONA BANANERA	N	I.E.D. HUMBERTO VELAZQUEZ GARCIA	CON DE DESARROLLO RURAL	605	0	**605**
249	ZONA BANANERA	N	I.E.D. HUMBERTO VELAZQUEZ GARCIA	ERM CAÑO MOCHO	49	0	**49**
250	ZONA BANANERA	N	I.E.D. HUMBERTO VELAZQUEZ GARCIA	ERM DE PALOMAR	280	0	**280**
251	ZONA BANANERA	N	I.E.D. HUMBERTO VELAZQUEZ GARCIA	ERM LOS COCOS	0	136	**136**
252	ZONA BANANERA	N	I.E.D. HUMBERTO VELAZQUEZ GARCIA	ERM SACRAMENTO	0	21	**21**
253	ZONA BANANERA	N	I.E.D. HUMBERTO VELAZQUEZ GARCIA	ESC MIX AGROP 16 DE JULIO	235	0	**235**
254	ZONA BANANERA	N	I.E.D. HUMBERTO VELAZQUEZ GARCIA	ESC MIX CRISTO REY	223	0	**223**

255	ZONA BANANERA	N	I.E.D. HUMBERTO VELAZQUEZ GARCIA	JARDIN INFANTIL CAPITOLIO	0	103	**103**
256	ZONA BANANERA	N	I.E.D. JOSE BENITO VIVES DE ANDREIS	COL DPTAL DE BTO JOSE BENITO VIVES DE A.	0	547	**547**
257	ZONA BANANERA	N	I.E.D. JOSE BENITO VIVES DE ANDREIS	ERM LATALCITO	0	37	**37**
258	ZONA BANANERA	N	I.E.D. JOSE BENITO VIVES DE ANDREIS	ERM LUIS M. RUDOLF	229	0	**229**
259	ZONA BANANERA	N	I.E.D. JOSE BENITO VIVES DE ANDREIS	ERM MEDIA TAPA	16	0	**16**
260	ZONA BANANERA	N	I.E.D. JOSE BENITO VIVES DE ANDREIS	ESC RUR DE VARONES DE SEVILLA	0	125	**125**
261	ZONA BANANERA	N	I.E.D. LAS MERCEDES	CENT EDUC BASICA RUR LAS MERCEDES	823	0	**823**
262	ZONA BANANERA	N	I.E.D. LAS MERCEDES	ERM GUAIMARO	257	0	**257**
263	ZONA BANANERA	N	I.E.D. MACONDO	ERM LA AGUSTINA	0	88	**88**
264	ZONA BANANERA	N	I.E.D. MACONDO	ERM LA BALSA	0	38	**38**
265	ZONA BANANERA	N	I.E.D. MACONDO	ERM MACONDO	61	0	**61**
266	ZONA BANANERA	N	I.E.D. MACONDO	ERM PAULINA	0	142	**142**
267	ZONA BANANERA	N	I.E.D. MACONDO	ERM PILOTO	0	17	**17**
268	ZONA BANANERA	N	I.E.D. MACONDO	ESC RUR NIÑAS GUACAMAYAL	944	0	**944**
269	ZONA BANANERA	N	I.E.D. MACONDO	ESC RUR VARONES JOSE CELESTINO MUTIS	0	801	**801**
270	ZONA BANANERA	N	I.E.D. RODRIGO VIVES DE ANDREIS	CENT EDUC BASICA PRIMARIA NRO1	386	0	**386**
271	ZONA BANANERA	N	I.E.D. RODRIGO VIVES DE ANDREIS	ERM LA BONGA	0	185	**185**
272	ZONA BANANERA	N	I.E.D. RURAL GUILLERMO ALVAREZ	CENT EDUC RUR GUILLERMO ALVAREZ	0	248	**248**
273	ZONA BANANERA	N	I.E.D. RURAL GUILLERMO ALVAREZ	ERM KM 70	245	0	**245**
274	ZONA BANANERA	N	I.E.D. SAN JOSE DE KENNEDY	I.E.D SAN JOSE DE KENNEDY	598	0	**598**
275	ZONA BANANERA	N	I.E.D. SANTA ROSALIA	ERM 23 DE ABRIL	140	0	**140**
276	ZONA BANANERA	N	I.E.D. SANTA ROSALIA	ERM CAMPO BRETAÑITA	15	0	**15**
277	ZONA BANANERA	N	I.E.D. SANTA ROSALIA	ERM NUEVO HORIZONTE	22	0	**22**
278	ZONA BANANERA	N	I.E.D. SANTA ROSALIA	I.E.D.R. SANTA ROSALIA	650	0	**650**
279	ZONA BANANERA	N	I.E.D. THELMA ROSA AREVALO	ERM PABLO DEL LLANO	248	0	**248**
280	ZONA BANANERA	N	I.E.D. THELMA ROSA AREVALO	INST EDUC DPTAL THELMA ROSA AREVALO	1062	0	**1.062**
281	ZONA BANANERA	N	I.E.D. TUCURINCA	I.E.D. TUCURINCA	358	0	**358**
282	ZONA BANANERA	N	I.E.D. TUCURINCA	SEDE NUEVA ESPERANZA	1313	0	**1.313**

15.INTERVENTORIA

Con el propósito de garantiza la calidad, inocuidad y continuidad del suministro de complementos alimentarios a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar, se debe contratar la interventoría técnica, administrativa, financiera y jurídica del contrato que ejecutan las actividades de suministro de complemento alimentario para los niños, niñas y adolescentes matriculados en las instituciones educativas oficiales, registrados, priorizados y focalizados en el SIMAT, conforme los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar, que garanticen la correcta ejecución del mismo, durante el 100% de duración del programa. Verificando que los operadores contratados cumplan con el objeto contractual con sujeción a la norma de contratación.

Se debe realizar verificaciones en campo en dos sitios a saber:

- **Bodegas de alimentos o centros de acopio:** Se propone visita a la bodega o centro de acopio definido para la operación por el contratista de suministro, con permanencia durante el proceso de recepción, almacenamiento, alistamiento, cargue y despacho.
- **Seguimiento en ruta desde bodega:** Seguimiento a las condiciones de transporte de materias primas e insumos de aseo desde la bodega a las sedes focalizadas por la entidad, sedes de colegios del municipio: Acorde con el esquema de visitas propuestos por la interventoría y aprobado por la entidad.

El número de visitas, periodicidad de estas y talento humano requerido, puede variar sobre la base de las necesidades de la entidad con el propósito de garantizar la correcta ejecución del programa. De cada una de estas visitas el profesional de campo dejará acta en la cual se relacionen los aspectos a ajustar en cada uno de los procesos evaluados, solicitando planes de mejora y realizando el seguimiento hasta el cierre de los hallazgos evidenciados. De las actividades realizadas se presentará informe mensual en medio físico y magnético.

Los profesionales responsables de este seguimiento podrán ser profesionales en Nutrición y Dietética, en el área de alimentos, Ingeniería de Alimentos o Química, Químico de Alimentos, profesional en Microbiología o profesional en Bacteriología o Ingeniería Industrial o Agroindustrial, Ingenieros Ambientales, Ingeniero Ambiental y Sanitario.

La Interventoría llevará a cabo en este componente las actividades de verificación de lo dispuesto en las Resoluciones 00335 de *2021 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos –Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar –PAE"* y 002 de 2022 *"Por la cual se modifica y adiciona la resolución 00335 de 2021 por medio de la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar –PAE"*, como obligaciones del operador en las fases de alistamiento de la operación y ejecución, relacionados a continuación:

VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS DE FASE DE ALISTAMIENTO DE OPERACIÓN:

- **Necesidad de recurso Humano:** Verificar el cumplimiento de los requisitos definidos en la Resolución 00335 de 2021 y 002 de 2022 del Ministerio de Educación para el coordinador operativo y personal manipulador (Perfil, formación, cantidad de manipuladores según cobertura de los beneficiarios) y documentación exigida en el documento contractual y normatividad vigente.
- **Adecuación y documentación de las Bodegas**: Disponibilidad en la Bodega de almacenamiento de materias primas ofertadas, verificando que cuenten con Concepto higiénico sanitario favorable y verificación documental de los siguientes requisitos:

✓ Relación de equipos y utensilios a utilizar en la operación en Bodega.
✓ Plan de mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de Bodega y comedores escolares.
✓ Plan de saneamiento básico que contemple la totalidad de los programas.
✓ Plan de capacitación de talento humano.
✓ Plan de rutas de distribución que incluya periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y gas a cada comedor.
✓ Ciclo de menús, soportado con el análisis nutricional, listas de intercambios y guías de preparación.
✓ Plan de muestreo microbiológico.
✓ Demás obligaciones contempladas en la normatividad vigente y documentos contractuales.

SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN EN FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Se realizará seguimiento al cumplimiento del operador durante la fase de operación, tanto en Bodega como en sedes a los aspectos definidos por la Resoluciones 00335 de 2021 y 002 de 2022, entre los cuales se destacan:

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS (BODEGAS DE ALMACENAMIENTO O CENTROS DE ACOPIO):

Supervisar el cumplimiento de los aspectos establecidos en el documento contractual, así como la normatividad vigente para alimentos (Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad aplicable).

- **Edificaciones e instalaciones y equipos:** Se realizará la verificación del estado general de la infraestructura y funcionamiento de los equipos empleados en bodegas y comedores.
- **Condiciones de Saneamiento:** identificar el cumplimiento de los aspectos relacionados en cada uno de los 4 programas de saneamiento exigidos en la normatividad vigente (Limpieza y desinfección, abastecimiento de agua, control de plagas y manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos.). Verificar la disponibilidad en comedores, de los elementos e insumos de aseo acorde a lo definido en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 00335 de 2021 del ministerio de trabajo.
- **Personal Manipulador:** Verificar el cumplimiento de los requisitos definidos en la Resolución 00335 de 2021 del Ministerio de Educación para el coordinador y personal manipulador, evaluar la aplicación de las BPM y documentación exigida en el documento contractual y normatividad vigente, entrega y porte de la dotación correspondiente. Verificar el cumplimiento de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, frente a este aspecto.
- **Aseguramiento de la Calidad:** Verificar el cumplimiento de los aspectos relacionados con el recibo, almacenamiento, transformación, producción y distribución de los alimentos, así como las condiciones de transporte en sedes cuando sea viable su verificación. Igualmente, seguimiento a resultados microbiológicos reportados por el ente competente, en el marco de las normas aplicables a cada proceso verificado, según lo establecido en la normatividad vigente y documentos contractuales.
- **Seguridad Industrial:** Verificar la existencia de elementos mínimos requeridos para la atención de novedades y procedimientos aplicables al aspecto evaluado (Extintor, botiquín, manuales referentes a salud ocupacional y uso de los elementos de protección), según lo establecido en la normatividad vigente y documentos contractuales.

SEGUIMIENTO A DESPACHO

En Bodegas y acorde al cronograma de despacho a sedes utilizado por el operador, se evaluarán los siguientes aspectos:

- **Condiciones de los vehículos:** Determinar que las condiciones de los vehículos cumplan con la normatividad vigente aplicable. Se verificará entre otros aspectos, documentación que certifique que el vehículo es apto para transportar alimentos, condiciones de higiene, uso de thermoking cuando sea aplicable y estado de elementos de embalaje.
- **Personal transportador:** Documentación y uso de dotación acorde a la normatividad vigente.
- **Condiciones de materias primas:** Verificar que las materias primas a despachar correspondan con el ciclo de minutas aprobado, condiciones de calidad y cantidad de los productos, cumplimiento de la normatividad aplicable (Registros sanitarios, rotulado, etc.), cumplimiento de temperatura de transporte, ruteros, sedes por ruta, condiciones de entrega (Verificación de entrega de remisión etc).
- **Condiciones de entrega de implementos de aseo**: Verificar la distribución y entrega a los comedores por parte del operador de los elementos e insumos de aseo acorde a lo definido en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución 00335 de 2021 del Ministerio de Educación.

SEGUIMIENTO A RUTAS

Se realizará seguimiento a las condiciones de transporte de las materias primas, alimentos y/o preparaciones (según la modalidad priorizada o focalizada) desde la Bodega de almacenamiento y/o sede educativa a las diferentes sedes asignadas a cada operador las cuales deben cumplir con lo estipulado en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte. El interventor acompañará el desplazamiento de las rutas desde Bodega y/o Sede verificando las condiciones de entrega en todas las sedes de la ruta seleccionada. Se evaluarán los siguientes aspectos: Se realiza seguimiento a las condiciones de transporte de las materias primas desde la Bodega de almacenamiento a las diferentes sedes, las cuales deben cumplir con lo estipulado en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte. El interventor acompañara el desplazamiento de las rutas desde bodega verificando las condiciones de entrega en todas las sedes de la ruta seleccionada. Se evaluarán los siguientes aspectos:

- **Condiciones de los vehículos:** Determinar que las condiciones de los vehículos cumplan con la normatividad vigente aplicable. Se verificará entre otros aspectos,

documentación que certifique que el vehículo es apto para transportar alimentos, condiciones de higiene, uso de thermoking y/o elementos que ayuden a conservar la calidad e inocuidad cuando sea aplicable y estado de elementos de embalaje.

- **Personal transportador:** Documentación y uso de dotación acorde a la normatividad vigente.
- **Condiciones de transporte y entrega materias primas, alimentos y/o preparaciones:** Verificar que las materias primas, alimentos y/o preparaciones entregadas a sedes correspondan con el ciclo de minutas aprobado, condiciones de calidad y cantidad de los productos, cumplimiento de la normatividad aplicable (Registros sanitarios, rotulado etc), cumplimiento de temperatura de transporte, ruteros, sedes por ruta, condiciones de entrega (Verificación de entrega de remisión etc.).
- **Condiciones de entrega de implementos de aseo:** Verificar la distribución y entrega a los comedores por parte del operador de los elementos e insumos de aseo acorde a lo definido en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución 00335 de 2021 del Ministerio de Educación.

EVALUACIÓN EN SEDES

A continuación, se describen las actividades de seguimiento en las sedes educativas para las modalidades de Preparado en Sitio e Industrializada, las cuales conllevan a la verificación y cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y las condiciones contractuales:

Estas verificaciones se realizarán en sedes y comprenden los siguientes aspectos:

- **Minuta Patrón:** Verificar, por medio de un muestreo aleatorio, en plato servido el cumplimiento de las porciones establecidas en el documento contractual de acuerdo con los lineamientos establecidos en la Resolución 00335 de 2021, que permitan garantizar el aporte nutricional del complemento alimentario.
- **Evaluación de características organolépticas:** Determinar el cumplimiento de las características que presentan los componentes suministrados a la población escolar beneficiaria, en cuanto a color, olor, sabor, textura, apariencia y presentación final.
- **Cumplimiento del ciclo de menús**: Evaluar el cumplimiento del ciclo programado y aprobado. En caso de cambios estos se encuentren informados y aprobados.

- **Verificación de componentes:** Verificar el cumplimiento en la entrega de componentes de acuerdo con el tipo de complemento suministrado.
- **Cantidad de materia prima:** Verificar que se cuente con la materia prima requerida para la producción de los suministros del día

CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS EN SEDES

Supervisar el cumplimiento de los aspectos establecidos en el documento contractual, así como la normatividad vigente para alimentos (Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad aplicable):

- Instalaciones Físicas y Sanitarias
- Equipos y Utensilios
- Condiciones de Saneamiento (Limpieza y Desinfección, Abastecimiento de Agua, Manejo y Disposición de Residuos Líquidos y Sólidos y Control de Plagas)
- Personal Manipulador de Alimentos
- Aseguramiento de la Calidad (Aspectos Generales, Transporte, Recibo, Almacenamiento y Distribución de Materia Prima, Alimentos y/o productos terminados)
- Seguimiento al plan de muestreo microbiológico

EVALUACIÓN DEL COMPONENTE ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL

Supervisar el cumplimiento de los aspectos establecidos en la Resolución 00335 de 2021 y documentos contractuales, los cuales conllevan a la verificación de lo siguiente, independientemente de la modalidad de ración adoptada:

- Entrega de la cantidad de raciones.
- Cumplimiento del ciclo de menús.
- Verificación de la entrega de los componentes.
- Evaluación sensorial.
- Empaque y rotulado de las materias primas y alimentos.

EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES ESPECÍFICAS CONTRACTUALES (BODEGAS Y SEDES)

Supervisar el cumplimiento de los aspectos establecidos en el documento contractual, así como la normatividad vigente:

- Especificaciones Técnicas.

- Salud Ocupacional y Seguridad Industrial.
- Gestión Social.
- Protocolo de Bioseguridad

La verificación de los requisitos de la fase de alistamiento será objeto de verificación por parte de la interventoría, siempre y cuando el contrato interadministrativo que viabilice la ejecución de actividades por parte de la interventoría se suscriba previo al plazo definido para que el o los operadores hagan entrega de los documentos a los que hace referencia la Resolución 00335 de 2021.

SEGUIMIENTO A CONDICIONES MICROBIOLOGICAS

Para la modalidad Preparada en Sitio e Industrializada, se realizará seguimiento o supervisión mediante muestreo microbiológico realizado por la Interventoría (contratación de laboratorios certificados) al ambiente, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos de todas las áreas, alimentos (modalidad Industrializada), materias primas/producto terminado (modalidad preparada en Sitio) y agua potable; con el fin de verificar la calidad e inocuidad de los alimentos y evaluar los diferentes procesos productivos; lo anterior en las sedes educativas. Todo lo anterior contemplando la normatividad vigente y Resolución 00335 de 2021.

ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS.

Complementando las actividades de campo, se llevarán a cabo las siguientes actividades de carácter administrativo:

Control y seguimiento a Interventores: Se Implementarán los controles requeridos para que las actividades en campo garanticen el seguimiento en las condiciones de tiempo, modo y lugar pactadas en el contrato resultante de la presente propuesta, mediante acciones de capacitación, entrenamiento y seguimiento permanente del talento humano y a los productos (Formatos, actas, reportes e informes), que soporten las acciones de interventoría.

Autorización de cambios de Ciclo de menús: Recepcionar, analizar, emitir concepto y consolidar en una base a disposición de la entidad los intercambios solicitados por el operador, cumpliendo lo descrito en la Resolución 00335 de 2021.

Seguimiento a la generación de alertas y acciones de mejora

Teniendo en cuenta las actividades de la Interventoría, así como las relaciones colaborativas con los diferentes actores del PAE, se realizará seguimiento a las alertas

tempranas para implementar y visualizar las acciones de mejora que se adelanten desde los equipos técnicos del PAE a nivel territorial frente a lo siguiente:

- **Síntomas Gastrointestinales o Alertas en Salud**

Se realiza verificación y acompañamiento a la ruta de las acciones que deben ser adelantadas por los diferentes actores, al identificar dos o más casos de niños, niñas y jóvenes con síntomas gastrointestinales (náuseas, diarrea, dolor de estómago, dolor de cabeza, rash o purito o erupción cutánea), posiblemente relacionados con el consumo del complemento alimentario PAE en un lapso de 24 horas desde la identificación del primer casi al interior de la sede educativa.

La ruta inicia con la identificación de los casos por parte de los estudiantes, quienes notificaran al personal de la institución educativa y estos a su vez lo comunicaran al rector, a fin de realizar la notificación inmediata a padres de familia, entidad territorial de salud, operador PAE, equipo PAE y Entidad Territorial Certificada en Educación ETC.

Se realizará seguimiento microbiológico en caso de requerirse.

- **Novedades en Calidad e Inocuidad**

En las visitas a sedes los interventores pueden evidenciar aspectos que requieran una solución inmediata y efectiva por parte del operador para minimizar riesgos durante la operación. Dichos aspectos deben ser informados por los interventores a la coordinación técnica para el reporte inmediato al operador y a la entidad, solicitando las acciones de mejora inmediatas. Los aspectos que se definen como indicadores de riesgo que requiere una acción inmediata comprenden entre otros:

- Alteración en el rotulado de los alimentos (fecha de vencimiento, lote, entre otros)
- Contaminación química, física o biológica de los alimentos,
- Alteración o falsificación en el rotulado del alimento.
- Aplicación de medidas sanitarias de seguridad por la autoridad sanitaria.

Seguimiento Hallazgos No Conformes: En el evento que en Bodegas o Sedes se evidencian desviaciones de los requisitos frente a la normatividad o a lo pactado contractualmente, se documentan los HNC, que deben ser consolidados y comunicados al operador para la implementación de las acciones correctivas inmediatas, la formulación de los planes de mejora correspondientes a los cuales la interventoría realizará seguimiento hasta el cierre definitivo del hallazgo.

Verificación Informe operador: Verificar y validar el contenido de los informes ejecutivos y anexos, de los componentes o procesos técnicos y financieros, presentados por el operador por cada periodo de pago o en el momento que se requiera, presentado las observaciones al mismo y requiriendo los ajustes que se consideren necesarios. Reportar al proceso financiero las novedades no atendidas por el Operador, que impliquen NO PAGOS en el suministro facturado.

NOTA: El seguimiento al cumplimiento de los requisitos de la fase de alistamiento serán objeto de verificación por parte de la interventoría, siempre y cuando el contrato interadministrativo que viabilice la ejecución de actividades por parte de la interventoría se suscriba previo al plazo definido para que el operador haga entrega de los documentos a los que hace referencia la Resolución 00335 de 2021.

Gestión de Novedades, Quejas y Reclamos: Se implementará la logística necesaria para la recepción y trámite de las novedades informadas como PQRS por la comunidad educativa, entes de control y comunidad en general, durante la ejecución del contrato de suministro asignado, que faciliten el análisis de la información y la implementación de acciones de mejora. Cada PQRS controlada será verificada mediante visita a campo de ser requerido, levantamiento de todo el material probatorio, proyección de respuesta inicial y final al peticionario y de ser aplicable reportar al proceso financiero las novedades no atendidas por el Operador, que impliquen descuentos en el suministro facturado.

Elaboración de Informes: El resultado del seguimiento mensual a la ejecución técnica del contrato de suministro objeto de interventoría, se consolidará en un Informe que se remitirá a la entidad y a los actores definidos por la misma.

Así mismo y acorde al alcance a cargo del contratista de interventoría, se dará respuesta a las solicitudes de la Entidad y los actores definidos por la misma, relacionadas con la proyección de respuesta a Derechos de petición, conceptos técnicos, que requieran verificación y que se desprendan de los contratos asignados y obligaciones establecidas.

GESTION FINANCIERA

Teniendo en cuenta las actividades y obligaciones establecidas para la ejecución del contrato por parte del Operador, se realizará el seguimiento a la ejecución de todos los aspectos administrativos y financieros para garantizar el cumplimiento de las condiciones establecidas.

1. **Certificación de pago:**

Revisión de las conclusiones de los informes técnicos, administrativos, financieros y legales que permitan certificar el pago. Se verificará en cada periodo de ejecución que los formatos de registro de entrega de complementos alimentarios (Certificado de entrega de raciones y registro de control diario de asistencia), cumplan con los requisitos establecidos por el MEN, se encuentren debidamente diligenciados, estén suscritos por el Rector de la institución, y se validará la cantidad de raciones entregadas por el operador.

Verificación de nómina y soportes de los registros del pago de todo el personal contratado para la operación del servicio de alimentación escolar, ya sea por transferencia bancaria o pago directo. Verificación y validación en cada periodo de pago de los soportes que evidencien las compras locales en el porcentaje que haya sido pactado contractualmente, las cuales pueden corresponder a adquisición de alimentos, bienes y servicios necesarios para la Operación del PAE, o aquellas que el pliego y la propuesta prevean.

Verificación del certificado de paz y salvo en el pago **de aportes parafiscales relativos al sistema de seguridad social integral,** así como los propios del SENA, ICBF y cajas de compensación familiar cuando a ello haya lugar solicitando y validando para cada pago la presentación de una certificación al último día del mes anterior a la fecha de ejecución del periodo de pago, donde conste el cumplimiento de las condiciones de pago de los aportes antes mencionados.

Verificación y validación del contenido de **los informes ejecutivos, financieros y administrativos** del operador por cada periodo de pago o en el momento que se requiera, presentado las observaciones al mismo y requiriendo los ajustes que se consideren necesarios. Aplicar en cada periodo los **descuentos y no pagos** correspondientes a los hallazgos evidenciados en visitas de interventoría a bodegas, centros de acoplo o sedes.

Elaborar el **informe de certificación del periodo** detallando el estado presupuestal y la ejecución de los recursos acorde con los requisitos establecidos en el contrato. Autorizar la elaboración de la **factura** de acuerdo con la modalidad de pago establecida en el contrato. Verificar que la factura cumpla con los requisitos de Ley y el pago de los aportes al sistema de seguridad social de acuerdo con las disposiciones legales vigentes.

Nota: Las actividades que se deben desplegar por el proceso financiero están supeditadas a que el operador presente los informes y soportes oportunamente, serán desarrolladas únicamente per el plazo pactado contractualmente y a su terminación se realizará el empalme pertinente con la Entidad.

Radicación de la **cuenta** del Operador en la entidad.

2. **Controlar el Estado Financiero del Contrato**

Presentar el informe mensual detallado y el balance actualizado de las condiciones iniciales pactadas entre la Entidad y el Operador del suministro, las modificaciones y/o adiciones y en general de los aspectos económicos relacionados con la ejecución y saldos. Se verificará que el valor ejecutado no exceda el valor inicial pactado en el contrato de suministro. Se llevará el registro cronológico de los pagos, ajustes y deducciones realizados durante la ejecución del contrato o convenio.

Revisión de las **Modificaciones y/o adiciones** que requieran el contrato.

En caso de requerirse adiciones contractuales, de acuerdo con los horizontes de contratación establecidos por la Entidad, se presentarán escenarios con el fin de apoyar la toma de decisiones de la Entidad.

3. **Informe y soportes registros financieros**

Se radicar en los plazos definidos por la Entidad, los informes de los procesos evaluados y los registros soporte.

4. **Revisión documental**

Revisar y analizar en forma completa y detallada el contrato, anexos técnicos, pliegos de condiciones, propuestas y toda la documentación que tenga relación con el contrato o convenio.

5. **Comunicación entre partes interesadas:**

Todas las instrucciones, requerimientos, autorizaciones y/o consultas entre el Contratista de Interventoría y la Entidad deben encontrarse por escrito, así como las respuestas, informes o solicitudes del Operador de suministro.

Se atenderá, tramitará y resolverá toda consulta de tipo administrativo y financiero que haga la entidad y el Operador de suministro.

Asistencia a las reuniones programadas con la Entidad contratante, Operadores de suministro diferentes actores del PAE para tratar temas de interés para el desarrollo del objeto del contrato.

Radicación de todas las comunicaciones oficiales recibidas y enviadas con número consecutivo.

Seguimiento y verificación del trámite y respuestas dado a las solicitudes recibidas.

GESTIÓN LEGAL

Se velará por que las obligaciones resultantes de los pliegos de condiciones y contrato, se desarrollen dentro de los plazos, montos y calidad exigidos, verificando si es aplicable la vigencia de las garantías, viabilidad de modificaciones y adiciones, suscripción de actas entre las partes y en el caso que se requiera se informará a la Entidad del incumplimiento del Operador suministro y se recomendará la aplicación de sanciones, discriminando las razones que tiene para ello y las pruebas que la respaldan, de acuerdo con lo que se presenta a continuación:

1. **Revisión de documentos:** Acopiar la documentación producida en la etapa precontractual, que se requiera para el ejercicio de las actividades.
2. **Actas:** Elaborar las actas de inicio, suspensión, reinicio, terminación y liquidación, para la respectiva suscripción por el Operador de suministro, en los casos que sea procedente, siempre y cuando el operador entregue los insumos oportunamente y el plazo del contrato lo permita.
3. **Acompañamiento y asesoría:** Apoyar y asesorar a la entidad en los temas que tengan un componente legal incorporado, conceptuando y entregando los informes o conceptos que se requieran, dentro del plazo de ejecución del contrato. Asistir a las reuniones convocadas por la entidad o la interventoría apoyando la gestión de los procesos de la interventoría.
4. **Seguimiento novedades:** Verificación de las obligaciones contractuales, constitución y vigencia de las pólizas y sus respectivos amparos.
5. **Modificaciones:** Verificar la viabilidad de las modificaciones que se requiera, de conformidad con las normas legales vigentes.
6. **Garantías:** Exigir al Operador la prórroga de las garantías otorgadas, acorde con el plazo pactado en los pliegos de condiciones, las modificaciones suscritas o la proyección de recursos con que se disponga.
7. **Comunicación entre partes interesadas:** Preparación de respuestas a los requerimientos del Operador con relación a las estipulaciones del pliego de

condiciones, que involucre aspectos de carácter legal, requeridos dentro del plazo pactado contractualmente. Estudiar y analizar las reclamaciones que presente el Operador de suministro a la Entidad y recomendar motivadamente las correspondientes soluciones, requeridos dentro del plazo pactado contractualmente. Dar traslado oportuno a la Entidad de las solicitudes y peticiones que realice el Operador de suministro, con relación al desarrollo del contrato y advertir a cada una de las partes sobre el vencimiento de términos para resolver.

8. **Actividades administrativas legales:** Seguimiento a cobertura de pólizas, tasación de descuentos y multas acorde a lo establecido contractualmente, certificación de no pagos por novedades, verificación de información financiera de las actas de terminación y liquidación en los casos que sea procedente, siempre y cuando el operador los insumos oportunamente y el plazo del contrato lo permita.
9. **Evaluación solicitud de aplicación de sanciones:** Recomendar la aplicación de multa o descuento, cuando se evidencie el incumplimiento de una o varias de las obligaciones pactadas en el contrato, y/o pliego de condiciones, previo cumplimiento del procedimiento establecido para tal fin en los casos que sea procedente y el plazo del contrato lo permita.
10. **Verificación del cumplimiento de la totalidad de obligaciones pactadas por el Operador de suministro:** Verificar y revisar las conclusiones de los informes técnicos, administrativos, financieros y legales que permitan certificar el cumplimiento de las actividades contratadas por parte del operador, siempre y cuando el operador entregue los insumos oportunamente y el plazo del contrato lo permita.

GESTIÓN ADMINISTRATIVA

Se debe garantizar la operación del proyecto mediante la administración de los recursos, físicos, humanos y tecnológicos que viabilicen el funcionamiento del proyecto y el cumplimiento de las obligaciones a cargo entidad interventora. A continuación, se relaciona los perfiles mínimos que se debe contratar para garantizar una adecuada ejecución de las labores de seguimiento técnico, financiero y jurídico que componen el ejercicio de interventoría.

PERFILES DE PERSONAL INTERVENTORIA

Cargo	Perfil profesional	Dedicación	Funciones mínimas
Director General	Profesional nutricionista dietista o ingeniero de alimentos o industrial, profesional de las ciencias económicas o administración o en derecho o en administración con postgrado en gerencia o administración o en ciencias económicas o en calidad o alimentos o áreas afines, con experiencia profesional mínima de 5 años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos en los cuales así lo reglamente la ley y específica relacionada de 3 años en ejecución de programas sociales y/o de seguridad alimentaria nutricional y/o interventorías o supervisión de proyectos del sector público.	50%	Garantizar la ejecución de la interventoría en las condiciones pactadas contractualmente, a través del cumplimiento de las actividades y entrega de productos establecidos, manteniendo una comunicación directa con la Entidad.
Coordinador General	Profesional nutricionista dietista o ingeniero de alimentos o microbiólogo o profesional de las ciencias económicas o en derecho o en administración o áreas afines, con postgrado en gerencia o administración o en ciencias económicas o en calidad. **Experiencia general:** mínima de 5 años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos en los cuales así lo reglamente la ley de los cuales debe contar con experiencia específica relacionada mínima de 3 años en ejecución de programas sociales y/o de seguridad alimentaria nutricional y/o interventorías o supervisión de proyectos del sector público.	100%	Asesorar a la Dirección con el fin de garantizar la ejecución de la interventoría en las condiciones pactadas contractualmente. Apoyar a la Dirección para garantizar la entrega de productos establecidos contractualmente. Apoyar el análisis de la información generada en la operación de interventoría, la revisión y análisis de indicadores y generación de informes de recomendaciones a la Entidad que contribuyan con el mejoramiento de la ejecución del PAE.
Asesor Jurídico	Profesional en derecho con postgrado en derecho público o administrativo o derecho contractual/contratación, o derecho disciplinario con experiencia profesional de 5 años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional **Experiencia general:** mínima de 3 años en ejecución de programas sociales y/o de seguridad alimentaria nutricional y/o interventorías o supervisión de proyectos del sector público.	100%	Asesorar a la Dirección en la Gestión del proceso jurídico del proyecto en las modalidades, contratos o convenios a intervenir garantizando el cumplimiento de lo establecido. Atender directamente a los requerimientos de orden jurídico requeridos por la Entidad. Brindar soporte a todos los procesos de interventoría para la emisión, revisión, proyección y ajustes de documentos o informes que sean reportados a la Entidad o Universidad en el marco del contrato vigente.
Coordinador Técnico	Profesional en Nutrición y Dietética o en Ingeniería de alimentos o química o Química de alimentos o microbiología o ingeniero industrial o agroindustrial o bacteriólogo o áreas afines. Con posgrado y experiencia profesional de 5 años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos requeridos por la ley, de los cuales debe contar con experiencia especifica relacionada de 2 años en ejecución de programas sociales y/o de seguridad alimentaria y nutricional; y/o interventorías o supervisión de programas de alimentación y/o servicios de alimentación.	100%	Coordinar de manera integral, efectiva y oportuna el proceso técnico del proyecto en todas las modalidades y contratos definidos por la Entidad. Mantener comunicaciones directas y oportunas con el equipo de alimentación escolar y el responsable del proceso técnico en la Entidad. Atender directamente los requerimientos técnicos solicitados por la Entidad. Atender de manera oportuna las reuniones convocadas por la Entidad.

Profesional Interventor de Bodega o centro de acopio	Profesional en Ingeniería de alimentos o química o Química de alimentos o profesional en Nutrición y Dietética o profesional en microbiología o ingeniero industrial o agroindustrial o bacteriólogo o ingeniero ambiental entre otras ingenierías y áreas afines. **Experiencia general** de mínimo 6 meses.	100%	Realizar las actividades técnicas de verificación establecidas en las Bodegas o centros de acopio y en las operaciones de despacho y rutas que transporten las materias primas a las sedes de colegios.Apoyar las actividades técnicas de verificación establecidas en las sedes de colegios beneficiarias del suministro.
Profesional Interventor de Campo	Profesional en Ingeniería de alimentos o química o Química de alimentos o profesional en Nutrición y Dietética o profesional en microbiología o ingeniero industrial o agroindustrial o bacteriólogo o ingeniero ambiental entre otras ingenierías o áreas afines.	100%	Realizar las actividades técnicas de verificaciones establecidas en las sedes de colegios beneficiarios del suministro.
Profesional Interventor de campo infraestructura	Profesional en Ingeniería industrial o arquitectura. o ingeniero civil experiencia especifica mínima de 4 años, contados a partir de la expedición del título profesional	100%	Realizar diagnóstico de infraestructura en las sedes de colegios beneficiarias del suministro. Realizar levantamiento arquitectónico de los servicios de alimentos de las sedes de colegios beneficiarias del suministro. Realizar informes de infraestructura con sus respectivos costos.
Profesional de calidad de metrología y microbiología	Profesional en Ingeniería Industrial o de alimentos o química o de calidad o Nutricionista Dietista o microbiólogo o químico o químico de alimentos o químico industrial o áreas afines. Experiencia profesional: mínima de 1 años contados a partir de la expedición del título profesional.	100%	Liderar la Gestión de la calidad de la interventoría diseñada por el proyecto, que permitan garantizar el cumplimiento de lo establecido en el contrato vinculante. Gestión en plan de la calidad metrológica de los equipos de medición que permita brindar confiabilidad para la verificación en campo, realizando las calibraciones de los equipos para ejercicio de la interventoría. Responsable de coordinar el diseño e implementación de procedimientos para ejercer el control y seguimiento a la inocuidad de los alimentos suministrados por los contratistas y operadores. Conceptuar y brindar asesoría a la entidad en los temas relacionados con los procesos de vigilancia y control de las condiciones inocuidad de los suministros contratados.
Profesional Técnico administrativo	Profesional en Nutrición y Dietética o en Ingeniería de alimentos o química o Química de alimentos o microbiología o ingeniero industrial o agroindustrial o bacteriólogo o áreas afines. Experiencia profesional: mínima de 3 años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos requeridos por la ley, de los cuales debe contar con experiencia específica relacionada de 1 año en ejecución de programas sociales y/o de seguridad alimentaria nutricional; y/o interventorías o supervisión de programas de alimentación y/o servicios de alimentación.	100%	Elaborar informes relacionados con los procesos técnicos, efectuando los análisis y generando recomendaciones con el fin de contar con alertas tempranas frente al seguimiento técnico de los contratos en ejecución. Diseñar los criterios de la inducción y capacitación a los interventores de campo. Informar oportunidades de mejora que contribuyan a ejercer un mayor seguimiento y control en el proceso técnico. Seguimiento a las actividades de los interventores de campo. Mantener comunicación directa y oportuna con los profesionales responsables en la

			Entidad. Dar cuenta de los resultados obtenidos en las verificaciones realizadas.
Asistente administrativa Técnica	Bachiller, técnicos o tecnólogos con mínimo 18 meses de experiencia relacionada con el cargo, contados a partir de la expedición del título de bachiller o estudiantes universitarios o profesionales recién egresados.	100%	Desarrollar actividades asistenciales de apoyo que se le asignen.
Coordinador administrativo y financiero	Profesional en ciencias económicas o administrativas o ingenieros industriales o áreas afines. Con postgrado y experiencia general de 3 años, de los cuales debe contar con experiencia específica relacionada alcargo mínimo de 2 años en auditorias, interventoría o supervisión.	100%	Realizar de manera integral, efectiva yoportuna el manejo del proceso financiero.Elaborar los informes relacionados con elproceso financiero efectuando los análisisfinancieros correspondientes que permitangenerar las alertas tempranas frente alseguimiento de los contratos en ejecución.Elaborar los informes relacionados con elproceso financiero efectuando los análisisfinancieros correspondientes que permitangenerar las alertas tempranas frente alseguimiento de los contratos en ejecución.Atender directamente los requerimientos detipo financiero solicitados por la Entidad.Atender de manera oportuna las reunionesconvocadas por la Entidad.
Profesional Interventor PQRS	Profesional en Ingeniería de alimentos o química o Química de alimentos o profesional en Nutrición y Dietética o profesional en microbiología o ingeniero industrial o agroindustrial o bacteriólogo o *ingeniero* ambiental o profesionales de las áreas sociales o áreas afines.	100%	Realizar las actividades técnicas de verificación establecidas en las sedes, de colegios beneficiarios del suministro, tendientes a hacer seguimiento en campo a las peticiones, quejas, reclamos y solicitudes que reciba la interventoría, garantizando la trazabilidad, seguimiento y cierre de las mismas.
Asistente PQRS	Bachiller, técnicos o tecnólogos con mínimo 18 meses de experiencia relacionada con el cargo, contados a partir de la expedición del título de bachiller o estudiantes universitarios o profesionales recién egresados.	100%	Desarrollar actividades asistenciales de apoyo que se le asignen.
Profesional de Talento humano	Psicólogo o ingeniero industrial o profesional en áreas administrativas o áreas afines. Con experiencia de mínimo 3 años en procesos relacionados con la gestión de talento humano.	50%	Desarrollar actividades profesionales para el proceso de gestión humana que permitan contar con el talento humano selección de contratistas que permitan garantizar el cumplimiento de lo establecido en el contrato. Apoyar a la Dirección en la Gestión del Talento humano y capacitación.
Ingeniero Sistemas de Información	Formación profesional en ingeniería de sistemas o en telecomunicaciones o electrónica o ingeniería industrial o áreas de afines.	100%	Apoyar a los procesos de la interventoría en la gestión, soporte y ajustes del sistema de información y en la generación de información o insumos necesarios para la elaboración de informes o reportes requeridos por la Entidad.
Asistente Administrativa y financiera	Técnicos o tecnólogos con mínimo 18 meses de experiencia, o estudiantes universitarios o profesionales recién egresados	100%	Desarrollar las actividades de revisión de los Formatos de Registro de suministro de las sedes, ingreso de novedades técnicas y administrativas de las planillas al sistema de información durante 10 días calendario por mes. Realizar las labores asistenciales de apoyo.
Técnico en soportes de	Formación técnica profesional o tecnológica en telecomunicaciones o electrónica o sistemas o terminación de pensum académico de aprobación superior en ingeniería	100%	Brindar apoyo a los diferentes procesos de la interventoría en el mantenimiento y soporte de las herramientas tecnológicas disponibles

sistemas de información	o licenciatura en tecnología o en telecomunicaciones o en informática con 18 meses de experiencia general		para la ejecución de las actividades de interventoría.
Auxiliar de Servicios generales y correspondencia	Operativo con experiencia mínima de un año.	100% - min 80%	Desarrollar actividades operativas, de servicios generales que faciliten el desarrollo del contrato y el mantenimiento y enlucimiento de las instalaciones del proyecto.
Profesional Financiero	Profesional en ciencias económicas o administrativas o ingenieros industriales o áreas afines. Con experiencia profesional mínima de 2 años a partir de la expedición del título profesional en los casos que aplique	100%	Desarrollar las actividades financieras acorde con las condiciones de los contratos intervenidos. Apoyar la respuesta a los requerimientos de tipo financiero solicitados por la Entidad. Participar en las reuniones que convoque la Entidad.
Auxiliar de Facturación	Técnicos o tecnólogos con mínimo 18 meses de experiencia, o estudiantes universitarios o profesionales recién egresados.	100%	Desarrollar las actividades de revisión de los Formatos de Registro de suministro de las sedes, ingreso de novedades técnicas y administrativas de las planillas al sistema de información durante 10 días calendario por mes.

16. ANÁLISIS DE COSTO

El estudio de costos unitario del proyecto, se realiza teniendo en cuenta el contexto general de la operación del PAE en el departamento del Magdalena, que dado a las características geográfica y ubicación de sus municipios, hace compleja la implementación del programa de alimentación, generando un alto costo el desarrollo económico de la operación; razón por la cual la Entidad Territorial, decide realizar la división del departamento en dos Zonas, las cuales estarán con compuestas por dos subregiones cada una, con lo cual se busca facilitar la logística de la operación del programa. Bajo este panorama, el estudio de costo presentado se realiza para cada una de las zonas de manera individual, aunque se comparten aspectos similares en su costeo.

El estudio de costo, se basa en la verificación de precios tomando como referencia las base los datos disponibles en las fuentes oficiales de información tales como los Boletines del Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario -SIPSA, los catálogos de productos de aseo y cafetería y de EPP disponibles en la tienda virtual del estado colombiano, las cotizaciones a los proveedores y/o prestadores de servicios requeridos, la verificación de precios en fuentes de información secundarias y la estimaciones de gastos acorde a la operación.

El estudio de costo se encuentra desagregado por los siguientes componentes: materia prima, implementos de aseo, gas, personal, transporte, costos administrativos,

imprevistos, utilidad y carga impositiva, los cuales conforman el valor final de los complementos alimentarios. Por último, se realiza un promedio ponderado del valor de los complementos alimentarios, debido al número de beneficiarios del programa en cada una de las zonas donde se realiza la operación.

A continuación, se realiza el análisis de la estimación de costos por cada una de las zonas:

16.1. Costeo de Materia Prima.

Para determinar el valor de la materia prima de los complementos alimentarios de las modalidades preparada en sitio e industrializada, se calculó la tendencia de precios a febrero de 2024, teniendo en cuenta los Boletines del Sistema de Información de Precios y Abastecimiento del Sector Agropecuario (SIPSA) de la semana del 20 al 26 de enero de 2024, del 27 de enero de 2024 al 02 de febrero de 2024, la semana 03 al 09 de febrero de 2024. Como punto de partida, se toma el precio medio de los 3 boletines para cada producto que conforma las minutas. Luego se calcula el precio promedio, tomando como referencia los valores de los mercados mayoristas más cercanos a la ciudad de Santa Marta[9]. Con lo cual, se logró establecer un listado de precios de los productos que conforman las minutas. Dado que los valores suministrados por los boletines se encuentran en unidades de $/kilogramo, $/litros, en el caso del huevo $/unidad, se realizó la conversión en $/gramos para efecto de los cálculos de los precios unitarios.

Una vez obtenido los precios por gramos, se múltiplo por la cantidad en gramo de cada alimento que conforman los 20 menús diseñados por cada grado escolar. Posteriormente, se realiza la sumatoria del valor total obtenido por cada alimento, para así determinar el costo de cada uno de los menús por grado educativo; valor que nos servirá para calcular el costo promedio de los 20 menús. A continuación, se muestra el costeo de la materia prima por cada uno de los tipos de complementos alimentarios:

Costeo menú comunidad regular: Complemento Alimentario Almuerzo – modalidad preparada en sitio

[9] En los casos en que los productos no se encontraban los mercados mayoristas en cuidades cercanas al distrito de Santa Marta, se calculan el precio teniendo en cuenta la totalidad de los mercados mayoristas que conforman el boletín.

MENÚ No. 1														
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PRECIO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
				Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO ESTOFADO	Cerdo, carne magra, cruda	$ 20,00	47	55	63	78	94	$ 987,00	$ 1.100,00	$ 1.290,00	$ 1.560,00	$ 1.880,00
		Cebolla junca, tallos, cruda	$ 3,19	5	5	8	8	10	$ 15,95	$ 12,35	$ 18,53	$ 18,53	$ 24,70
		Tomate, crudo	$ 3,68	3	3	4	4	5	$ 9,20	$ 7,00	$ 10,80	$ 10,50	$ 14,00
		Ajo, crudo	$ 9,00	1	1	1	1	1	$ 9,47	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,64	24	31	40	56	62	$ 87,36	$ 112,84	$ 145,60	$ 203,84	$ 225,68
		Cebolla junca, tallos, cruda	$ 3,19	5	5	5	5	5	$ 15,95	$ 12,35	$ 12,67	$ 12,35	$ 12,35
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	YUCA AL VAPOR	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	$ 1,05	78	88	119	138	175	$ 81,38	$ 94,50	$ 128,25	$ 148,50	$ 189,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA VERDE (repollo, pepino, tomate)	Repollo blanco, crudo	$ 2,29	31	44	47	50	64	$ 71,97	$ 82,37	$ 87,69	$ 93,00	$ 119,57
		Pepino Cohombro, crudo	$ 2,17	19	23	25	28	35	$ 40,51	$ 70,27	$ 78,53	$ 86,80	$ 107,47
		Tomate, crudo	$ 3,68	18	15	16	18	24	$ 64,40	$ 42,00	$ 45,50	$ 49,00	$ 66,50
		Limón, crudo	$ 2,29	2	2	2	2	2	$ 4,58	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Tomate de árbol rojo, crudo	$ 2,69	70	70	70	70	70	$ 188,30	$ 184,19	$ 237,00	$ 184,19	$ 184,19
AZÚCARES	EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	$ 4,71	8	8	8	10	10	$ 37,68	$ 36,64	$ 36,64	$ 45,80	$ 36,40
AGUA	AGUA	Agua	$ 0,73	180	200	200	220	220	$ 131,40	$ 410,00	$ 410,00	$ 451,00	$ 451,00
LÁCTEOS	EN PREPARACIONES	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 31,52	13	13	13	15	15	$ 409,76	$ 665,86	$ 665,86	$ 768,30	$ 768,30
GRASAS	EN PREPARACIONES	Aceite, mezcla vegetal	$ 10,30	7	9	11	14	16	$ 72,10	$ 169,38	$ 207,02	$ 263,48	$ 301,12
		Sal	$ 2,14	1	1	1	2	2	$ 2,14	$ 2,16	$ 2,16	$ 4,32	$ 4,32
									$ 2.229,15	**$ 3.025,25**	**$ 3.399,59**	**$ 3.922,95**	**$ 4.407,94**

MENÚ No. 2														
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PRECIO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
				Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA SALTEADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 14,50	41	47	54	65	75	$ 592,47	$ 686,02	$ 779,57	$ 942,50	$ 1.087,50
		Tomate, crudo	$ 2,80	3	3	4	4	5	$ 7,00	$ 7,00	$ 10,50	$ 10,50	$ 14,00
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	2	2	3	3	4	$ 6,59	$ 6,59	$ 9,88	$ 9,88	$ 13,18
		Pimentón rojo, crudo	$ 7,00	2	2	4	4	5	$ 16,47	$ 16,47	$ 24,71	$ 24,71	$ 32,94
		Ajo, crudo	$ 8,50	1	1	1	1	1	$ 8,50	$ 8,50	$ 8,50	$ 8,50	$ 8,50
CEREAL	ESPAGUETTI	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	$ 7,96	26	37	45	60	64	$ 206,96	$ 294,52	$ 358,20	$ 477,60	$ 509,44
		Tomate, crudo	$ 2,80	4	5	6	8	9	$ 10,50	$ 14,00	$ 17,50	$ 21,00	$ 24,50
		Pimentón rojo, crudo	$ 7,00	4	5	6	7	8	$ 24,71	$ 32,94	$ 41,18	$ 49,41	$ 57,65
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	3	4	5	6	7	$ 9,88	$ 13,18	$ 16,47	$ 19,77	$ 23,06
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLÁTANO	plátano hartón, maduro, crudo	$ 2,00	95	108	142	167	225	$ 190,00	$ 216,67	$ 283,33	$ 333,33	$ 450,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	GUISO DE AHUYAMA	Ahuyama, cocida, sin sal	$ 1,80	40	50	55	60	80	$ 72,00	$ 90,00	$ 99,00	$ 108,00	$ 144,00
		Tomate, crudo	$ 2,80	6	6	6	6	6	$ 17,50	$ 17,50	$ 17,50	$ 17,50	$ 17,50
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	5	5	5	5	5	$ 16,47	$ 16,47	$ 16,47	$ 16,47	$ 16,47
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Guayaba, madura, cruda	$ 2,60	80	80	80	80	80	$ 208,00	$ 208,00	$ 208,00	$ 208,00	$ 208,00
AZÚCARES	EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	$ 3,64	6	6	8	10	10	$ 21,84	$ 27,48	$ 36,64	$ 45,80	$ 45,80
GRASAS	EN PREPARACIONES	Aceite, mezcla vegetal	$ 18,82	7	9	11	14	16	$ 129,64	$ 169,38	$ 207,02	$ 263,48	$ 301,12
		Mantequilla	$ 16,67	2	2	3	3	4	$ 33,34	$ 33,34	$ 50,01	$ 50,01	$ 66,68
AGUA	AGUA	Agua	$ 2,05	180	200	200	220	220	$ 369,00	$ 410,00	$ 410,00	$ 451,00	$ 451,00
LÁCTEOS	EN PREPARACIONES	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 51,22	13	13	13	15	15	$ 665,86	$ 665,86	$ 665,86	$ 768,30	$ 768,30
MISCELANEOS	EN PREPARACIONES	Sal	$ 2,16	1	1	1	2	2	$ 2,16	$ 2,16	$ 2,16	$ 4,32	$ 4,32
									$ 2.608,90	**$ 2.936,08**	**$ 3.262,51**	**$ 3.830,09**	**$ 4.243,96**

MENÚ No. 3

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PRECIO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
				Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA A LA JARDINERA	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 14,50	41	47	54	65	75	$ 592,47	$ 686,02	$ 779,57	$ 942,50	$ 1.087,50
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,47	4	5	6	7	8	$ 8,72	$ 11,62	$ 14,53	$ 17,44	$ 20,34
		Tomate, crudo	$ 2,80	3	3	4	4	5	$ 7,00	$ 7,00	$ 10,50	$ 10,50	$ 14,00
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	2	2	3	3	4	$ 6,59	$ 6,59	$ 9,88	$ 9,88	$ 13,18
		Ajo, crudo	$ 8,50	1	1	1	1	1	$ 8,50	$ 8,50	$ 8,50	$ 8,50	$ 8,50
LEGUMINOSAS	FRIJOL GUISADO	Frijol cabecita negra, crudo	$ 8,16	10	15	25	30	40	$ 81,60	$ 122,40	$ 204,00	$ 244,80	$ 326,40
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,47	2	2	4	4	5	$ 5,81	$ 5,81	$ 8,72	$ 8,72	$ 11,62
		Tomate, crudo	$ 2,80	3	3	4	4	5	$ 7,00	$ 7,00	$ 10,50	$ 10,50	$ 14,00
		Cebolla junca, tallos, cruda	$ 2,47	5	5	8	8	10	$ 12,35	$ 12,35	$ 18,53	$ 18,53	$ 24,70
		Ajo, crudo	$ 8,50	1	1	1	1	1	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,64	24	31	40	56	62	$ 87,36	$ 112,84	$ 145,60	$ 203,84	$ 225,68
		Cebolla junca, tallos, cruda	$ 2,47	5	5	5	5	5	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35
TUBERCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA AL VAPOR	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,80	78	88	119	138	175	$ 294,50	$ 157,50	$ 213,75	$ 247,50	$ 315,00
BEBIDA (FRUTA)	ENSALADA CRIOLLA (tomate, cebolla)	Tomate, crudo	$ 2,80	38	38	44	44	56	$ 105,00	$ 105,00	$ 122,50	$ 122,50	$ 157,50
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	21	32	32	37	47	$ 65,89	$ 98,84	$ 98,84	$ 115,32	$ 148,26
		Limón, crudo	$ 7,20	2	2	2	2	2	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40
BEBIDA (FRUTA)	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Maracuyá, cruda	$ 4,30	188	188	188	188	188	$ 806,25	$ 806,25	$ 806,25	$ 806,25	$ 806,25
AZÚCARES	EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	$ 4,58	6	6	8	10	10	$ 27,48	$ 27,48	$ 36,64	$ 45,80	$ 36,40
AGUA	AGUA	Agua	$ 2,05	180	200	200	220	220	$ 369,00	$ 410,00	$ 410,00	$ 451,00	$ 451,00
GRASAS	EN PREPARACIONES	Aceite, mezcla vegetal	$ 18,82	7	9	11	14	16	$ 129,64	$ 169,38	$ 207,02	$ 263,48	$ 301,12
MISCELANEOS	EN PREPARACIONES	Sal	$ 2,16	1	1	1	2	2	$ 2,16	$ 2,16	$ 2,16	$ 4,32	$ 4,32
									$ 2.653,02	$ 2.792,45	$ 3.143,19	$ 3.567,07	$ 4.001,47

MENÚ No. 4

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PRECIO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
				Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA GOULASH	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 14,50	41	47	54	65	75	$ 592,47	$ 686,02	$ 779,57	$ 942,50	$ 1.087,50
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	2	2	3	3	4	$ 6,59	$ 6,59	$ 9,88	$ 9,88	$ 13,18
		Tomate, crudo	$ 2,80	3	3	4	4	5	$ 7,00	$ 7,00	$ 10,50	$ 10,50	$ 14,00
		Ajo, crudo	$ 8,50	1	1	1	1	1	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95
CEREAL	ARROZ DE ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,64	26	31	40	56	62	$ 94,64	$ 112,84	$ 145,60	$ 203,84	$ 225,68
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,47	2	2	4	5	5	$ 5,81	$ 5,81	$ 8,72	$ 11,62	$ 11,62
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLÁTANO	Plátano hartón, verde, crudo	$ 2,10	95	108	142	167	225	$ 190,00	$ 227,50	$ 297,50	$ 350,00	$ 472,50
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE (Repollo, Cebolla y zanahoria)	Repollo blanco, crudo	$ 1,86	21	26	29	33	43	$ 39,86	$ 47,83	$ 53,14	$ 61,11	$ 79,71
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	16	19	20	24	32	$ 49,42	$ 59,31	$ 62,60	$ 75,78	$ 98,84
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,47	24	28	28	28	35	$ 58,12	$ 69,74	$ 69,74	$ 69,74	$ 87,18
		Limón, crudo	$ 7,20	2	2	2	2	2	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,00	$ 14,40
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Mango común, crudo	$ 4,00	120	120	120	120	120	$ 480,00	$ 480,00	$ 480,00	$ 480,00	$ 480,00
AZÚCARES	EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	$ 4,58	8	8	8	10	10	$ 36,64	$ 36,64	$ 36,64	$ 45,80	$ 36,40
GRASAS	EN PREPARACIONES	Aceite, mezcla vegetal	$ 18,82	7	9	11	14	16	$ 131,74	$ 169,38	$ 207,02	$ 263,48	$ 301,12
AGUA	AGUA	Agua	$ 2,05	180	200	200	220	220	$ 369,00	$ 410,00	$ 410,00	$ 451,00	$ 451,00
LÁCTEOS	EN PREPARACIONES	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 51,22	13	13	13	15	15	$ 665,86	$ 665,86	$ 665,86	$ 768,30	$ 768,30
MISCELANEOS	EN PREPARACIONES	Sal	$ 2,16	1	1	1	2	2	$ 2,16	$ 2,16	$ 2,16	$ 4,32	$ 4,32
									$ 2.752,66	$ 3.010,03	$ 3.262,28	$ 3.770,83	$ 4.154,70

MENÚ No. 5

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PRECIO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
				Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA GUISADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 14,50	41	47	54	65	75	$ 592,47	$ 686,02	$ 779,57	$ 942,50	$ 1.087,50
		Tomate, crudo	$ 2,80	3	3	4	4	5	$ 7,00	$ 7,00	$ 10,50	$ 10,50	$ 14,00
		Pimentón rojo, crudo	$ 7,00	2	2	4	4	5	$ 16,47	$ 16,47	$ 24,71	$ 24,71	$ 32,94
		Cebolla junca, tallos, cruda	$ 2,47	5	5	8	8	10	$ 12,35	$ 12,35	$ 18,53	$ 18,53	$ 24,70
LEGUMINOSA	LENTEJA CON VERDURAS	Lenteja real, cruda	$ 7,80	10	15	25	30	40	$ 78,00	$ 117,00	$ 195,00	$ 234,00	$ 312,00
		Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,80	4	5	6	8	9	$ 6,75	$ 9,00	$ 11,25	$ 13,50	$ 15,75
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,47	2	2	4	4	5	$ 5,81	$ 5,81	$ 8,72	$ 8,72	$ 11,62
		Tomate, crudo	$ 2,80	3	3	4	4	5	$ 7,00	$ 7,00	$ 10,50	$ 10,50	$ 14,00
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	2	2	3	3	4	$ 6,59	$ 6,59	$ 9,88	$ 9,88	$ 13,18
CEREAL	ARROZ CON AJO	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,64	24	31	40	56	62	$ 87,36	$ 112,84	$ 145,60	$ 203,84	$ 225,68
		Ajo, crudo	$ 8,50	1	1	1	1	1	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95
TUBERCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,80	78	88	119	138	175	$ 139,50	$ 157,50	$ 213,75	$ 247,50	$ 315,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE HABICHUELA, ZANAHORIA Y CEBOLLA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,47	29	35	39	41	53	$ 72,65	$ 87,18	$ 95,89	$ 101,71	$ 130,76
		Habichuela, cocida, sin sal	$ 4,00	15	15	16	17	20	$ 60,00	$ 60,00	$ 64,00	$ 68,00	$ 80,00
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	11	16	17	19	26	$ 32,95	$ 49,42	$ 52,72	$ 59,31	$ 82,37
		Limón, crudo	$ 7,20	2	2	2	2	2	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Sandía, cruda	$ 1,80	150	150	150	150	150	$ 270,00	$ 270,00	$ 270,00	$ 270,00	$ 270,00
AZÚCARES	EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	$ 4,58	8	8	8	10	10	$ 36,64	$ 36,64	$ 36,64	$ 45,80	$ 45,80
AGUA	AGUA	Agua	$ 2,05	180	200	200	220	220	$ 369,00	$ 410,00	$ 410,00	$ 451,00	$ 451,00
GRASAS	EN PREPARACIONES	Aceite, mezcla vegetal	$ 18,82	7	9	11	14	16	$ 131,74	$ 169,38	$ 207,02	$ 263,48	$ 301,12
MISCELANEOS	EN PREPARACIONES	Sal	$ 2,16	1	1	1	2	2	$ 2,16	$ 2,16	$ 2,05	$ 4,32	$ 4,32
									$ 1.957,79	$ 2.245,71	$ 2.589,67	$ 3.011,13	$ 3.455,09

MENÚ No. 6

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PRECIO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
				Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE ENCEBOLLADA	Res, carne magra, cruda	$ 26,00	47	55	63	78	94	$ 1.222,00	$ 1.430,00	$ 1.638,00	$ 2.028,00	$ 2.444,00
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	3	4	5	6	7	$ 9,88	$ 13,18	$ 16,47	$ 19,77	$ 23,06
		Ajo, crudo	$ 8,50	1	1	1	1	1	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,64	24	31	40	56	62	$ 87,36	$ 112,84	$ 145,60	$ 203,84	$ 225,68
		Cebolla junca, tallos, cruda	$ 2,47	5	5	5	5	5	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35
TUBERCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA CON CÁSCARA AL VAPOR	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	$ 1,80	78	88	119	138	175	$ 140,40	$ 158,40	$ 214,20	$ 248,40	$ 315,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE HABICHUELA, ZANAHORIA,TOMATE Y CEBOLLA	Habichuela, cocida, sin sal	$ 4,00	5	6	7	8	9	$ 20,00	$ 24,00	$ 28,00	$ 32,00	$ 36,00
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,47	18	21	24	26	32	$ 43,59	$ 52,31	$ 58,12	$ 63,93	$ 78,46
		Tomate, crudo	$ 2,80	19	23	24	25	34	$ 52,50	$ 63,00	$ 66,50	$ 70,00	$ 94,50
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	16	19	20	21	28	$ 49,42	$ 59,31	$ 62,60	$ 65,89	$ 88,96
		Limón, crudo	$ 7,20	2	2	2	2	2	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Guayaba, madura, cruda	$ 2,60	80	80	80	80	80	$ 208,00	$ 208,00	$ 208,00	$ 208,00	$ 208,00
AZÚCARES	EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	$ 4,58	8	8	8	10	10	$ 36,64	$ 36,64	$ 36,64	$ 45,80	$ 45,80
GRASAS	EN PREPARACIONES	Aceite, mezcla vegetal	$ 18,82	7	9	11	14	16	$ 131,74	$ 169,38	$ 207,02	$ 263,48	$ 301,12
AGUA	AGUA	Agua	$ 2,05	180	200	200	220	220	$ 369,00	$ 410,00	$ 410,00	$ 451,00	$ 451,00
LÁCTEOS	EN PREPARACIONES	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 51,22	13	13	13	15	15	$ 665,86	$ 665,86	$ 665,86	$ 768,30	$ 768,30
MISCELANEOS	EN PREPARACIONES	Sal	$ 2,16	1	1	1	2	2	$ 2,16	$ 2,16	$ 2,16	$ 4,32	$ 4,32
									$ 3.074,25	$ 3.440,77	$ 3.794,87	$ 4.508,43	$ 5.119,90

MENÚ No. 7														
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PRECIO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
				Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
ALIMENTO PROTEÍCO	CUADRITOS DE PECHUGA	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 14,50	41	47	54	65	75	$ 592,47	$ 686,02	$ 779,57	$ 942,50	$ 1.087,50
		Ajo, crudo	$ 8,50	1	1	1	1	1	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95
	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja real, cruda	$ 7,80	10	15	25	30	40	$ 78,00	$ 117,00	$ 195,00	$ 234,00	$ 312,00
		Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,80	4	5	6	8	9	$ 6,75	$ 9,00	$ 11,25	$ 13,50	$ 15,75
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,47	2	2	4	4	5	$ 5,81	$ 5,81	$ 8,72	$ 8,72	$ 11,62
		Tomate, crudo	$ 2,80	3	3	4	4	5	$ 7,00	$ 7,00	$ 10,50	$ 10,50	$ 14,00
		Cebolla junca, tallos, cruda	$ 2,47	5	5	8	8	10	$ 12,35	$ 12,35	$ 18,53	$ 18,53	$ 24,70
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,64	24	31	40	56	62	$ 87,36	$ 112,84	$ 145,60	$ 203,84	$ 225,68
		Cebolla junca, tallos, cruda	$ 2,47	5	5	5	5	5	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MOTE DE PLÁTANO	Plátano coli o guineo, verde, crudo	$ 2,10	95	108	142	167	225	$ 199,50	$ 227,50	$ 297,50	$ 350,00	$ 472,50
		Tomate, crudo	$ 2,80	3	3	4	4	5	$ 7,00	$ 7,00	$ 10,50	$ 10,50	$ 14,00
		Cebolla junca, tallos, cruda	$ 2,47	5	5	8	8	10	$ 12,35	$ 12,35	$ 18,53	$ 18,53	$ 24,70
		Mantequilla	$ 16,67	3	4	5	9	8	$ 50,01	$ 66,68	$ 83,35	$ 150,03	$ 133,36
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	Tomate, crudo	$ 2,80	25	38	41	44	56	$ 70,00	$ 105,00	$ 115,50	$ 122,50	$ 157,50
		Pepino Cohombro, crudo	$ 3,10	40	40	43	47	60	$ 124,00	$ 124,00	$ 132,27	$ 140,00	$ 186,00
		Limón, crudo	$ 7,20	2	2	2	2	2	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 6,20	$ 14,40
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Sandia, cruda	$ 1,80	150	150	150	150	150	$ 270,00	$ 270,00	$ 270,00	$ 270,00	$ 270,00
AZÚCARES	EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	$ 4,58	8	8	8	10	10	$ 36,64	$ 36,64	$ 36,64	$ 45,80	$ 45,80
GRASAS	EN PREPARACIONES	Aceite, mezcla vegetal	$ 18,82	7	9	11	14	16	$ 131,74	$ 169,38	$ 207,02	$ 263,48	$ 301,12
		Mantequilla	$ 16,67	2	2	3	3	4	$ -	$ 33,34	$ 50,01	$ 50,01	$ 66,68
AGUA	AGUA	Agua	$ 2,05	180	200	200	220	220	$ 369,00	$ 410,00	$ 410,00	$ 451,00	$ 451,00
MISCELANEOS	EN PREPARACIONES	Sal	$ 2,16	1	1	1	2	2	$ 2,16	$ 2,16	$ 2,16	$ 4,32	$ 4,32
									$ 2.097,84	$ 2.449,77	$ 2.838,33	$ 3.335,25	$ 3.853,93

MENÚ No. 8														
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PRECIO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
				Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN JULIANAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 14,50	41	47	54	65	75	$ 592,47	$ 686,02	$ 779,57	$ 942,50	$ 1.087,50
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,47	4	5	6	7	8	$ 8,72	$ 11,62	$ 14,53	$ 17,44	$ 20,34
		Ajo, crudo	$ 8,50	1	1	1	1	1	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95
CEREAL	ESPAGUETIS SALTEADOS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	$ 7,96	26	37	45	60	64	$ 206,96	$ 294,52	$ 358,20	$ 477,60	$ 509,44
		Tomate, crudo	$ 2,80	4	5	6	8	9	$ 10,50	$ 14,00	$ 17,50	$ 21,00	$ 24,50
		Pimentón rojo, crudo	$ 7,00	4	5	6	7	8	$ 24,71	$ 32,94	$ 41,18	$ 49,41	$ 57,65
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	3	4	5	6	7	$ 9,88	$ 13,18	$ 16,47	$ 19,77	$ 23,06
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PALITOS DE YUCA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	$ 1,08	78	88	119	138	175	$ 83,70	$ 94,50	$ 128,25	$ 148,50	$ 189,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA RALLADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE	Repollo blanco, crudo	$ 1,86	36	50	50	50	43	$ 66,43	$ 93,00	$ 93,00	$ 93,00	$ 79,71
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,47	18	18	18	18	35	$ 43,59	$ 43,59	$ 43,59	$ 43,59	$ 87,18
		Tomate, crudo	$ 2,80	13	13	19	25	38	$ 35,00	$ 35,00	$ 52,50	$ 70,00	$ 105,00
		Limón, crudo	$ 7,20	2	2	2	2	2	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Mango común, crudo	$ 4,00	120	120	120	120	120	$ 480,00	$ 480,00	$ 480,00	$ 480,00	$ 480,00
AZÚCARES	EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	$ 4,58	8	8	8	10	10	$ 36,64	$ 36,64	$ 36,64	$ 45,80	$ 45,80
GRASAS	EN PREPARACIONES	Aceite, mezcla vegetal	$ 18,82	7	9	11	14	16	$ 131,74	$ 169,38	$ 207,02	$ 263,48	$ 301,12
AGUA	AGUA	Agua	$ 2,05	180	200	200	220	220	$ 369,00	$ 410,00	$ 410,00	$ 451,00	$ 451,00
LÁCTEOS	EN PREPARACIONES	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 51,22	13	13	13	15	15	$ 665,86	$ 665,86	$ 665,86	$ 768,30	$ 768,30
MISCELANEOS	EN PREPARACIONES	Sal	$ 2,16	1	1	1	2	2	$ 2,16	$ 2,16	$ 2,16	$ 4,32	$ 4,32
									$ 2.790,71	$ 3.105,76	$ 3.369,82	$ 3.919,05	$ 4.257,27

MENÚ No. 9														
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PRECIO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
				Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	$ 7,50	56	56	56	56	56	$ 416,67	$ 416,67	$ 416,67	$ 416,67	$ 416,67
LEGUMINOSAS	FRIJOL GUISADO	Frijol blanco, crudo	$ 8,00	10	15	25	30	40	$ 80,00	$ 120,00	$ 200,00	$ 240,00	$ 320,00
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,47	2	2	4	4	5	$ 5,81	$ 5,81	$ 8,72	$ 8,72	$ 11,62
		Tomate, crudo	$ 2,80	3	3	4	4	5	$ 7,00	$ 7,00	$ 10,50	$ 10,50	$ 14,00
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	2	2	3	3	4	$ 6,59	$ 6,59	$ 9,88	$ 9,88	$ 13,18
CEREAL	ARROZ CON CEBOLLA	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,64	24	31	40	56	62	$ 87,36	$ 112,84	$ 145,60	$ 203,84	$ 225,68
		Cebolla junca, tallos, cruda	$ 2,47	5	5	5	5	5	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA EN CUADROS	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,80	78	88	119	138	175	$ 139,50	$ 157,50	$ 213,75	$ 247,50	$ 315,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	RODAJAS DE TOMATE Y CEBOLLA	Tomate, crudo	$ 2,80	38	38	44	44	56	$ 105,00	$ 105,00	$ 122,50	$ 122,50	$ 157,50
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	21	32	32	37	47	$ 65,89	$ 98,84	$ 98,84	$ 115,32	$ 148,26
		Limón, crudo	$ 7,20	1	1	1	1	1	$ 7,20	$ 7,20	$ 7,20	$ 7,20	$ 7,20
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Piña, cruda	$ 3,80	109	109	109	109	109	$ 414,20	$ 414,20	$ 414,20	$ 414,20	$ 414,20
AZÚCARES	EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	$ 4,58	8	8	8	10	10	$ 36,64	$ 36,64	$ 36,64	$ 45,80	$ 45,80
AGUA	AGUA	Agua	$ 2,05	180	200	200	220	220	$ 369,00	$ 410,00	$ 410,00	$ 451,00	$ 451,00
GRASAS	EN PREPARACIONES	Aceite, mezcla vegetal	$ 18,82	7	9	11	14	16	$ 131,74	$ 169,38	$ 207,02	$ 263,48	$ 301,12
MISCELANEOS	EN PREPARACIONES	Sal	$ 2,16	1	1	1	2	2	$ 2,16	$ 2,16	$ 2,16	$ 4,32	$ 4,32
									$ 1.887,11	$ 2.082,18	$ 2.316,03	$ 2.573,27	$ 2.857,90

MENÚ No. 10														
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PRECIO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
				Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 14,50	41	47	54	65	75	$ 633,33	$ 686,02	$ 779,57	$ 942,50	$ 1.087,50
		Tomate, crudo	$ 2,80	3	3	4	4	5	$ 7,00	$ 7,00	$ 10,50	$ 10,50	$ 14,00
		Pimentón rojo, crudo	$ 7,00	2	2	4	4	5	$ 16,47	$ 16,47	$ 24,71	$ 24,71	$ 32,94
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	2	2	3	3	4	$ 6,59	$ 6,59	$ 9,88	$ 9,88	$ 13,18
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,47	2	2	4	4	5	$ 5,81	$ 5,81	$ 8,72	$ 8,72	$ 11,62
CEREAL	ARROZ CON HABICHUELA	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,64	24	31	40	56	62	$ 87,36	$ 112,84	$ 145,60	$ 203,84	$ 225,68
		Habichuela, cocida, sin sal	$ 4,00	3	4	5	6	7	$ 12,00	$ 16,00	$ 20,00	$ 24,00	$ 28,00
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLÁTANO	Plátano hartón, verde, crudo	$ 2,10	95	108	142	167	225	$ 199,50	$ 227,50	$ 297,50	$ 350,00	$ 472,50
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA CON CEBOLLA Y TOMATE	Remolacha, sin cáscara, cocida, sin sal	$ 2,67	20	25	25	25	30	$ 53,40	$ 66,75	$ 66,75	$ 66,75	$ 80,10
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	21	26	26	32	32	$ 65,89	$ 82,37	$ 82,37	$ 98,84	$ 98,84
		Tomate, crudo	$ 2,80	13	13	19	19	38	$ 35,00	$ 35,00	$ 52,50	$ 52,50	$ 105,00
		Limón, crudo	$ 7,20	1	1	1	1	1	$ 7,20	$ 7,20	$ 7,20	$ 7,20	$ 7,20
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Tomate de árbol rojo, crudo	$ 2,64	70	70	70	70	70	$ 184,19	$ 184,19	$ 184,19	$ 184,19	$ 184,19
AZÚCARES	EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	$ 4,58	8	8	8	10	10	$ 36,64	$ 36,64	$ 36,64	$ 45,80	$ 45,80
GRASAS	EN PREPARACIONES	Aceite, mezcla vegetal	$ 18,82	2	9	11	14	16	$ 37,64	$ 169,38	$ 207,02	$ 263,48	$ 301,12
LÁCTEOS	EN PREPARACIONES	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 51,22	13	13	13	15	15	$ 665,86	$ 665,86	$ 665,86	$ 768,30	$ 768,30
AGUA	AGUA	Agua	$ 2,05	180	200	200	220	220	$ 369,00	$ 410,00	$ 410,00	$ 451,00	$ 451,00
MISCELANEOS	EN PREPARACIONES	Sal	$ 2,16	1	1	1	2	2	$ 2,16	$ 2,16	$ 2,16	$ 4,32	$ 4,32
									$ 2.425,05	$ 2.737,78	$ 3.011,16	$ 3.516,53	$ 3.931,29

MENÚ No. 11

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PRECIO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
				Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA AL AJILLO	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 14,50	41	47	54	65	75	$ 592,47	$ 686,02	$ 779,57	$ 942,50	$ 1.087,50
		Ajo, crudo	$ 8,50	1	1	1	1	1	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95
LEGUMINOSA	FRIJOLES COLOMBIANOS	Frijol cabecita negra, crudo	$ 8,16	10	15	25	30	40	$ 81,60	$ 122,40	$ 204,00	$ 244,80	$ 326,40
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,47	2	2	4	4	5	$ 5,81	$ 5,81	$ 8,72	$ 8,72	$ 11,62
		Tomate, crudo	$ 2,80	3	3	4	4	5	$ 7,00	$ 7,00	$ 10,50	$ 10,50	$ 14,00
		Cebolla junca, tallos, cruda	$ 2,47	5	5	8	8	10	$ 12,35	$ 12,35	$ 18,53	$ 18,53	$ 24,70
		Ajo, crudo	$ 8,50	1	1	1	1	1	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,50	$ 8,50	$ 8,50
CEREAL	ARROZ DE CEBOLLIN	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,64	24	31	40	56	62	$ 87,36	$ 112,84	$ 145,60	$ 203,84	$ 225,68
		Cebolla junca, tallos, cruda	$ 2,47	5	5	5	5	5	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLÁTANO	Plátano hartón, verde, crudo	$ 2,10	95	108	142	167	225	$ 199,50	$ 227,50	$ 297,50	$ 350,00	$ 472,50
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE CEBOLLA	Tomate, crudo	$ 2,80	31	38	41	44	56	$ 86,80	$ 105,00	$ 115,50	$ 122,50	$ 157,50
		Cebolla cabezona, cruda	$ 2,80	26	32	34	37	47	$ 73,68	$ 98,84	$ 105,43	$ 115,32	$ 148,26
		Limón, crudo	$ 7,20	2	2	2	2	2	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Tomate de árbol rojo, crudo	$ 2,64	70	70	70	70	70	$ 184,19	$ 184,19	$ 184,19	$ 184,19	$ 184,19
AZÚCARES	EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	$ 3,64	8	8	8	10	10	$ 36,64	$ 29,12	$ 36,64	$ 45,80	$ 36,40
GRASAS	EN PREPARACIONES	Aceite, mezcla vegetal	$ 18,82	7	9	11	14	16	$ 131,74	$ 169,38	$ 207,02	$ 263,48	$ 301,12
AGUA	AGUA	Agua	$ 2,05	180	200	200	220	220	$ 369,00	$ 410,00	$ 410,00	$ 451,00	$ 451,00
MISCELANEOS	EN PREPARACIONES	Sal	$ 2,16	1	1	1	2	2	$ 2,16	$ 2,16	$ 2,16	$ 4,32	$ 4,32
									$ 1.914,95	$ 2.217,26	$ 2.569,55	$ 3.009,68	$ 3.489,39

MENÚ No. 12

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PRECIO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
				Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DESMECHADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 14,50	41	47	54	65	75	$ 592,47	$ 686,02	$ 779,57	$ 942,50	$ 1.087,50
		Tomate, crudo	$ 2,80	3	3	4	4	5	$ 7,00	$ 7,00	$ 10,50	$ 10,50	$ 14,00
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	2	2	3	3	4	$ 6,59	$ 6,59	$ 9,88	$ 9,88	$ 13,18
		Ajo, crudo	$ 8,50	1	1	1	1	1	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95
CEREAL	ARROZ DE FIDEO	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,64	24	31	40	56	62	$ 87,36	$ 112,84	$ 145,60	$ 203,84	$ 225,68
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	$ 7,96	5	5	5	5	5	$ 39,80	$ 39,80	$ 39,80	$ 39,80	$ 39,80
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA CHORRIADA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,80	78	88	119	138	175	$ 139,50	$ 157,50	$ 213,75	$ 247,50	$ 315,00
		Tomate, crudo	$ 2,80	3	3	4	4	5	$ 7,00	$ 7,00	$ 10,50	$ 10,50	$ 14,00
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	2	2	3	3	4	$ 6,59	$ 6,59	$ 9,88	$ 9,88	$ 13,18
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA VERDE (pepino, repollo, tomate)	Pepino Cohombro, crudo	$ 3,10	27	40	40	40	53	$ 82,67	$ 124,00	$ 124,00	$ 124,00	$ 165,33
		Repollo blanco, crudo	$ 1,86	21	21	29	36	43	$ 39,86	$ 39,86	$ 53,14	$ 66,43	$ 79,71
		Tomate, crudo	$ 2,80	19	19	19	19	25	$ 52,50	$ 52,50	$ 52,50	$ 52,50	$ 70,00
		Limón, crudo	$ 7,20	2	2	2	2	2	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Banano común, crudo	$ 0,88	86	86	86	86	86	$ 75,68	$ 75,68	$ 75,68	$ 75,68	$ 75,68
AZÚCARES	EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	$ 4,58	8	8	8	10	10	$ 36,64	$ 36,64	$ 36,64	$ 45,80	$ 45,80
GRASAS	EN PREPARACIONES	Aceite, mezcla vegetal	$ 18,82	7	9	11	14	16	$ 131,74	$ 169,38	$ 207,02	$ 263,48	$ 301,12
AGUA	AGUA	Agua	$ 2,05	180	200	200	220	220	$ 369,00	$ 410,00	$ 410,00	$ 451,00	$ 451,00
LÁCTEOS	EN PREPARACIONES	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 51,22	13	13	13	15	15	$ 665,86	$ 665,86	$ 665,86	$ 768,30	$ 768,30
MISCELANEOS	EN PREPARACIONES	Sal	$ 2,16	1	1	1	2	2	$ 2,16	$ 2,16	$ 2,16	$ 4,32	$ 4,32
									$ 2.365,76	$ 2.622,76	$ 2.869,84	$ 3.349,26	$ 3.706,95

MENÚ No. 13

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PRECIO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
				Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO A LA GOULASH	Cerdo, carne magra, cruda	$ 20,00	47	55	63	78	94	$ 940,00	$ 1.100,00	$ 1.260,00	$ 2.028,00	$ 1.880,00
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	2	2	3	3	4	$ 6,59	$ 6,59	$ 9,88	$ 9,88	$ 13,18
		Tomate, crudo	$ 2,80	3	3	4	4	5	$ 7,00	$ 7,00	$ 10,50	$ 10,50	$ 14,00
		Ajo, crudo	$ 8,50	1	1	1	1	1	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95
LEGUMINOSA	LENTEJAS CON VERDURAS	Lenteja real, cruda	$ 7,80	10	15	25	30	40	$ 78,00	$ 117,00	$ 195,00	$ 234,00	$ 312,00
		Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,80	4	5	6	8	9	$ 6,75	$ 9,00	$ 11,25	$ 13,50	$ 15,75
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,47	2	2	4	4	5	$ 5,81	$ 5,81	$ 8,72	$ 8,72	$ 11,62
		Tomate, crudo	$ 2,80	3	3	4	4	5	$ 7,00	$ 7,00	$ 10,50	$ 10,50	$ 14,00
		Cebolla junca, tallos, cruda	$ 2,47	5	5	8	8	10	$ 12,35	$ 12,35	$ 18,53	$ 18,53	$ 24,70
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,64	24	31	40	56	62	$ 87,36	$ 112,84	$ 145,60	$ 203,84	$ 225,68
		Cebolla junca, tallos, cruda	$ 2,47	5	5	5	5	5	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURE DE PAPA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,80	78	88	119	138	175	$ 139,50	$ 157,50	$ 213,75	$ 247,50	$ 315,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA VERDURAS SALTEADAS (Zanahoria y	Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,47	29	35	35	41	53	$ 72,65	$ 87,18	$ 87,18	$ 101,71	$ 130,76
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	26	32	37	37	47	$ 82,37	$ 98,84	$ 115,32	$ 115,32	$ 148,26
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Piña, cruda	$ 3,80	109	109	109	109	109	$ 414,20	$ 414,20	$ 414,20	$ 414,20	$ 414,55
AZÚCARES	EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	$ 3,64	8	8	8	10	10	$ 29,12	$ 36,64	$ 36,64	$ 45,80	$ 36,40
GRASAS	EN PREPARACIONES	Aceite, mezcla vegetal	$ 18,82	7	9	11	14	16	$ 131,74	$ 169,38	$ 207,02	$ 263,48	$ 301,12
AGUA	AGUA	Agua	$ 2,05	180	200	200	220	220	$ 369,00	$ 410,00	$ 410,00	$ 451,00	$ 451,00
MISCELANEOS	EN PREPARACIONES	Sal	$ 2,16	1	1	1	2	2	$ 2,16	$ 2,16	$ 2,16	$ 4,32	$ 4,32
									$ 2.412,89	$ 2.774,79	$ 3.177,54	$ 4.202,09	$ 4.333,64

MENÚ No. 14

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PRECIO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
				Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA CON VERDURAS SALTEADAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 14,50	41	47	54	65	75	$ 592,47	$ 686,02	$ 779,57	$ 942,50	$ 1.087,50
		Pimentón verde, crudo	$ 7,00	3	3	4	4	5	$ 17,50	$ 17,50	$ 26,25	$ 26,25	$ 35,00
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	2	2	3	3	4	$ 6,59	$ 6,59	$ 9,88	$ 9,88	$ 13,18
		Ajo, crudo	$ 8,50	1	1	1	1	1	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95
CEREAL	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	$ 7,96	26	37	45	60	64	$ 206,96	$ 294,52	$ 358,20	$ 477,60	$ 509,44
		Tomate, crudo	$ 2,80	4	5	6	8	9	$ 10,50	$ 14,00	$ 17,50	$ 21,00	$ 24,50
		Pimentón rojo, crudo	$ 7,00	4	5	6	7	8	$ 24,71	$ 32,94	$ 41,18	$ 49,41	$ 57,65
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	3	4	5	6	7	$ 9,88	$ 13,18	$ 16,47	$ 19,77	$ 23,06
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	YUCA AL VAPOR	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	$ 1,08	78	88	119	138	175	$ 83,70	$ 94,50	$ 128,25	$ 148,50	$ 189,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO Y TOMATE	Repollo blanco, crudo	$ 1,86	36	43	43	50	64	$ 66,43	$ 79,71	$ 79,71	$ 93,00	$ 119,57
		Tomate, crudo	$ 2,80	31	38	44	44	56	$ 87,50	$ 105,00	$ 122,50	$ 122,50	$ 157,50
		Limón, crudo	$ 7,20	2	2	2	2	2	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Mango común, crudo	$ 4,00	120	120	120	120	120	$ 480,00	$ 480,00	$ 480,00	$ 480,00	$ 480,00
AZÚCARES	EN LAS PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	$ 3,64	8	8	8	10	10	$ 29,12	$ 36,64	$ 36,64	$ 45,80	$ 45,80
GRASAS	EN LAS PREPARACIONES	Aceite, mezcla vegetal	$ 18,82	7	9	11	14	16	$ 131,74	$ 169,38	$ 207,02	$ 263,48	$ 301,12
		Mantequilla	$ 16,67	3	4	4	5	8	$ 50,01	$ 66,68	$ 66,68	$ 83,35	$ 133,36
AGUA	AGUA	Agua	$ 2,05	180	200	200	220	220	$ 369,00	$ 410,00	$ 410,00	$ 451,00	$ 451,00
LÁCTEOS	EN LAS PREPARACIONES	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 51,22	13	13	13	15	15	$ 665,86	$ 665,86	$ 665,86	$ 768,30	$ 768,30
MISCELANEOS	EN PREPARACIONES	Sal	$ 2,16	1	1	1	2	2	$ 2,16	$ 2,16	$ 2,16	$ 4,32	$ 4,32
									$ 2.857,48	$ 3.198,03	$ 3.471,23	$ 4.030,01	$ 4.423,65

MENÚ No. 15

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PRECIO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
				Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA A LA JULIANA	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 14,50	41	47	54	65	75	$ 592,47	$ 686,02	$ 779,57	$ 942,50	$ 1.087,50
		Ajo, crudo	$ 8,50	1	1	1	1	1	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,64	24	31	40	56	62	$ 87,36	$ 112,84	$ 145,60	$ 203,84	$ 225,68
		Cebolla junca, tallos, cruda	$ 2,47	5	5	5	5	5	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35	$ 15,65	$ 12,35
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE GUINEO	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	$ 2,10	95	108	142	167	225	$ 199,50	$ 227,50	$ 297,50	$ 350,00	$ 472,50
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE HABICHUELA PEPINO Y TOMATE	Pepino Cohombro, crudo	$ 3,10	27	27	27	31	40	$ 82,67	$ 82,67	$ 82,67	$ 95,07	$ 124,00
		Tomate, crudo	$ 2,80	28	28	28	30	38	$ 77,00	$ 77,00	$ 77,00	$ 84,00	$ 105,00
		Habichuela, cocida, sin sal	$ 4,00	8	18	23	23	30	$ 33,00	$ 72,00	$ 92,00	$ 92,00	$ 120,00
		Limón, crudo	$ 7,20	2	2	2	2	2	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Guayaba, madura, cruda	$ 2,60	80	80	80	80	80	$ 208,00	$ 208,00	$ 208,00	$ 208,00	$ 208,00
AZÚCARES	EN LAS PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	$ 4,58	8	8	8	10	10	$ 36,64	$ 36,64	$ 36,64	$ 45,80	$ 36,40
AGUA	AGUA	Agua	$ 2,05	180	200	200	220	220	$ 369,00	$ 410,00	$ 410,00	$ 451,00	$ 451,00
LÁCTEOS	EN PREPARACIONES	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 51,22	13	13	13	15	15	$ 665,86	$ 665,86	$ 665,86	$ 768,30	$ 768,30
GRASAS	EN LAS PREPARACIONES	Aceite, mezcla vegetal	$ 18,82	7	9	11	14	16	$ 131,74	$ 169,38	$ 207,02	$ 263,48	$ 301,12
MISCELANEOS	EN PREPARACIONES	Sal	$ 2,16	1	1	1	2	2	$ 2,16	$ 2,16	$ 2,16	$ 4,32	$ 4,32
									$ 2.521,10	$ 2.785,77	$ 3.039,71	$ 3.547,30	$ 3.939,52

MENÚ No. 16

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PRECIO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
				Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE EN BISTEC	Res, carne magra, cruda	$ 26,00	47	55	63	78	94	$ 1.222,00	$ 1.430,00	$ 1.638,00	$ 2.028,00	$ 2.444,00
		Tomate, crudo	$ 2,80	3	3	4	4	5	$ 7,00	$ 7,00	$ 10,50	$ 10,50	$ 14,00
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	2	2	3	3	4	$ 6,59	$ 6,59	$ 9,88	$ 9,88	$ 13,18
		Ajo, crudo	$ 8,50	1	1	1	1	1	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95
CEREAL	ARROZ CAMPESINO	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,64	24	31	40	56	62	$ 87,36	$ 112,84	$ 145,60	$ 203,84	$ 225,68
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	3	4	5	6	7	$ 9,88	$ 13,18	$ 16,47	$ 19,77	$ 23,06
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,47	4	5	6	7	8	$ 8,72	$ 11,62	$ 14,53	$ 17,44	$ 20,34
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLÁTANO	plátano hartón, maduro, crudo	$ 2,00	95	108	142	167	225	$ 190,00	$ 216,67	$ 283,33	$ 333,33	$ 450,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	GUISO DE HABICHUELA	Habichuela, cocida, sin sal	$ 4,00	40	50	55	60	80	$ 160,00	$ 200,00	$ 220,00	$ 240,00	$ 320,00
		Tomate, crudo	$ 2,80	6	6	6	6	6	$ 17,50	$ 17,50	$ 17,50	$ 17,50	$ 17,50
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	5	5	5	5	5	$ 16,47	$ 16,47	$ 16,47	$ 16,47	$ 16,47
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Tomate de árbol rojo, crudo	$ 2,64	70	70	70	70	70	$ 184,19	$ 184,19	$ 184,19	$ 184,19	$ 184,19
AZÚCARES	EN LAS PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	$ 4,58	8	8	8	10	10	$ 36,64	$ 36,64	$ 29,12	$ 45,80	$ 45,80
GRASAS	EN LAS PREPARACIONES	Aceite, mezcla vegetal	$ 18,82	7	9	11	14	16	$ 131,74	$ 169,38	$ 207,02	$ 263,48	$ 301,12
AGUA	AGUA	Agua	$ 2,05	180	200	200	220	220	$ 369,00	$ 410,00	$ 410,00	$ 451,00	$ 451,00
LÁCTEOS	EN LAS PREPARACIONES	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 51,22	13	13	13	15	15	$ 665,86	$ 665,86	$ 665,86	$ 768,30	$ 768,30
MISCELANEOS	EN PREPARACIONES	Sal	$ 2,16	1	1	1	2	2	$ 2,16	$ 2,16	$ 2,16	$ 4,32	$ 4,32
									$ 3.124,06	$ 3.509,05	$ 3.879,59	$ 4.622,77	$ 5.307,91

MENÚ No. 17

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PRECIO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
				Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA AL AJILLO	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 14,50	41	47	54	65	75	$ 592,47	$ 686,02	$ 779,57	$ 942,50	$ 1.087,50
		Ajo, crudo	$ 8,50	1	1	1	1	1	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95
LEGUMINOSA	LENTEJAS GUISADA	Lenteja real, cruda	$ 7,80	10	15	25	30	40	$ 78,00	$ 117,00	$ 195,00	$ 234,00	$ 312,00
		Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,80	3	3	4	4	9	$ 4,50	$ 4,50	$ 6,75	$ 6,75	$ 15,75
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,47	2	2	4	4	5	$ 5,81	$ 5,81	$ 8,72	$ 8,72	$ 11,62
		Tomate, crudo	$ 2,80	3	3	4	4	5	$ 7,00	$ 7,00	$ 10,50	$ 10,50	$ 14,00
		Cebolla junca, tallos, cruda	$ 2,47	5	5	8	8	10	$ 12,35	$ 12,35	$ 18,53	$ 18,53	$ 24,70
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,64	24	31	40	56	62	$ 87,36	$ 112,84	$ 145,60	$ 203,84	$ 225,68
		Cebolla junca, tallos, cruda	$ 2,47	5	5	5	5	5	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PALITOS DE YUCA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	$ 1,08	78	88	119	138	175	$ 83,70	$ 94,50	$ 128,25	$ 148,50	$ 189,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA	Pepino Cohombro, crudo	$ 3,10	20	20	20	20	20	$ 62,00	$ 62,00	$ 62,00	$ 62,00	$ 62,00
		Tomate, crudo	$ 2,80	19	31	31	38	38	$ 52,50	$ 87,50	$ 87,50	$ 105,00	$ 105,00
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	21	21	26	26	47	$ 65,89	$ 65,89	$ 82,37	$ 82,37	$ 148,26
		Limón, crudo	$ 7,20	1	1	1	1	1	$ 6,55	$ 6,55	$ 6,55	$ 6,55	$ 6,55
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Piña, cruda	$ 3,80	60	60	60	60	60	$ 228,00	$ 228,00	$ 228,00	$ 228,00	$ 228,00
AZÚCARES	EN LAS PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	$ 4,58	8	8	8	10	10	$ 36,64	$ 36,64	$ 36,64	$ 45,80	$ 45,80
GRASAS	EN LAS PREPARACIONES	Aceite, mezcla vegetal	$ 18,82	7	9	11	14	16	$ 131,74	$ 169,38	$ 207,02	$ 263,48	$ 301,12
AGUA	AGUA	Agua	$ 2,05	180	200	200	220	220	$ 369,00	$ 410,00	$ 410,00	$ 451,00	$ 451,00
MISCELANEOS	EN PREPARACIONES	Sal	$ 2,16	1	1	1	2	2	$ 2,16	$ 2,16	$ 2,16	$ 4,32	$ 4,32
									$ 1.846,97	$ 2.129,44	$ 2.436,44	$ 2.843,14	$ 3.253,60

MENÚ No. 18

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PRECIO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
				Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA SALTEADA CON ESPECIAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 14,50	41	47	54	65	75	$ 592,47	$ 686,02	$ 779,57	$ 942,50	$ 1.087,50
		Tomate, crudo	$ 2,80	3	3	4	4	5	$ 7,00	$ 7,00	$ 10,50	$ 10,50	$ 14,00
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	2	2	3	3	4	$ 6,59	$ 6,59	$ 9,88	$ 9,88	$ 13,18
		Ajo, crudo	$ 8,50	1	1	1	1	1	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,64	24	31	40	56	62	$ 87,36	$ 112,84	$ 145,60	$ 203,84	$ 225,68
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,47	2	2	4	4	5	$ 5,81	$ 5,81	$ 8,72	$ 8,72	$ 11,62
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PURE DE PAPA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	$ 1,80	78	88	119	138	175	$ 139,50	$ 157,50	$ 213,75	$ 247,50	$ 315,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO MORADO CON CEBOLLA	Repollo morado, crudo	$ 1,86	29	35	38	41	53	$ 54,71	$ 65,65	$ 70,02	$ 76,59	$ 98,47
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	26	32	35	37	47	$ 82,37	$ 98,84	$ 108,73	$ 115,32	$ 148,26
		Limón, crudo	$ 7,20	1	2	2	2	1	$ 7,20	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 7,20
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Guayaba, madura, cruda	$ 2,60	80	80	80	80	80	$ 208,00	$ 208,00	$ 208,00	$ 208,00	$ 208,00
AZÚCARES	EN LAS PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	$ 4,58	8	8	8	10	10	$ 36,64	$ 36,64	$ 36,64	$ 45,80	$ 45,80
GRASAS	EN LAS PREPARACIONES	Aceite, mezcla vegetal	$ 18,82	7	5	11	14	16	$ 131,74	$ 94,10	$ 207,02	$ 263,48	$ 301,12
AGUA	AGUA	Agua	$ 2,05	180	200	200	220	220	$ 369,00	$ 410,00	$ 410,00	$ 451,00	$ 451,00
LÁCTEOS	EN LAS PREPARACIONES	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 51,22	13	13	13	15	15	$ 665,86	$ 665,86	$ 665,86	$ 768,30	$ 768,30
MISCELANEOS	EN PREPARACIONES	Sal	$ 2,16	1	1	1	2	2	$ 2,16	$ 2,16	$ 2,16	$ 4,32	$ 4,32
									$ 2.405,36	$ 2.580,36	$ 2.899,80	$ 3.379,09	$ 3.708,40

MENÚ No. 19																
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PRECIO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
				Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
ALIMENTO PROTEÍCO	TORTILLA DE HUEVO	Huevo de gallina, entero, crudo	$ 7,50	56	56	56	56	56	$ 416,67	$ 416,67	$ 416,67	$ 416,67	$ 416,67
LEGUMINOSAS	FRIJOLADA	Frijol cargamanto rojo, crudo	$ 5,00	10	15	25	30	40	$ 50,00	$ 75,00	$ 125,00	$ 150,00	$ 200,00
		Plátano hartón, verde, crudo	$ 2,10	3	3	5	5	7	$ 7,00	$ 7,00	$ 10,50	$ 10,50	$ 14,00
		Tomate, crudo	$ 2,80	3	3	4	4	5	$ 7,00	$ 7,00	$ 10,50	$ 10,50	$ 14,00
		Cebolla junca, tallos, cruda	$ 2,47	5	5	8	8	10	$ 12,35	$ 12,35	$ 18,53	$ 18,53	$ 24,70
		Ajo, crudo	$ 8,50	1	1	1	1	1	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	$ 3,64	24	31	40	56	62	$ 87,36	$ 112,84	$ 145,60	$ 203,84	$ 225,68
		Cebolla junca, tallos, cruda	$ 2,47	5	5	5	5	5	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35	$ 12,35
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	YUCA COCIDA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	$ 1,08	78	88	119	138	175	$ 83,70	$ 94,50	$ 128,25	$ 148,50	$ 189,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA ZANAHORIA Y CEBOLLA	Remolacha, sin cáscara, cruda	$ 2,67	31	33	30	34	46	$ 82,27	$ 86,78	$ 80,10	$ 90,11	$ 123,49
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,47	18	25	27	35	47	$ 43,59	$ 61,02	$ 66,84	$ 87,18	$ 116,24
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	11	14	14	14	14	$ 34,78	$ 42,83	$ 42,83	$ 42,83	$ 42,83
		Limón, crudo	$ 7,20	2	2	2	2	2	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA	Sandía, cruda	$ 1,80	150	150	150	150	150	$ 270,00	$ 270,00	$ 270,00	$ 270,00	$ 270,00
AZÚCARES	EN LAS PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	$ 4,58	8	8	8	10	10	$ 36,64	$ 36,64	$ 36,64	$ 45,80	$ 36,40
AGUA	AGUA	Agua	$ 2,05	180	200	200	220	220	$ 369,00	$ 410,00	$ 410,00	$ 451,00	$ 451,00
GRASAS	EN LAS PREPARACIONES	Aceite, mezcla vegetal	$ 18,82	7	5	11	14	16	$ 131,74	$ 94,10	$ 207,02	$ 263,48	$ 301,12
MISCELANEOS	EN PREPARACIONES	Sal	$ 2,16	1	1	1	2	2	$ 2,16	$ 2,16	$ 2,16	$ 4,32	$ 4,32
									$ 1.669,95	$ 1.764,58	$ 2.006,33	$ 2.248,95	$ 2.465,14

MENÚ No. 20																
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PRECIO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
				Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA SALTEADA CON CEBOLLA Y TOMATE	Pollo, pechuga con piel, cruda	$ 14,50	41	47	54	65	75	$ 592,47	$ 686,02	$ 779,57	$ 942,50	$ 1.087,50
		Tomate, crudo	$ 2,80	3	3	4	4	5	$ 7,00	$ 7,00	$ 10,50	$ 10,50	$ 14,00
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	2	2	3	3	4	$ 6,59	$ 6,59	$ 9,88	$ 9,88	$ 13,18
		Ajo, crudo	$ 8,50	1	1	1	1	1	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95	$ 8,95
CEREAL	ESPAGUETIS EN SALSA CRIOLLA	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	$ 7,96	26	37	45	60	64	$ 206,96	$ 294,52	$ 358,20	$ 477,60	$ 509,44
		Tomate, crudo	$ 2,80	4	5	6	8	9	$ 10,50	$ 14,00	$ 17,50	$ 21,00	$ 24,50
		Pimentón rojo, crudo	$ 7,00	4	5	6	7	8	$ 24,71	$ 32,94	$ 41,18	$ 49,41	$ 57,65
		Cebolla cabezona, cruda	$ 3,13	3	4	5	6	7	$ 9,88	$ 13,18	$ 16,47	$ 19,77	$ 23,06
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CASCOS DE PAPA	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	$ 1,80	78	88	142	167	225	$ 140,40	$ 158,40	$ 255,60	$ 300,60	$ 405,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA FRESCA (Repollo, Zanahoria, Tomate)	Repollo blanco, crudo	$ 1,86	29	29	36	43	43	$ 53,14	$ 53,14	$ 66,43	$ 79,71	$ 79,71
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	$ 2,47	18	24	24	24	35	$ 43,59	$ 58,12	$ 58,12	$ 58,12	$ 87,18
		Tomate, crudo	$ 2,80	19	25	25	25	38	$ 52,50	$ 70,00	$ 70,00	$ 70,00	$ 105,00
		Limón, crudo	$ 7,20	2	2	2	2	2	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40	$ 14,40
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Mango común, crudo	$ 4,00	120	120	120	120	120	$ 480,00	$ 480,00	$ 480,00	$ 480,00	$ 480,00
AZÚCARES	EN LAS PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	$ 4,58	8	8	8	10	10	$ 36,64	$ 36,64	$ 36,64	$ 45,80	$ 45,80
AGUA	AGUA	Agua	$ 2,05	180	200	200	220	220	$ 369,00	$ 410,00	$ 410,00	$ 451,00	$ 451,00
LÁCTEOS	EN LAS PREPARACIONES	Leche de vaca, entera, en polvo	$ 51,22	13	13	13	15	15	$ 665,86	$ 665,86	$ 665,86	$ 768,30	$ 768,30
GRASAS	EN LAS PREPARACIONES	Aceite, mezcla vegetal	$ 18,82	7	9	11	14	16	$ 131,74	$ 169,38	$ 207,02	$ 263,48	$ 301,12
MISCELANEOS	EN PREPARACIONES	Sal	$ 2,16	1	1	1	2	2	$ 2,16	$ 2,16	$ 2,16	$ 4,32	$ 4,32
									$ 2.856,49	$ 3.181,30	$ 3.508,48	$ 4.075,34	$ 4.480,11

Para calcular el precio de los alimentos relacionados en los menús, se promedia el valor de la totalidad de cada menú por grado escolar, con el fin de establecer el valor de la materia prima para el complemento preparado en sitio almuerzo.

VALOR DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO – MODALIDAD PREPARADA EN SITIO				
PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
$ 2.422,57	$ 2.729,46	$ 3.038,68	$ 3.563,11	$ 3.969,59

Costeo menú comunidad regular: Complemento alimentario jornada mañana/tarde – Modalidad Industrializada

MENÚ No. 1													
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
			Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT ADICIONADA CON HIERRO	Bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida con sabor a fresa, canela, vainilla, arequipe, leche condensada, adicionada de hierro	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	MOJICON	Pan variedad, horneado	50,0	50,0	50,0	100,0	100,0	$ 550,00	$ 550,00	$ 550,00	$ 1.100,00	$ 1.100,00
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Banano común, crudo	100,0	142,9	171,4	171,4	171,4	$ 80,00	$ 80,00	$ 105,60	$ 105,60	$ 105,60
POSTRE	-											
								$ 2.355,00	$ 2.355,00	$ 2.380,60	$ 2.930,60	$ 2.930,60

MENÚ No. 2													
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
			Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA UHT ADICIONADA CON HIERRO	Bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida con sabor a fresa, canela, vainilla, arequipe, leche condensada, adicionada de hierro	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	$ 2.200,00	$ 2.200,00	$ 2.200,00	$ 2.200,00	$ 2.200,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA CASERA	Galletas dulces, variedad	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	$ 833,00	$ 833,00	$ 833,00	$ 1.666,00	$ 1.666,00
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Naranja, cruda	100,0	166,7	200,0	200,0	200,0	$ 180,00	$ 180,00	$ 216,00	$ 216,00	$ 216,00
POSTRE	-											
									$ 3.213,00	$ 3.249,00	$ 4.082,00	$ 4.082,00

MENÚ No. 3													
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
			Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT ADICIONADA CON HIERRO	Leche entera ultra alta tempreratura UAT (UHT) larga vida con sabora a fresa, vainilla, arequipe, chocolate con adicion de hierro	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA DULCE	Galletas dulces, variedad	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	$ 833,00	$ 833,00	$ 833,00	$ 1.666,00	$ 1.666,00
FRUTA	FURTA DE COSECHA	Mandarina, cruda	100,0	142,9	171,4	171,4	171,4	$ 270,00	$ 270,00	$ 324,00	$ 325,20	$ 324,00
POSTRE	-											
								$ 2.953,00	$ 2.953,00	$ 3.007,00	$ 3.841,20	$ 3.840,00

MENÚ No. 4													
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
			Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT ADICIONADA CON HIERRO	Bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida con sabor a fresa, canela, vainilla, arequipe, leche condensada,	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN DE LECHE	Pan variedad, horneado	50,0	50,0	50,0	100,0	100,0	$ 550,00	$ 550,00	$ 550,00	$ 1.100,00	$ 1.100,00
FRUTA	-	-										
POSTRE	BOCADILLO COMBINADO	Bocadillo o dulce de guayaba, tradicional	15,0	15,0	15,0	30,0	30,0	$ 302,25	$ 302,25	$ 302,25	$ 604,50	$ 604,50
								$ 2.577,25	$ 2.577,25	$ 2.577,25	$ 3.429,50	$ 3.429,50

MENÚ No. 5													
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
			Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT ADICIONADA CON HIERRO	Leche entera ultra alta tempreratura UAT (UHT) larga vida con sabora a fresa, vainilla, arequipe, chocolate con adicion de hierro	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA CUCA	Galletas dulces, variedad	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	$ 833,00	$ 833,00	$ 833,00	$ 1.666,00	$ 1.666,00
FRUTA	-	-										
POSTRE	ROLLITO RELLENO CON DULCE DE LECHE	Bocadillo o dulce de guayaba, tradicional	15,0	15,0	15,0	30,0	30,0	$ 302,25	$ 302,25	$ 302,25	$ 604,50	$ 604,50
								$ 2.985,25	$ 2.985,25	$ 2.985,25	$ 4.120,50	$ 4.120,50

MENÚ No. 6													
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
			Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT ADICIONADA CON HIERRO	Leche entera ultra alta tempreratura UAT (UHT) larga vida con sabora a fresa, vainilla, arequipe, chocolate con adicion de hierro	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA DE LECHE	Galletas dulces, variedad	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	$ 833,00	$ 833,00	$ 833,00	$ 1.666,00	$ 1.666,00
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Naranja, cruda	100,0	166,7	200,0	200,0	200,0	$ 180,00	$ 180,00	$ 216,00	$ 216,00	$ 216,00
POSTRE	-											
								$ 2.863,00	$ 2.863,00	$ 2.899,00	$ 3.732,00	$ 3.732,00

MENÚ No. 7

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
			Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT ADICIONADA CON HIERRO	Bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida con sabor a fresa, canela, vainilla, arequipe, leche condensada,	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 2.200,00	$ 1.725,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA VAINILLA	Galletas dulces, variedad	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	$ 833,00	$ 833,00	$ 833,00	$ 1.200,00	$ 1.666,00
FRUTA	-	-										
POSTRE	BOCADILLO DE MORA	Bocadillo o dulce de guayaba, tradicional	15,0	15,0	15,0	30,0	30,0	$ 302,25	$ 302,25	$ 302,25	$ 604,50	$ 604,50
								$ 2.860,25	$ 2.860,25	$ 2.860,25	$ 4.004,50	$ 3.995,50

MENÚ No. 8

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
			Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT ADICIONADA CON HIERRO	Leche entera ultra alta tempreratura UAT (UHT) larga vida con sabora a fresa, vainilla, arequipe, chocolate con adicion de hierro	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN BLANCO	Pan variedad, horneado	50,0	50,0	50,0	100,0	100,0	$ 550,00	$ 550,00	$ 550,00	$ 1.100,00	$ 1.100,00
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Banano común, crudo	100,0	142,9	171,4	171,4	171,4	$ 80,00	$ 80,00	$ 105,60	$ 105,60	$ 105,60
POSTRE	-											
								$ 2.480,00	$ 2.480,00	$ 2.505,60	$ 3.055,60	$ 3.055,60

MENÚ No. 9

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
			Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA UHT ADICIONADA CON HIERRO	Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera con adicion de hierro	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	$ 2.200,00	$ 2.200,00	$ 2.200,00	$ 2.200,00	$ 2.200,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA CHOCOLATE	Galletas dulces, variedad	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	$ 833,00	$ 833,00	$ 833,00	$ 1.666,00	$ 1.666,00
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Mango común, crudo	100,0	200,0	240,0	240,0	240,0	$ 400,00	$ 400,00	$ 480,00	$ 480,00	$ 480,00
POSTRE	-											
								$ 3.433,00	$ 3.433,00	$ 3.513,00	$ 4.346,00	$ 4.346,00

MENÚ No. 10

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
			Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT ADICIONADA CON HIERRO	Bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida con sabor a fresa, canela, vainilla, arequipe, leche condensada,	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN MOJICON	Pan variedad, horneado	50,0	50,0	50,0	100,0	100,0	$ 550,00	$ 550,00	$ 550,00	$ 1.100,00	$ 1.100,00
FRUTA	-	-										
POSTRE	POSTRESITO RELLENO	Bocadillo o dulce de guayaba, tradicional	15,0	15,0	15,0	30,0	30,0	$ 632,25	$ 636,15	$ 636,15	$ 1.272,30	$ 1.272,30
								$ 2.907,25	$ 2.911,15	$ 2.911,15	$ 4.097,30	$ 4.097,30

MENÚ No. 11

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
			Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA UHT ADICIONADA CON HIERRO	Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera con adicion de hierro	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	$ 2.200,00	$ 2.200,00	$ 2.200,00	$ 2.200,00	$ 2.200,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN QUESO	Pan variedad, horneado	50,0	50,0	50,0	100,0	100,0	$ 600,00	$ 600,00	$ 600,00	$ 1.200,00	$ 1.200,00
FRUTA	-	-										
POSTRE	ROLLITO RELLENO CON DULCE DE LECHE	Bocadillo o dulce de guayaba, tradicional	15,0	15,0	15,0	30,0	30,0	$ 302,25	$ 302,25	$ 302,25	$ 604,50	$ 604,50
								$ 3.102,25	$ 3.102,25	$ 3.102,25	$ 4.004,50	$ 4.004,50

MENÚ No. 12

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
			Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT ADICIONADA CON HIERRO	Leche entera ultra alta tempreratura UAT (UHT) larga vida con sabora a fresa, vainilla, arequipe, chocolate con adicion de hierro	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA CUCA	Galletas dulces, variedad	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	$ 833,00	$ 833,00	$ 833,00	$ 1.666,00	$ 1.666,00
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Banano común, crudo	100,0	142,9	171,4	171,4	171,4	$ 80,00	$ 80,00	$ 105,60	$ 105,60	$ 105,60
POSTRE	-											
								$ 2.763,00	$ 2.763,00	$ 2.788,60	$ 3.621,60	$ 3.621,60

MENÚ No. 13														
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
			Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT ADICIONADA CON HIERRO	Bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida con sabor a fresa, canela, vainilla, arequipe, leche condensada, adicionada de hierro	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA PUNTO ROJO	Galletas dulces, variedad	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	$ 833,00	$ 833,00	$ 833,00	$ 1.666,00	$ 1.666,00
FRUTA	-	-										
POSTRE	BOCADILLO DE PIÑA	Bocadillo o dulce de guayaba, tradicional	15,0	15,0	15,0	30,0	30,0	$ 302,25	$ 302,25	$ 302,25	$ 604,50	$ 604,50
								$ 2.860,25	$ 2.860,25	$ 2.860,25	$ 3.995,50	$ 3.995,50

MENÚ No. 14														
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
			Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT ADICIONADA CON HIERRO	Leche entera ultra alta tempreratura UAT (UHT) larga vida con sabora a fresa, vainilla, arequipe, chocolate con adicion de hierro	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN BOCADILLO	Pan variedad, horneado	50,0	50,0	50,0	100,0	100,0	$ 600,00	$ 600,00	$ 600,00	$ 1.200,00	$ 1.200,00
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Mango común, crudo	100,0	200,0	240,0	240,0	240,0	$ 400,00	$ 400,00	$ 480,00	$ 480,00	$ 480,00
POSTRE	-											
								$ 2.850,00	$ 2.850,00	$ 2.930,00	$ 3.530,00	$ 3.530,00

MENÚ No. 15														
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
			Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT ADICIONADA CON HIERRO	Bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida con sabor a fresa, canela, vainilla, arequipe, leche condensada, adicionada de hierro	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA CASERA	Galletas dulces, variedad	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	$ 833,00	$ 833,00	$ 833,00	$ 1.666,00	$ 1.666,00
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Naranja, cruda	100,0	166,7	200,0	200,0	200,0	$ 180,00	$ 180,00	$ 216,00	$ 216,00	$ 216,00
POSTRE	-											
								$ 2.738,00	$ 2.738,00	$ 2.774,00	$ 3.607,00	$ 3.607,00

MENÚ No. 16														
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
			Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT ADICIONADA CON HIERRO	Leche entera ultra alta tempreratura UAT (UHT) larga vida con sabora a fresa, vainilla, arequipe, chocolate con adicion de hierro	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA DULCE	Galletas dulces, variedad	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	$ 833,00	$ 833,00	$ 833,00	$ 1.666,00	$ 1.666,00
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Banano común, crudo	100,0	142,9	171,4	171,4	171,4	$ 80,00	$ 80,00	$ 105,60	$ 105,60	$ 105,60
POSTRE	-											
								$ 2.763,00	$ 2.763,00	$ 2.788,60	$ 3.621,60	$ 3.621,60

MENÚ No. 17														
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
			Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT ADICIONADA CON HIERRO	Bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida con sabor a fresa, canela, vainilla, arequipe, leche condensada, adicionada de hierro	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN QUESO	Pan variedad, horneado	50,0	50,0	50,0	100,0	100,0	$ 600,00	$ 600,00	$ 600,00	$ 1.200,00	$ 1.200,00
FRUTA	-	-										
POSTRE	BOCADILLO COCO GUAYABA	Bocadillo o dulce de guayaba, tradicional	15,0	15,0	15,0	30,0	30,0	$ 302,25	$ 302,25	$ 302,25	$ 604,50	$ 604,50
								$ 2.627,25	$ 2.627,25	$ 2.627,25	$ 3.529,50	$ 3.529,50

MENÚ No. 18												
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
			Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE SABORIZADA UHT ADICIONADA CON HIERRO	Leche entera ultra alta tempreratura UAT (UHT) larga vida con sabora a fresa, vainilla, arequipe, chocolate con adicion de hierro	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00	$ 1.850,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN BLANCO	Pan variedad, horneado	50,0	50,0	50,0	100,0	100,0	$ 550,00	$ 550,00	$ 550,00	$ 1.100,00	$ 1.100,00
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Mango común, crudo	100,0	200,0	240,0	240,0	240,0	$ 400,00	$ 400,00	$ 480,00	$ 480,00	$ 480,00
POSTRE	-											
								$ 2.800,00	$ 2.800,00	$ 2.880,00	$ 3.430,00	$ 3.430,00

MENÚ No. 19												
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
			Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA UHT ADICIONADA CON HIERRO	Bebida con leche entera y avena ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida con sabor a fresa, canela, vainilla, arequipe, leche condensada, adicionada de hierro	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00	$ 1.725,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA DE LECHE	Galletas dulces, variedad	50,0	50,0	50,0	50,0	50,0	$ 833,00	$ 833,00	$ 833,00	$ 1.666,00	$ 1.666,00
FRUTA	-	-										
POSTRE	POSTRESITO RELLENO	Bocadillo o dulce de guayaba, tradicional	15,0	15,0	15,0	30,0	30,0	$ 636,15		$ 636,15	$ 1.272,30	$ 1.272,30
								$ 3.194,15	$ 2.558,00	$ 3.194,15	$ 4.663,30	$ 4.663,30

MENÚ No. 20												
COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO (g)					VALOR POR ALIMENTO				
			Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C	Prescolar	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	Secundaria	Media y Ciclo C
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA UHT ADICIONADA CON HIERRO	Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera con adicion de hierro	200,0	200,0	200,0	200,0	200,0	$ 2.200,00	$ 2.200,00	$ 2.200,00	$ 2.200,00	$ 2.200,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	TORTA DE CHOCOLATE	Torta, de chocolate, horneado	50,0	50,0	50,0	100,0	100,0	$ 1.011,50	$ 1.011,50	$ 1.011,50	$ 2.023,00	$ 2.023,00
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Naranja, cruda	100,0	166,7	1866,7	200,0	200,0	$ 180,00	$ 180,00	$ 216,00	$ 216,00	$ 216,00
POSTRE	-								$ 636,15			
								$ 3.391,50	$ 4.027,65	$ 3.427,50	$ 4.439,00	$ 4.439,00

Para calcular el precio de los alimentos relacionados en los menús, se promedia el valor de la totalidad de cada menú por grado escolar, con el fin de establecer el valor de la materia prima para el complemento industrializada.

VALOR INDUSTRIALIZADA				
PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
$ 2.885,82	$ 2.886,02	$ 2.913,04	$ 3.803,61	$ 3.803,55

Para calcular el valor promedio de cada uno de los complementos alimentarios, se calcula el porcentaje de participación de cada uno de los estudiantes a beneficiar por grado escolar, luego se multiplica por el valor unitario de cada uno de los complementos estimados anteriormente, para obtener el valor unitario por tipo de complemento y facilitar el cálculo del presupuesto general del proyecto.

El valor promedio ponderado de cada uno de los complementarios alimentarios por tipo de modalidad se relaciona a continuación:

VALOR PROMEDIO PONDERADO POR TIPO DE COMPLEMENTO		
Valor del almuerzo preparado en sitio – Zona 1	$	3.204,35
Valor complemento industrializado – Zona 1	$	3.089,83
Valor del almuerzo preparado en sitio – Zona 2	$	3.168,44
Valor complemento industrializado – Zona 2	$	3.304,96

16.2. Costeo implementos de aseo

En los entendido que el operadores tienen la responsabilidad de garantizar que cada comedor escolar o el lugar de almacenamiento temporal, cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, se procedió a costear el suministro de estos con base en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con los implementos de aseo relacionados son los contemplados en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021.

Para los costos unitarios de los implementos de aseo se realizó cotización a diferentes proveedores que suministran elementos de aseos como son: Distribuido el Gigante del hogar, cacharrería Claudia la 14 y Soluciones MAF SAS, con los cuales se obtuvo el valor promedio de cada producto del listado del anexo técnico. Para el calcular el valor unitario, se calcula el valor total del servicio y se divide por el número de completos de cada una de las zonas:

Costos implementos de aseo - ZONA 1

Implementos de Aseo						
Producto	**Frecuencia**	**Frecuencia**	**Cantidad**	**Unidad de medida**	**Valor promedio**	**Total Mes**
Escoba plastica grande	Trimestal	0,3	403	und	$ 15.594,25	$ 1.885.344,83
Trapero	Trimestal	0,3	403	und	$ 20.711,25	$ 2.503.990,13
Cepillo largo cerdas dura	1 por mes	1	403	und	$ 26.684,33	$ 10.753.786,33
Cepillo de mano cerdas dura	1 por mes	1	403	und	$ 4.690,50	$ 1.890.271,50
Esponja plastica para lavado de ollas	2 por mes	2	212	und	$ 6.727,33	$ 2.852.389,33
Detergente biodegradable para lavado de platos	2 kg por cada 100 estd.	2	684	kg	$ 8.521,75	$ 11.657.754,00
Esponja abrasiva	2 por mes	2	212	und	$ 1.786,97	$ 757.675,28
Jabon para aseo general en polvo o liquido	2 kg por cada 100 estd.	2	403	kg	$ 5.500,00	$ 7.524.000,00
Jabon antibacterial liquido	1 por mes	1	403	lt	$ 15.099,67	$ 6.085.165,67
Bolsas plasticas biodegradables	2 por día	2	403	und	$ 1.478,89	$ 23.839.653,07
Kit de canecas para residuos	Bimestral	0,2	403	und	$ 499.622,33	$ 40.269.560,07
Papel higienico	1 al mes por manipuladora	1	805	und	$ 3.606,09	$ 2.902.902,45
Recogedor de basura	Una vez	0,10	403	und	$ 9.755,75	$ 393.156,73
					Total	**$ 113.315.649,37**

Valor Unitario por Complemento	
Dias de atención/mes	20
No. Beneficiarios	68.389
No. Beneficiarios/100	684
No. Complemento/mes	1.367.780
No. Sedes APS	212
No. Sedes RI	191
No. De Manipuladoras	805
Valor Unitario	**$ 82,85**

Costos implementos de aseo - ZONA 2

Implementos de Aseo								
Producto	Frecuencia	Frecuencia	Cantidad	Unidad de medida	Valor promedio	Total Mes	Valor Unitario por Complemento	
Escoba plastica grande	Trimestal	0,3	282	und	$ 15.594,25	$ 1.319.273,55	Dias de atención/mes	20
Trapero	Trimestal	0,3	282	und	$ 20.711,25	$ 1.752.171,75	No. Beneficiarios	67.397
Cepillo largo cerdas dura	1 por mes	1	282	und	$ 26.684,33	$ 7.524.982,00	No. Beneficiarios/100	674
Cepillo de mano cerdas dura	1 por mes	1	282	und	$ 4.690,50	$ 1.322.721,00	No. Complemento/mes	1.347.940
Esponja plastica para lavado de ollas	2 por mes	2	161	und	$ 6.727,33	$ 2.166.201,33	No. Sedes APS	161
Detergente biodegradable para lavado de platos	2 kg por cada 100 estd.	2	674	kg	$ 8.521,75	$ 11.487.319,00	No. Sedes RI	121
Esponja abrasiva	2 por mes	2	161	und	$ 1.786,97	$ 575.404,34	No. De Manipuladoras	684
Jabon para aseo general en polvo o liquido	2 kg por cada 100 estd.	2	282	kg	$ 5.500,00	$ 7.414.000,00		
Jabon antibacterial liquido	1 por mes	1	282	lt	$ 15.099,67	$ 4.258.106,00	**Valor Unitario**	**$ 63,37**
Bolsas plasticas biodegradables	2 por día	2	282	und	$ 1.478,89	$ 16.681.841,60		
Kit de canecas para residuos	Bimestral	0,2	282	und	$ 499.622,33	$ 28.178.699,60		
Papel higienico	1 al mes por manipuladora	1	684	und	$ 3.606,09	$ 2.466.565,56		
Recogedor de basura	Una vez	0,10	282	und	$ 9.755,75	$ 275.112,15		
					Total	**$ 85.422.397,88**		

16.3. Costeo de personal administrativo y operativo

Para la definición de los montos de salarios se tomó como referencia el decreto 491 del 07 de noviembre de 2023 que establece los salarios para el personal de planta de la gobernación del Magdalena, para estimar los salarios del personal administrativo. Se realiza entrevista con el operador actual, para realizar un análisis administrativo del proyecto. Para el caso de las manipuladoras se establece el pago de SMMLV para el año 2024. EL número de horas base para el cálculo de 1 hora laboral, se realizó teniendo en cuenta lo establecido en la ley 2101 de 2021 de "Reducción gradual de la jornada laboral" la cual indica que a partir del 15 de julio de 2023 la jornada laboral se reduce de 48 a 47 horas semanales. Se calculan las prestaciones sociales del personal que está contratado directo por parte del operador. Para el calcular el valor unitario, se calcula el valor total del servicio y se divide por el número de completos de cada una de las zonas. A continuación, se presentan los costos asociados para cada una de las zonas:

Costo personal administrativo y operativo - ZONA 1

Costo Mano de Obra Personal - Manipuladoras									
Descripción	Base	Valor						Valor Unitario por Complemento	
SMMLV	-	$ 1.300.000,00	Total Valor Mensual (30 dias)			$ 2.136.047		No. Ración Industrializada	11.422
Auxilicio de Transporte	-	$ 162.000,00	Total Valor Diario (8 horas)			$ 71.202		No. Ración Preparado en siito	56.967
ARL Riesgo IV	4,35%	$ 56.550,00	Total Valor Hora			$ 9.093		Total Complementos	68.389
Salud	8,50%	$ 110.500,00							
Pensión	12,00%	$ 156.000,00	Costo Manipuladora Ración Industrilizada						
Parafiscales	4,00%	$ 52.000,00	No. Manipuladoras	Horas Trabajo	Valor Hora	Valor total		Valor Unitario Personal - RI	$ 544,55
Prima	8,33%	$ 121.784,60	228	3	$ 9.093	$ 6.219.907			
Cesantias	8,33%	$ 121.784,60	Costo Manipuladora Ración Preparada en Sitio						
Intereses de Cesantias	1,00%	$ 1.217,85	No. Manipuladoras	Horas Trabajo	Valor Hora	Valor total		Valor Unitario Personal - RPS	$ 736,84
vacaciones	4,17%	$ 54.210,00	577	8	$ 9.093	$ 41.975.280			

Costo personal manipulador - ZONA 1

Costo Mano de Obra Personal - Manipuladoras									
Descripción	Base	Valor						Valor Unitario por Complemento	
SMMLV	-	$ 1.300.000,00	Total Valor Mensual (30 dias)			$ 2.136.047		No. Ración Industrializada	11.866
Auxilicio de Transporte	-	$ 162.000,00	Total Valor Diario (8 horas)			$ 71.202		No. Ración Preparado en siito	63.985
ARL Riesgo IV	4,35%	$ 56.550,00	Total Valor Hora			$ 9.093		Total Complementos	75.851
Salud	8,50%	$ 110.500,00							
Pensión	12,00%	$ 156.000,00	Costo Manipuladora Ración Industrilizada						
Parafiscales	4,00%	$ 52.000,00	No. Manipuladoras	Horas Trabajo	Valor Hora	Valor total		Valor Unitario Personal - RI	$ 160,93
Prima	8,33%	$ 121.784,60	70	3	$ 9.093	$ 1.909.621			
Cesantias	8,33%	$ 121.784,60	Costo Manipuladora Ración Preparada en Sitio						
Intereses de Cesantias	1,00%	$ 1.217,85	No. Manipuladoras	Horas Trabajo	Valor Hora	Valor total		Valor Unitario Personal - RPS	$ 969,81
vacaciones	4,17%	$ 54.210,00	853	8	$ 9.093	$ 62.053.576			

Costo personal administrativo - ZONA 2

Costo Mano de Obra Personal - Administrativo												
Cargo	Cantidad	Valor Unitario	ARL Riesgo III		Salud	Pensión	Parafiscales	Prima	Cesantias	Int Cesantias	Auxilo Transporte	Valor Total
			2,44%		8,50%	12%	9%	8,33%	8,33%	1,0%		
Coordinador general	1	$ 5.000.000	$ 122.000		$ 425.000	$ 600.000	$ 450.000	$ 415.000	$ 415.000	$ 50.000		$ 7.477.000
Coordinador operativo	1	$ 5.000.000	$ 122.000		$ 425.000	$ 600.000	$ 450.000	$ 415.000	$ 415.000	$ 50.000		$ 7.477.000
Coordinador logístico	1	$ 5.000.000										$ 5.000.000
Directivo de recursos humanos	1	$ 5.500.000										$ 5.500.000
Asistente de contabilidad	1	$ 3.500.000										$ 3.500.000
Directivo de administrativa y financiera	1	$ 5.500.000										$ 5.500.000
Coordinador de contabilidad	1	$ 5.000.000										$ 5.000.000
Nutricionista	1	$ 4.000.000										$ 4.000.000
Soportes técnicos (Caps,hallazgos,PQRS)	5	$ 3.500.000										$ 17.500.000
Supervisores municipales	30	$ 3.000.000										$ 90.000.000
Jefe de bodega	4	$ 4.500.000										$ 18.000.000
Aux. De servicios generales	1	$ 1.300.000	$ 31.720		$ 110.500	$ 156.000	$ 117.000	$ 107.900	$ 107.900	$ 13.000	$ 162.000	$ 2.106.020
Coordinador de supervisores	1	$ 5.000.000										$ 5.000.000
Aux. De alistamiento	28	$ 2.500.000										$ 70.000.000
Auxiliares cargue y descargue	20	$ 2.500.000										$ 50.000.000
											Total	$ 296.060.020

Observaciones:
EL número de horas base para el calculo de 1 hora laboral, se realizó teniendo en cuenta lo establecido en la ley 2101 de 2021 de "Reducción gradual de la jornada laboral" la cual indica que a partir del 15 de julio de 2023 la jornada laboral se reduce de 48 a 47 horas semanales.

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención/mes	20
No. Beneficiarios	67.397
No. Complemento/mes	1.347.940
Valor Unitario	**$ 219,64**

Costo personal manipulador - ZONA 2

Costo Mano de Obra Personal - Manipuladoras							
Descripción	Base	Valor					
SMMLV	-	$ 1.300.000,00	Total Valor Mensual (30 días)		$ 2.136.047		
Auxilicio de Transporte	-	$ 162.000,00	Total Valor Diario (8 horas)		$ 71.202		
ARL Riesgo IV	4,35%	$ 56.550,00	Total Valor Hora		$ 9.093		
Salud	8,50%	$ 110.500,00					
Pensión	12,00%	$ 156.000,00	Costo Manipuladora Ración Industrilizada				
Parafiscales	4,00%	$ 52.000,00	No. Manipuladoras	Horas Trabajo	Valor Hora	Valor total	
Prima	8,33%	$ 121.784,60	210	3	$ 9.093	$ 5.728.862	
Cesantias	8,33%	$ 121.784,60	Costo Manipuladora Ración Preparada en Sitio				
Intereses de Cesantias	1,00%	$ 1.217,85	No. Manipuladoras	Horas Trabajo	Valor Hora	Valor total	
vacaciones	4,17%	$ 54.210,00	474	8	$ 9.093	$ 34.482.292	

Valor Unitario por Complemento	
No. Ración Industrializada	11.866
No. Ración Preparado en siito	63.985
Total Complementos	75.851

Valor Unitario Personal - RI	**$ 482,80**
Valor Unitario Personal - RPS	**$ 538,91**

16.4. Costeo de dotación, exámenes médicos ocupacionales y capacitación

Para el coste de las dotación y exámenes médicos ocupaciones a aplicar a los manipuladores, personal administrativo y operativo, se realizaron cotizaciones a diferentes proveedores, entre los que destacan: IPS Prevenir 1ª, IPS Segursalud Ltda., Laboratorio Martínez. Para la dotación se cotizo en Almacén y Cotización Edwin, D&P Industrial SAS, Homecenter, Salvatore Bordados & Confecciones. Las cotizaciones realizadas y adjuntas al presente estudio de costo. Para el calcular el valor unitario, se calcula el valor total del servicio y se divide por el número de completos de cada una de la zonas. A continuación, se presentan los costos asociados para cada una de las zonas:

- **Capacitación de personal y exámenes - ZONA 1**

Capacitación del Personal y Examenes de Ingreso

Descripción	Cantidad		Frecuencia	Unidad de medida	Valor promedio	Total Mes
Capacitación en BPM - Manipuladoras	805		2	Und	$ 33.500,00	$ 53.935.000,00
Evaluación Médico Ocupacional con enfasis en Manipulación de Alimentos	805		1	Und	$ 61.766,67	$ 49.722.166,67
Capacitación en BPM - Auxiliar Operativo	48		2	Und	$ 33.500,00	$ 3.216.000,00
Evaluación Médico Ocupacional con enfasis en Manipulación de Alimentos	48		1	Und	$ 61.766,67	$ 2.964.800,00
Capacitación en BPM - Supervisores Municipio	30		2	Und	$ 33.500,00	$ 2.010.000,00
Evaluación Médico Ocupacional con enfasis en Manipulación de Alimentos	30		1	Und	$ 61.766,67	$ 1.853.000,00
					Total	**$ 113.700.966,67**

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención	20
Total Días de atención	180
No. Beneficiarios	68.389
No. Complemento/mes	1.367.780
No. Total de raciones	12.310.020
No. De Manipuladoras	805
Valor Unitario	**$ 9,24**

- Dotación - ZONA 1

Dotación Manipuladoras

Descripción	Frecuencia		Cantidad	Unidad de medida	Valor promedio	Total Mes
Bata manga corta	2		805	Und	$ 67.544,67	$ 108.746.913,33
Pantalón con elastico + camisa	2		805	Und	$ 109.902,00	$ 176.942.220,00
Delantal	2		805	Und	$ 37.112,67	$ 59.751.393,33
Tapabocas	2		805	Und	$ 2.385,49	$ 3.840.644,27
Gorro	2		805	Und	$ 21.620,67	$ 34.809.273,33
Zapatos	2		805	Und	$ 69.500,00	$ 111.895.000,00
					Total	**$ 495.985.444,27**

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención	20
Total Días de atención	180
No. Beneficiarios	68.389
No. Complemento/mes	1.367.780
No. Total de raciones	12.310.020
Valor Unitario	**$ 40,29**

Dotación supervisores

Descripción	Frecuencia		Cantidad	Unidad de medida	Valor promedio	Total Mes
Camiseta tipo polo	2		30	Und	$ 42.133,33	$ 2.528.000,00
Pantalón jeans	2		30	Und	$ 54.000,00	$ 3.240.000,00
Gorra	2		30	Und	$ 15.933,33	$ 956.000,00
					Total	**$ 6.724.000,00**

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención	20
Total Días de atención	180
No. Beneficiarios	68.389
No. Complemento/mes	1.367.780
No. Total de raciones	12.310.020
Valor Unitario	**$ 0,55**

Dotación Auxiliar de Bodega

Descripción	Frecuencia		Cantidad	Unidad de medida	Valor promedio	Total Mes
Camiseta tipo polo	2		28	Und	$ 42.133,33	$ 2.359.466,67
Pantalón jeans	2		28	Und	$ 54.000,00	$ 3.024.000,00
Gorra	2		28	Und	$ 15.933,33	$ 892.266,67
					Total	**$ 6.275.733,33**

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención	20
Total Días de atención	180
No. Beneficiarios	68.389
No. Complemento/mes	1.367.780
No. Total de raciones	12.310.020
Valor Unitario	**$ 0,51**

- Capacitación de personal y exámenes - ZONA 2

Capacitación del Personal y Examenes de Ingreso

Descripción	Cantidad		Frecuencia	Unidad de medida	Valor promedio	Total Mes
Capacitación en BPM - Manipuladoras	684		2	Und	$ 33.500,00	$ 45.828.000,00
Evaluación Médico Ocupacional con enfasis en Manipulación de Alimentos	684		1	Und	$ 61.766,67	$ 42.248.400,00
Capacitación en BPM - Auxiliar Operativo	48		2	Und	$ 33.500,00	$ 3.216.000,00
Evaluación Médico Ocupacional con enfasis en Manipulación de Alimentos	48		1	Und	$ 61.766,67	$ 2.964.800,00
Capacitación en BPM - Supervisores Municipio	30		2	Und	$ 33.500,00	$ 2.010.000,00
Evaluación Médico Ocupacional con enfasis en Manipulación de Alimentos	30		1	Und	$ 61.766,67	$ 1.853.000,00
					Total	**$ 98.120.200,00**

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención	20
Total Días de atención	180
No. Beneficiarios	67.397
No. Complemento/mes	1.347.940
No. Total de raciones	12.131.460
No. De Manipuladoras	684
Valor Unitario	**$ 8,09**

- Dotación - ZONA 2

Dotación Manipuladoras

Descripción	Frecuencia		Cantidad	Unidad de medida	Valor promedio	Total Mes
Bata manga corta	2		684	Und	$ 67.544,67	$ 92.401.104,00
Pantalón con elastico + camisa	2		684	Und	$ 109.902,00	$ 150.345.936,00
Delantal	2		684	Und	$ 37.112,67	$ 50.770.128,00
Tapabocas	2		684	Und	$ 2.385,49	$ 3.263.354,88
Gorro	2		684	Und	$ 21.620,67	$ 29.577.072,00
Zapatos	2		684	Und	$ 69.500,00	$ 95.076.000,00
					Total	**$ 421.433.594,88**

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención	20
Total Días de atención	180
No. Beneficiarios	67.397
No. Complemento/mes	1.347.940
No. Total de raciones	12.131.460
Valor Unitario	**$ 34,74**

Dotación supervisores

Descripción	Frecuencia		Cantidad	Unidad de medida	Valor promedio	Total Mes
Camiseta tipo polo	2		30	Und	$ 42.133,33	$ 2.528.000,00
Pantalón jeans	2		30	Und	$ 54.000,00	$ 3.240.000,00
Gorra	2		30	Und	$ 15.933,33	$ 956.000,00
					Total	**$ 6.724.000,00**

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención	20
Total Días de atención	180
No. Beneficiarios	67.397
No. Complemento/mes	1.347.940
No. Total de raciones	12.131.460
Valor Unitario	**$ 0,55**

Dotación Auxiliar de Bodega

Descripción	Frecuencia		Cantidad	Unidad de medida	Valor promedio	Total Mes
Camiseta tipo polo	2		28	Und	$ 42.133,33	$ 2.359.466,67
Pantalón jeans	2		28	Und	$ 54.000,00	$ 3.024.000,00
Gorra	2		28	Und	$ 15.933,33	$ 892.266,67
					Total	**$ 6.275.733,33**

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención	20
Total Días de atención	180
No. Beneficiarios	67.397
No. Complemento/mes	1.347.940
No. Total de raciones	12.131.460
Valor Unitario	**$ 0,52**

16.5. Costos Administrativos

Para garantizar el cumplimiento del objetivo del proyecto, se contemplan dentro de los costos administrativos el pago de arriendo de bodegas, servicios públicos de las bodegas, bolsa de empaque secundario, gastos de transporte, arriendo oficina, papelería, pago de póliza y arriendo de menajes. Los costos fijos son calculados para la totalidad del calendario escolar, teniendo en cuenta el periodo de vacaciones entre cada receso del calendario escolar a excepción de las bolsas de empaque. Para el calcular el valor unitario, se calcula el valor total del servicio y se divide por el número de completos de cada una de las zonas. A continuación, se presentan los costos asociados para cada una de las zonas:

- **Costos de papelería - ZONA 1**

Papeleria							
Producto		**Cantidad**	**Unidad de medida**	**Valor promedio**	**Total Mes**	**Valor Unitario por Complemento**	
Banda de Caucho		2	Caja	$ 31.061,00	$ 62.122,00	Días de atención/mes	20
Guias Clasificadoras		2	Paquete	$ 11.994,00	$ 23.988,00	Operación (meses)	10
Grapadora Oficina		6	Und/10 mes	$ 20.380,00	$ 12.228,00	No. Beneficiarios	68.389
Grapas		6	Caja x5000	$ 3.572,00	$ 21.432,00	No. Complemento/mes	1.367.780
Gancho Legajador		20	Paq X20	$ 3.704,00	$ 74.080,00		
Carpeta legajadora antiacido		50	und	$ 5.440,33	$ 272.016,67	**Valor Unitario**	**$ 1,27**
Clips Mariposa		3	CajaX50	$ 3.582,67	$ 10.748,00		
Clips sencillo X 50		2	CajaX100	$ 1.978,67	$ 3.957,33		
Sobre de manila carta		100	Und	$ 200,33	$ 20.033,33		
Sobre de manila oficio		100	und	$ 217,00	$ 21.700,00		
Sacapunta Metalico		4	und	$ 579,78	$ 2.319,11		
Lapiz negro		12	Und	$ 738,05	$ 8.856,64		
Papel fotocopia carta		30	und	$ 17.015,00	$ 510.450,00		
Papel fotocopia oficio		30	und	$ 19.862,67	$ 595.880,00		
Boligrafo		50	und	$ 678,67	$ 33.933,33		
Tijera oficina		5	Und/10 mes	$ 8.539,00	$ 4.269,50		
Marcadores		10	Und	$ 2.533,00	$ 25.330,00		
Resaltadores		10	Und	$ 2.117,67	$ 21.176,67		
Perforadora		6	Und/10 mes	$ 19.477,33	$ 11.686,40		
Borrador		1	Caja x 40	$ 900,00	$ 900,00		
				Total	**$ 1.737.106,98**		

- **Señalización - ZONA 1**

Señalización							
Producto		**Cantidad**	**Unidad de medida**	**Valor promedio**	**Total Mes**	**Valor Unitario por Complemento**	
Señalizacion en acrilico 2,4mm carta		403	und	$ 27.000,00	$ 10.881.000,00	Días de atención/mes	20
Señalizacion en polietileno 2,5mm carta		403	und	$ 17.833,33	$ 7.186.833,33	Total Días de atención	180
Señalizacion multienchape carta		403	und	$ 17.833,33	$ 7.186.833,33	No. Beneficiarios	68.389
Menu propalcote 43 x 33cm		403	und	$ 3.600,00	$ 1.450.800,00	No. Complemento/mes	1.367.780
Pendones		403	und	$ 20.000,00	$ 8.060.000,00	No. Total de raciones	12.310.020
				Total	**$ 34.765.466,67**	No. Sedes APS	212
						No. Sedes RI	191
						Valor Unitario	**$ 2,82**

- **Elementos de emergencia - ZONA 1**

Elementos de Emergencia							
Producto		**Cantidad**	**Unidad de medida**	**Valor promedio**	**Total Mes**	**Valor Unitario por Complemento**	
Botiquin		403	und	$ 154.950,00	$ 62.444.850,00	Días de atención/mes	20
Extintor Multiproposito 20Lb		403	und	$ 96.600,00	$ 38.929.800,00	No. Beneficiarios	68.389
				Total	**$ 101.374.650,00**	No. Complemento/mes	1.367.780
Operación (mes)		10		**Total mensual**	**$ 10.137.465,00**	No. Sedes APS	212
						No. Sedes RI	191
						Valor Unitario	**$ 7,41**

- **Fumigación - ZONA 1**

Fumigación

Producto	Frecuencia		Cantidad	Unidad de medida	Valor promedio	Total Mes
Instituciones Educativas	4		403	und	$ 75.271,50	$ 121.337.658,00
		Operación (mes)		10	Total mensual	**$ 12.133.765,80**
Bodega de Alimentos	4		4	und	$ 864.344,00	$ 13.829.504,00
		Operación (mes)		10	Total mensual	**$ 1.382.950,40**
					Total	**$ 13.516.716,20**

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención/mes	20
No. Beneficiarios	68.389
No. Complemento/mes	1.367.780
No. Sedes APS	212
No. Sedes RI	191
Valor Unitario	**$ 9,88**

- Póliza - ZONA 1

Poliza

Descripción		Cantidad	Unidad de medida	Valor promedio	Total Mes
Póliza		1	Anual	$ 714.556.387	$ 714.556.386,91
				Total	**$ 714.556.386,91**

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención	20
Total Días de atención	180
No. Beneficiarios	68.389
No. Complemento/mes	1.367.780
No. Total de raciones	12.310.020
Valor Unitario	**$ 58,05**

- Pruebas Microbiológicos y fisicoquímico - ZONA 1

Pruebas Microbiológicos y fisicoquímico

Descripción		Cantidad	Unidad de medida	Valor promedio	Total Mes
Pruebas Microbiológicos y fisicoquímico		805	Anual	$ 308.845,67	$ 248.620.761,67
				Total	**$ 248.620.761,67**
	Operación (mes)		10	Total mensual	**$ 24.862.076,17**

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención	20
No. Beneficiarios	68.389
No. Complemento/mes	1.367.780
No. Sedes APS	212
No. Sedes RI	191
No. De Manipuladoras	805
Valor Unitario	**$ 18,18**

- Costos operativos relacionados con la bodega - ZONA 1

Costos asociados a la Bodega

Producto		Cantidad	Unidad de medida	Valor promedio	Total Mes
Arriendo Bodega Principal		1	Und	$ 14.725.000,00	$ 14.725.000,00
Arriendo Bodega Auxiliares		4	Und	$ 11.950.000,00	$ 47.800.000,00
Bascula 300 KGr		1	Und/10 mes	$ 496.700,00	$ 49.670,00
Bascula 200 KGr		4	Und	$ 250.975,00	$ 100.390,00
Gramera 5Kg		10	Und	$ 44.630,00	$ 44.630,00
Canastillas		1000	Und	$ 29.379,00	$ 2.937.900,00
Archivador Papelero		1	Und	$ 532.900,00	$ 53.290,00
Gato Hidráulico 2 ton		1	Und	$ 203.800,00	$ 20.380,00
Zorra 250Kg		2	Und	$ 299.450,00	$ 59.890,00
Hidrolavadora 6.0Lts		1	Und	$ 1.349.900,00	$ 134.990,00
Extintor Multiproposito 20Lb		4	Und	$ 96.600,00	$ 38.640,00
Estiba Plastica 100x100x11.5cm		500	Und	$ 191.492,00	$ 9.574.600,00
Tanque Plastico 250		2	Und	$ 207.050,00	$ 41.410,00
Impresora Multifuncional Epson L3250		1	Und	$ 884.450,00	$ 88.445,00
Escaner Epson HP PRO2000s2		1	Und	$ 1.644.450,00	$ 164.445,00
Computador Todo en Uno		4	Und	$ 2.614.400,00	$ 1.045.760,00
Sillas para oficina con brazos		4	Und	$ 444.235,50	$ 177.694,20
Escritorio para Oficina		4	Und	$ 450.400,00	$ 180.160,00
Papelera Metalica		2	Und	$ 113.521,50	$ 22.704,30
Mantenimiento		1	Und	$ 57.487.499,97	$ 5.748.750,00
				Total	**$ 83.008.748,50**

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención/mes	20
Operación (meses)	10
No. Beneficiarios	68.389
No. Complemento/mes	1.367.780
Valor Unitario	**60,69**

- Servicio de energía bodega - ZONA 1

Servicio de Energia Bodega

Producto		Cantidad	Unidad de medida	Valor promedio	Total Mes
Servicio de Energia Bodega Principal		1	Und	$ 6.316.060	$ 6.316.060,00
Servicio de Energia Bodega Auxiliar		4	Und	$ 3.175.457	$ 12.701.828,00
				Total	**$ 19.017.888,00**

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención/mes	20
No. Beneficiarios	68.389
No. Complemento/mes	1.367.780
Valor Unitario	**13,90**

- Agua para el suministro a beneficiario - ZONA 1

Agua para suministro a beneficiarios

Producto	Agua preparación Ración		Unidad de medida	Cantidad Raciones	Valor promedio	Total Mes
Suministro de Agua estudiantes 200 Ml	1		Bolsa	228.440	$ 62,50	**$ 14.277.500,00**
			Total	**237.320**		**$ 14.277.500,00**

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención/mes	20
No. Beneficiarios	68.389
No. Complemento/mes	1.367.780
No. APS Complemento/mes	1.139.340
No. RI Complemento/mes	228.440
Valor Unitario Agua	62,50

- **Suministro de gas - ZONA 1**

Para el suministro de gas natural y pipeta de gas, se realizó de acuerdo con el diagnóstico a cocinas con las que se cuenta dentro del proyecto. Esta distribución se encuentra en el estudio de costo anexo. Para el calcular el valor unitario, se calcula el valor total del servicio y se divide por el número de completos de cada una de las zonas.

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención/mes	20
No. Beneficiarios	68.389
No. Complemento/mes	1.367.780
No. APS Complemento/mes	1.139.340
Valor Unitario	**134,55**

- **Costos de papelería Zona 2**

Papeleria

Producto		Cantidad	Unidad de medida	Valor promedio	Total Mes
Banda de Caucho		2	Caja	$ 31.061,00	$ 62.122,00
Guias Clasificadoras		2	Paquete	$ 11.994,00	$ 23.988,00
Grapadora Oficina		6	Und/10 mes	$ 20.380,00	$ 12.228,00
Grapas		6	Caja x5000	$ 3.572,00	$ 21.432,00
Gancho Legajador		20	Paq X20	$ 3.704,00	$ 74.080,00
Carpeta legajadora antiacido		50	und	$ 5.440,33	$ 272.016,67
Clips Mariposa		3	CajaX50	$ 3.582,67	$ 10.748,00
Clips sencillo X 50		2	CajaX100	$ 1.978,67	$ 3.957,33
Sobre de manila carta		100	Und	$ 200,33	$ 20.033,33
Sobre de manila oficio		100	und	$ 217,00	$ 21.700,00
Sacapunta Metalico		4	und	$ 579,78	$ 2.319,11
Lapiz negro		12	Und	$ 738,05	$ 8.856,64
Papel fotocopia carta		30	und	$ 17.015,00	$ 510.450,00
Papel fotocopia oficio		30	und	$ 19.862,67	$ 595.880,00
Boligrafo		50	und	$ 678,67	$ 33.933,33
Tijera oficina		5	Und/10 mes	$ 8.539,00	$ 4.269,50
Marcadores		10	Und	$ 2.533,00	$ 25.330,00
Resaltadores		10	Und	$ 2.117,67	$ 21.176,67
Perforadora		6	Und/10 mes	$ 19.477,33	$ 11.686,40
Borrador		1	Caja x 40	$ 900,00	$ 900,00
				Total	**$ 1.737.106,98**

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención/mes	20
Operación (meses)	10
No. Beneficiarios	67.397
No. Complemento/mes	1.347.940
Valor Unitario	**$ 1,29**

- **Señalización - ZONA 2**

Señalización

Producto		Cantidad	Unidad de medida	Valor promedio	Total Mes
Señalizacion en acrilico 2,4mm carta		282	und	$ 27.000,00	$ 7.614.000,00
Señalizacion en polietileno 2,5mm carta		282	und	$ 17.833,33	$ 5.029.000,00
Señalizacion multienchape carta		282	und	$ 17.833,33	$ 5.029.000,00
Menu propalcote 43 x 33cm		282	und	$ 3.600,00	$ 1.015.200,00
Pendones		282	und	$ 20.000,00	$ 5.640.000,00
				Total	**$ 24.327.200,00**

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención/mes	20
Total Días de atención	180
No. Beneficiarios	67.397
No. Complemento/mes	1.347.940
No. Total de raciones	12.131.460
No. Sedes APS	161
No. Sedes RI	121
Valor Unitario	**$ 2,01**

- **Elementos de emergencia - ZONA 2**

Elementos de Emergencia							
Producto		**Cantidad**	**Unidad de medida**	**Valor promedio**	**Total Mes**	**Valor Unitario por Complemento**	
Botiquin		282	und	$ 154.950,00	$ 43.695.900,00	Días de atención/mes	20
Extintor Multiproposito 20Lb		282	und	$ 96.600,00	$ 27.241.200,00	No. Beneficiarios	67.397
				Total	**$ 70.937.100,00**	No. Complemento/mes	1.347.940
	Operación (mes)		10	**Total mensual**	**$ 7.093.710,00**	No. Sedes APS	161
						No. Sedes RI	121
						Valor Unitario	**$ 5,26**

- Fumigación - ZONA 2

Fumigación							
Producto	**Frecuencia**		**Cantidad**	**Unidad de medida**	**Valor promedio**	**Total Mes**	**Valor Unitario por Complemento**
Instituciones Educativas	4		282	und	$ 75.271,50	$ 84.906.252,00	Días de atención/mes 20
	Operación (mes)			10	Total mensual	**$ 8.490.625,20**	No. Beneficiarios 67.397
Bodega de Alimentos	4		4	und	$ 864.344,00	$ 13.829.504,00	No. Complemento/mes 1.347.940
	Operación (mes)			10	Total mensual	**$ 1.382.950,40**	No. Sedes APS 161
							No. Sedes RI 121
					Total	**$ 9.873.575,60**	**Valor Unitario** **$ 7,32**

- Póliza - ZONA 2

Poliza						
Descripción		**Cantidad**	**Unidad de medida**	**Valor promedio**	**Total Mes**	**Valor Unitario por Complemento**
Póliza		1	Anual	$ 714.556.387	$ 714.556.386,91	Días de atención 20
				Total	**$ 714.556.386,91**	Total Días de atención 180
						No. Beneficiarios 67.397
						No. Complemento/mes 1.347.940
						No. Total de raciones 12.131.460
						Valor Unitario **$ 58,90**

- Pruebas Microbiológicos y fisicoquímico - ZONA 2

Pruebas Microbiológicos y fisicoquímico						
Descripción		**Cantidad**	**Unidad de medida**	**Valor promedio**	**Total Mes**	**Valor Unitario por Complemento**
Pruebas Microbiológicos y fisicoquímico		684	Anual	$ 308.845,67	$ 211.250.436,00	Días de atención 20
				Total	**$ 211.250.436,00**	No. Beneficiarios 67.397
	Operación (mes)		10	Total mensual	**$ 21.125.043,60**	No. Complemento/mes 1.347.940
						No. Sedes APS 161
						No. Sedes RI 121
						No. De Manipuladoras 684
						Valor Unitario **$ 15,67**

- Costos operativos relacionados con la bodega

Costos asociados a la Bodega						
Producto		**Cantidad**	**Unidad de medida**	**Valor promedio**	**Total Mes**	**Valor Unitario por Complemento**
Arriendo Bodega Principal		1	Und	$ 14.725.000,00	$ 14.725.000,00	Días de atención/mes 20
Arriendo Bodega Auxiliares		4	Und	$ 11.950.000,00	$ 47.800.000,00	Operación (meses) 10
Bascula 300 KGr		1	Und/10 mes	$ 496.700,00	$ 49.670,00	No. Beneficiarios 67.397
Bascula 200 KGr		4	Und	$ 250.975,00	$ 100.390,00	No. Complemento/mes 1.347.940
Gramera 5Kg		10	Und	$ 44.630,00	$ 44.630,00	
Canastillas		1000	Und	$ 29.379,00	$ 2.937.900,00	**Valor Unitario** **61,58**
Archivador Papelero		1	Und	$ 532.900,00	$ 53.290,00	
Gato Hidráulico 2 ton		1	Und	$ 203.800,00	$ 20.380,00	
Zorra 250Kg		2	Und	$ 299.450,00	$ 59.890,00	
Hidrolavadora 6.0Lts		1	Und	$ 1.349.900,00	$ 134.990,00	
Extintor Multiproposito 20Lb		4	Und	$ 96.600,00	$ 38.640,00	
Estiba Plastica 100x100x11.5cm		500	Und	$ 191.492,00	$ 9.574.600,00	
Tanque Plastico 250		2	Und	$ 207.050,00	$ 41.410,00	
Impresora Multifuncional Epson L3250		1	Und	$ 884.450,00	$ 88.445,00	
Escaner Epson HP PRO2000s2		1	Und	$ 1.644.450,00	$ 164.445,00	
Computador Todo en Uno		4	Und	$ 2.614.400,00	$ 1.045.760,00	
Sillas para oficina con brazos		4	Und	$ 444.235,50	$ 177.694,20	
Escritorio para Oficina		4	Und	$ 450.400,00	$ 180.160,00	
Papelera Metalica		2	Und	$ 113.521,50	$ 22.704,30	
Mantenimiento		1	Und	$ 57.487.499,97	$ 5.748.750,00	
				Total	**$ 83.008.748,50**	

- Servicio de energía bodega - ZONA 2

Servicio de Energia Bodega								
Producto		Cantidad	Unidad de medida	Valor promedio	Total Mes	Valor Unitario por Complemento	
Servicio de Energia Bodega Principal		1	Und	$ 6.316.060	$ 6.316.060,00	Dias de atención/mes	20
Servicio de Energia Bodega Auxiliar		4	Und	$ 3.175.457	$ 12.701.828,00	No. Beneficiarios	67.397
				Total	$ 19.017.888,00	No. Complemento/mes	1.347.940
						Valor Unitario	14,11

- **Agua para el suministro a beneficiario - ZONA 2**

Agua para suministro a beneficiarios								
Producto	Agua preparación Ración		Unidad de medida	Cantidad Raciones	Valor promedio	Total Mes	Valor Unitario por Complemento	
Suministro de Agua estudiantes 200 Ml	1		Bolsa	417.600	$ 62,50	$ 26.100.000,00	Dias de atención/mes	20
			Total			$ 26.100.000,00	No. Beneficiarios	67.397
							No. Complemento/mes	1.347.940
							No. APS Complemento/mes	1.082.540
							No. RI Complemento/mes	417.600
							Valor Unitario Agua	62,50

Suministro de GAS - Zona 2

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención/mes	20
No. Beneficiarios	67.397
No. Complemento/mes	1.347.940
No. APS Complemento/mes	1.082.540

Valor Unitario	**141,61**

16.6. Costos de transporte

Para determinar el valor del transporte de los alimentos para las distintas sedes educativas donde se realizar la prestación del servicio del programa de Alimentación Escolar. Las cotizaciones se realizan teniendo en cuenta las condiciones geográficas del departamento, para ello los operadores realizan la cotización de cada una de rutas de entrega desde la bodega principal, hacia las bodegas auxiliares y desde estas a cada una de las instituciones educativas de los 28 municipios no certificados. Así mismo, se tuvo en cuenta el transporte mular, acuático y terrestre municipal, con el fin de hacer más detallado el costo del transporte para la ejecución del programa. La cotización de transporte se anexa como parte integral del documento. Para la entrega de complemento para preparar en sitio, se determina la cantidad de toneladas a transportar en función de la cantidad de kilogramos a entregar de manera semanal de los complementos a las distintas sedes de la zona rural y urbana.

Se obtiene el número de viajes a realizar teniendo en cuenta las toneladas a transportar y capacidad del vehículo. Luego se multiplica por el valor unitario promedio de transporte desde bodega principal hacia los Municipios, para tener como resultado el valor del transporte del complemento semanal. Por último, la proporción del valor del transporte en una ración para preparar en sitio se logra de la división del valor total del servicio de transporte entre número de raciones a entregar dentro de los 180 días del calendario escolar, como se muestra a continuación:

- **Costo transporte - ZONA 1**

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención/mes	20
No. Beneficiarios	68.389
No. Complemento/mes	1.367.780
Valor Unitario	**$ 586,70**

- **Costo transporte - ZONA 2**

Valor Unitario por Complemento	
Días de atención/mes	20
No. Beneficiarios	67.397
No. Complemento/mes	1.347.940
Valor Unitario	**$ 595,34**

16.7. Costos de interventoría

En aras de garantizar el uso eficiente e idóneo del recurso público se solicitó cotización del proceso de interventoría a diferentes universidades públicas; con el fin de tener el marco de referencia para los procesos de interventoría administrativa, técnica, jurídica y financiera del Programa de Alimentación Escolar; así mismo, se tomó como referencia para diseño del presupuesto el valor promedio, las mismas se encuentran anexas y hacen parte integral del presente documento.

A continuación, se relacionan los costos de desarrollo de la interventoría, se aclara que el plazo de ejecución del contrato será de 5 meses de ejecución con actividades de campo y 6,2 meses para actividades administrativas, cierre y liquidación del contrato, y teniendo cuenta lo anterior, los otros gastos administrativos por su naturaleza de ser costos fijos mensuales se consideran para un plazo de 6,2 meses, contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

Se recibieron 2 cotizaciones una de la Universidad Nacional de Colombia y la otra de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas, para efectos del presupuesto se realizó un promedio con los valores totales del servicio de interventoría

UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS	UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA
La Universidades de las presentes cotizaciones por ser ente universitario y autónomo no son responsable del impuesto de IVA, razón por la cual para efectos del presente estudio de costos no se estima el mencionado rubro; sin embargo, se consideran costos indirectos de los proyectos de extensión y % de transferencias asociados a proyectos de extensión que el mecanismo utilizado por las entidades académicas para la ejecución de servicios de interventoría.	

PRESUPUESTO - INTERVENTORÍA DEL PROYECTO

A — RECURSO HUMANO

ITEM	CARGO	CANT	PARTICIPACIÓN	HONORARIOS MENSUALES	PLAZO MESES CALENDARIO	VALOR TOTAL
1	Director general de proyecto	1	100,00%	$ 14.000.000,00	6,2	$ 86.800.000,00
2	Coordinador General	1	100,00%	$ 10.300.000,00	6,2	$ 63.860.000,00
3	Asesor Jurídico	1	100,00%	$ 8.800.000,00	6,2	$ 54.560.000,00
4	Coordinador técnico	1	100,00%	$ 8.800.000,00	6,2	$ 54.560.000,00
5	Profesional de calidad y metrología y microbiologia	1	100,00%	$ 5.200.000,00	5,2	$ 27.040.000,00
6	Profesional Técnico administrativo	6	100,00%	$ 5.200.000,00	5,2	$ 162.240.000,00
7	Asistente administrativa técnica	2	100,00%	$ 3.000.000,00	5,2	$ 31.200.000,00
8	Coordinador administrativo y financiero	1	100,00%	$ 9.400.000,00	6,2	$ 58.280.000,00
9	Profesional interventor PQRS	2	100,00%	$ 5.200.000,00	6,2	$ 64.480.000,00
10	Asistente PQRS	1	100,00%	$ 3.000.000,00	6,2	$ 18.600.000,00
11	Profesional de talento humano	1	100,00%	$ 5.200.000,00	6,2	$ 32.240.000,00
12	Ingeniero sistemas de Información	1	100,00%	$ 5.200.000,00	6,2	$ 32.240.000,00
13	Asistente administrativa y financiera	1	100,00%	$ 3.200.000,00	6,2	$ 19.840.000,00
14	técnico soportes sistemas de información	1	100,00%	$ 2.500.000,00	6,2	$ 15.500.000,00
15	Auxiliar de servicios generales y correspondencia	1	100,00%	$ 2.500.000,00	6,2	$ 15.500.000,00
16	Profesional financiero	3	100,00%	$ 5.200.000,00	6,2	$ 96.720.000,00
17	Auxiliar de facturación	4	100,00%	$ 3.000.000,00	6,2	$ 74.400.000,00
18	Profesional Administrativo	2	100,00%	$ 6.400.000,00	6,2	$ 79.360.000,00
19	Auxiliar Operativo y Administrativo	2	100,00%	$ 3.200.000,00	6,2	$ 39.680.000,00
20	Supervisor del Proyecto	1	50%	$ 14.850.000,00	6,2	$ 92.070.000,00
		34				
	Subtotal Recurso Humano					$ 1.119.170.000,00
	Factor Multiplicador					2,1188
	Subtotal + Factor Multiplicador					$ 2.371.297.396,00

B — Costos Asociados a la Prestación del Servicio

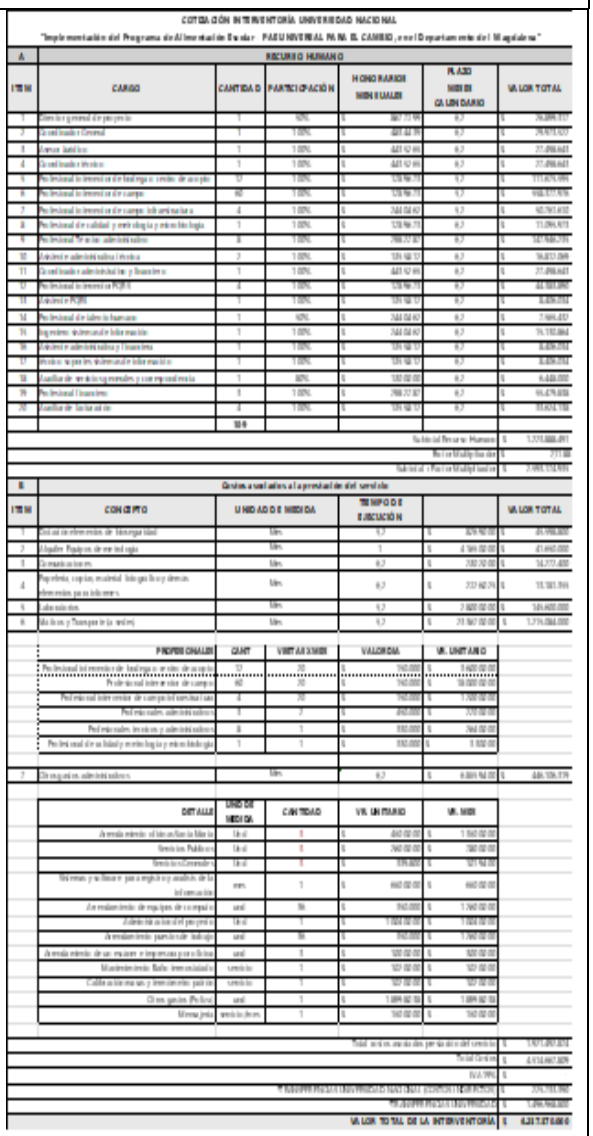
ITEM	CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	TIEMPO DE EJECUCIÓN	VR. UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Dotación Elementos de Bioseguridad	Mes	5,2	$ 34.700.000,00	$ 180.440.000,00
2	Equipos de Metrologia	Mes	1	$ 49.200.000,00	$ 49.200.000,00
3	Comunicaciones	Mes	6,2	$ 2.500.000,00	$ 15.500.000,00
4	Papelería, Copias, Material Fotográfico y Demás Elementos para Informes	Mes	6,2	$ 3.500.000,00	$ 21.700.000,00
5	Laboratorios	Mes	5,2	$ 56.830.000,00	$ 295.516.000,00
6	Viáticos y Transporte (a Sedes)	Mes	5,2	$ 204.290.000,00	$ 1.062.308.000,00

	PROFESIONALES	CANT	VISITAS X MES	VALOR DÍA	VR. UNITARIO
	Profesional de calidad y metrología y microbiologia	12	20	$ 115.000,00	$ 27.600.000
	Profesional Técnico administrativo	50	20	$ 115.000,00	$ 115.000.000
	Asistente administrativa técnica	4	20	$ 130.000,00	$ 10.400.000
	Profesional Interventor PQRS	1	2	$ 550.000,00	$ 1.100.000
	Profesionales Técnicos y Administrativos	6	1	$ 375.000,00	$ 2.250.000
	Coordinador administrativo y financiero	1	1	$ 375.000,00	$ 375.000

7	Otros Gastos Administrativos	Global	1,00	$ 1.754.332.653,05	$ 1.754.332.653,05

	DETALLE	UND DE MEDIDA	CANTIDAD	VR. UNITARIO	VR. MES
	Arrendamiento Oficinas Santa Marta	Mes	6	$ 4.800.000,00	$ 28.800.000,00
	Servicios Públicos	Mes	6	$ 1.800.000,00	$ 10.800.000,00
	Servicios Generales	Mes	6	$ 1.800.000,00	$ 10.800.000,00
	Recurso Humano para Ejecución del Contrato	Global	1	$ 1.605.283.533,67	$ 1.605.283.533,67
	Sistemas y Software para Registro y Análisis de la Información	Mes	1	$ 5.700.000,00	$ 5.700.000,00
	Arrendamiento de Equipos de Computo	Und	36	$ 430.299,24	$ 15.490.772,79
	Arrendamiento Puestos de Trabajo	Und	36	$ 275.000,00	$ 9.900.000,00
	Arrendamiento de un Escáner e Impresora por Oficina	Und	3	$ 1.500.000,00	$ 4.500.000,00
	Mantenimiento Baño Termostatado	Servicio	1	$ 1.000.000,00	$ 1.000.000,00
	Calibración de Mesas y Termómetro Patrón	Servicio	1	$ 1.000.000,00	$ 1.000.000,00
	Otros Gastos (Poliza)	Und	1	$ 58.288.346,60	$ 58.288.346,60
	Mensajeria	Servicio / Mes	1	$ 2.770.000,00	$ 2.770.000,00

Total Costos Asociados Prestación del Servicio	$ 3.378.996.653,05
Total Costos	$ 5.750.294.049,05
IVA 19%	$ -
* TRANSFERENCIAS UNIVERSIDAD - BENEFICIO INSTITUCIONAL	$ 690.035.285,89
VALOR TOTAL DE LA INTERVENTORÍA	**$ 6.440.329.334,94**


COTIZACIÓN INTERVENTORÍA UNIVERSIDAD NACIONAL

"Implementación del Programa de Alimentación Escolar PAE UNIVERSAL PARA EL CARIBE, en el Departamento del Magdalena"

A	RECURSO HUMANO				
ITEM	CARGO	CANTIDAD	PARTICIPACIÓN	HONORARIOS MENSUALES	PLAZO MESES CALENDARIO
B	Costos asociados a la prestación del servicio				
ITEM	CONCEPTO	UNIDAD DE MEDIDA	TIEMPO DE EJECUCIÓN		VALOR TOTAL

	PROFESIONALES	CANT	VISITAS X MES	VALOR DÍA	VR. UNITARIO

	DETALLE	UND DE MEDIDA	CANTIDAD	VR. UNITARIO	VR. MES

VALOR TOTAL DE LA INTERVENTORÍA	$ 6.237.370.000

$6.440.329.334	$ 6.237.370.000
VALOR PROMEDIO	**$ 6.338.849.667**

16.8. PRECIOS UNITARIOS SEGÚN EL TIPO DE MODALIDAD

Como conclusión del estudio de costo realizado, se calcularon los siguientes precios unitarios para cada tipo de complemento, estos precios se calculan teniendo en cuenta los costos de materia prima, costos de implemento de aseo, gas e insumos, costo de personal, costos de transporte y costos administrativos, entre otros. El precio incluye un porcentaje de imprevistos, utilidad sobre los costos directos y la carga impositiva del establecida en el departamento. Así mismo, se presentan los precios unitarios para cada una de la ZONAS como se detalla a continuación:

- **Precios Unitarios por tipo de modalidad y complemento - ZONA 1**

Almuerzo Preparado en Sitio					
Ítem de Costos	**Preescolar**	**1°, 2° Y 3°**	**4° Y 5°**	**Secundaria**	**Media y Ciclo complementario**
Alimentos	$ 2.422,57	$ 2.729,46	$ 3.038,68	$ 3.563,11	$ 3.969,59
Aseo	$ 82,85	$ 82,85	$ 82,85	$ 82,85	$ 82,85
Señalización	$ 2,82	$ 2,82	$ 2,82	$ 2,82	$ 2,82
Fumigación/extintores/botiquines	$ 17,29	$ 17,29	$ 17,29	$ 17,29	$ 17,29
Papelería	$ 1,27	$ 1,27	$ 1,27	$ 1,27	$ 1,27
Póliza	$ 58,05	$ 58,05	$ 58,05	$ 58,05	$ 58,05
Análisis Microbiológicos y Fisicoquímico	$ 18,18	$ 18,18	$ 18,18	$ 18,18	$ 18,18
Bodega	$ 60,69	$ 55,70	$ 55,70	$ 55,70	$ 55,70
Servicios públicos	$ 210,95	$ 210,95	$ 210,95	$ 210,95	$ 210,95
Transporte	$ 586,70	$ 586,70	$ 586,70	$ 586,70	$ 586,70
Capacitación - Exámenes BPM	$ 9,24	$ 9,24	$ 9,24	$ 9,24	$ 9,24
Dotación	$ 41,71	$ 41,71	$ 41,71	$ 41,71	$ 41,71
Manipuladoras	$ 736,84	$ 736,84	$ 736,84	$ 736,84	$ 736,84
Personal administrativo	$ 216,45	$ 216,45	$ 216,45	$ 216,45	$ 216,45
Valor complementos antes impuestos	**$ 4.465,61**	**$ 4.767,50**	**$ 5.076,73**	**$ 5.601,16**	**$ 6.007,64**
Otros costos (Impuestos, imprevistos, utilidad)	$ 634,12	$ 676,99	$ 720,90	$ 795,36	$ 853,08
Valor Almuerzo Preparado en Sitio	**$ 5.099,73**	**$ 5.444,49**	**$ 5.797,63**	**$ 6.396,52**	**$ 6.860,72**

Valor Promedio Almuerzo Preparado en Sitio	
Ítem de Costos	**Valor**
Alimentos	$ 3.204,35
Aseo	$ 82,85
Señalización	$ 2,82
Fumigación/extintores/botiquines	$ 17,29
Papelería	$ 1,27
Póliza	$ 58,05
Análisis Microbiológicos y Fisicoquímico	$ 18,18
Bodega	$ 60,69
Servicios públicos	$ 210,95
Transporte	$ 586,70
Capacitación - Exámenes BPM	$ 9,24
Dotación	$ 41,71
Manipuladoras	$ 736,84
Personal administrativo	$ 216,45
Valor complementos antes impuestos	**$ 5.247,39**
Otros costos (Impuestos, imprevistos, utilidad)	$ 868,61
Valor Almuerzo Preparado en Sitio	**$ 6.116,00**

Ración Industrializada					
Ítem de Costos	**Preescolar**	**1°, 2° Y 3°**	**4° Y 5°**	**Secundaria**	**Media y Ciclo complementario**
Alimentos	$ 2.885,82	$ 2.886,02	$ 2.913,04	$ 3.803,61	$ 3.803,55
Aseo	$ 82,85	$ 82,85	$ 82,85	$ 82,85	$ 82,85
Señalización	$ 2,82	$ 2,82	$ 2,82	$ 2,82	$ 2,82
Fumigación/extintores/botiquines	$ 17,29	$ 17,29	$ 17,29	$ 17,29	$ 17,29
Papelería	$ 1,27	$ 1,27	$ 1,27	$ 1,27	$ 1,27
Póliza	$ 58,05	$ 58,05	$ 58,05	$ 58,05	$ 58,05
Análisis Microbiológicos y Fisicoquímico	$ 18,18	$ 14,60	$ 14,60	$ 14,60	$ 14,60
Bodega	$ 60,69	$ 60,69	$ 60,69	$ 60,69	$ 60,69
Servicios públicos	$ 76,40	$ 76,40	$ 76,40	$ 76,40	$ 76,40
Transporte	$ 586,70	$ 586,70	$ 586,70	$ 586,70	$ 586,70
Capacitación - Exámenes BPM	$ 9,24	$ 9,24	$ 9,24	$ 9,24	$ 9,24
Dotación	$ 40,29	$ 40,29	$ 40,29	$ 40,29	$ 40,29
Manipuladoras	$ 544,55	$ 544,55	$ 544,55	$ 544,55	$ 544,55
Personal administrativo	$ 216,45	$ 216,45	$ 216,45	$ 216,45	$ 216,45
Valor complementos antes impuestos	**$ 4.600,61**	**$ 4.597,23**	**$ 4.624,25**	**$ 5.514,83**	**$ 5.514,77**
Otros costos (Impuestos, imprevistos, utilidad)	$ 653,29	$ 652,81	$ 656,64	$ 783,11	$ 783,10
Valor Ración Industrializada	**$ 5.253,90**	**$ 5.250,04**	**$ 5.280,90**	**$ 6.297,93**	**$ 6.297,86**

Valor Promedio Ración Industrializada	
Ítem de Costos	**Valor**
Alimentos	$ 3.089,83
Aseo	$ 82,85
Señalización	$ 2,82
Fumigación/extintores/botiquines	$ 17,29
Papelería	$ 1,27
Póliza	$ 58,05
Análisis Microbiológicos y Fisicoquímico	$ 18,18
Bodega	$ 60,69
Servicios públicos	$ 76,40
Transporte	$ 586,70
Capacitación - Exámenes BPM	$ 9,24
Dotación	$ 40,29
Manipuladoras	$ 544,55
Personal administrativo	$ 216,45
Valor complementos antes impuestos	**$ 4.804,62**
Otros costos (Impuestos, imprevistos, utilidad)	$ 795,38
Valor Ración Industrializada	**$ 5.600,00**

-

- **Precios Unitarios por tipo de modalidad y complemento ZONA 2**

Almuerzo Preparado en Sitio					
Ítem de Costos	**Preescolar**	**1°, 2° Y 3°**	**4° Y 5°**	**Secundaria**	**Media y Ciclo complementario**
Alimentos	$ 2.422,57	$ 2.729,46	$ 3.038,68	$ 3.563,11	$ 3.969,59
Aseo	$ 63,37	$ 63,37	$ 63,37	$ 63,37	$ 63,37
Señalización	$ 2,01	$ 2,01	$ 2,01	$ 2,01	$ 2,01
Fumigación/extintores/botiquines	$ 12,59	$ 12,59	$ 12,59	$ 12,59	$ 12,59
Papelería	$ 1,29	$ 1,29	$ 1,29	$ 1,29	$ 1,29
Póliza	$ 58,90	$ 58,90	$ 58,90	$ 58,90	$ 58,90
Análisis Microbiológicos y Fisicoquímico	$ 15,67	$ 15,67	$ 15,67	$ 15,67	$ 15,67
Bodega	$ 61,58	$ 61,58	$ 61,58	$ 61,58	$ 61,58
Servicios públicos	$ 218,22	$ 218,22	$ 218,22	$ 218,22	$ 218,22
Transporte	$ 595,34	$ 595,34	$ 595,34	$ 595,34	$ 595,34
Capacitación - Exámenes BPM	$ 8,09	$ 8,09	$ 8,09	$ 8,09	$ 8,09
Dotación	$ 36,18	$ 36,18	$ 36,18	$ 36,18	$ 36,18
Manipuladoras	$ 538,91	$ 538,91	$ 538,91	$ 538,91	$ 538,91
Personal administrativo	$ 219,64	$ 219,64	$ 219,64	$ 219,64	$ 219,64
Valor complementos antes impuestos	**$ 4.254,36**	**$ 4.561,24**	**$ 4.870,47**	**$ 5.394,89**	**$ 5.801,37**
Otros costos (Impuestos, imprevistos, utilidad)	$ 604,12	$ 647,70	$ 691,61	$ 766,08	$ 823,79
Valor Almuerzo Preparado en Sitio	**$ 4.858,48**	**$ 5.208,93**	**$ 5.562,07**	**$ 6.160,97**	**$ 6.625,17**

Valor Promedio Almuerzo Preparado en Sitio	
Ítem de Costos	**Valor**
Alimentos	$ 3.168,44
Aseo	$ 63,37
Señalización	$ 2,01
Fumigación/extintores/botiquines	$ 12,59
Papelería	$ 1,29
Póliza	$ 58,90
Análisis Microbiológicos y Fisicoquímico	$ 15,67
Bodega	$ 61,58
Servicios públicos	$ 218,22
Transporte	$ 595,34
Capacitación - Exámenes BPM	$ 8,09
Dotación	$ 36,18
Manipuladoras	$ 538,91
Personal administrativo	$ 219,64
Valor complementos antes impuestos	**$ 5.000,22**
Otros costos (Impuestos, imprevistos, utilidad)	$ 827,78
Valor Almuerzo Preparado en Sitio	**$ 5.828,00**

Ración Industrializada					
Ítem de Costos	**Preescolar**	**1°, 2° Y 3°**	**4° Y 5°**	**Secundaria**	**Media y Ciclo complementario**
Alimentos	$ 2.885,82	$ 2.886,02	$ 2.913,04	$ 3.803,61	$ 3.803,55
Aseo	$ 63,37	$ 63,37	$ 63,37	$ 63,37	$ 63,37
Señalización	$ 2,01	$ 2,01	$ 2,01	$ 2,01	$ 2,01
Fumigación/extintores/botiquines	$ 12,59	$ 12,59	$ 12,59	$ 12,59	$ 12,59
Papelería	$ 1,29	$ 1,29	$ 1,29	$ 1,29	$ 1,29
Póliza	$ 58,90	$ 58,90	$ 58,90	$ 58,90	$ 58,90
Análisis Microbiológicos y Fisicoquímico	$ 15,67	$ 15,67	$ 15,67	$ 15,67	$ 15,67
Bodega	$ 61,58	$ 61,58	$ 61,58	$ 61,58	$ 61,58
Servicios públicos	$ 76,61	$ 76,61	$ 76,61	$ 76,61	$ 76,61
Transporte	$ 595,34	$ 595,34	$ 595,34	$ 595,34	$ 595,34
Capacitación - Exámenes BPM	$ 8,09	$ 8,09	$ 8,09	$ 8,09	$ 8,09
Dotación	$ 34,74	$ 34,74	$ 34,74	$ 34,74	$ 34,74
Manipuladoras	$ 482,80	$ 482,80	$ 482,80	$ 482,80	$ 482,80
Personal administrativo	$ 219,64	$ 219,64	$ 219,64	$ 219,64	$ 219,64
Valor complementos antes impuestos	**$ 4.518,44**	**$ 4.518,63**	**$ 4.545,65**	**$ 5.436,23**	**$ 5.436,17**
Otros costos (Impuestos, imprevistos, utilidad)	$ 641,62	$ 641,65	$ 645,48	$ 771,94	$ 771,94
Valor Ración Industrializada	**$ 5.160,06**	**$ 5.160,28**	**$ 5.191,14**	**$ 6.208,17**	**$ 6.208,10**

Valor Promedio Ración Industrializada	
Ítem de Costos	**Valor**
Alimentos	$ 3.304,96
Aseo	$ 63,37
Señalización	$ 2,01
Fumigación/extintores/botiquines	$ 12,59
Papelería	$ 1,29
Póliza	$ 58,90
Análisis Microbiológicos y Fisicoquímico	$ 15,67
Bodega	$ 61,58
Servicios públicos	$ 76,61
Transporte	$ 595,34
Capacitación - Exámenes BPM	$ 8,09
Dotación	$ 34,74
Manipuladoras	$ 482,80
Personal administrativo	$ 219,64
Valor complementos antes impuestos	**$ 4.937,58**
Otros costos (Impuestos, imprevistos, utilidad)	$ 817,42
Valor Ración Industrializada	**$ 5.755,00**

Los costos unitarios del promedio ponderado de los complementos alimentarios son los siguientes:

Suministrar Complementos Alimentarios Comunidad Regular Zona 1 (Subregión Sur y Centro)	**Valor Ración**
Complemento Alimentario Almuerzo – modalidad preparada en sitio	$ 6.116,00
Complemento alimentario jornada mañana/tarde – Modalidad Industrializada	$ 5.600,00
Suministrar Complementos Alimentarios Comunidad Regular Zona 2 Norte (Subregión norte y Rio)	**Valor Ración**
Complemento Alimentario Almuerzo – modalidad preparada en sitio	$ 5.828,00
Complemento alimentario jornada mañana/tarde – Modalidad Industrializada	$ 5.755,00

17. PRESUPUESTO DEL PROYECTO

El valor total del proyecto es de **SESENTA Y CINCO MIL QUINCE MILLONES SEISCIENTOS UN MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y CINCO** M/CTE (**$65.015.601.865**) detallado a continuación:

PRESUPUESTO DE INVERSIÓN DEL PROYECTO
"Implementación del Programa de Alimentación Escolar - PAE UNIVERSAL PARA EL CAMBIO, en el Departamento del Magdalena"

INVERSIÓN	ACTULIZACIÓN: PRECIOS 2024

OPCIONES DE SUMINISTRO	SELECCIONE OPCION
Opción 1: Modalidad Preparada en Sitio	SI
Opción 2: Modalidad Industrializada	SI

Ítem	Actividad	Unidad de Medida	Cantidad de Raciones	Días de Atención	Cantidad Total de Raciones	Valor Ración	Valor Total
1.0	**Suministrar Complementos Alimentarios Comunidad Regular Zona 1 (Subregión Sur y Centro)**		**68.389**		**4.992.397**		**$ 30.103.256.156**
1.2	Complemento Almuerzo - Modalidad Preparada en Sitio	Ración/día	56.967	73	4.158.591	$ 6.116	$ 25.433.942.556
1.3	Complemento AM/PM - Modalidad Industrializada	Ración/día	11.422	73	833.806	$ 5.600	$ 4.669.313.600
2.0	**Suministrar Complementos Alimentarios Comunidad Regular Zona 2 Norte (Subregión norte y Rio)**		**67.397**		**4.919.981**		**$ 28.573.496.042**
2.2	Complemento Almuerzo - Modalidad Preparada en Sitio	Ración/día	48.603	73	3.548.019	$ 5.828	$ 20.677.854.732
2.3	Complemento AM/PM - Modalidad Industrializada	Ración/día	18.794	73	1.371.962	$ 5.755	$ 7.895.641.310
3.0	**Realizar seguimiento integral a la ejecución**				**Unidad**	**Cantidad**	**$ 6.338.849.667**
3.1	Realizar la interventoría técnica, administrativa, financiera y jurídica al contrato para población regular				Presupuesto	1	$ 6.338.849.667

VALOR TOTAL PROYECTO	$ 65.015.601.865

18. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES FISICAS Y FINANCIERA

La ejecución física del proyecto está dada por los días de atención acorde al calendario escolar, realizado en el punto 12.1 del presente documento, así mismo se contempla un periodo de alistamiento previo al inicio de la prestación del servicio y tiempo para la entrega del informe final por parte de los operadores a la interventoría, así como el espacio que requiere la empresa interventora para la revisión, análisis y certificación del último pago a los operadores, en conjunto el periodo de ejecución física corresponde a 6,2 meses; en cuanto a la ejecución financiera se contempla un periodo de 1,75 meses para el proceso precontractual y 2 mes más al finalizar la ejecución para liquidación y cierre del proyecto.

Tiempo de ejecución total: 9,75 meses.
Tiempo de ejecución de cada operador PAE: 5 meses
Tiempo de ejecución de la Interventoría: 6,2 meses
Entidad propuesta como ejecutor: Gobernación del Magdalena
Entidad propuesta como contratante de la interventoría: Gobernación del Magdalena

Tabla. Cronograma de Actividades Físicas y Financieras

CRONOGRAMA
"IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE UNIVERSAL PARA EL CAMBIO, EN EL DEPARTAMENTO DEL MAGDALENA"

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	PLAZO TOTAL	MES 1				MES 2				MES 3				MES 4				MES 5				MES 6				MES 7				MES 8				MES 9				MES 10				FLUJO DE FONDOS
			Dic				Ene				Feb				Mar				Abr				May				Jun				Jul				Ago				Sep				
			Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 5	Sem 6	Sem 7	Sem 8	Sem 9	Sem 10	Sem 11	Sem 12	Sem 13	Sem 14	Sem 15	Sem 16	Sem 17	Sem 18	Sem 19	Sem 20	Sem 21	Sem 22	Sem 23	Sem 24	Sem 25	Sem 26	Sem 27	Sem 28	Sem 29	Sem 30	Sem 31	Sem 32	Sem 33	Sem 34	Sem 35	Sem 36	Sem 30	Sem 31	Sem 32		
	PLAZO TOTAL	9,75 MESES	EJECUCION TOTAL																																							
	Actividades precontractuales y contractuales	1,75 MESES	Ejecución financiera																																						$	-
1.0	Suministrar Complementos Alimentarios Comunidad Regular Zona 1 (Subregión Sur y Centro)	5 MESES							Alistamiento	Días de atención													Consolidación de información y entrega de informe final																		$	30.103.256.156
2.0	Suministrar Complementos Alimentarios Comunidad Regular Zona 2 Norte (Subregión norte y Rio)	5 MESES							Alistamiento	Días de atención													Consolidación de información y entrega de informe final																		$	28.573.496.042
3.0	Realizar seguimiento integral a la ejecución	6,2 MESES							Ejecución interventoría																																$	6.338.849.667,00
	Liquidación y Cierre del proyecto	2 MESES																															Ejecución financiera								$	-
																																								TOTAL	$	65.015.601.865

19. ANÁLISIS DE RIESGOS

En la siguiente tabla se presentan los eventos o situaciones inciertas identificadas como riesgos que, en caso de presentarse, pueden tener un impacto negativo en uno o alguno de los objetivos planteados en las diferentes fases del proyecto; por tal motivo se realiza este proceso de identificación y análisis para disminuir sus efectos a través de medidas de mitigación que mantengan estos riesgos bajo control durante el desarrollo del proyecto.

	Tipo de riesgo	Descripción del riesgo	Probabilidad e impacto	Efectos	Medidas de mitigación
1- Propósito (Objetivo general)	Operacionales	Desinterés de los estudiantes por continuar en el sistema educativo oficial	**Probabilidad:** Probable **Impacto:** Mayor	Aumento de la tasa de deserción escolar en el departamento. Dificultad de acceder a oportunidades en el campo laboral formal	Implementar trabajo social con el equipo PAE acerca de la beneficios e importancia de permanecer en el sistema educativo Realizar articulación con la secretaria de educación departamental para realizar seguimiento a los casos de deserción escolar
2- Componente (Productos)	Financieros	Deficiente planeación en la estructuración del presupuesto del proyecto y del estudio de costo del valor unitario de los complementos alimentarios de acuerdo con la modalidad y tipo de complemento.	**Probabilidad:** Moderado **Impacto:** Moderado	No prestación del servicio por parte del operador por afectación en el flujo de caja por los sobre costos generados en la implementación del programa, generando no pagos a proveedores de manera oportuna por la variación de los precios del mercado.	Realizar estudio de costos unitarios por cada uno de los componentes que componen la ejecución del programa (minutas, transporte, gastos administrativos y operativos relacionados con la prestación del servicio) Incentivar las compras locales a pequeños productores de la región. Mejorar la planificación y estructuración de los estudios de mercados y costos del proyectos.

	Asociados a fenómenos de origen socio-natural: inundaciones, movimientos en masa, incendios forestales	Dificultar para la prestación de servicio por las condiciones geográficas y ambientales de los municipios no certificados, lo que dificulta el suministro de los complementos alimentarios en las instituciones educativas.	**Probabilidad:** Probable **Impacto:** Mayor	Inasistencia de los estudiantes a los establecimientos educativos	Permanente comunicación con las autoridades, diseño de rutas alternativas de suministro de alimentos o suspensión oportuna de la ejecución de los contratos mientras se restablece las condiciones de accesibilidad por parte del operador, para cumplir con el suministro de los complementos alimentarios
3 – Actividad	De costos	Incumplimiento por parte del operador del servicio de alimentación escolar, en el no suministro de los complementos alimentarios de manera oportuna, en cantidad y calidad establecidas por la Entidad territorial	**Probabilidad:** Probable **Impacto:** Mayor	Aumenta la inasistencia de los estudiantes a los establecimientos educativos. Incumplimiento de la Entidad Territorial en el cumplimiento de las estrategias de retención educativa	Realizar el seguimiento permanente a la prestación del servicio de alimentación escolar, establecer un sistema de descuentos y no pagos por no prestación del servicio, hacer efectivas las pólizas de responsabilidad de los operadores.
	Operacionales	Vencimiento o mala conservación de los alimentos suministrados ligada a la deficiente conservación y mala manipulación de los productos que pueda producir intoxicación a los usuarios del programa.	**Probabilidad:** Moderado **Impacto:** Moderado	Afectación y retrasos en la preparación de los alimentos o en la entrega de estos. Suspensión del servicio por cierre de la IED por intoxicación de los beneficiarios.	Seguimiento frecuente por parte del supervisor o interventor a la aplicación del lineamiento técnico de calidad e inocuidad de alimentos. Realizar diagnóstico de la infraestructura y cocina, para determinar la capacidad instalada y estado actual de los equipos de cocina y menaje.
	Operacionales	Inadecuado seguimiento por parte de la interventoría técnica, jurídica, administrativa y financiera al contrato que suministra el servicio de alimentación escolar	**Probabilidad:** Moderado **Impacto:** Moderado	Interrupción por parte del operador por no contar con el flujo de caja necesario para cubrir sus obligaciones, dado a no certificación de la prestación del servicio por parte de la interventoría externa	Realizar seguimiento a las actividades realizadas por parte de la interventoría. Solicitar rutas de seguimiento de la interventoría al operador Gestionar de manera oportuna las cuentas de cobro, para la verificación de descuentos y no pagos

20.INDICADORES

20.1. INDICADORES DE PRODUCTO

Código de producto	2201028
Producto	Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar (Producto principal del proyecto)
Medido a través de	Número de raciones
Indicador de producto	Raciones contratadas
Meta total	9.912.378
Unidad de medida	Número
Costo	$ 65.015.601.865
Es acumulativo	Si
Es Principal	Si

Código de producto	2201028
Producto	Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar (Producto principal del proyecto)
Medido a través de	Número de estudiantes beneficiarios
Indicador de producto	Raciones contratadas diarias
Meta total	135.786
Unidad de medida	Número
Costo	$ 65.015.601.865
Es acumulativo	No
Es Principal	No

20.2. INDICADORES DE GESTION

Indicador	Medido a través	Código	Tipo de fuente	Meta del Indicador	Fuente de verificación
Informes De Interventoría Realizados	Número	9900G054	Informe	6	Informes mensuales de interventoría que reposarán en la Oficina de Programas de Alimentación
Informes de Supervisión realizados	Número	9900G050	Informe	2	Informe de Supervisión realizados por la Oficina de Programas de Alimentación

21. FUENTES DE FINANCIACIÓN.

En la Metodología General Ajustada se definen las fuentes de financiación del proyecto, las cuales serán en la etapa de Inversión, así:

ETAPA	ENTIDAD	TIPO ENTIDAD	TIPO DE RECURSOS	PERIODO	VALOR
Inversión	Magdalena	Departamentos	SGR - Asignación para la inversión regional 40%	0	$ 65.015.601.865
		TOTAL, INVERSIÓN			**$ 65.015.601.865**

Tabla. Fuentes de financiación