GUÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE RESIDENCIAS ESCOLARES-RESGUARDO INDIGENA CHAPARRAL BARRONEGRO

ELABORADO POR: PROFESIONALES EQUIPO PAE

YOPAL, AGOSTO 2025

INTRODUCCIÒN

El Programa de Alimentación Escolar (PAE), en el marco de la estrategia de Residencias Escolares, tiene como propósito garantizar el acceso, permanencia y bienestar integral de niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ) pertenecientes a poblaciones rurales, priorizadas o con dificultades de acceso al sistema educativo oficial. Esta estrategia contempla la entrega de complemento alimentario integral que incluye desayuno, refrigerio, almuerzo y cena, cubriendo las necesidades nutricionales durante toda la estancia del estudiante en la residencia escolar.

El servicio está orientado a asegurar condiciones óptimas para el aprendizaje, la atención y el desarrollo físico y cognitivo de los estudiantes, contribuyendo significativamente a la reducción del ausentismo y la deserción escolar. Así mismo, promueve la formación de hábitos alimentarios saludables y estilos de vida sostenibles, en concordancia con los lineamientos técnicos del programa y el enfoque diferencial y territorial que caracteriza esta modalidad.

En este sentido, le corresponde a la Entidad Territorial adelantar los procesos que permitan garantizar la implementación y ejecución del servicio de alimentación escolar de manera continua durante el calendario académico para cada vigencia, en el marco de la Resolución 18858 del 11 de diciembre de 2018 "*Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos-Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar-PAE para Pueblos Indígenas*", y la Resolución 0335 del 2021. Por ello, el 29 de agosto del año 2024 se llevó a cabo el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE (CTPS), en el que la Dirección de Cobertura Educativa, junto con el equipo de profesionales del PAE, presentó la proyección para la atención del servicio de alimentación escolar correspondiente a la vigencia 2025. Dicha proyección fue presentada para revisión y aprobación por parte de los integrantes del CTPS, en la que se detallan las novedades surgidas en relación con la planeación para la prestación del servicio de alimentación escolar tanto de la estrategia mayoritaria, como el de las comunidades indígenas.

Asimismo, los días 5 y 6 de diciembre de 2024 se llevó a cabo la Mesa Permanente de Concertación de Políticas y Acciones Educativas de los Pueblos Indígenas de Casanare, espacio en el cual se presentaron diversas propuestas y compromisos orientados al fortalecimiento de la educación indígena en el departamento. Entre los acuerdos alcanzados, se destacó la importancia de garantizar durante la vigencia 2025 la prestación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en los resguardos indígenas, incluyendo el resguardo de Chaparral Barronegro, como una acción prioritaria para favorecer el acceso y la permanencia escolar de la población beneficiaria.

En virtud de lo anterior, el presente documento tiene como objetivo desglosar los elementos fundamentales que deben considerarse en el marco de la planificación del servicio de alimentación escolar dirigido a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ) registrados en la estrategia PAE en el sistema integrado de matrícula (SIMAT), con corte a 20 de febrero de 2025, correspondientes al Resguardo indígena Chaparral Barronegro Además, se incluyen anexos que amplían, detallan, complementan y argumentan los temas y componentes presentados en el documento.

1. OBJETIVO DEL DOCUMENTO

Describir las actividades y elementos esenciales del proceso de planificación para la prestación del servicio de alimentación escolar a los estudiantes del Resguardo indígena Chaparra Barronegro **bajo la estrategia Residencias Escolares PAE**, los cuales serán atendidos directamente por la Entidad Territorial Certificada (Gobernación) durante la vigencia 2025 y 2026, de acuerdo con los criterios de priorización establecidos.

2. GENERALIDADES

2.1. OBJETO CONTRACTUAL:

PRESTAR EL SERVICIO EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LA ESTRATEGIA DE RESIDENCIAS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL RESGUARDO INDIGENA CHAPARRAL BARRONEGRO DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

2.2. POBLACIÓN OBJETO A CONTRATAR:

Se proyecta la atención de **41** estudiantes del Resguardo indígena Chaparral Barronegro del municipio de Tamara, quienes recibirán el servicio bajo la modalidad de ración preparada en sitio en tres tiempos (Desayuno, refrigerio, almuerzo y cena) contribuyendo en un 100% con el aporte nutricional.

3. ETAPA DE PLANEACIÓN

En el marco de la normatividad; Resolución 018858 del 2018 se presentan actividades que constituyen la etapa de Planeación del PAE, a fin de dar continuidad con el servicio de alimentación escolar del Resguardo indígena Chaparral Barronegro beneficiaria con la estrategia de Residencias Escolares desde el PAE, según criterios de priorización de sedes y grados en las instituciones educativas oficiales a ser atendidas directamente por la Gobernación de Casanare haciendo uso del mecanismo de acuerdos de bolsa común suscritos con las alcaldía municipales - ETNoC (entidades no certificadas).

Para este proceso, se proyectan 238 días de prestación del servicio efectivo durante el calendario escolar del segundo semestre del 2025 y primer semestre del 2026, con una finalización estimada al mes de agosto del 2026. Esta proyección se enmarca de acuerdo a la proyección del proyecto formulado y validado por en el Sistema General de Regalías.

3.1. ACTIVIDADES ETAPA DE PLANEACIÓN

A continuación se detalla cada una de las actividades contempladas:

3.1.1. Recursos para la implementación del PAE

La prestación del servicio de alimentación escolar para el segundo semestre de 2025 está programada para iniciar desde el día siguiente una vez finalice el proceso en ejecución. Esta operación estará dirigida de manera específica a la población indígena del Resguardo indígena Chaparral Barronegro del municipio de Tamara

Para garantizar su implementación, el Departamento de Casanare estructuró y viabilizó un proyecto ante el Sistema General de Regalías (SGR), el cual fue aprobado con código BPIN 2025005850021, titulado: "IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN EN RESIDENCIAS ESCOLARES DEL ÁREA RURAL COMO ESTRATEGIA DE ACCESO Y PERMANENCIA DE ESTUDIANTES EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

En este marco, se ha proyectado financiar el 100% del servicio de alimentación escolar para el Resguardo indígena Chaparral Barronegro con recursos del SGR, por un valor estimado de $ 316.678.082,86, correspondiente al segundo semestre del año 2025 y primer semestre del 2026. La ejecución del servicio se realizará mediante un contrato derivado, bajo la modalidad de contratación directa, conforme a lo establecido en la normativa vigente y en los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar.

3.1.2. Priorización de Sedes y Grados

En cumplimiento con los criterios de priorización establecidos en la Resolución No. 335 de 2021 y la Resolución 18858 de 2018, y considerando lo estipulado en el Anexo Técnico Administrativo y Financiero, específicamente en el numeral 3.1.2, que señala que "*en primer lugar, se debe garantizar la continuidad de la operación como se venía atendiendo en la vigencia anterior*", se reconoce la diversidad de características del territorio, las condiciones particulares de algunos estudiantes, situaciones de vulnerabilidad y riesgos sociales. Con el objetivo primordial de asegurar el acceso y la permanencia de Niños, Niñas, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ) en el Sistema Educativo, la Entidad Territorial Certificada en Educación (ETC) coordina con los municipios no certificados en educación (ETNoC) la prestación del servicio de alimentación escolar para la vigencia 2025, utilizando el mecanismo de Acuerdo de Bolsa Común.

En virtud de lo anterior, para la vigencia 2025, la ETC suscribe acuerdos de Bolsa Común con las alcaldías de los 18 municipios no certificados en educación (ETNoC), definiendo la cobertura a ser atendida por cada una de las partes, de acuerdo con la disponibilidad de recursos asignados por la Unidad Administrativa y de Planeación (UApA) a la ETC y los recursos asignados por el Sistema General de Regalías (SGR) así:

En este sentido, se presenta los compromisos contenidos en el acuerdo de bolsa común suscrito entre la Gobernación de Casanare (ETC) y la entidad no certificada en educación, Hato Corozal, en el cual se encuentra ubicado dicho Resguardo.

COMPROMISOS EN ACUERDOS DE BOLSA COMUN 2025	
DEPARTAMENTO CASANARE - ETC	**TAMARA**
Financiará el 100% del programa de alimentación escolar- PAE a los estudiantes matriculados y registrados en el SIMAT en la jornada única y las sedes educativas ubicadas en la zona Rural del municipio de Tamara para la vigencia de 2025, mediante la asignación de recursos de la UApA. Financiará el 100% del programa de alimentación escolar- PAE a los estudiantes matriculados y registrados en el SIMAT del nivel preescolar ubicadas en la zona urbana del municipio de Támara para la vigencia de 2025, mediante la asignación de recursos de la UApA Financiara el 100% del programa de alimentación escolar-PAE a los estudiantes matriculados y registrados en el SIMAT, en la estrategia de residencias escolares del municipio de Tamara, para la vigencia 2025. Financiara el 100% del programa de alimentación escolar-PAE a los estudiantes matriculados y registrados en el SIMAT, de las comunidades indígenas del municipio de Tamara, para la vigencia 2025.	Financiará con recursos de SGP-Alimentación escolar, los demás niveles de la sede urbana de su jurisdicción teniendo en cuenta los criterios de priorización establecidos en la resolución 0335 de 2021 y hasta agotar recursos.

Este documento administrativo, técnico y financiero tiene como propósito sustentar el proceso precontractual orientado a la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en el marco de la estrategia de Residencias Escolares, para la atención de la población indígena del Resguardo indígena Chaparra Barronegro, ubicada en el municipio de Tamara. La planificación y focalización del servicio se realiza en cumplimiento de los criterios establecidos en la Resolución 18858 de 2018, y toma como base la información del Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT), con corte al 20 de febrero de 2025, la cual fue utilizada para proyectar la atención durante el segundo semestre de la vigencia 2025. De acuerdo con dicha información, se ha focalizado un total de 41 estudiantes indígenas matriculados en la institución educativa indígena Siukaro. A estos beneficiarios se les brindará el complemento alimentario bajo la modalidad de ración preparada en sitio, distribuyendo tres tiempos de comida diarios (desayuno, refrigerio, almuerzo y cena), durante un periodo de 238 días, conforme al calendario académico aprobado mediante la Resolución No. 3293 del 31 de octubre de 2025

A continuación, se presenta tabla que resume la caracterización de la Priorización de sedes, instituciones educativas y beneficiarios para la población del resguardo indígena Chaparra Barronegro en la estrategia de Residencias escolares a ser atendida por la ETC directamente así:

MUNICIPIO	INSTITUCION	SEDE	ZONA_SEDE	TOTAL GENERAL
TAMARA	CENTRO EDUCATIVO RURAL INDIGENA SIUKARO	SIUKARO	RURAL	41
Total general	**1 IE**	**1 SE**	**RURAL**	**41**

3.1.3. Tipo de modalidad a entregar

La Dirección de Cobertura a través del equipo PAE define la modalidad para la prestación de servicio, según la Resolución 18858 de 2018, se basa en un análisis de las características de la población beneficiaria, las capacidades de infraestructura de las instituciones educativas, las condiciones logísticas, dotación de menaje, y la accesibilidad al área requerida para la prestación del servicio de alimentación escolar; este complemento 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.

Presentados los anteriores argumentos por parte de la Dirección de Cobertura se concluye que se adelantará el proceso de selección para atender el servicio de alimentación escolar bajo la modalidad de **ración preparada en sitio en cuatro tiempos (Desayuno, refrigerio, almuerzo y Cena)** para los estudiantes matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Resguardo Indigena Chaparral Barronegro. Esta modalidad se mantiene como la opción más adecuada, en continuidad con la forma de ejecución de los años anteriores, y se justifica de la siguiente manera, de acuerdo con los lineamientos de la **Resolución 18858 de 2018 y 0335 de 2021.**

Para el caso de este análisis se adapta para la estrategia residencias escolares, el profesional en Nutrición y Dietética definió el número de tiempos de consumo y la distribución de las recomendaciones de energía y nutrientes por cada grupo de escolaridad suministrado, garantizando el cumplimiento del aporte nutricional del 100%. presentando la siguiente distribución de porcentajes de aporte de energía y nutrientes por tiempo de consumo, así: desayuno 25% cada uno, refrigerio mañana: 14% cada uno, almuerzo 32% y cena 29%.

3.1.4. Análisis y proyección de manipulador(a) de alimentos

A continuación, se detalla el componente de mano de obra, específicamente el de manipuladores (a) de alimentos para la prestación del servicio de alimentación escolar bajo la modalidad de preparación en el sitio, en el marco del Programa de Alimentación Escolar. Este documento establece el número de manipuladores(as) de alimentos necesarios en cada una de las sedes educativas priorizadas que ofrecen el servicio de alimentación escolar en la modalidad de preparación en el sitio.

La **Resolución 18858 de 2018** establece que el servicio debe garantizar la calidad de los alimentos y el cumplimiento de las normas de higiene y sanidad. Para ello, es necesario contar con un equipo de manipuladoras de alimentos capacitado para preparar y distribuir los alimentos de acuerdo con las normas establecidas.

Para este proceso, la modalidad es **ración preparada en sitio,** por lo tanto, existe la necesidad de manipuladoras de alimentos, ya que se requiere personal para preparar, servir y garantizar la correcta distribución de las raciones a los estudiantes.

La cantidad de manipuladoras de alimentos debe ser suficiente para cubrir el tiempo de preparación y el servicio del almuerzo, asegurando que se cumplan los horarios de entrega y los estándares de calidad en la manipulación de los alimentos.

Consideraciones:

- **Población para atender:** Niños, Niñas y Adolescentes (NNA) **del Resguardo Indígena Chaparral Barronegro,** focalizada y registrada en el sistema integrado de matrícula -SIMAT-con estrategia de Residencias Escolares.

- **Sedes Priorizadas: 1** sedes priorizadas bajo la modalidad **Preparado En Sitio (Desayuno, refrigerio, Almuerzo y Cena)**

- **Información de referencia-Corte SIMAT-:** Para el establecimiento del número de manipuladoras, se toma como referencia el registro de beneficiarios en el SIMAT del 20 de febrero del 2025. Esta información es tenida en cuenta para la planeación del servicio de alimentación escolar en vigencia 2025.

MUNICIPIO	INSTITUCION	SEDE	ZONA_SEDE	TOTAL GENERAL	No. de manipuladoras
TAMARA	CENTRO EDUCATIVO RURAL INDIGENA SIUKARO	SIUKARO	RURAL	41	2
Total general	**1 IE**	**1 SE**	**RURAL**	**41**	**2**

3.1.4.1. Manipulador(a) de alimentos requeridos

Dado que la **Resolución 18858 de 2018** no especifica la cantidad de manipuladoras de alimentos necesarias para atender el servicio, la determinación de la cantidad requerida en el proceso de producción y distribución del servicio de alimentación escolar bajo la modalidad de **preparación en sitio (PS)** se realiza considerando diversos elementos. Estos elementos incluyen la experiencia obtenida en años anteriores, la capacidad instalada en las sedes educativas (como cocinas y comedores), las observaciones realizadas por los rectores y la supervisión directa en las instituciones, así como los lineamientos previos y la optimización de recursos.

Adicionalmente, se toma en cuenta la autonomía conferida por la **Resolución 0335 de 2021**, la cual no establece una relación fija entre el número de manipuladores(as) y la cantidad de

estudiantes atendidos. Esta flexibilidad permite adaptar el personal necesario de acuerdo con las características particulares de cada sede educativa.

Del anterior ejercicio y teniendo en cuenta la experiencia de años anteriores en la ejecución de procesos similares, se determina el número de manipuladoras de alimentos requerido para la atención de los beneficiaros de la **población indígena, Chaparral Barronegro**- bajo la modalidad preparada en sitio -PS- así:

Tiempo Completo**:**	**2 manipuladores de alimentos**
Para un total:	**2 manipuladoras**

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica (según la Resolución 2674 de 2013) en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. Así mismo, el personal manipulador de alimentos requiere de una estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo con el uso adecuado de la dotación para su trabajo.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (Tiempo completo)	
Funciones	**Dedicación**
El proponente deberá anexar carta de compromiso donde manifieste, que efectuará la contratación del personal manipulador de alimentos requerido, de acuerdo con la normativa vigente, mediante contratos de trabajo por obra o labor contratada El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente; Decreto 3075 de 1997, resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituya.	100%
Requisitos: • Hoja de Vida firmada • Copia de Cedula de Ciudadanía • El personal manipulador debe constar con certificación medica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos • Copia del certificado del curso de manipulador de alimentos	

Para la determinación del número demanipuladoras de alimentos requeridas para el proceso de producción y distribución del servicio de alimentación escolar, bajo la modalidad ración para preparar en sitio(RPS) en cada una de las sedes educativas priorizadas, se hace un análisis territorial en el que se contemplan las experiencias de años anteriores, la capacidad instalada en sedes educativas(cocina-restaurante), sugerencias de lo observado por rectores, interventoría ysupervisión en sitio (sedes), referencia de la relación de anteriores lineamientos, optimización de recursos y en el marco de la autonomía que los lineamientos técnicos de la Resolución 0335 de 2021 permiten, en razón a que no se establece tácitamente una relación de número de manipulador(a) por número de estudiantes a ser atendidos en la misma.

En el marco de la **Resolución 18858 de 2018**, que busca la implementación adecuada del PAE respetando las particularidades culturales de las comunidades indígenas, la aplicación de la Ley 2042 de 2020 puede ser un aspecto relevante para garantizar una mayor inclusión de la

comunidad en el proceso de gestión del programa. La contratación de padres de familia, especialmente aquellos que son cabeza de familia, en el personal de manipuladores de alimentos no solo apoya la generación de empleo, sino que también fortalece el sentido de pertenencia y participación comunitaria.

También es importante tener en cuenta en el proceso de vinculación de personal manipulador, lo dispuesto en la Ley 2042 del 27 de julio de 2020 en su **artículo 4**. Los encargados de la vigilancia de que trata esta ley deberán verificar que el operador del PAEpropenda por integrar dentro de su personal, como manipuladores, en un porcentaje no menor al 20%, a los padres de familia usuarios, priorizando a aquellos que sean cabeza defamilia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia

A continuación, y de acuerdo con el tiempo establecido para el presente proceso contractual para la prestación del servicio de Alimentación Escolar, se calcula el costo para el componente de Recurso Humano (personal manipulador de alimentos) así:

ANEXO 1.5. PRESUPUESTO PERSONAL MANIPULADOR - RACIÓN RESIDENCIA ESCOLAR CHAPARRAL						
CÓDIGO UNSPSC (Código – Producto)	CATEGORÍA	BIEN O SERVICIO	Concepto	Porcentaje %	Manipulador Tiempo Completo	COSTO UNITARIO EN LA RACIÓN
			NUMERO DE MANIPULADORES		2	
			DIAS CONTRATADAS (MANIPULADORES)		258	
			DIAS SERVICIO		238	
			CUPOS (MATRÍCULA) A ATENDER		41	
80111600	Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos	Servicios de personal temporal	Salario mínimo mensual 2025		1.423.500,00	
			Auxilio de transporte 2025		200.000,00	
			DOMINICALES 2025 (3 mensuales)	3	284.700,00	
			SALARIO MENSUAL POR MANIPULADOR		1.908.200,00	
			TOTAL PRESUPUESTO PARA SALARIO		32.821.040,00	
			COSTO UNITARIO DEL SALARIO POR RACIÓN		**3.363,50**	**3.363,50**
			Aporte a pensión	12,0%	204.984,00	
			Aporte a salud	8,5%	145.197,00	
			Aporte a ARL RIESGO 3	2,4360%	41.612,00	
			SEGURIDAD SOCIAL MENSUAL POR MANIPULADOR		391.793,00	
			TOTAL PRESUPUESTO PARA SEGURIDAD SOCIAL		6.738.839,60	
			COSTO UNITARIO DE SEGURIDAD SOCIAL POR RACIÓN		**690,60**	**690,60**
			Cesantías		159.017,00	
			Primas		159.017,00	
			Intereses de cesantías		19.082,04	
			Vacaciones		59.313,00	
			PRESTACIONES SOCIALES MENSUALES POR MANIPULADOR		396.429,04	
			TOTAL PRESUPUESTO PARA PRESTACIONES SOCIALES		6.818.579,49	
			COSTO UNITARIO DE PRESTACIONES SOCIALES POR RACIÓN		**698,77**	**698,77**
			Caja de compensación familiar	4%	68.328,00	
			ICBF	3%	51.246,00	
			SENA	2%	34.164,00	
			TOTAL PARAFISCALES		153.738,00	
			TOTAL PRESUPUESTO PARA PARAFISCALES		2.644.293,60	
			COSTO UNITARIO DE PARAFISCALES POR RACIÓN		**270,99**	**270,99**
			COSTO UNITARIO DE CONTRATO LABORAL CON 2 MANIPULADORES DE ALIMENTOS		**5.023,86**	**5.023,86**

El establecimiento del Salario Minimo Mensual Legal Vigente y el Auxilio de Transporte para 2025 corresponde al establecido por los Decretos 1572 y 1573 del 24 de diciembre de 2024 que fija el salario mínimo para 2025, adicionalmente a cada uno de estos valores se les incrementa un 10% teniendo en cuenta proyecciones realizadas en la Secretaría de Educación para la Operación de Servicios Administrativos y de acuerdo a las declaraciones de las centrales obreras de trabajadores. Se sugiere que en razón a que la operación del servicio de alimentación escolar se adelantará en vigencia 2025, se realice ajuste al componente SMMLV en el 2025, en

consonancia con lo que se establezca por Decreto desde el nivel nacional en materia de salario mínimo mensual legal para el año 2025. En caso de necesidad de reajuste sea superior o inferior a lo establecido, será necesario recurrir a un modificatorio, una vez sea suscrito el contrato.

De otra parte, de acuerdo con la normatividad vigente, y en razón al tiempo de servicio requerido se incluyen dos (2) dotaciones para cada manipuladora de alimentos, la cual incluye, Conjunto anti fluidos (Camisa y Pantalón) y Zapatos propios para el desarrollo de la actividad laboral, costeado de acuerdo con estudio de mercado realizado:

TRES (3) DOTACIONES (Conjunto anti fluidos Camisa + Pantalón + Zapatos) Valor unitario $210.000	$ 630.000,00

Así mismo, se contempla el examen médico de ingreso, cuyo valor hace parte de los costos asociados al personal manipulador de alimentos, costeado de acuerdo con estudio de mercado realizado:

Examen médico de ingreso laboral para manipulación de alimentos	94.666,67

3.1.5. Análisis y proyección de recurso humano administrativo mínimo requerido

3.1.5.1. Personal profesional y de apoyo a la gestión

La **Resolución 18858 de 2018** reconoce la importancia de respetar y promover la diversidad cultural en la implementación del PAE en comunidades indígenas. La contratación de auxiliares para coordinar y supervisar la ejecución del programa debe considerar la inclusión de miembros de las propias comunidades indígenas, fomentando su participación y respetando sus valores.

Además, se debe garantizar que los dinamizadores tengan la formación, el conocimiento cultural y la experiencia necesaria para llevar a cabo sus funciones de manera efectiva y en cumplimiento con la normativa vigente.

La ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en los resguardos indígenas del departamento requiere un seguimiento operativo, debido a las condiciones geográficas, culturales y logísticas propias de estos territorios. La dispersión de las comunidades, las vías de difícil acceso y la necesidad de garantizar el respeto a las prácticas alimentarias tradicionales demandan la presencia permanente de un apoyo operativo en territorio.

La vinculación de un auxiliar operativo permitirá fortalecer la coordinación entre la entidad territorial, el operador y las autoridades indígenas; asegurar la entrega oportuna y en condiciones óptimas de los alimentos; y dar cumplimiento a los lineamientos técnicos del PAE, contribuyendo así a la continuidad y calidad del servicio, así como a la permanencia escolar de los niños, niñas y adolescentes indígenas beneficiarios.

AUXILIAR OPERATIVO– UNO (1)			
Formación académica	**Experiencia General**	**Experiencia Especifica**	**Funciones**

El establecimiento del valor de los honorarios se hace teniendo en cuenta la categoría única de auxiliar para de remuneración de Servicios Asistenciales de acuerdo al Decreto 2292 de 2025,	**Encargado de apoyar enel ejercicio operativo para la ejecución eficiente del servicio contratado como: recepción de alimentos, pago de facturas, atención a proveedores, almacenamiento adecuado, apoyo logístico genera, archivar todo tipo de documento Resultante en la operación, y demás funciones propias del cargo.**
Requisitos: • Hoja de vida firmada. • Copia de la cedula de ciudadanía. • Copia del diploma de bachiller y/o estudios Dedicación mínima requerida para ejecutar las labores es del 100% en las actividades previstas en el proyecto o presupuesto para la ejecución del contrato	

3.1.6. Días de prestación de servicio (calendario académico) de alimentación escolar.

Se procedió a calcular el número de días durante los cuales se prestará el servicio de alimentación escolar bajo la modalidad Ración para preparar en sitio-PS para el Resguardo Indígena Chaparral Barronegro, con alcance al presente procesocontractual, teniendo en cuenta los periodos escolares del calendario académico:

ANEXO 1.2 CALENDARIO DE SERVICIO 2025 - 2026 RACIÓN RESIDENCIA ESCOLAR CHAPARRAL			
MES	Dias Prestación de servicio	Dias Contratados Manipuladora	% PARTICIPACIÓN
SEPTIEMBRE	19	19	27%
OCTUBRE	21	21	
NOVIEMBRE	25	28	
TOTAL 2025	65	68	
ENERO	6	6	73%
FEBRERO	25	30	
MARZO	25	27	
ABRIL	23	24	
MAYO	28	30	
JUNIO	16	19	
JULIO	23	24	
AGOSTO	27	30	
TOTAL 2026	173	190	
TOTAL PRESTACION DE SERVICIO	238	258	

Nota: Se garantizara la continuidad del servicio de alimentación escolar en el segundo semestre de la vigencia 2025, hasta último día calendario escolar (28 de noviembre de 2025) y así mismo, dar reinicio desde el primer dia calendario escolar 2026.

3.1.7. Plan de Rutas

Para determinar las rutas requeridas para llegar a las sedes educativas priorizadas y establecer la frecuencia de entrega de materia prima, insumos de aseo y gas en pipeta, se realizó un análisis

de los desplazamientos necesarios para asegurar la entrega de estos insumos en cada sede. En este sentido, se estableció que, para atender la sede bajo la modalidad de **Ración Preparada en Sitio**, se requiere 2 desplazamiento para la entrega.

De acuerdo con la concertación realizada con el resguardo indígena, y para dar cumplimiento a la normatividad vigente sobre el transporte de materia prima, insumos de aseo y otros elementos necesarios para la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) indígena, se identificaron los transportistas autorizados que cuentan con el permiso para ingresar al territorio. Para la definición de las rutas y costos, se tuvo en cuenta un ruteo cotizado a empresas y personas que anteriormente han prestado el servicio en el marco del PAE indígena, entre ellos Otoniel Barajas y Héctor Quitebe.

Es importante precisar que, debido a la dispersión geográfica de algunas sedes educativas y a las dificultades de acceso propias del territorio, se hace necesario el uso de transporte multimodal (fluvial, motocicleta, tractor, a lomo de mula, camioneta, entre otros) con el fin de garantizar la entrega oportuna de los insumos y alimentos a todas las comunidades beneficiarias.

RUTAS NECESARIAS PARA ENTREGA DE RACIÓN RESIDENCIA	TITULARES DE DERECHO FOCALIZADOS	RUTAS REQUERIDAS AL MES	VALOR DIARIO DE VEHÍCULO REQUERIDO	VALOR MENSUAL DE TRANSPORTE REQUERIDO
Siukaro	**41**	2	$ 375.000,00	$ 750.000,00

El transporte debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad,el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.

Lo anterior, soportado en el anexo de Plan de Rutas.

3.1.8. Definición de necesidad combustible (gas propano y/o gas natural)

Como resultado del ejercicio de visitas a sedes educativas, adelantado por la supervisión, en años anteriores (2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023 y 2024), se obtiene inventario de las sedes educativas que poseen servicio de gas domiciliario y las que no poseen este servicio por red. Con base en este inventario, y de acuerdo con la definición de sedes que serán atendidas con modalidad Ración Para Preparar en Sitio –Residencias Escolares que demandan el consumo de gas propano-pipeta, se estima el costo de este combustible, según precios de mercado.

El valor del Item Gas tenido en cuenta en el costo de las Raciones, corresponde al valor de cotización de gas pipeta allegada a la Gobernación de Casanare, Unidad de Gas en pipeta de 100 lbs (Una pipeta por cada 100 cupos cada mes, en los casos que no llega por red).

3.1.9. Determinar la necesidad de elementos de aseo, desinfección y fumigación

La Resolución 18858 de 2018 subraya la importancia de mantener las condiciones de higiene y seguridad en las sedes educativas del PAE, tanto en la preparación como en la distribución de

los alimentos. Para cumplir con estas normas, es esencial determinar y garantizar la disponibilidad de elementos de aseo, desinfección y fumigación adecuados, y asegurarse de que el personal reciba capacitación pertinente. Sin embargo, desde el 2019 desde el área técnica del Equipo PAE se realizaron ajustes, de acuerdo a análisis pertinentes, los que se han venido empleando en procesos precontractuales desde el año 2019, para garantizar que cada comedor escolar en el caso de la ración preparada en sitio, cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio.

A continuación, se detallan las cantidades que se requerirán de aseo y desinfección para laración Desayuno, refrigerio, almuerzo y cena, así como la cantidad de fumigaciones para los restaurantes escolares.

ANEXO 1.6. PRESUPUESTO INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO- RACIÓN RESIDENCIA ESCOLAR								
NÚMERO DE INSTITUCIONES (UNIDAD.APLICATIVA)			1	NÚMERO DE ESTUDIANTES			41	
NÚMERO DE MANIPULADORAS		2	DIAS A ATENDER	238	9,15	DURACIÓN MESES	9,15	
CÓDIGO UNSPSC (Código – Producto)	CATEGORÍA	BIEN O SERVICIO	Descripción de Implementos	Unidad de Medida	Cantidad	Cantidad	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
47131604	Equipos y Suministros para Limpieza	Escobas	Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura (Tres unidades en cada unidad aplicativa).	Unidad	3	3	$ 12.133,33	36.399,99
47131618	Equipos y Suministros para Limpieza	Traperos húmedos	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón (Tres unidades en cada unidad aplicativa).	Unidad	3	3	$ 15.566,67	46.700,01
47131605	Equipos y Suministros para Limpieza	Cepillos de limpieza	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. (Una en cada unidad aplicativa).	Unidad	1	1	$ 17.233,33	17.233,33
47131608	Equipos y Suministros para Limpieza	Cepillos de baño	Cepillo plástico de manos de cerdas duras (Tres unidades en cada unidad aplicativa).	Unidad	3	3	$ 7.920,00	23.760,00
47131601	Equipos y Suministros para Limpieza	Cepillos o recogedores para polvo	Recogedor de basura plástico, con mango de madera. (Una en cada unidad aplicativa).	Unidad	1	1	$ 9.750,00	9.750,00
47121803	Equipos y Suministros para Limpieza	Esponjas o esponjillas	Esponja de fibra abrasiva multiusos (Seis unidades mensuales para cada unidad aplicativa)	Unidad	55	55	$ 2.350,00	129.250,00
47131810	Equipos y Suministros para Limpieza	Productos para el lavaplatos	Lavaloza en crema por 450 gr (Seis unidades mensuales para cada 100 cupos).	Unidad	23	23	$ 6.783,33	156.016,59
47131603	Equipos y Suministros para Limpieza	Esponjas	Esponja espiral de Alambre para lavado de ollas (Cuatro unidades mensuales para cada unidad aplicativa).	Unidad	37	37	$ 3.023,33	111.863,21
47131803	Equipos y Suministros para Limpieza	Desinfectantes para uso doméstico	Desinfectante líquido (Blanqueador) por 1 Litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	Unidad	13	13	$ 5.900,00	76.700,00
47131805	Equipos y Suministros para Limpieza	Limpiadores de propósito general	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 gr (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	Unidad	15	15	$ 10.070,00	151.050,00
53131626	Ropa, Maletas y Productos de Aseo Personal	Desinfectante de manos	Jabon antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación de producto, inoloro. En presentación de 500 ml. (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos)	Unidad	18	18	$ 12.550,00	225.900,00
24111503	Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de	Bolsas plásticas	Una Bolsa para basura, plástica de color negro, de 70 cm x 100 cm (Una bolsa diaria por cada SEDE educativa beneficiada)	Unidad	238	238	$ 1.283,33	305.432,54
24111503	Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de	Bolsas plásticas	Una Bolsa para basura, plástica de color verde, de 70 cm x 100 cm. (Una bolsa diaria por cada SEDE educativa beneficiada)	Unidad	238	238	$ 1.350,00	321.300,00
24111503	Maquinaria, Accesorios y Suministros para Manejo, Acondicionamiento y Almacenamiento de	Bolsas plásticas	Una Bolsa para basura, plástica de color blanco, de 70 cm x 100 cm. (Una bolsa diaria por cada SEDE educativa beneficiada)	Unidad	238	238	$ 1.350,00	321.300,00
46181504	Equipos y Suministros de Defensa, Orden Publico, Proteccion, Vigilancia y	Guantes de protección	Un Par de Guantes Domésticos de Caucho. (Cuatro pares por manipuladora)	Unidad	8	8	$ 4.643,33	37.146,64
14111704	Materiales y Productos de Papel	Papel higiénico	Un Rollo de Papel Higienico Triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales x manipuladora)	Unidad	37	37	$ 3.350,00	123.950,00
48102107	Maquinaria, Equipo y Suministros para la Industria de Servicios	Guantes para abastecimiento de comidas por encargo (catering) o dispensadores de guantes	Un Par de Guantes desechables transparentes para manipulación de alimentos (Tres pares por manipuladora diario durante la vigencia del contrato)	Unidad	1428	1428	$ 198,33	283.215,24
							COSTO TOTAL INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	2.376.967,55
							1. COSTO UNITARIO INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	243,59
72102103	Servicios de Edificación, Construcción de Instalaciones y Mantenimiento	Servicios de exterminación o fumigación	Una Aplicación de Fumigación y control de plagas, Vectores, Roedores y Ofidios,barreras contra insectos etc, en restaurantes escolares del área rural de los municipios del departamento de Casanare (no incluye Yopal)	Servicio	1	1	$ 470.000,00	470.000,00

El VALOR TOTAL resultará de la multiplicación entre las cantidades y el valor unitario determinado.

3.1.10. Servicios públicos y gastos por mantenimiento de equipos

Para la estimación y costeo de los gastos por servicios públicos requeridos para la operación, se toma como referencia el histórico de consumos y valores facturados en vigencias anteriores. patrones de consumo, incrementos tarifarios y variaciones estacionales.

El análisis de estos antecedentes garantiza que la asignación de recursos sea coherente con la realidad operativa y que se disponga de la disponibilidad presupuestal suficiente para cubrir oportunamente el pago de dichos servicios durante la vigencia actual**.**

Servicios públicos (Agua y Luz)	COSTO UNITARIO EN RACIÓN	1	$ 60,00

3.1.12 Elaboración de las minutas patrón

Para la elaboración del documento técnico en alimentación y nutrición en el marco del componente de Residencias Escolares, se acogió lo establecido en la Resolución 18858 de diciembre de 2018. En cumplimiento de dicho lineamiento, se determinó que desde el Programa de Alimentación Escolar – PAE se brindaría el servicio alimentario a los estudiantes beneficiarios residentes en las sedes priorizadas, bajo la modalidad preparada en sitio, incluyendo los tiempos de desayuno, refrigerio, almuerzo y cena.

Una vez definida la modalidad y los tipos de complemento alimentario, se elaboró el documento técnico denominado minuta patrón, con base en los aportes nutricionales establecidos para cada tiempo de comida. Esta minuta fue estructurada por el profesional en Nutrición y Dietética del programa, conforme a los criterios definidos en los lineamientos técnicos–administrativos del PAE, considerando el grado escolar de los beneficiarios, su permanencia en la residencia escolar, así como sus características socioculturales y territoriales.

El documento contempla el componente alimentario completo, incluyendo los diferentes grupos de alimentos, la frecuencia de consumo, los pesos establecidos (peso bruto, peso neto y peso servido), así como el aporte nutricional total por día, discriminado por cada tiempo de comida. Además, se presenta el cálculo del porcentaje de adecuación nutricional frente a las recomendaciones diarias establecidas en los lineamientos de alimentación saludable y sostenible.

Este proceso fue validado y concertado con las comunidades educativas mediante espacios de participación definidos, garantizando un enfoque diferencial y de pertinencia cultural. Lo anterior se encuentra debidamente soportado en el Anexo – Acta de Mesa de Concertación con las comunidades vinculadas a las residencias escolares.

Modalidad Preparada en sitio: Desayuno

Educación | Alimentos Aprender | GOBERNACION DE CASANARE 2025 | GOBERNACIÓN DE CASANARE

MINUTA PATRON ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES MODALIDAD DE ATENCION PREPARADA EN SITIO 2025-2026
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRO NEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL
GRUPO DE EDAD DE 9 A 13 AÑOS Y 11 MESES - TIEMPO DE COMIDA: DESAYUNO

COMPONENTE	GRUPO ALIMENTO	FRECUENCIA	CANTIDAD EN GRAMOS (g)		
			PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS**				
	Productos lácteos (ejemplos)				250 cc
	Leche entera pasteurizada	Todos los días	200 cc	200 cc	
	Para preparación de la bebida (ejemplos)				
	Fécula de maíz	3 veces/semana	12 g	12 g	
	Café		4 g	4 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
ALIMENTO PROTEICO	**GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS**				
	Carnes (ejemplos)				
	Carne Roja [1]	3 veces/Semana	100 g	100 g	64 g
	Carne Blanca (pechuga)	1 vez /Semana	113 g	105 g	80 g
	Huevos (ejemplos)				
	Huevo de gallina [2]	3 veces/Semana	110 g	99 g	97-99 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS**				
	Ejemplos				
	Calado o tostada	Todos los días	24 g	24 g	24 g
	Pan blanco		80 g	80 g	80 g
	Harina de maíz o harina de trigo		55 g	55 g	80 g
	Tungo de arroz, tungo de yuca o tungo de maíz		70 g	70 g	70 g
	Yuca		123 g	98 g	90 g
	Platano		136 g	98 g	90 g
	Papa [3]	4 veces /semana	92 g	83 g	80 g
FRUTA	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Ejemplos				
	Porcion de Fruta Entera o picada	Todos los días	Depende el tipo de fruta	160 g	160 g
AZUCARES	**GRUPO VI. AZUCARES**				
	Ejemplos				
	Azucar	Todos los días	10 g	10 g	
	Panela		10 g	10 g	
GRASAS	**GRUPO V. GRASAS**				
	Ejemplos				
	Aceite vegetal	Todos los días	14 cc (total semanal)	14 cc (total semanal)	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON

	Calorías (Kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)
Total aporte promedio diario	679	30	23	85	322	4
Recomendaciones Diarias (9-13 años 11 meses)	**2245**	**78,6**	**74,8**	**314,3**	**1100**	**8,7**
Adecuación total	30%	39%	31%	27%	29%	46%

Nota:
Alimento proteico:
[1] Corresponde a cortes como falda o pecho (carne semigorda).
[2] Corresponde a huevo tipo A cuyo peso oscila entre 53 - 59,9 g con cascara.
[3] Será suministrado en caldos, por ende se tendrá en cuenta un cereal acompañante adicional.

Modalidad Preparada en sitio: Refrigerio

Educación | Alimentos para Aprender | GOBERNACION DE CASANARE | GOBERNACIÓN DE CASANARE

MINUTA PATRON ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES MODALIDAD DE ATENCION PREPARADA EN SITIO 2025- 2026
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRO NEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL
GRUPO DE EDAD DE 9 A 13 AÑOS Y 11 MESES - TIEMPO DE COMIDA: REFRIGERIO

COMPONENTE	GRUPO ALIMENTO	FRECUENCIA	CANTIDAD EN GRAMOS (g)		
			PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS**				
	Productos lácteos (ejemplos)				250 cc
	Leche entera pasteurizada	Todos los días	200 cc	200 cc	
	Para preparación de la bebida (ejemplos)				
	Fécula de maíz o avena o harina de platano	5 veces/Semana	12 g	12 g	
	Café		4 g	4 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS**				
	Ejemplos				
	Galletas de sal	Todos los días	28 g	28 g	28 g
	Galletas de dulce [1]		36 g	36 g	36 g
	Roscas de arroz		35 g	35 g	35 g
	Ponqué		40 g	40 g	40 g
	Pan o roscón.		40 g	40 g	40 g
AZUCARES	**GRUPO VI. AZUCARES**				
	Ejemplos				
	Azucar	Todos los días	10 g	10 g	
	Panela		10 g	10 g	

[1] Galleta dulce: con o sin relleno

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON

	Calorías (Kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)
Total aporte promedio diario	348	10	12	50	264	2
Recomendaciones Diarias (9-13 años 11 meses)	**2245**	**78,6**	**74,8**	**314,3**	**1100**	**8,7**
Adecuación total	15%	12%	16%	16%	24%	20%

Modalidad Preparada en sitio: Almuerzo

MINUTA PATRON ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES MODALIDAD DE ATENCION PREPARADA EN SITIO 2025 -2026
CABILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRO NEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL
GRUPO DE EDAD DE 9 A 13 AÑOS Y 11 MESES - TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO

COMPONENTE	GRUPO ALIMENTO	FRECUENCIA	CANTIDAD EN GRAMOS (g)		
			PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO
SOPA	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**	3 veces/semana			240 cc
	Verduras		34 g	24 g	
	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS				
	Cereal (cuchucos, arroz, fideos o cebada)		15 g	15 g	
	Papa, platano o yuca		45 -59 g	40 g	
	GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SE				
	Carne Roja [1]		10 g	10 g	
	Leguminosas seca (ejemplos)				
	lenteja o arvejas		10 g	10 g	
ALIMENTO PROTEICO	**GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS**				
	Carnes (ejemplos)				
	Carne Roja [2]	3 veces/semana	90 g	90 g	58 g
	Carne Blanca - Pechuga	2 veces/semana	97 g	90 g	59,4 g
	Carne Blanca - contramuslo de pollo		99 g	90 g	61,2 g
	Carne Blanca - Pierna de pollo		124 g	90 g	70,2 g
	Huevos (ejemplos)				
	Huevo de gallina	2 veces/semana	55 g	50 g	48-50 g
	Leguminosas seca (ejemplos)				
	Fríjol o lenteja o garbanzos o arvejas	2 veces/semana	25 g	25 g	75 g
CEREALES, TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	**GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS**				
	Ejemplos				
	Arroz o	5 veces/semana	50 g	50 g	113 g
	Pasta o	2 veces/semana	45 g	45 g	102 g
	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS				
	Plátano verde o maduro	Todos los días	154 g	110 g	100 g
	Papa común		116 g	104 g	100 g
	Papa criolla		117 g	107 g	100 g
	Yuca o bore [3]		138 g	110 g	100 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Ejemplos				
	Ensalada o verduras calientes	Todos los días	Depende el tipo de verdura	60 g	60 g
BEBIDA	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Ejemplos				
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende el tipo de fruta	60 g	200 cc
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	**GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS**				
	Productos lácteos (ejemplos)				
	Leche líquida entera	3 veces por semana	200 cc	200 cc	200 cc
AZUCARES	**GRUPO VI. AZUCARES**				
	Ejemplos				
	Azucar	Todos los días	10 g	10 g	
	Panela		10 g	10 g	
GRASAS	**GRUPO V. GRASAS**				
	Ejemplos				
	Aceite vegetal	Todos los días	70 cc (total semanal)	70 cc (total semanal)	
CONDIMENTOS	**CONDIMENTOS Y MISCELANEOS**				
	Condimentos y guisos [4]	Todos los días	15 g	15 g	
	Miscelaneos [5]		4 g	4 g	

Modalidad Preparada en sitio: Cena

Educación | Alimentos Aprender | GOBERNACION DE CASANARE | GOBERNACIÓN DE CASANARE

MINUTA PATRON ESTRATEGIA RESIDENCIAS ESCOLARES MODALIDAD DE ATENCION PREPARADA EN SITIO 2025 - 2026 *CAbILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRO NEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL* GRUPO DE EDAD DE 9 A 13 AÑOS Y 11 MESES - TIEMPO DE COMIDA: CENA					
COMPONENTE	GRUPO ALIMENTO	FRECUENCIA	CANTIDAD EN GRAMOS (g)		
			PESO BRUTO	PESO NETO	PESO SERVIDO
ALIMENTO PROTEICO	**GRUPO IV. CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS**				
	Carnes (ejemplos)				
	Carne Roja [1]	3 veces/semana	90 g	90 g	58 g
	Carne Blanca - Pechuga	2 veces/semana	97 g	90 g	59,4 g
	Carne Blanca - contramuslo de pollo		99 g	90 g	61,2 g
	Carne Blanca - Pierna de pollo		124 g	90 g	70,2 g
	Huevos (ejemplos)				
	Huevo de gallina	2 veces/semana	110 g	99 g	97-99 g
CEREALES, TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	**GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS**				
	Ejemplos				
	Arroz o	5 veces/semana	50 g	50 g	113 g
	Pasta o	2 veces/semana	45 g	45 g	102 g
	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS				
	Plátano verde o maduro	Todos los días	154 g	110 g	100 g
	Papa común		116 g	104 g	100 g
	Papa criolla		117 g	107 g	100 g
	Yuca o bore [3]		138 g	110 g	100 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Ejemplos				
	Ensalada o verduras calientes	Todos los días	Depende el tipo de verdura	50 g	50 g
BEBIDA	**GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS**				
	Ejemplos				
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende el tipo de fruta	60 g	200 cc
AZUCARES	**GRUPO VI. AZUCARES**				
	Ejemplos				
	Azucar	Todos los dias	10 g	10 g	
	Panela		10 g	10 g	
GRASAS	**GRUPO V. GRASAS**				
	Ejemplos				
	Aceite vegetal	Todos los dias	70 cc (total semanal)	70 cc (total semanal)	
CONDIMENTOS	**CONDIMENTOS Y MISCELANEOS**				
	Condimentos y guisos [2]	Todos los dias	15 g	15 g	
	Miscelaneos [3]		4 g	4 g	

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRON

	Calorías (Kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)
Total aporte promedio diario	612	24	21	80	57	4
Recomendaciones Diarias (9-13 años 11 meses)	2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7
Adecuación total	27%	30%	28%	25%	5%	41%

Nota:

Lo anterior soportado en el Anexo de **Minuta Patrón**

3.1.13 Diseños de los ciclos menús

Para la elaboración del documento de los ciclos de menús, se tuvo en cuenta las necesidades del territorio y los hábitos de la población indígena del Resguardo Chaparral Barronegro, asimismo, a través de mesa de concertación con el cabildo se determinó conservar el mismo ciclo de menú de los tres tiempos, solicitando por parte del cabildo modificación en ciertos alimentos para la preparación de ciclo menú. Aclarando que dado a reporte de SIMAT, se estará conservando el rango de edad de 9 a 13 años y 11 meses, y el aporte nutricional. Adicional, teniendo en cuenta las observaciones realizadas por la comunidad, se conservara las preparaciones de acuerdo a la cultura del resguardo.

De esta forma, de acuerdo a lo solicitado se modifican y quedan los ciclos menú de acuerdo a lo presentado a continuación:

Ciclo de semana 1

REPORTE CICLOS DE MENÚS 2025 - 2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE
MUNICIPIO	SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	CAVILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRO NEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Si
GRUPO ÉTNICO	Indigena
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Residencias escolares (Desayuno, Refrigerio mañana, almuerzo y cena)

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 21	MENÚ No. 22
DESAYUNO								
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	250 cc	CHOCOLATE CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	AGUA DE PANELA EN LECHE	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	AGUA DE PANELA	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA EN LECHE
ALIMENTO PROTEICO	Carnes rojas: 64 g Carnes blancas: 80 g Huevos: 97-99 g	CALDO DE PASTA CON POLLO Y PAPA	CALDO DE CARNE CON PAPA	HUEVO REVUELTO	CARNE FRITA	CHANGUA DE HUEVO CON PAPA	CALDO DE CARNE CON PAPA	HUEVOS CON TOMATE Y CEBOLLA
CEREAL ACOMPAÑANTE	Calado o tostada: 2 und x 12 g Pan o arepa o tungos o maíceos: 80 g Yuca o platano: 90 g	MOGOLLA	TUNGO DE YUCA	PATACON	AREPA DE HARINA DE MAIZ	CALADO	TOSTADA	YUCA SUDADA
FRUTA	160 g	BANANO	PAPAYA	MANZANA	MANGO	MANDARINA	PIÑA	PATILLA
REFRIGERIO MAÑANA								
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	250 cc	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	COLADA DE AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE HARINA DE PLATANO
CEREAL ACOMPAÑANTE	Galletas de sal: 28 g Galleta dulce: 36 g Roscas de arroz: 35 g Pronal: Pan o cereal: 80 g	PONQUE	PAN BLANDITO	GALLETAS DE SAL	MOGOLLA	GALLETAS DE DULCE	ROSCAS DE ARROZ	ROSCON
ALMUERZO								
SOPA	240 cc		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ CON CARNE		SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA CON CARNE	SOPA DE FIDEOS CON CARNE		
ALIMENTO PROTEICO	Carnes rojas: 58 g Pechuga pollo: 59,4 g Contramuslo pollo: 61,2 g Pierna de pollo: 70,2 g Huevos: 48 - 50 g	CARNE A LA PLANCHA	POLLO ASADO	CARNE SUDADA	PIERNA DE POLLO SUDADO	HUEVO EN TORTILLA	CARNE ENCEBOLLADA	HUEVO FRITO
	75 g		LENTEJAS SUDADAS			FRIJOLES SUDADOS		
CEREAL	102 -113 g	ARROZ CON ARVEJA	ARROZ BLANCO	ESPAGUETI GUISADO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	MACARRONES SUDADOS
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	100 g	PATACON	PAPA SALADA	YUCA DORADA	PAPA SUDADA	TAJADAS DE MADURO	PAPA SALADA	PLATANO ASADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	60 g	PICO DE GALLO (Cilantro, cebolla y tomate)	ENS. REPOLLO, ZANAHORIA Y NARANJA	ENS. REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA ROJA CON LIMÓN	ENS. DE TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON	ENSALADA REPOLLO,ZANAHORIA, CEBOLLA Y MAYONESA	ENSALADA ZANAHORIA Y HABICHUELA
FRUTA/BEBIDA	200 cc	SORBETE DE GUAYABA	JUGO DE PIÑA	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE GUAYABA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
LÁCTEO	200 cc							
CENA								
ALIMENTO PROTEICO	Carnes rojas: 58 g Pechuga pollo: 59,4 g Contramuslo pollo: 61,2 g Pierna de pollo: 70,2 g Huevos: 48 - 50 g	HUEVO FRITO	CARNE ENCEBOLLADA	MUSLO DE POLLO DORADO	CARNE DESMECHADA	CARNE FRITA	HUEVO REVUELTO	PIERNA DE POLLO SUDADO
CEREAL	102 -113 g	ARROZ BLANCO	ESPAGUETTI	ARROZ CON ARVEJA Y ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	100 g	PAPA SALADA	PAPA CRIOLLA DORADA	TAJADAS DE PLATANO VERDE	YUCA FRITA	PLATANO MADURO COCIDO	PATACON	PAPA SUDADA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	50 g	ENSALADA REPOLLO,ZANAHORIA, CEBOLLA Y MAYONESA	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO COHOMBRO	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	VERDURAS COCIDAS MIXTA(Pimenton, habichuela, zanahoria)	ENSALADA DE ZANAHORIA Y ARVEJA	ENSALADA DE REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA
FRUTA/BEBIDA	200 cc	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE PIÑA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		ANGELA CAROLINA MORENO	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 05665

Ciclo de semana 2

REPORTE CICLOS DE MENÚS 2025 - 2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE
MUNICIPIO	SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	CAVILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRO NEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indígena
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Residencias escolares (Desayuno, Refrigerio mañana, almuerzo y cena)

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10	MENÚ No. 23	MENÚ No. 24
DESAYUNO								
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	250 cc	AGUA DE PANELA EN LECHE	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	AGUA DE PANELA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA EN LECHE
ALIMENTO PROTEICO	Carnes rojas: 64 g Carnes blancas: 80 g Huevos: 97-99 g	CALDO DE CARNE CON PAPA	CALDO DE HUEVO CON PAPA	CALDO DE CARNE CON PAPA	HUEVOS REVUELTOS	CALDO DE POLLO CON PAPA	HUEVOS CON TOMATE Y CEBOLLA	CALDO DE CARNE CON PAPA
CEREAL ACOMPAÑANTE	Calado o tostada: 2 und x 12 g Pan o arepa o tungos o mafloco: 80 g Yuca o platano: 90 g	TOSTADAS	AREPUELAS	CALADO	PAN BLANDITO	TAJADAS DE PLATANO VERDE	YUCA SUDADA	TUNGO
FRUTA	160 g	NARANJA	MANDARINA	MANZANA	MANGO	NARANJA	PATILLA	MANDARINA
REFRIGERIO MAÑANA								
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	250 cc	CHOCOLATE CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	COLADA DE AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE HARINA DE PLATANO	AGUA DE PANELA EN LECHE	COLADA DE AVENA CON LECHE
CEREAL ACOMPAÑANTE	Galletas de sal: 28 g Galleta dulce: 36 g Roscas de arroz: 35 g Ponque, Pan o rosón: 40 g	ROSCAS DE ARROZ	ROSCON	PONQUE	GALLETAS DE SAL	PAN DULCE	MOGOLLA	GALLETAS DULCES
ALMUERZO								
SOPA	240 cc	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ CON CARNE		SOPA DE ARROZ CON CARNE		SOPA DE CEBADA CON CARNE		
ALIMENTO PROTEICO	Carnes rojas: 58 g Pechuga pollo: 59,4 g Contramuslo pollo: 65,2 g Pierna de pollo: 70,2 g Huevos: 48 - 50 g	PECHUGA A LA PLANCHA	CARNE A LA PLANCHA	HUEVO FRITO	CARNE CON ZANAHORIA Y HABICHUELA	MUSLO DE POLLO SUDADO	HUEVOS REVUELTOS	CARNE SUDADA
CEREAL	75 g 102 -113 g	ARROZ BLANCO	FRIJOLES GUISADOS ARROZ CON FIDEOS	ARVEJAS GUISADOS ARROZ B LANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETI GUISADO	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS SUDADOS
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	100 g	TAJADAS DE MADURO	TAJADAS DE PLATANO VERDE	PAPA COCIDA	YUCA COCIDA	PAPA DORADA	TAJADAS DE PLATANO VERDE	PAPA SUDADA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	60 g	ENS. TOMATE, PEPINO Y LIMÓN	TOMATE EN RODAJAS	ENSALADA DE PEPINO Y CEBOLLA	Incluido en el proteico	PICO DE GALLO (Cilantro, cebolla y tomate)	ENSALADA ZANAHORIA Y HABICHUELA	VERDURAS COCIDAS
FRUTA/BEBIDA	200 cc	SORBETE DE MANGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE GUAYABA	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	LIMONADA NATURAL
LÁCTEO	200 cc							
CENA								
ALIMENTO PROTEICO	Carnes rojas: 58 g Pechuga pollo: 59,4 g Contramuslo pollo: 65,2 g Pierna de pollo: 70,2 g Huevos: 48 - 50 g	CARNE SUDADA	HUEVOS REVUELTOS	MUSLO DE POLLO SUDADO	CARNE DESMECHADA	PIERNA DE POLLO APANADO	CARNE SUDADA	HUEVO FRITO
CEREAL	102 -113 g	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETI SUDADO	ARROZ CON ARVEJA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ARVEJA	MACARRONES GUISADOS	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	100 g	PAPA CRIOLLA COCIDA	PAPAS FRITA	PATACON	ENSALADA DE PAPA, HABICHUELA, ARVEJA Y ZANAHORIA	YUCA FRITA	PATACON	TAJADAS DE PLATANO VERDE
VERDURA FRÍA O CALIENTE	50 g	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO COHOMBRO		ENSALADA DE REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y ZANAHORIA CON LIMON
FRUTA/BEBIDA	200 cc	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MANGO	LIMONADA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE LULO

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACION DEL CICLO DE MENUS			ANGELA CAROLINA MORENO
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 05665

Ciclo de semana 3

REPORTE CICLOS DE MENÚS 2025 - 2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE
MUNICIPIO	SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	CAVILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRO NEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indigena
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Residencias escolares (Desayuno, Refrigerio mañana, almuerzo y cena)

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15	MENÚ No. 25	MENÚ No. 26
DESAYUNO								
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	250 cc	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE FECULA DE MAIZ	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	Carnes rojas: 64 g Carnes blancas: 80 g Huevos: 97-99 g	CALDO DE CARNE CON PAPA	HUEVO FRITO	CALDO DE POLLO CON PAPA	HUEVO COCIDO	CALDO DE CARNE CON PAPA	HUEVOS PERICOS	CALDO DE CARNE CON PAPA
CEREAL ACOMPAÑANTE	Calado o tostada: 2 und x 12 g Pan o arepa o tangos o mafeco: 80 g Yuca o platano: 90 g	CALADO	YUCA COCIDA	TOSTADA	AREPA DE HARINA DE MAIZ	PAN BLANCO	TUNGO DE ARROZ	TAJADAS DE PLATANO VERDE
FRUTA	160 g	BANANO	PIÑA	NARANJA	PAPAYA	MANGO	MANDARINA	PAPAYA
REFRIGERIO MAÑANA								
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	250 cc	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE HARINA DE PLATANO
CEREAL ACOMPAÑANTE	Galletas de sal: 28 g Galleta dulce: 36 g Roscas de arroz: 35 g Bocadillo: Pan o cereal: 40 g	PONQUE	PAN BLANDITO	GALLETAS DE SAL	MOGOLLA	GALLETAS DE DULCE	ROSCAS DE ARROZ	ROSCON
ALMUERZO								
SOPA	240 cc	SOPA DE ARROZ CON CARNE		SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ CON CARNE		SOPA DE CONCHITAS CON CARNE		SOPA DE ARROZ CON CARNE
ALIMENTO PROTEICO	Carnes rojas: 58 g Pechuga pollo: 59,4 g Contramuslo pollo: 61,2 g Pierna de pollo: 70,2 g Huevos: 48 -58 g	MUSLO DE POLLO SUDADO	CARNE DESMECHADA	HUEVO FRITO	PIERNA DE POLLO DORADO	CARNE DE RES EN TROZOS	PECHUGA ASADA	HUEVO COCIDO
	75 g			ARVEJA GUISADA		GARBANZOS GUISADOS		
CEREAL	102 -113 g	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON ARVEJA	ARROZ BLANCO	ESPAGUETI GUISADO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ESPAGUETI GUISADO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	100 g	PAPA SUDADA	PATACON	PAPA FRITA	PLATANO COCIDO CON PANELA	PAPA SALADA	YUCA FRITA	TAJADAS DE PLATANO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	60 g	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA CON NARANJA	ENS. TOMATE, PEPINO Y LIMÓN	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	TOMATE EN RODAJAS	PICO DE GALLO (Cebolla, tomate, cilantro)	ENSALADA DE PIÑA CON REPOLLO	ENS. TOMATE, PEPINO Y LIMÓN
FRUTA/BEBIDA	200 cc	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE GUAYABA	JUGO DE PIÑA	SORBETE DE GUAYABA	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	LIMONADA
LÁCTEO	200 cc							
CENA								
ALIMENTO PROTEICO	Carnes rojas: 58 g Pechuga pollo: 59,4 g Contramuslo pollo: 61,2 g Pierna de pollo: 70,2 g Huevos: 48 -58 g	HUEVO FRITO	PIERNA DE POLLO SUDADO	CARNE CON ZANAHORIA Y HABICHUELA	CARNE A LA PLANCHA	PECHUGA A LA PLANCHA	HUEVO REVUELTO	CARNE GUISADA CON PAPA
CEREAL	102 -113 g	ESPAGUETI SUDADA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	MACARRONES GUISADOS
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	100 g	TAJADAS DE MADURO	PAPA SUDADA	PLATANO COCIDO	PAPA SALADA	PATACON	YUCA SUDADA	Incluido en el proteico
VERDURA FRÍA O CALIENTE	50 g	TOMATE EN RODAJAS	TOMATE EN RODAJAS Y PEPINO EN CUADROS	*Incluido en proteico	TORTA DE AHUYAMA	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA CON NARANJA	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	TOMATE EN RODAJAS
FRUTA/BEBIDA	200 cc	LIMONADA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MANGO	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MANGO	JUGO DE PAPAYA
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS				ANGELA CAROLINA MORENO				
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 05665		

Ciclo de semana 4

REPORTE CICLOS DE MENÚS 2025 - 2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE
MUNICIPIO	SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	CAVILDO INDIGENA DEL RESGUARDO CHAPARRAL Y BARRO NEGRO DE SACAMA, TAMARA Y HATOCOROZAL
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	SI
GRUPO ÉTNICO	Indigena
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Residencias escolares (Desayuno, Refrigerio mañana, almuerzo y cena)

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20	MENÚ No. 27	MENÚ No. 28
DESAYUNO								
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	250 cc	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE FECULA DE MAIZ	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	Carnes rojas: 64 g Carnes blancas: 80 g Huevos: 97-99 g	HUEVO FRITO	CALDO DE POLLO CON PAPA	HUEVOS CON TOMATE Y CEBOLLA	CALDO DE CARNE CON PAPA	CALDO DE CARNE CON PAPA	HUEVO COCIDO	CALDO DE CARNE CON PAPA
CEREAL ACOMPAÑANTE	Calado o tostada: 2 und x 12 g Pan o arepa o tangos o mafeco: 80 g Yuca o platano: 90 g	CALADOS	TUNGO DE YUCA	TAJADAS FRITAS	AREPUELAS	TOSTADAS	YUCA FRITA	MOGOLLA
FRUTA	160 g	BANANO	MANDARINA	PATILLA	MANZANA	MANDARINA	MANGO	NARANJA
REFRIGERIO MAÑANA								
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	250 cc	CHOCOLATE CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	COLADA DE AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE HARINA DE PLATANO	AGUA DE PANELA EN LECHE	COLADA DE AVENA CON LECHE
CEREAL ACOMPAÑANTE	Galletas de sal: 28 g Galleta dulce: 36 g Roscas de arroz: 35 g Bocadillo: Pan o cereal: 40 g	ROSCAS DE ARROZ	ROSCON	PONQUE	GALLETAS DE SAL	PAN DULCE	MOGOLLA	GALLETAS DULCES
ALMUERZO								
SOPA	240 cc		SOPA DE FIDEOS CON CARNE	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA CON CARNE	SOPA DE LENTEJAS CON CARNE			
ALIMENTO PROTEICO	Carnes rojas: 58 g Pechuga pollo: 59,4 g Contramuslo pollo: 61,2 g Pierna de pollo: 70,2 g Huevos: 48 -58 g	CARNE ASADA	HUEVO FRITO	MUSLOS DE POLLO SUDADOS	CARNE ENCEBOLLADA	PECHUGA CON ZANAHORIA Y AREVEJAS SECAS	HUEVOS PERICOS	CARNE CON ZANAHORIA Y HABICHUELA
	75 g		FRIJOLES SUDADOS		LENTEJAS GUISADAS			
CEREAL	102 -113 g	ESPAGUETI GUISADOS	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS SUDADO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	100 g	PLATANO COCIDO	PATACON	YUCA SUDADA	PAPA FRITA	PAPA COCIDA	PAPA FRITA	TAJADAS DE PLATANO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	60 g	ENS. REPOLLO, TOMATE Y ZANAHORIA CON LIMON	PICO DE GALLO (Cebolla, tomate y cilantro)	ENSALADA DE PIÑA Y REPOLLO	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y MAYONESA	Incluido en el protéico	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA CON NARANJA	Incluido en el protéico
FRUTA/BEBIDA	200 cc	SORBETE DE MANGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	SORBETE DE GUAYABA	JUGO DE NARANJA	SORBETE DE GUAYABA	JUGO DE LULO	JUGO DE PAPAYA
LÁCTEO	200 cc							
CENA								
ALIMENTO PROTEICO	Carnes rojas: 58 g Pechuga pollo: 59,4 g Contramuslo pollo: 61,2 g Pierna de pollo: 70,2 g Huevos: 48 -58 g	PECHUGA A LA PLANCHA	CARNE CON ZANAHORIA Y HABICHUELA	CARNE EN JULIANA	HUEVO REVUELTOS	CARNE EN JULIANA	HUEVO FRITO	PERNA DE POLLO DORADA
CEREAL	102 -113 g	ARROZ BLANCO	ESPAGUETI GUISADOS	ARROZ CON VERDURA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ESPAGUETI GUISADO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	100 g	PAPA SALADA	PAPA FRITA	PATACON	PLATANO MADURO COCIDO	YUCA SUDADA	TAJADAS DE PLATANO VERDE	PURE DE PAPA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	50 g	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y LIMON	Incluido en proteico	PURE DE AUYAMA	ENSALADA DE CEBOLLA, REPOLLO Y ZANAHORIA	TOMATE EN RODAJAS	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO COHOMBRO
FRUTA/BEBIDA	200 cc	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE DE MANGO	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE PIÑA	LIMONADA
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS				ANGELA CAROLINA MORENO				
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 05665		

Para este ciclo de menú, es fundamental seguir la guía de preparación, asegurando el cumplimiento de lo establecido en la Resolución 18858 de 2018 para el PAE Indígena. Esto

incluye respetar los lineamientos nutricionales, culturales y de calidad que garanticen la pertinencia de los alimentos según las tradiciones y necesidades de las comunidades indígenas, promoviendo así su bienestar integra.

Lo anterior, soportado en el anexo técnico Nutricional.

3.2. Estructura de costos que determinan el valor de la ración

Para la elaboración del presupuesto de alimentación escolar de la vigencia 2025, el método utilizado es el **método de costo de absorción total**, este método es escogido y utilizado por los profesionales del componente técnico, administrativo y financiero del Equipo PAE, debido a la posibilidad de asociar todos los tipos de costos (directos e indirectos) utilizadosa la ración de alimentación escolar, con el fin de que todos los bienes y servicios implicadosen la operación de este programa sean asociados al valor de cada ración alimentaria.

Cada bien y servicio es presupuestado en su totalidad de acuerdo al requerimiento de la operación, posteriormente es llevado a la proporción de Un día y luego a la particularidad ycosto de un niño, lo anterior con el fin de conocer los costos unitarios en la ración, de todoslos componentes del presupuesto

Método de costo detallado para ración preparada en sitio

	2025			2026		
	X=COSTO TOTAL	**X1=COSTO DÍA X1=(X/65)**	**X2=COSTO UNITARIO X2=(X1/41)**	**X=COSTO TOTAL**	**X1=COSTO DÍA X1=(X/173)**	**X2=COSTO UNITARIO X2=(X1/41)**
Minuta Patrón Desayuno	15.941.043,95	245.246,83	5.981,63	43.700.540,44	252.604,28	6.161,08
Minuta Patrón Refrigerio	5.173.671,10	79.594,94	1.941,34	14.183.020,94	81.982,78	1.999,58
Minuta Patrón Almuerzo	19.371.431,95	298.022,03	7.268,83	53.104.510,77	306.962,49	7.486,89
Minuta Patrón Cena	12.498.716,75	192.287,95	4.689,95	34.263.800,45	198.056,65	4.830,65
RUTEO MULTIMODAL COTIZADO	1.874.987,40	28.845,96	703,56	5.140.084,31	29.711,47	724,67
MANIPULADORAS	13.388.586,90	205.978,26	5.023,86	35.634.238,98	205.978,26	5.023,86
TRES (3) DOTACIONES	344.104,80	5.293,92	129,12	943.298,07	5.452,59	132,99
Examen médico	51.701,00	795,40	19,4	141.718,14	819,18	19,98
Honorarios de Servicios de Auxiliar Operativo	4.932.355,35	75.882,39	1.850,79	13.127.653,47	75.882,39	1.850,79
INSUMOS DE ASEO	649.167,35	9.987,19	243,59	1.779.633,70	10.286,90	250,9
FUMIGACION	128.373,05	1.974,97	48,17	351.954,66	2.034,42	49,62
Servicios públicos (Agua y Luz)	159.900,00	2.460,00	60	438.347,40	2.533,80	61,8
Gastos por mantenimiento de Equipos	50.928,15	783,51	19,11	139.590,24	806,88	19,68
Costo Histórico reconocido para Combustibles Gas y Otros	808.134,60	12.432,84	303,24	2.215.427,62	12.805,94	312,34
VALOR DE LA RACIÓN ANTES DE IMPUESTOS **X3**			28.282,59			28.924,83
GASTOS DE LEGALIZACIÓN E IMPUESTOS **X4 (X3*0.095)**			3.192,62			3.265,12
TOTAL VALOR RACIÓN AJUSTADA AL PESO **X5= (X3 + X4)**			31.475,21			32.189,95

Nota: Los gastos de legalización e impuestos corresponde a: Estampilla Adulto Mayor, Estampilla procultura, Estampilla prodesarrollo, Estampilla prodeporte, Estampilla Unitrópico y Póliza.

De acuerdo a la anterior tabla, se evidencia que el concepto **X5** corresponde al TOTAL VALOR RACIÓN AJUSTADA AL PESO, contempla en su integridad el costo de todos los bienes y servicios suministrados para la consecución de la prestación de la modalidad Preparado en sitio (Desayuno, refrigerio, Almuerzo y Cena), en el programa de Alimentación Escolar durante 238 días y para una población de 41 estudiantes.

Sistema de obtención de costos

El equipo PAE, realiza un **sistema de costeo estándar**, puesto que previo a la operación del programa realiza una evaluación de los requerimientos necesarios para que el servicio de alimentación escolar se lleve a cabo eficientemente. Dentro del proceso de planeación,se puede identificar las siguientes actividades previas para dar inicio a la operación.

- Se define la población a atender, de acuerdo a los lineamientos de la resolución 18858 de 2018, lo anterior con el fin de conocer la cantidad de estudiantes beneficiarios de cada tipo de modalidad

MODALIDAD	BENEFICIARIOS
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO – DESAYUNO, REFRIGERIO, ALMUERZO Y CENA (VER ANEXO DE PRESUPUESTO OFICIAL)	41

- Se establecen el número de manipuladoras necesarias para la operación y la cantidad de días de contratación. Así como también se calcula la respectiva remuneración

Concepto	Porcentaje %	Manipulador Tiempo Completo
NUMERO DE MANIPULADORES		**2**
DIAS CONTRATADAS (MANIPULADORES)		**258**
DIAS SERVICIO		**238**
CUPOS (MATRÍCULA) A ATENDER		**41**

Paralelamente desde el componente nutricional, se realiza la minuta patrón.

Se debe tener en cuenta además de las Materias primas y Alimentos, los implementosde Aseo, Dotación de Uniformes para manipuladoras, Exámenes Médicos para las manipuladoras de alimentos, Gas en pipeta y Servicio de Fumigación. Como costos asociados al servicio de alimentación escolar.

De acuerdo a la priorización de sedes, se determina el ruteo, requerido para eltransporte de las materias primas e insumos para la elaboración de la minuta patrón. De igual manera se asigna un costo por Ruta para determinar el valor.

Teniendo en cuenta la operación del programa, se determina la necesidad de vincular a dos profesionales como coordinadores y un auxiliar administrativo, para los cuales también se debe costear el salario.

Se establecen los valores de servicios públicos reconocidos.

Una vez se tiene la información anteriormente mencionada se efectúa un presupuesto.

Finalmente se asocian los gastos de legalización e impuestos en los que incurriría el operador, por la prestación del servicio.

De esta manera queda evidenciado, cómo son determinados antes de preparar, distribuir y entregar los complementos alimentarios a los titulares de derecho, el presupuesto del Servicio de Alimentación Escolar, quedando evidenciado el análisis de los posibles costos asociados a la operación del PAE antes de estar en ejecución. Por tanto, se corrobora que el Sistema de Obtención de información de costos utilizado para la planeación del Programade Alimentación Escolar, corresponde a un sistema de costeo estándar.

- **Clasificación de costos**

A continuación, se detallan los componentes del costo de cada una de las Raciones, de acuerdo a la sugerencia de la Guía para la elaboración de Estudio de Costos de acuerdo a la normatividad del Programa de Alimentación Escolar.

ÍTEM	COMPONENTE DEL COSTO
Minuta Patrón (Desayuno, refrigerio, Almuerzo y Cena)	**MATERIALES DIRECTOS**
CONTRATACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS	**MANO DE OBRA DIRECTA**
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	**COSTOS INDIRECTOS**
DOTACION UNIFORME MANIPULADORES	
Examen médico de ingreso laboral MANIPULADORES	
HONORARIOS COORDINADORES	
INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	
Control plagas, barreras contra insectos etc.	
Servicios públicos (Agua, Luz y Gas Natural)	
Gastos por mantenimiento de Equipos	
Cilindro de Gas Propano en pipeta	
GASTOS DE LEGALIZACIÓN E IMPUESTOS	

GENERALIDADES DE LA OPERACIÓN

Ubicación Geográfica de las Instituciones Educativas (Zona Rural): El servicio de alimentación escolar se garantiza en el municipio de Tamara, que no cuenta con certificación en educación, abarcando el 100% de las sedes ubicadas en la zona rural del Resguardo Indígena Chaparra Barronegro en la estrategia de Residencias Escolares.

Dinámica De La Operación: El Programa de Alimentación Escolar (PAE) promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistemaeducativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornadaescolar. En este sentido, la operación del PAE en la ETC Casanare contempla un conjuntode actividades, en las que se requiere de recursos humanos, físicos y económicos que permiten la entrega o suministro del complemento alimentario bajo la modalidad de ración preparada en sitio (Desayuno, refrigerio, almuerzo y cena) a los estudiantes focalizados como beneficiarios en la estrategia de Residencias Escolares del Resguardo indígena Chaparral Barronegro, garantizando la oportunidad y calidad de los mismos.

El desarrollo de la operación del PAE, implica desde el conocimiento de la población objetivo, el tipo de complemento y modalidad a atender, la adquisición de los productos y/ o materias primas, alistamiento y distribución de insumos, la preparación de los menús (transformación), culminando con el suministro del servicio al beneficiario bajo la modalidad establecida para cada sede educativa priorizada.

A continuación, se presenta la estructura de la CADENA DE SUMINISTRO del PAE, contemplada para la ETC Casanare, registrando las diferentes etapas para laoperación del PAE.

ETAPA DE ALISTAMIENTO: Corresponde a actividades de carácter administrativo en las que se contempla el ejercicio de planeación, coordinación, dirección, evaluación y control de aspectos e información relevante, que permite garantizar la correcta prestación del servicio de alimentación escolar, bajo la modalidad a entregar, definida por la Entidad Territorial Certificada en Educación, de forma eficiente, oportuna y garantizando las condiciones de calidad e inocuidad de materia prima para los beneficiarios que han sido registrados con la estrategia PAE así:

- Actualización y reporte a supervisión de beneficiarios a ser atendidos, segúnregistró en el SIMAT- Autorizado por la Entidad Territorial Certificada en Educación.
- Elaboración y Presentación del Plan de Saneamiento Básico
- Elaboración y presentación de Fichas Técnicas para Ración Preparada en Sitio.
- Vinculación de personal profesional ofertado
- Vinculación de personal manipulador de alimentos requerido
- Proceso de Capacitación a personal manipulador de alimentos.
- Definición del modelo operativo para el PAE (compras locales, periodicidad deentrega insumos y/o materias primas en sedes educativas)

- Establecimiento de rutas (plan de Rutas)

- Verificación de condiciones de infraestructura, menaje, dotación (entre otras) según modalidad a atender.

ETAPA DE ABASTECIMIENTO: Las actividades en esta etapa inician con la identificaciónde proveedores de bienes y servicios, teniendo en cuenta entre ellos a los pequeños productores agropecuarios y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o sus organizaciones. Esta etapa inicia con la entrega de beneficiariosautorizados por parte de la firma supervisora a operador.

Con la información anterior, el operador o contratista realizará sus cálculos de volúmenes de compra de los materia prima y demás insumos, el recibo de las mismas, almacenamiento, ensamblaje y trasporte a sedes educativas priorizadas. Se debe garantizar la entrega oportuna de los mismos, para la preparación de los alimentos, (definidas por la Entidad Territorial) desde el primer día escolar de la respectiva semana, que corresponda a la jornada académica. A continuación, se desglosan las principales actividades de esta etapa:

- Definición de proveedores de materia prima (iniciando por compra local)

- Análisis de necesidad de materia prima, de acuerdo al ciclo de menú y frecuenciade compra.

- Establecimiento de condiciones de calidad de la materia prima (grados de madurez, frescura, turgencia, condiciones de manejo de almacenamiento)

- Solicitud de pedidos de materia prima (volúmenes acordes a minuta patrón y ciclosde menú)

- Recepción de materia prima (acorde a las condiciones de calidad e inocuidad).

- Almacenamiento de materia prima, según naturaleza de los productos (grado de perecibilidad), en condiciones de refrigeración, congelación y/o medio ambiente.

- Alistamiento y/o ensamblaje de materia prima, según programación de entrega asedes educativas.

- Cargue y transporte de materias primas a sedes educativas (Urbanas y Rurales).

ETAPA DE PRODUCCIÓN: En esta etapa se debe garantizar el suministro oportuno de los insumos para la preparación de los alimentos de acuerdo al ciclo de menú establecido. Así mismo, el personal manipulador de alimentos debe cumplir con los requisitos establecidos para ejecutar su labor, tener conocimiento y empoderamiento de lo que significa el Programa deAlimentación Escolar para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios de la estrategia. El resultado esperado en esta etapa, corresponde a la preparación y /o transformación de la materia prima

en un alimento listo para el consumo (modalidad ración preparado en sitio), el cual debe corresponder al establecido en el ciclo de menú. Este menú, será servido y entregado a cada uno los beneficiarios, en los comedores de los restaurantes escolares y de acuerdo al horario establecido según los grados. Se asocia a esta etapa, principalmentelas siguientes actividades:

- Recepción de materia prima en sedes educativas, según remisiones y de acuerdoal ciclo de menú.
- Verificación de condiciones de calidad, inocuidad y cantidad de producto
- Almacenamiento y adecuación de productos recepcionados (según su naturaleza)
- Verificación de intercambios autorizados
- Alistamiento de insumos y preparación de alimentos (de acuerdo al ciclo de menú)
- Programación de servido (horarios según grados)
- Servido, garantizando el "peso servido" del alimento dispuesto para el cadabeneficiario.

ETAPA DE DISTRIBUCIÓN: Corresponde a la actividad adelantada por el personalmanipulador de alimentos en las sedes educativas priorizadas, en la que se hace entrega del producto alimento (ración servida) para cada beneficiario del PAE. La ración servida será la establecida en el ciclo del menú para cada día de la semana durante la jornada académica. Para el caso del complemento - Ración Preparada en Sitio, será entregado en el comedor de cada una de las sedes educativas que han sido priorizadas con la modalidad preparado en sitio. Esta etapa culminacon el servido de la ración preparada en sitio y entregada al beneficiario del Programa de Alimentación Escolar.

Medición Satisfacción Del Servicio: La Entidad Territorial Certificada en Educación - Casanare promueve las instancias y mecanismos dispuestos para el seguimiento de la prestación del servicio de alimentación escolar a la población beneficiaria. En este sentido,se tienen los Comités de Alimentación Escolar, las mesas públicas entre otros, para que todos los actores inmersos en la operación del PAE de manera directa e indirecta, puedenser partícipes del desarrollo del Programa. Por tanto, las actividades en esta etapa están direccionadas a atender de manera oportuna por parte del equipo PAE y supervisión las diferentes inquietudes y sugerencias que permitan una mejora continua en la prestación delservicio de alimentación escolar.

ESTRUCTURA DE COSTOS: A continuación, se señala la estructura de costos, de acuerdo a la fase de la cadena de suministros del PAE, cabe aclarar que existen algunos costos que son transversales y se evidencian en más de una fase.

ITEM	TIPO DE COSTO	FASE DE ALISTAMIENTO	FASE DE ABASTECIMIENTO	FASE PRODUCCIÓN	FASE DISTRIBUCIÓN
MINUTA PATRÓN	DIRECTO			X	
CONTRATACIÓN DE	INDIRECTO			X	

MANIPULADORES DE ALIMENTOS					
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	INDIRECTO		X		
DOTACION UNIFORME MANIPULADORES	INDIRECTO	X			
Examen médico de ingreso laboral MANIPULADORES	INDIRECTO	X			
HONORARIOS COORDINADORES	INDIRECTO	X			
INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	INDIRECTO	X			
Control plagas, barrerascontra insectos etc.	INDIRECTO	X			
Servicios públicos (Agua,Luz y Gas Natural)	INDIRECTO	X			
Gastos por MANTENIMIENTO DE EQUIPO	INDIRECTO	X			
Cilindro de Gas propano PIPETA	INDIRECTO			X	
GASTOS DE LEGALIZACIÓN DE IMPUESTOS	INDIRECTO	X			

2.1.15 Articulación componente Compras públicas Locales – Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021

La Resolución 18858 de 2018, las compras locales desempeñan un papel importante para garantizar la pertinencia cultural, fortalecer la economía local y cumplir con las necesidades alimentarias de estas comunidades.

Fortalecimiento de economías locales: Se prioriza la adquisición de productos provenientes de productores y proveedores locales, siempre que cumplan con los estándares de calidad e inocuidad.

Los operadores del PAE deben incluir dentro de su planificación la adquisición de alimentos producidos o comercializados por las comunidades indígenas locales, en la medida de lo posible.

Los productos adquiridos deben cumplir con las normas de salubridad y con los requerimientos nutricionales definidos en el PAE.

Entonces, con el ánimo de establecer mecanismos que permitan incluir en la operación del Programade Alimentación Escolar - PAE a los pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesino, familiar y comunitario en los mercados, por mandato de Ley al tener el Programa de Alimentación Escolar – PAE el objeto de suministrar un complemento alimentario, es necesario incluir en su operación los pequeñosproductores, el fortalecimiento de las compras

locales y coadyuvar con el desarrollo potencial endógeno, basados en los circuitos cortos de comercialización, con fundamento en la normatividad nacional vigente.

Ley 2046 del 2020 "Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos"

Mediante esta ley se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria enlos mercados de compras públicas de alimentos, fundamentando su ámbito de aplicación en el artículo 3 que determina como obligatorias las disposiciones para todas las entidadespúblicas de los distintos niveles que manejen recursos públicos y demanden de manera directa o indirecta alimentos para el abastecimiento y suministro de productosagropecuarios. De la misma manera es extensiva la disposición a las entidades contratistasde derecho privado que suministren dichos alimentos.

Adicionalmente en el artículo 7° ibídem se establece el porcentaje mínimo de compra local,el cual debe ser del 30% del valor destinado a compras de alimentos; *"Artículo 7°. Porcentajes mínimos de compra local a pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria. A partir de la entrada en vigencia de la presente ley: a) Las Entidades a que hace referencia el artículo 3° de la presente ley, que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos."*

2.1.16 Propuesta Económica

De acuerdo con los lineamientos establecidos en la Resolución 018858, las autoridades indígenas, cabildos, resguardos, asociaciones de autoridades tradicionales y organizaciones indígenas actúan como apoyo de las entidades territoriales en la prestación del servicio de alimentación escolar, en el marco del respeto a la diversidad étnica y cultural. Las autoridades indígenas mencionadas tienen la calidad de entidades públicas de carácter especial, mientras que las organizaciones indígenas son entidades sin ánimo de lucro.

Contratación con autoridades y organizaciones indígenas

Cuando las autoridades indígenas manifiesten su interés y demuestren experiencia y capacidad administrativa para ejecutar el Programa de Alimentación Escolar (PAE), las entidades territoriales podrán celebrar contratos con ellas aplicando las modalidades de selección establecidas en la normativa vigente, de acuerdo con el siguiente esquema:

1. Contratación con autoridades indígenas: El proceso de selección deberá seguir lo dispuesto en el literal c, numeral 4, del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007.

2. Contratación con organizaciones indígenas: Si el contratista es una organización indígena representativa de uno o más pueblos indígenas, el proceso de selección deberá seguir lo establecido en el literal h, numeral 4, del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007.

En estos casos, las autoridades y organizaciones indígenas interesadas deberán presentar una propuesta de costos que servirá como referencia para establecer el valor del contrato, siempre que dicho valor no supere el estudio de costos realizado por la entidad territorial contratante.

Contratación con operadores externos

Si las autoridades o pueblos indígenas no manifiestan interés o no cuentan con la experiencia y capacidad administrativa para ejecutar el PAE, la entidad territorial podrá contratar un operador externo, quien deberá cumplir con los lineamientos establecidos en la presente norma.

Liquidez y anticipos

Dada la naturaleza jurídica de las autoridades y organizaciones indígenas, las partes contratantes podrán acordar el pago de anticipos o pagos anticipados en el contrato, según lo establecido en las normas aplicables.

Criterios habilitantes para la ejecución del PAE por autoridades y organizaciones indígenas

Las autoridades y organizaciones indígenas interesadas en la ejecución del PAE deberán cumplir con la Capacidad administrativa, experiencia mínima requerida y capacidad jurídica y legal.

Por lo tanto, El Resguardo Indígena de Chaparral Barronegro manifiesta interés y presenta una propuesta por valor de $ 312.361.640,17 para la ejecución del Programa de Alimentación escolar PAE, en la modalidad Ración preparada en sitio (Desayuno, Refrigerio, Almuerzo y Cena), en las Instituciones Educativas con la estrategia de Residencias Escolares; SIUKARO, respectiva para 41 estudiantes y 238 días de la vigencia 2025 y 2026 en Tamara, que contempla en ella; Minuta Patrón, Transporte, Contratación de manipuladoras, Dotación, Exámenes médicos, Contratación de servicios asistenciales (auxiliar operativo), elementos de aseo y desinfección necesarios, Fulminación, Servicios públicos (agua, luz y gas natural) y mantenimiento y/o reposición de equipos menores.

Lo anterior soportado en el Anexo Propuesta del Resguardo Indígena de Chaparral Barronegro

2.1.17 Mecanismos de participación ciudadana y control social

La participación ciudadana y control social se harán en el marco del respeto al derecho propio, derecho mayor y Ley de Origen de los Pueblos Indígenas, conforme lo establece el artículo 246 de la Constitución Política de la República de Colombia, los artículos 9° y 100de la Ley 21 de 1991 y el artículo 95 y 96 del Decreto 1953 de 2014.

La Entidad Territorial contratante, en espacios como mesas públicas y rendiciones de cuentas, entre otros, deberá incluir los informes sobre la ejecución del PAE en aquellos establecimientos

educativos que atienden población mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren en territorio indígena.

Lo anterior, se tomó en cuenta la normatividad del Programa de Alimentación Escolar Resolución resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021 en el artículo 11, Eje Gestión Territorial, así mismo en el anexotécnico de Participación Ciudadana, se establece el mecanismo de Gestión Social en el PAE (Programa de Alimentación Escolar), como instancia de participación y seguimiento en establecimientos educativos a través de los actores de Comités de Alimentación Escolar(CAE), como principal mecanismo de control ciudadano promovido por la Unidad Administrativa de Alimentos para Aprender- UAPA, para fomentar la participación ciudadana, sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución delmismo, permitiendo optimizar su operatividad y contribuyendo al mejoramiento de laatención de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes.

Con base a la ley, se debe estructurar, actualizar, ajustar y disponer herramientas para aplicación y desarrollo de los mecanismos que promuevan la efectiva y corresponsable participación ciudadana y control social, a través de los actores de la comunidad educativaen procura del mejoramiento continuo del PAE.

El ejercicio de gestión social, socializa la normatividad vigente con los actores participantes,así como los mecanismos, instrumentos y condiciones para la participación oportuna y efectiva, facilita el acceso a procedimientos de acompañamiento y vigilancia, propicia la participación corresponsable para el adecuado funcionamiento del programa, y el apoyo real y oportuno al trámite de denuncias que lleven a poner en conocimiento de los organismos de control ante casos concretos de inadecuado manejo de los recursos y operatividad

Seguimiento y monitoreo del PAE

Según artículo 1, decreto 1852 de 2015, los actores del programa actúan en procura de cumplimiento del objetivo del PAE, normas, lineamientos técnicos y administrativos, condiciones de operación, estándares, defensa del interés general, presupuesto Público y derechos de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios

Entidades Contratantes

Realizan el seguimiento y control de la ejecución del programa en la jurisdicción, así comola oportuna y adecuada ejecución de contratos suscritos para el programa, designación de la supervisión, cumplimiento de obligaciones legales, además de acciones y medidas como contratante y ordenador del gasto, en defensa del interés general y de acuerdo con lineamientos del Ministerio de Educación Nacional. Cabedestacar dentro del control social, la importancia de generar espacios con participación de comunidad, veedurías ciudadanas y agentes de operatividad PAE.

Actores del Programa y Comunidad

Los actores pueden verificar la ejecución del PAE en el territorio o institución educativa, cumplimiento de obligaciones del operador, denunciar anomalías y vigilar recursos públicos,la Ley 2042 de 2020 destaca la participación de las asociaciones de padres de familia y docentes, además del ejercicio de la veeduría como vigilancia y control comunitario.

Mecanismos de Gestión Social

Se adopta el *control social* mediante rendición de cuentas con la entidad territorial como es Gobernación de Casanare en cumplimiento al plan de desarrollo, y veedurías ciudadanas convocadas e implementadas mediante la Ley 850 de 2003.

La *participación ciudadana* mediante Comités de Alimentación Escolar (CAE) establecidosen cada sede educativa, integrados por tres (3) padres de familia por establecimiento educativo, más un (1) padre de familia adicional en representación de las sedes diferentesa la principal y con 100 o más estudiantes, y otro padre de familia del conjunto de sedes con menos de 100 estudiantes, todos seleccionados por los padres de familia; un (1) representante del personal de manipulador de alimentos preferiblemente padre de familiao acudiente, un (1) representante de docentes por sede educativa y uno más por el conjunto de las demás sedes educativas seleccionado por los docentes, el personero estudiantil, dos (2) estudiantes beneficiarios PAE de grados entre sexto y décimo que sean representantes de curso o grado, y un integrante adicional de requerirse con aprobación del CAE, el Rector hace parte del CAE con voz pero sin voto ya que es gestionador del funcionamiento del Comité, cabe destacar que estos son liderados por un (1) representantede padres de familia seleccionado por sus integrantes.

Otro mecanismo de participación ciudadana son las Mesas Públicas (MP) establecidas dos (2) por año, la primera en el primer trimestre y la última en el tercer bimestre del año, con participación de Gobernador, alcaldes municipales, interventoría, supervisión, operador, rectores, CAE, veedores, personeros, representantes de grupos étnicos, entes de control, comunidad en general y delegado de la UAPA.

En el *acceso a la información pública* se contempla la socialización de las etapas del programa y publicación de documentos como ficha técnica de información PAE, ciclos de menús y canales de atención ciudadano por parte del operador en los establecimientos educativos.

Con lo anterior, Casanare cuenta con los diferentes mecanismos de gestión social, que promueven la inclusión y vinculación efectiva de cada uno de los actores generando de este modo un sentido de pertenencia del programa, control social y vigilancia mediante los Comités de Alimentación Escolar, los cuales deben ser conformados en cada vigencia para cumplir su ejercicio durante la ejecución del PAE.

Dentro de los espacios de participación ciudadana proyectados para la presente vigencia, se encuentra: Conformación de los CAE para la vigencia 2024, Seguimiento del funcionamiento de los Comités CAE, la actualización de informes bimestrales de los Comités de Alimentación Escolar CAE, Realización de las dos (2) mesas públicas PAE y comité dinamizador durante la vigencia escolar como mecanismos de interlocución de los actores del PAE que promueve el

diálogo abierto, la concertación y la articulación de acciones que se relacionan en la siguiente tabla:

CRONOGRAMA PARTICIPACIÓN CIUDADANA		
CONFORMACIÓN CAE	FEBRERO – ABRIL	
SEGUIMIENTO CAE	Bimestral	
MESA PUBLICA DEPARTAMENTAL	Primer trimestre 2026	Tercer bimestre 2026

CARLOS DAVID CUESTA BRICEÑO
Director Técnico de Cobertura Educativa

Elaboro:

Sofía Katherin Quevedo Peña
Profesional jurídico Contratado CPSP

Zulma Cristina Duarte Bohórquez
Profesional técnico Contratado CPSP

William Alejandro Meléndez
Profesional financiero Contratado CPSP

Juan Diego Camacho Gualdrón
Profesional administrativo Contratado CPSP