

**ÓRGANO COLEGIADO DE ADMINISTRACIÓN Y DECISIÓN
CESAR
SECRETARÍA TÉCNICA**

ACTA No. 18

La Secretaría Técnica del OCAD CESAR, en virtud de lo establecido en los artículos 36 de la Ley 1530 de 2012; 8° de del Decreto 1075 de 2012; 2° y 5° del Acuerdo 4 de 2012 de la Comisión Rectora del Sistema General de Regalías, previa solicitud del presidente, convocó el 09 de Febrero de 2015 a sesión virtual programada para el 20 de Febrero de 2015 a partir de las 8:00 a.m, el cierre de la sesión, se efectuaría después de recibir la votación de los tres Niveles de Gobierno, y que la Secretaría Técnica remitiera las respectivas respuestas a las observaciones planteadas por los miembros. Así mismo, informó el orden del día y la relación de los proyectos que serían puestos a consideración del OCAD para la viabilización, priorización y aprobación; así como para aprobación de ajustes. Se radicó ante el comité consultivo los proyectos puestos a consideración para la viabilización, priorización y aprobación de proyectos y aprobación de ajustes a proyectos aprobados con anterioridad. Así mismo informó a los integrantes del OCAD que el correo habilitado para la participación en el OCAD es planeacion@cesar.gov.co.

En el correo de la convocatoria, se registran las cuentas electrónicas de los miembros del OCAD Departamental, a las cuales se les enviaron el usuario y contraseña para consultar los documentos que respaldan las solicitudes presentadas en esta ocasión; adicionalmente, en dicho correo, se citaron a los Honorables Congresistas del Departamento del Cesar, en atención al Artículo 57 de la Ley 1530 del 17 de Mayo de 2012. Ninguno de los Congresistas asistió a la reunión previa para socializar los proyectos a ser presentados y considerar sus opiniones sobre la viabilización y aprobación.

En el correo de convocatoria se invitó a los miembros del OCAD como a sus respectivos equipos técnico, los Congresistas del Departamento y al Ministerio del Interior (servicioalciudadano@mininterior.gov.co) a las instalaciones de la Gobernación del Cesar, con el fin de revisar de manera física los respectivos proyectos; teniendo en cuenta lo anterior, no hubo visita alguna, por parte de los Congresistas del departamento, los miembros del nivel nacional ni municipal con sus respetivos equipos técnicos ni del Ministerio del Interior; se realizaron mesas de trabajos virtuales con el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, Ministerio de Hacienda y Crédito Público, Ministerio de Salud y Protección Social, Ministerio de Transporte, la Unidad de Planeación Minero Energética y el Ministerio de Educación Nacional.

El 20 de febrero de 2015 a las 11:21 a.m., la Secretaría Técnica a través de correo electrónico enviado a los miembros del OCAD CESAR dio apertura a la sesión virtual y finalizó el 21 de Febrero de 2015, después de recibir la última votación de los tres Niveles de Gobierno; para el cierre de la sesión, la Secretaría Técnica envió, a los miembros del OCAD Departamental Cesar, resumen de la

votación y manifestó que las respuestas a las observaciones serían enviadas el 23 de Febrero de 2015, las cuales hacen parte integral de esta acta.

MIEMBROS DEL OCAD

Participaron en la sesión del OCAD Departamental los siguientes miembros:

No.	NOMBRE	ENTIDAD – CARGO	CORREO	NIVEL DE GOBIERNO QUE REPRESENTA
1	Daniel Arango Ángel	Ministerio Comercio, Industria y Turismo – Director de Productividad y Competitividad	darango@mincit.gov.co	Gobierno Nacional
2	Luis Alberto Monsalvo Gnecco	Gobernación del Cesar - Gobernador	despacho@gobcesar.gov.co	Gobierno Departamental
3	Nury Estela Cataño	Alcaldía de San Alberto - Alcaldesa	nuesteca@hotmail.com	Gobierno Municipal
4	Didier Lobo Chinchilla	Alcaldía de La Jagua – Alcalde	didier.lobo71@hotmail.com	Gobierno Municipal

INVITADOS

En cumplimiento del artículo 6° de la Ley 1530 de 2012, participaron en la sesión del OCAD Departamental del CESAR :

No.	NOMBRE	CORREO	CARGO
3	No participaron	No participó	Representantes de comunidades negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras en aquellas entidades territoriales donde estos tengan representación – (aplica para OCAD Regional, Departamental y Municipal)
4	No participaron	No participó	Representante de las comunidades indígenas en aquellas entidades territoriales donde estos tengan representación– (aplica para OCAD Regional, Departamental y Municipal)

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación del Quorum
2. Presentación de proyectos para viabilización, priorización, aprobación, designación de entidad pública designada como ejecutora o de la instancia encargada de contratar la interventoría.
3. Consideración y aprobación de ajustes a proyectos de inversión
4. Cierre de la sesión



DESARROLLO DE LA SESIÓN

1. VERIFICACIÓN DEL QUORUM

Tal como se sugirió en el correo de apertura de la sesión, emitido por la Secretaría Técnica, se verificó el quorum con los correos de votación emitidos por cada uno de los miembros del OCAD Departamental Cesar

2. PRESENTACIÓN DE PROYECTOS PARA VIABILIZACIÓN, PRIORIZACIÓN, APROBACIÓN, DESIGNACIÓN DE ENTIDAD PÚBLICA EJECUTORA DEL PROYECTO, DE LA INSTANCIA ENCARGADA DE CONTRATAR LA INTERVENTORÍA Y APROBAR VIGENCIAS FUTURAS

La Secretaria Técnica informa que los proyectos SI cumple con el trámite de verificación de requisitos y que fueron remitidos al comité consultivo mediante correo electrónico de fecha 06 de Febrero de 2015, a través de la cuenta electrónica bancodeproyectos@cesar.gov.co a la Comisión Regional de Competitividad del Cesar (competitividadasalvo@gmail.com).

2.1. La Secretaría Técnica presentó a consideración del OCAD, la decisión de VIABILIZAR, PRIORIZAR, APROBAR, DESIGNAR ENTIDAD PÚBLICA EJECUTORA, DE LA INSTANCIA ENCARGADA DE CONTRATAR LA INTERVENTORÍA para el siguiente proyecto de inversión:

Código Bpin	Nombre Proyecto	Sector	Fase	Valor Total
2015002200004	CONSTRUCCIÓN DE PAVIMENTO EN CONCRETO RÍGIDO EN DIFERENTES SECTORES UBICADOS EN LA CABECERA URBANA DEL MUNICIPIO DE TAMALAMEQUE DEPARTAMENTO DEL CESAR	Transporte - Red urbana	FACTIBILIDAD - FASE 3	\$ 1.991.272.141,00
Fuentes	Tipo de recurso		Cronograma MGA	Valor
Departamentos - CESAR	Asignaciones Directas		2015	\$ 1.991.272.141,00
Valor Aprobado por el Ocad	\$ 1.991.272.141,00			

VIGENCIA PRESUPUESTAL APROBADA POR EL OCAD						
Fuentes Aprobadas	Tipo de recurso	Vig. Presupuestal SGR	Valor Aprobado	Vig. Futura Aprobada	Vr Aprobado Vig. Futura (1)	Bienio en el que se recibe el bien o servicio:
Departamentos - CESAR	Asignaciones Directas	2015 - 2016	\$ 1.991.272.141,00	N/A	N/A	N/A
Entidad pública designada ejecutora del proyecto	Gobernación del Cesar			Valor	\$1.861.002.001	
Instancia pública designada para la contratación de interventoría	Gobernación del Cesar			Valor	\$130.270.140	
Acuerdo de requisitos con que se aprobó	Acuerdo 17 de 2013					

La Secretaría Técnica sometió a decisión del OCAD, el proyecto antes citado, con el siguiente resultado:

h. p

SENTIDO DEL VOTO	VIABILIZA	PRIORIZA	APRUEBA	ENTIDAD EJECUTORA	INSTANCIA DE CONTRATACIÓN DE INTERVENTORIA
NIVEL NACIONAL	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO
NIVEL DEPARTAMENTAL	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO
NIVEL MUNICIPAL	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO

Entidad Ejecutora: Gobernación del Cesar

Instancia Pública designada para realizar la contratación de la interventoría: Gobernación del Cesar

Con base en la anterior votación, el OCAD SI viabilizó, SI priorizó y SI aprobó el citado proyecto y designó como entidad pública ejecutora del proyecto a la Gobernación del Cesar, designó como instancia encargada de contratar la interventoría a la Gobernación del Cesar.

2.2. La Secretaría Técnica presentó a consideración del OCAD, la decisión de VIABILIZAR, PRIORIZAR, APROBAR, DESIGNAR ENTIDAD PÚBLICA EJECUTORA, DE LA INSTANCIA ENCARGADA DE CONTRATAR LA INTERVENTORÍA para el siguiente proyecto de inversión:

Código Bpin	Nombre Proyecto	Sector	Fase	Valor Total
2015002200003	FORTALECIMIENTO DE LA CALIDAD EDUCATIVA MEDIANTE LA INTERPRETACIÓN DE INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN ESCOLAR INTERNA TIPO SABER EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDU. DEL DEPARTAMENTO DEL CESAR	Educación - Superior	FACTIBILIDAD - FASE 3	\$ 4.829.938.240,00
Fuentes	Tipo de recurso		Cronograma MGA	Valor
Departamentos - CESAR	Asignaciones Directas		2015	\$ 4.829.938.240,00
Valor Aprobado por el Ocad	\$ 4.829.938.240,00			

VIGENCIA PRESUPUESTAL APROBADA POR EL OCAD						
Fuentes Aprobadas	Tipo de recurso	Vig. Presupuestal SGR	Valor Aprobado	Vig. Futura Aprobada	Vr Aprobado Vig. Futura (1)	Bienio en el que se recibe el bien o servicio(2):
Departamentos - CESAR	Asignaciones Directas	2015 - 2016	\$ 4.829.938.240,00	N/A	N/A	N/A
Entidad pública designada ejecutora del proyecto	Gobernación			Valor	\$4.564.854.880	
Instancia pública designada para la contratación de interventoría	Gobernación del Cesar			Valor	\$265.083.360	
Acuerdo de requisitos con que se aprobó	Acuerdo 17 de 2013					

La Secretaría Técnica sometió a decisión del OCAD, el proyecto antes citado, con el siguiente resultado:

A. P.

SENTIDO DEL VOTO	VIABILIZA	PRIORIZA	APRUEBA	ENTIDAD EJECUTORA	INSTANCIA DE CONTRATACIÓN DE INTERVENTORIA
NIVEL NACIONAL	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO
NIVEL DEPARTAMENTAL	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO
NIVEL MUNICIPAL	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO

Entidad Ejecutora: Gobernación del Cesar

Instancia Pública designada para realizar la contratación de la interventoría: Gobernación del Cesar

Con base en la anterior votación, el OCAD SI viabilizó, SI priorizó y SI aprobó el citado proyecto y designó como entidad pública ejecutora del proyecto a la Gobernación del Cesar, designó como instancia encargada de contratar la interventoría a la Gobernación del Cesar.

Los comentarios del Gobierno Nacional fueron los siguientes:

Se emite VOTO NEGATIVO en consideración a las observaciones del Ministerio de Educación de fecha 17 de febrero de 2015, socializadas con la Secretaría técnica del OCAD y luego del análisis realizado por los Ministerios que hacen parte del OCAD bajo las siguientes consideraciones:

El proyecto evidencia una problemática existente reconocida, el Ministerio de Educación en síntesis indica que el nombre del proyecto no es coherente con los aspectos planteados en el mismo como son objetivos, componentes y acciones.

No se evidencia una adecuada articulación entre los componentes.

No es claro que la problemática planteada sea solucionada con la alternativa escogida, y que las actividades, sus contenidos y el alcance permitan evidenciar el impacto esperado con su ejecución.

Las metas del proyecto podrían no ser suficientes para trazar mecanismos de seguimiento o indicadores para verificar los resultados; no hay claridad en como el indicador sugerido da cuenta del cumplimiento de los objetivos y metas del proyecto; no son claras las temáticas y metodologías que se manejan frente a las actividades de formación respecto a los módulos de lectura crítica y los de acceso a la educación; no es claro el contenido de las cartillas multitareas para los grados 3º, 5º y 9º y se si guarda congruencia con los EBC.

La respuesta de la Secretaría Técnica fue la siguiente:

* En la plataforma SUIP se encuentra la carpeta "Ajustes Observaciones 17 de Febrero" cargada el 19 de febrero y después de hacer la mesa técnica con el Nivel Nacional; en dicha carpeta, se encuentra una subcarpeta con el nombre "Proyecto actualizado" donde se aclara la problemática, la articulación de los componentes, se actualizaron los indicadores y se atendieron todas las

h. ↑

observaciones emitidas por el Min de Educación y los miembros técnicos del Nivel Nacional.

* Entre el 19 y el 20 de Febrero de 2015, se cargaron todas las resoluciones de aprobación de los establecimientos educativos a los cuales vamos a impactar con esta iniciativa.

* Después de revisar los comentarios del Gobierno Nacional, interpretamos que no fueron adecuadamente revisados los documentos cargados después de la mesa técnica celebrada entre los miembros técnicos del Nivel Nacional y los técnicos de la Secretaría Técnica, ya que a cada observación se le atendió y se consignó en la plataforma.

2.3. La Secretaría Técnica presentó a consideración del OCAD, la decisión de VIABILIZAR, PRIORIZAR, APROBAR, DESIGNAR ENTIDAD PÚBLICA EJECUTORA, DE LA INSTANCIA ENCARGADA DE CONTRATAR LA INTERVENTORÍA para el siguiente proyecto de inversión:

Código Bpin	Nombre Proyecto	Sector	Fase	Valor Total
2015002200002	MEJORAMIENTO DE LAS CONDICIONES ALIMENTARIAS DE LOS ADULTOS MAYORES DEL DEPARTAMENTO DEL CESAR, CARIBE	Desarrollo Social - población vulnerable y excluida	FACTIBILIDAD - FASE 3	\$ 14.942.995.556,00
Fuentes		Tipo de recurso		Valor
Departamentos - CESAR	Asignaciones Directas		Cronograma MGA 2015	\$ 12.358.665.556,00
Valor Aprobado por el Ocad	\$ 12.358.665.556,00			
Cofinanciación				
Otras Fuentes	Tipo de recurso	Cronograma MGA	Valor	
Privadas - CORPORACION CORAZON PAIS	Propios	2015	\$ 2.584.330.000,00	

VIGENCIA PRESUPUESTAL APROBADA POR EL OCAD						
Fuentes Aprobadas	Tipo de recurso	Vig. Presupuestal SGR	Valor Aprobado	Vig. Futura Aprobada	Vr Aprobado Vig. Futura (1)	Bienio en el que se recibe el bien o servicio(2):
Departamentos - CESAR	Asignaciones Directas	2015 - 2016	\$ 12.358.665.556,00	N/A	N/A	N/A
Entidad pública designada ejecutora del proyecto	Gobernación del Cesar			Valor	\$14.134.871.156	
Instancia pública designada para la contratación de interventoría	Gobernación del Cesar			Valor	\$808.124.400	
Acuerdo de requisitos con que se aprobó	Acuerdo 17 de 2013					

La Secretaría Técnica sometió a decisión del OCAD, el proyecto antes citado, con el siguiente resultado:

SENTIDO DEL VOTO				ENTIDAD EJECUTORA	INSTANCIA DE CONTRATACIÓN DE INTERVENTORIA
	VIABILIZA	PRIORIZA	APRUEBA		
NIVEL NACIONAL	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO
NIVEL DEPARTAMENTAL	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO
NIVEL MUNICIPAL	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO

4. ↑

Entidad Ejecutora: Gobernación del Cesar

Instancia Pública designada para realizar la contratación de la interventoría: Gobernación del Cesar

Con base en la anterior votación, el OCAD SI viabilizó, SI priorizó y SI aprobó el citado proyecto y designó como entidad pública ejecutora del proyecto a la Gobernación del Cesar, designó como instancia encargada de contratar la interventoría a la Gobernación del Cesar.

Los comentarios del Gobierno Nacional fueron los siguientes:

Se emite VOTO NEGATIVO luego del análisis realizado por los Ministerios que hacen parte del OCAD y tomando en cuenta el concepto no favorable del Ministerio de Salud de fecha 17 de febrero de 2015. Además de lo anterior se realizó cambio al nombre del proyecto a "Mejoramiento de las condiciones alimentaria de los adultos mayores del departamento del Cesar, Caribe" y del objetivo general del mismo, por lo cual y en concordancia a lo establecido en el Acuerdo 020 de 2014, es calificado como un proyecto nuevo.

La respuesta de la Secretaría Técnica fue la siguiente:

- * El 18 de Febrero de 2015, se realizó una mesa de trabajo con el Ministerio de Salud, donde nos siguieron cambiar la palabra "nutricionales" por "alimentaria", observación que se atendió y quedó dentro del proyecto; es importante tener en cuenta, que para esta instancia no aplica el Acuerdo 20 de 2014. Adicionalmente, la recomendación del Min Salud, se realizó dentro de los tiempos de un pre OCAD y esta observación se atendió de manera inmediata.
- * El cambio del objetivo general, también se dio por recomendaciones del Min Salud, las cuales fueron atendidas de manera inmediata y los documentos se cargaron antes del inicio de la sesión virtual, es decir, el mismo 19 de Febrero de 2015.
- * Entre los compromisos de esta Secretaría Técnica, con el equipo del Min Salud, fue la de corregir las observaciones y cargarlas antes de la sesión; todas fueron atendidas y cargadas el mismo 19 de Febrero de 2015.
- * De la mesa de trabajo, se levantó un documento y este se incluirá dentro del acta de esta sesión.
- * Por inconvenientes presentados con el acceso al internet, en las instalaciones del Min Salud, el equipo técnico de dicho ministerio no pudo revisar la información actualizada en el SUIFP, razón por la cual no pudieron conceptuar sobre las correcciones al proyecto. Teniendo en cuenta los trabajos articulados con el Min Salud y la Gobernación del Cesar, se continuará con la revisión de la iniciativa y el concepto que resulte, se incorporará al acta de la sesión virtual.
- * Los daños en la red y la dificultad para acceder al internet, nos fueron notificado telefónicamente por parte de los técnicos del Min Salud

A. P.

2.4. La Secretaría Técnica presentó a consideración del OCAD, la decisión de VIABILIZAR, PRIORIZAR, APROBAR, DESIGNAR ENTIDAD PÚBLICA EJECUTORA, DE LA INSTANCIA ENCARGADA DE CONTRATAR LA INTERVENTORÍA para el siguiente proyecto de inversión:

Código Bpin	Nombre Proyecto	Sector	Fase	Valor Total
2015002200001	FORTALECIMIENTO DEL FONDO FEDESCESAR PARA QUE LA POBLACIÓN VULNERABLE ACCEDA A LA EDUCACIÓN SUPERIOR EN EL DEPARTAMENTO DEL CESAR, AÑO 2015	Educación - Superior	FACTIBILIDAD - FASE 3	\$ 7.420.000.000,00
Fuentes	Tipo de recurso		Cronograma MGA	Valor
Departamentos - CESAR	Asignaciones Directas		2015	\$ 7.420.000.000,00
Valor Aprobado por el Ocad	\$ 7.420.000.000,00			

VIGENCIA PRESUPUESTAL APROBADA POR EL OCAD						
Fuentes Aprobadas	Tipo de recurso	Vig. Presupuestal SGR	Valor Aprobado	Vig. Futura Aprobada	Vr Aprobado Vig. Futura (1)	Bienio en el que se recibe el bien o servicio(2):
Departamentos - CESAR	Asignaciones Directas	2015 -2016	\$ 7.420.000.000,00	N/A	N/A	N/A
Entidad pública designada ejecutora del proyecto	Gobernación del Cesar			Valor	\$7.000.000.000	
Instancia pública designada para la contratación de interventoría	Gobernación del Cesar			Valor	\$420.000.000	
Acuerdo de requisitos con que se aprobó	Acuerdo 17 de 2013.					

La Secretaría Técnica sometió a decisión del OCAD, el proyecto antes citado, con el siguiente resultado:

SENTIDO DEL VOTO	VIABILIZA	PRIORIZA	APRUEBA	ENTIDAD EJECUTORA	INSTANCIA DE CONTRATACIÓN DE INTERVENTORÍA
NIVEL NACIONAL	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO
NIVEL DEPARTAMENTAL	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO
NIVEL MUNICIPAL	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO	POSITIVO

Entidad Ejecutora: Gobernación del Cesar

Instancia Pública designada para realizar la contratación de la interventoría: Gobernación del Cesar

Con base en la anterior votación, el OCAD SI viabilizó, SI priorizó y SI aprobó el citado proyecto y designó como entidad pública ejecutora del proyecto a la Gobernación del Cesar, designó como instancia encargada de contratar la interventoría a la Gobernación del Cesar.

Los comentarios del Gobierno Nacional fueron los siguientes:

Se emite VOTO NEGATIVO en consideración a las observaciones del Ministerio de Educación de

A. P.

fecha 17 de febrero de 2015 que fueron puestas en conocimiento de la Secretaría Técnica del OCAD, y luego del análisis realizado por los Ministerios que hacen parte del OCAD bajo las siguientes consideraciones:

El proyecto evidencia una problemática existente reconocida, en el marco de los requisitos del Acuerdo 17 de 2013, el Ministerio de Educación no encontró claridad en el diagnóstico presentado, así como en la pertinencia e impacto de las actividades a desarrollar.

No es clara la sostenibilidad de la iniciativa; además no se encontró un flujo de fondos de la inversión, no es clara la situación actual de FEDESCESAR, se desconoce el comportamiento financiero de éste; adicionalmente se encontraron inconsistencia en el nombre del proyecto a lo largo de los documentos presentados como soportes.

Por otro lado, en el año 2014, la entidad territorial puso a consideración el proyecto 2014002200005 "DESARROLLO ECONÓMICO A LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL VULNERABLE DE EDUCACIÓN SUPERIOR OFICIAL A TRAVÉS DE FEDESCESAR EN EL DEPARTAMENTO DEL CESAR", por el mismo valor (\$7.420.000.000,00), soportado de manera similar y con la misma destinación del recurso. Durante dicha sesión el gobierno nacional recomendó que se verificara si el proyecto debía continuar dentro del gasto de inversión, lo anterior relacionado con la respuesta a la pregunta 1.9 de la Guía de preguntas frecuentes en el ejercicio de la construcción y estandarización de la cadena de valor" de la Dirección de Inversiones y Finanzas Públicas – DIFP del Departamento Nacional de Planeación, publicada en mayo de 2013. Dentro de los soportes del proyecto solicitado, no se encontró una estructuración de la cadena de valor y el cumplimiento de la misma para llegar a la etapa actual y concluir que la iniciativa no se considera un gasto recurrente, de acuerdo a lo allí expuesto.

La respuesta de la Secretaría Técnica fue la siguiente:

* En la plataforma SUIFP se encuentra la carpeta "Ajustes observaciones 17 de Febrero", cargada el 19 de Febrero y después de las mesas técnicas con el ministerio de comercio y hacienda; en dicha carpeta se encuentra el archivo "Diagnóstico Ajustado", donde se encuentra la información requerida.

* En la misma carpeta del punto anterior, se encuentra el archivo "Certificación Sostenibilidad", el cual explica la manera como se le asignaran los recursos al programa de Estudio y Créditos Condenables. Con relación a los documentos del Fondo de FEDESCESAR, es importante aclarar que no hacen parte de los requisitos del Acuerdo 17 de 2013 y en caso de requerirlos, los podrán consultar en la Secretaría de Educación Departamental en el momento que lo dispongan.

* Con relación a la Cadena de Valor, la pueden consultar en módulo II - Pg 14 de la MGA, donde se desarrolla la cadena de valor para los objetivos planteados; archivo que se encuentra cargado en la plataforma SUIFP.

2.5. La Secretaría Técnica presentó a consideración del OCAD, la decisión de VIABILIZAR, PRIORIZAR, APROBAR, DESIGNAR ENTIDAD PÚBLICA EJECUTORA, DE LA INSTANCIA ENCARGADA DE CONTRATAR LA INTERVENTORÍA para el siguiente proyecto de inversión:

[Dirección: Calle 16 # 12 - 120 - Edificio Alfonso López Michelsen - Valledupar - Cesar - Colombia]

41. 7

Proyecto Bpin 2014002200032 – “Reposición de quinientas luminarias en calles y carreras del municipio de Manaure Balcón del Cesar, Caribe”.

Este proyecto fue retirado por la Secretaría Técnica para atender unas observaciones dadas por los equipos técnicos de los miembros del OCAD Departamental Cesar.

3. CONSIDERACIÓN Y APROBACIÓN DE AJUSTES A PROYECTOS DE INVERSIÓN

3.1. La Secretaría Técnica presentó a consideración del OCAD, la decisión de APROBAR el ajuste del siguiente proyecto de inversión, que había sido aprobado por el OCAD en la sesión del 17 de Junio de 2013, decisión adoptada mediante Acuerdo No 004 del 05 de Julio de 2013. El detalle del ajuste propuesto está resumido en la ficha que para tal fin ha establecido el DNP en el Manual Operativo, la cual se adjunta como soporte de la presenta acta y forma parte integral de la misma.

Proyecto Bpin 2013002200087 “CONSTRUCCIÓN DE PAVIMENTO RIGIDO EN LA CALLE 14 ENTRE CARRERAS 14 Y 23, CARRERA 14 ENTRE CALLES 14 Y 15, CARRERA 18A ENTRE CALLES 21 Y 28 Y CALLE 24 ENTRE CARRERAS 18 Y 23A DEL MUNICIPIO DE BOSCONIA-CESAR”

Valor Total Aprobado mediante Acuerdo No. 004 del 05 de Julio de 2013: \$ 3.421.635.003

Solicitud de Ajuste, en atención al Acuerdo 020 del 11 de Junio de 2014, por incrementos hasta del 50% en el valor inicial del proyecto de inversión:

Valor de Ajuste solicitado en esta sesión: \$ 204.725.680
 Tipo de Recurso: Recursos propios del municipio de Boscoina.

Código Bpin	Nombre Proyecto		Sector	Fase	Valor Total – Acuerdo 004 de 2013
2013002200087	CONSTRUCCIÓN DE PAVIMENTO RIGIDO EN LA CALLE 14 ENTRE CARRERAS 14 Y 23, CARRERA 14 ENTRE CALLES 14 Y 15, CARRERA 18A ENTRE CALLES 21 Y 28 Y CALLE 24 ENTRE CARRERAS 18 Y 23A DEL MUNICIPIO DE BOSCONIA-CESAR		Transporte - Red urbana	FACTIBILIDAD - FASE 3	\$ 3.421.635.003
Fuentes	Tipo de recurso	Cronograma MGA	Valor	Vig. Presupuestal SGR	Valor Aprobado
Departamentos - CESAR	Asignaciones Directas	2013	\$ 3.421.635.003,00		0
Cofinanciación					
Otras Fuentes	Tipo de recurso		Cronograma MGA	Valor	
Entidad pública designada ejecutora del proyecto	Departamento del Cesar				
Instancia pública designada para la contratación de interventoría	Departamento del Cesar				

VIGENCIA PRESUPUESTAL APROBADA POR EL OCAD (Ajuste aprobado en esta sesión)						
Fuentes Aprobadas	Tipo de recurso	Vig. Presupuestal SGR	Valor Aprobado	Vig. Futura Aprobada	Vr Aprobado Vig. Futura (1)	Bienio en el que se recibe el bien o servicio(2):
Municipio de Bosconia	Recursos Propios	2015 - 2016	204.725.680	N/A	N/A	N/A
Entidad pública designada ejecutora del proyecto	N/A			Valor	\$140.000.000	
Instancia pública designada para la contratación de interventoría	N/A			Valor	\$64.725.680	
Acuerdo de requisitos con que se aprobó	Acuerdo 20 de 2014					

Total valor proyecto (incluyendo el ajuste aprobado en esta sesión): \$3.626.360.683

La Secretaría Técnica sometió a decisión del OCAD, el proyecto antes citado, con el siguiente resultado:

SENTIDO DEL VOTO	APRUEBA
NIVEL NACIONAL	NEGATIVO
NIVEL DEPARTAMENTAL	POSITIVO
NIVEL MUNICIPAL	POSITIVO

Con base en la anterior votación, el OCAD SI aprobó el ajuste presentado para el citado proyecto.

Los comentarios del Gobierno Nacional fueron los siguientes:

Se emite VOTO NEGATIVO en consideración a las observaciones del Ministerio de Transporte de fecha 16 de febrero de 2015, socializado con la Secretaría Técnica del OCAD y el análisis realizado por los Ministerios que hacen parte del OCAD bajo las siguientes consideraciones:

No se presenta claridad sobre el avance de la obra, los ítems ejecutados, las condiciones finales del proyecto y si es necesario realizar modificaciones a los indicadores. Adicionalmente, no existe consistencia en el nombre del proyecto a lo largo de los documentos presentados como soportes y los valores solicitados para el ajuste.

La respuesta de la Secretaría Técnica fue la siguiente:

* En el informe de la interventoría, se encuentra claramente la explicación de la necesidad de ajuste; los avances en tiempo, físico y financiero del proyecto; los ítems ejecutados, los faltantes y los no previstos. Este documento se encuentra cargado en la plataforma SUIFP.

* En la plataforma SUIFP, y como complemento (pues no hace parte de los requisitos del Acuerdo 20 de 2014), se encuentran cargados las certificaciones de interventoría, donde se aclara que el recurso solicitado en este ajuste no ha sido ejecutado.

* Con relación al nombre del proyecto en los distintos documentos, observamos que los documentos provenientes de la interventoría, están articulados con el nombre que quedó contractualmente; en el resto de los documentos, el nombre del proyecto si es el mismo al originalmente aprobado.

* Con relación a los valores del ajuste solicitado, hubiera sido preferible que el Gobierno Nacional hubiera indicado el caso donde no concordara, pues en lo que hemos revisado si concuerda.

* Teniendo en cuenta lo anterior y revisando las observaciones del Nivel Nacional, nos parece que los archivos no fueron adecuadamente consultado ó les faltó mayor interpretación a la lectura dada de cada uno de los documentos.

3.2. La Secretaría Técnica presentó a consideración del OCAD, la decisión de APROBAR el ajuste del siguiente proyecto de inversión, que había sido aprobado por el OCAD en la sesión del 28 de Diciembre de 2012, decisión adoptada mediante Acuerdo No 002 del 25 de Enero de 2013. El detalle del ajuste propuesto está resumido en la ficha que para tal fin ha establecido el DNP en el Manual Operativo, la cual se adjunta como soporte de la presenta acta y forma parte integral de la misma.

Proyecto Bpin 2013002200030 “CONSTRUCCIÓN DE UN PASO URBANO Y ESPACIOS PÚBLICOS EN LA VÍA NACIONAL DEL CORREGIMIENTO EN RINCÓN HONDO MUNICIPIO DE CHIRIGUANA DEPARTAMENTO DEL CESAR”

Valor Total Aprobado mediante Acuerdo No. 002 del 25 de Enero de 2013: \$ 3.851.123.000

Solicitud de Ajuste, en atención al Acuerdo 020 del 11 de Junio de 2014, por incrementos hasta del 50% en el valor inicial del proyecto de inversión:

Valor de Ajuste solicitado en esta sesión: \$1.100.969.384

Tipo de Recurso: Recursos Propios – Municipio de Chiriguaná.

Código Bpin	Nombre Proyecto		Sector	Fase	Valor Total – Acuerdo 002 de 2013
2013002200030	CONSTRUCCIÓN DE UN PASO URBANO Y ESPACIOS PÚBLICOS EN LA VÍA NACIONAL DEL CORREGIMIENTO EN RINCÓN HONDO MUNICIPIO DE CHIRIGUANA DEPARTAMENTO DEL CESAR		Transporte - Red urbana	FACTIBILIDAD - FASE 3	\$ 3.851.123.000
Fuentes	Tipo de recurso	Cronograma MGA	Valor	Vig. Presupuestal SGR	Valor Aprobado
Departamentos - CESAR	Asignaciones Directas	2012	\$ 3.466.010.700,00		0
Cofinanciación					
Otras Fuentes	Tipo de recurso	Cronograma MGA	Valor		
Municipios - CHIRIGUANA	Propios	2012	\$ 385.112.300,00		
Entidad pública designada ejecutora del proyecto	DEPARTAMENTO DEL CESAR				
Instancia pública designada para la contratación de interventoría	DEPARTAMENTO DEL CESAR				

[Dirección: Calle 16 # 12 - 120 - Edificio Alfonso López Michelsen - Valledupar - Cesar - Colombia]

VIGENCIA PRESUPUESTAL APROBADA POR EL OCAD (Ajuste aprobado en esta sesión)						
Fuentes Aprobadas	Tipo de recurso	Vig. Presupuestal SGR	Valor Aprobado	Vig. Futura Aprobada	Vr Aprobado Vig. Futura (1)	Bienio en el que se recibe el bien o servicio(2):
Municipio de Chiriguaná	Recursos Propios	2015 -2016	1.100.969.384	N/A	N/A	N/A
Entidad pública designada ejecutora del proyecto	N/A			Valor	\$999.881.265	
Instancia pública designada para la contratación de interventoría	N/A			Valor	\$101.087.119	
Acuerdo de requisitos con que se aprobó	Acuerdo 20 de 2014.					

Total valor proyecto (incluyendo el ajuste aprobado en esta sesión): \$4.952.092.384

La Secretaría Técnica sometió a decisión del OCAD, el proyecto antes citado, con el siguiente resultado:

SENTIDO DEL VOTO	APRUEBA
NIVEL NACIONAL	POSITIVO
NIVEL DEPARTAMENTAL	POSITIVO
NIVEL MUNICIPAL	POSITIVO

Con base en la anterior votación, el OCAD SI aprobó el ajuste presentado para el citado proyecto.

3.3. La Secretaría Técnica presentó a consideración del OCAD, la decisión de APROBAR el ajuste del siguiente proyecto de inversión, que había sido aprobado por el OCAD en la sesión del 13 de Septiembre de 2012, decisión adoptada mediante Acuerdo No 001 del 24 de Octubre de 2012. El detalle del ajuste propuesto está resumido en la ficha que para tal fin ha establecido el DNP en el Manual Operativo, la cual se adjunta como soporte de la presenta acta y forma parte integral de la misma.

Proyecto Bpin 2012002200003 “CONSTRUCCIÓN DEL ARCHIVO GENERAL DEL DEPARTAMENTO DEL CESAR EN EL MUNICIPIO DE VALLEDUPAR CESAR”

Valor Total Aprobado mediante Acuerdo No. 001 del 24 de Octubre de 2012: \$ 10.683.337.471

Solicitud de Ajuste, en atención al Acuerdo 020 del 11 de Junio de 2014, por incrementos hasta del 50% en el valor inicial del proyecto de inversión:

Valor de Ajuste solicitado en esta sesión: \$1.763.278.115

Tipo de Recurso: Asignaciones Directas 2015 – 2016 OCAD Departamental Cesar.

Código Bpin	Nombre Proyecto	Sector	Fase	Valor Total (Valor Total – Acuerdo 001 de 2012)
2012002200003	CONSTRUCCIÓN DEL ARCHIVO GENERAL DEL DEPARTAMENTO DEL CESAR EN EL MUNICIPIO DE VALLEDUPAR CESAR	Planificación	FACTIBILIDAD - FASE 3	\$ 10.683.337.471

[Dirección: Calle 16 # 12 - 120 - Edificio Alfonso López Michelsen - Valledupar - Cesar - Colombia]

Fuentes	Tipo de recurso	Cronograma MGA	Valor	Vig. Presupuestal SGR	Valor Aprobado
Departamentos - CESAR	Asignaciones Directas	2012	\$ 10.683.337.471,00		0
Departamentos - CESAR	Asignaciones Directas	2015	\$ 1.763.278.115,00		0
Entidad pública designada ejecutora del proyecto	Gobernación del Cesar				
Instancia pública designada para la contratación de interventoría	Gobernación del Cesar				

VIGENCIA PRESUPUESTAL APROBADA POR EL OCAD (Ajuste aprobado en esta sesión)						
Fuentes Aprobadas	Tipo de recurso	Vig. Presupuestal SGR	Valor Aprobado	Vig. Futura Aprobada	Vr Aprobado Vig. Futura (1)	Bienio en el que se recibe el bien o servicio(2):
Departamentos - CESAR	Asignaciones Directas	2015 -2016	\$ 1.763.278.115,00	N/A	N/A	N/A
Entidad pública designada ejecutora del proyecto	N/A			Valor	\$1.648.077.498	
Instancia pública designada para la contratación de interventoría	N/A			Valor	\$115.200.617	
Acuerdo de requisitos con que se aprobó	Acuerdo 20 de 2014.					

La Secretaría Técnica sometió a decisión del OCAD, el proyecto antes citado, con el siguiente resultado:

SENTIDO DEL VOTO	APRUEBA
NIVEL NACIONAL	NEGATIVO
NIVEL DEPARTAMENTAL	POSITIVO
NIVEL MUNICIPAL	POSITIVO

Con base en la anterior votación, el OCAD SI aprobó el ajuste presentado para el citado proyecto.

Los comentarios del Gobierno Nacional fueron los siguientes:

Se emite VOTO NEGATIVO en consideración al análisis realizado por los Ministerios que hacen parte del OCAD de conformidad con lo establecido en la Ley 1530 de 2012, el Acuerdo 0020 de 2014 y las demás normas aplicables.

No existe claridad en las razones técnicas que sustentan la necesidad y pertinencia del ajuste y su incidencia en el proyecto inicialmente aprobado.

Adicionalmente, no se encontraron documentos soportes del ajuste solicitado, como planos estructurales y memorias de cálculo de los ítems no previstos; además no existe consistencia en el nombre del proyecto a lo largo de los documentos presentados como soportes.



4. CIERRE DE LA SESIÓN

Durante todo el desarrollo de la sesión virtual, el sentido del voto se recibió como se señala a continuación:

RECIBIDO DE LAS VOTACIONES			
NIVEL DE GOBIERNO QUE REPRESENTA	REMITIDO POR	MEDIO DE ENVÍO (Correo Electrónico, Fax)	HORA
NIVEL NACIONAL	Daniel Arango Ángel	darango@mincit.gov.co	09:16 am - 21 Feb 2015
NIVEL DEPARTAMENTAL	Luis Alberto Monsalvo	despacho@gobcesar.gov.co	05:29 pm - 20 Feb 2015
NIVEL MUNICIPALMUNICIPAL	Nury Estela Cataño Alcalde Municipio de san Alberto	nuesteca@hotmail.com	05:47 pm - 20 Feb 2015


Los soportes del recibo de las votaciones de la sesión virtual hacen parte integral de la presente Acta.

Para la aprobación del acta, la Secretaría Técnica envió correo el 24 de Febrero de 2015, adjuntando el proyecto de acta a través del correo electrónico planeacion@cesar.gov.co a todos los miembros del ocad departamental; nuevamente, e incorporando los comentarios pertinentes, reenvió proyecto de acta el 27 de Febrero de 2015 a través del mismo correo y a los miembros del OCAD Departamental.

El 27 de Febrero de 2015, se recibe la aprobación del Acta por parte del Gobernador del Cesar, a través del correo electrónico despacho@gobcesar.gov.co; el 27 de Febrero de 2015, se recibe aprobación del acta por parte del miembro del Gobierno Nacional a través del correo electrónico darango@mincit.gov.co; al 05 de Marzo de 2015, no se recibió comentarios de la Doctora Nury Estela Cataño, miembro del OCAD Departamental, para la aprobación del acta, lo que se consideró como impartida su aprobación, en atención al Artículo Sexto, del Acuerdo 004 de 2012.

En constancia se firma la presente acta a los cinco (5) días del mes de Marzo de 2015. *ti.*

05 MAR 2015



LUIS ALBERTO MONSALVO GNECCO
 Gobernador del Cesar
 PRESIDENTE
 ÓRGANO COLEGIADO DE ADMINISTRACIÓN Y DECISIÓN
 CESAR



FEDERICO MARTÍNEZ DAZA
 Jefe de la Oficina de Planeación Departamental
 SECRETARIO TÉCNICO
 ÓRGANO COLEGIADO DE ADMINISTRACIÓN Y DECISIÓN
 CESAR



Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co>

Convocatoria OCAD Departamental Sesión No. 018

Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co> 9 de febrero de 2015, 11:58
 Para: Luis Alberto Monsalvo <luismonsalvo@yahoo.com>, Daniel Arango Angel <darango@mincit.gov.co>, DIDIER LOBO <didier.lobo71@hotmail.com>, "juancarlosaraujoozco@hotmail.com" <juancarlosaraujoozco@hotmail.com>, Nury Catano <nuesteca@hotmail.com>, "Calvarezc@mincit.gov.co" <Calvarezc@mincit.gov.co>
 Cc: Alexandra Camargo <Despacho@gobcesar.gov.co>, Banco de Proyectos - Gobernación del Departamento del Cesar <bancodeproyectos@cesar.gov.co>, "cespanol@minhacienda.gov.co" <cespanol@minhacienda.gov.co>, Haiber Cubides Quitian - Cont <hcubides@mincit.gov.co>, Sandra Gisella Acero - Cont <sacero@mincit.gov.co>, "wegarcia@dnp.gov.co" <wegarcia@dnp.gov.co>, Servicio alciudadano <servicioalciudadano@mininterior.gov.co>, apecuella@hotmail.com, CHRISTIAN JOSE MORENO <cjrepresentante@gmail.com>, Fernando De La Peña Marquez <ferdelapema@gmail.com>, eloyquintero@hotmail.com, jagnecco@hotmail.com

Valledupar, 09 de Febrero de 2015

Asunto: Convocatoria OCAD Departamental Sesión No. 018

Cordial saludo:

En concordancia con el artículo 8 del Decreto 1075 de 2012, y al artículo segundo del Acuerdo 004 de 2012 de la Comisión Rectora del Sistema General de Regalías, nos permitimos convocarlos a la sesión No. 18 del OCAD Departamental Cesar, la cual se llevará a cabo en la modalidad virtual el día Viernes 20 de Febrero de 2015 a partir de las 8 a.m.; el cierre de la sesión, se hará después de recibir la votación de los tres Niveles de Gobierno, y que ésta Secretaría Técnica de las respectivas respuestas a las observaciones planteadas por los miembros.

Los siguientes, son los puntos a tratar en la sesión virtual:

1. Viabilizar, priorizar y aprobar los siguientes proyectos:

- | | |
|---------------|--|
| 2015002200004 | Construcción de pavimento en concreto rígido en diferentes sectores ubicados en la cabecera urbana del municipio de Tamalameque Departamento del Cesar |
| 2014002200032 | Reposición de quinientas luminarias en calles y carreras del municipio de Manaure Balcón del Cesar, Caribe |
| 2015002200002 | Mejoramiento de las condiciones nutricionales de los adultos mayores del departamento del Cesar, Caribe |
| 2015002200001 | Fortalecimiento del Fondo FEDESCESAR para que la población vulnerable acceda a la educación superior en el departamento del Cesar, año 2015 |

2015002200003 Fortalecimiento de la calidad educativa mediante la interpretación de instrumentos de evaluación escolar interna tipo saber en los establecimientos edu. del departamento del Cesar

2. Presentación para aprobación de ajustes en los siguientes proyectos, en atención al Acuerdo 020 de 2014 - Incremento en el valor inicial del proyecto

2012002200003 Construcción del archivo general del departamento del Cesar en el municipio de Valledupar

2013002200030 Construcción de un paso urbano y espacios públicos en la vía nacional del corregimiento de Rincón Hondo municipio de Chiriguana, departamento del Cesar

2013002200087 Construcción de pavimento rígido en la calle 14 entre carreras 14 y 23, carrera 14 entre calles 14 y 15, carrera 18A entre calles 21 y 28 y calle 24 entre carreras 18 y 23A del municipio de Bosconia-Cesar

Adicionalmente, los documentos y archivos que soportan dichas solicitudes, se encuentran igualmente cargados en el sistema SUIFP, los cuales podrán ser consultados por Ustedes con los siguientes datos:

<https://suijf-sgr.dnp.gov.co>

Usuario: CONSULTACESAR

Contraseña: cesar2013

En atención a lo dispuesto en el Artículo 57 de la Ley 1530 del 17 de Mayo de 2012, nos permitimos invitar a los Honorables Congresistas del departamento, a participar de una reunión previa para socializar los proyectos que serán presentados en la próxima sesión del OCAD Departamental - Cesar, y considerar sus opiniones sobre la viabilización y aprobación.

Dicha reunión se realizará el día Miércoles 11 de Febrero /15 de 7:30 a 8:00 a.m. en la sala de juntas de la Oficina de Planeación Departamental, ubicada en el cuarto piso de la Gobernación del Cesar.

La radicación de los nuevos proyectos, ante el comité consultivo, podrá ser consultada en la plataforma SUIFP.

Finalmente, quedan cordialmente invitados a revisar de manera física los documentos de los proyectos en estudios, los cuales reposan en la Oficina de Planeación Departamental - Cesar.

Favor utilizar el mismo ASUNTO en todos los correos relacionados a esta convocatoria, con el fin de llevar su trazabilidad.

Cordialmente,

Federico Martínez Daza
Secretario Técnico OCAD Departamental Cesar



Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co>

Convocatoria OCAD Departamental Sesión No. 018

Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co> 20 de febrero de 2015, 11:14
 Para: Luis Alberto Monsalvo <luismonsalvo@yahoo.com>, Daniel Arango Angel <darango@mincit.gov.co>, DIDIER LOBO <didier.lobo71@hotmail.com>, "juancarlosaraujoozco@hotmail.com" <juancarlosaraujoozco@hotmail.com>, Nury Catano <nuesteca@hotmail.com>, "Calvarezc@mincit.gov.co" <Calvarezc@mincit.gov.co>
 Cc: Alexandra Camargo <Despacho@gobcesar.gov.co>, Banco de Proyectos - Gobernación del Departamento del Cesar <bancodeproyectos@cesar.gov.co>, "cespanol@minhacienda.gov.co" <cespanol@minhacienda.gov.co>, Haiber Cubides Quitian - Cont <hcubides@mincit.gov.co>, Sandra Gisella Acero - Cont <sacero@mincit.gov.co>, "wegarcia@dnp.gov.co" <wegarcia@dnp.gov.co>, Servicio alciudadano <servicioalciudadano@mininterior.gov.co>, apецuello@hotmail.com, CHRISTIAN JOSE MORENO <cjrepresentante@gmail.com>, Fernando De La Peña Marquez <ferdelapema@gmail.com>, eloyquintero@hotmail.com, jagnecco@hotmail.com

Buenos días:

Por medio de la presente, damos apertura a la Sesión No. 18 Virtual del OCAD Departamental Cesar, con la siguiente agenda de trabajo:

1. Verificación del Quorum
2. Viabilización, priorización y aprobación de los siguientes proyectos de inversión:

2014002200032 Reposición de quinientas luminarias en calles y carreras del municipio de Manaure Balcón del Cesar, Caribe

Esta iniciativa se retira, para ser presentado en otra sesión, debido a que se están atendiendo unos ajustes realizados por los equipos técnicos.

2015002200004 Construcción de pavimento en concreto rígido en diferentes sectores ubicados en la cabecera urbana del municipio de Tamalameque Departamento del Cesar

Ejecutor: Gobernación del Cesar
 Instancia que contratará la interventoría: Gobernación del Cesar

2015002200002 Mejoramiento de las condiciones alimentaria de los adultos mayores del departamento del Cesar, Caribe

Ejecutor: Gobernación del Cesar
 Instancia que contratará la interventoría: Gobernación del Cesar

2015002200001 Fortalecimiento del Fondo FEDESCESAR para que la población vulnerable acceda a la educación superior en el departamento del Cesar, año 2015

Ejecutor: Gobernación del Cesar
Instancia que contratará la interventoría: Gobernación del Cesar

2015002200003 Fortalecimiento de la calidad educativa mediante la interpretación de instrumentos de evaluación escolar interna tipo saber en los establecimientos edu. del departamento del Cesar

Ejecutor: Gobernación del Cesar
Instancia que contratará la interventoría: Gobernación del Cesar

3. Aprobación de los ajustes a los siguientes proyectos de inversión, en atención al Acuerdo 020 de 2014

2012002200003 Construcción del archivo general del departamento del Cesar en el municipio de Valledupar

2013002200030 Construcción de un paso urbano y espacios públicos en la vía nacional del corregimiento de Rincón Hondo municipio de Chiriguana, departamento del Cesar

2013002200087 Construcción de pavimento rígido en la calle 14 entre carreras 14 y 23, carrera 14 entre calles 14 y 15, carrera 18A entre calles 21 y 28 y calle 24 entre carreras 18 y 23A del municipio de Bosconia-Cesar

4. Cierre de la sesión.

Con los respectivos correos de votación, por parte de los miembros del OCAD, se dará por verificado el Quórum. La sesión se cerrará una vez se cuente con la votación de los tres niveles de gobierno y que ésta Secretaría Técnica de respuesta a las inquietudes y/o comentarios de los miembros.

Agradecemos la atención prestada,

Federico Martínez Daza
Secretario Técnico OCAD Departamental Cesar

El 9 de febrero de 2015, 11:58, Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar

<planeacion@cesar.gov.co> escribió:

[El texto citado está oculto]



Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co>

Convocatoria OCAD Departamental Sesión No. 018

Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar

20 de febrero de 2015, 11:17

<planeacion@cesar.gov.co>

Para: Luis Alberto Monsalvo <luismonsalvo@yahoo.com>, Daniel Arango Angel <darango@mincit.gov.co>, DIDIER LOBO <didier.lobo71@hotmail.com>, "juancarlosaraujooorozco@hotmail.com" <juancarlosaraujooorozco@hotmail.com>, Nury Catano <nuesteca@hotmail.com>, "Calvarezc@mincit.gov.co" <Calvarezc@mincit.gov.co>
Cc: Alexandra Camargo <Despacho@gobcesar.gov.co>, Banco de Proyectos - Gobernación del Departamento del Cesar <bancodeproyectos@cesar.gov.co>, "cespanol@minhacienda.gov.co" <cespanol@minhacienda.gov.co>, Haiber Cubides Quitian - Cont <hcubides@mincit.gov.co>, Sandra Gisella Acero - Cont <sacero@mincit.gov.co>, "wegarcia@dnp.gov.co" <wegarcia@dnp.gov.co>, Servicio alciudadano <servicioalciudadano@mininterior.gov.co>, apecuello@hotmail.com, CHRISTIAN JOSE MORENO <cjrepresentante@gmail.com>, Fernando De La Peña Marquez <ferdelapema@gmail.com>, eloyquintero@hotmail.com, jagnecco@hotmail.com

Por favor dar caso omiso al correo anterior ...

Nuevamente enviaremos el inicio de sesión.

Cordialmente,

Federico Martínez Daza
Secretario Técnico OCAD Caribe

El 20 de febrero de 2015, 11:14, Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co> escribió:

[El texto citado está oculto]



Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co>

Convocatoria OCAD Departamental Sesión No. 018

Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co> 20 de febrero de 2015, 11:21
 Para: Luis Alberto Monsalvo <luismonsalvo@yahoo.com>, Daniel Arango Angel <darango@mincit.gov.co>, DIDIER LOBO <didier.lobo71@hotmail.com>, "juancarlosaraujoozco@hotmail.com" <juancarlosaraujoozco@hotmail.com>, Nury Catano <nuesteca@hotmail.com>, "Calvarezc@mincit.gov.co" <Calvarezc@mincit.gov.co>
 Cc: Alexandra Camargo <Despacho@gobcesar.gov.co>, Banco de Proyectos - Gobernación del Departamento del Cesar <bancodeproyectos@cesar.gov.co>, "cespanol@minhacienda.gov.co" <cespanol@minhacienda.gov.co>, Isabel Tobón <ltobon@mincit.gov.co>, Robinsson Leiton Barreto <rleiton@dnpc.gov.co>

ESTE SI ES EL CORREO DE APERTURA DE LA SESIÓN VIRTUAL No 18 DEL OCAD DEPARTAMENTAL CESAR.
 HACER CASO OMISO DEL INICIALMENTE ENVIADO.

Buenos días:

Por medio de la presente, damos apertura a la Sesión No. 18 Virtual del OCAD Departamental Cesar, con la siguiente agenda de trabajo:

1. Verificación del Quorum
2. Viabilización, priorización y aprobación de los siguientes proyectos de inversión:

2014002200032 Reposición de quinientas luminarias en calles y carreras del municipio de Manaure Balcón del Cesar, Caribe

Esta iniciativa se retira, para ser presentado en otra sesión, debido a que se están atendiendo unos ajustes realizados por los equipos técnicos.

2015002200004 Construcción de pavimento en concreto rígido en diferentes sectores ubicados en la cabecera urbana del municipio de Tamalameque Departamento del Cesar

Ejecutor: Gobernación del Cesar
 Instancia que contratará la interventoría: Gobernación del Cesar

2015002200002 Mejoramiento de las condiciones alimentaria de los adultos mayores del departamento del Cesar, Caribe

Ejecutor: Gobernación del Cesar
 Instancia que contratará la interventoría: Gobernación del Cesar

2015002200001 Fortalecimiento del Fondo FEDESCESAR para que la población vulnerable acceda a la educación superior en el departamento del Cesar, año 2015

Ejecutor: Gobernación del Cesar
Instancia que contratará la interventoría: Gobernación del Cesar

2015002200003 Fortalecimiento de la calidad educativa mediante la interpretación de instrumentos de evaluación escolar interna tipo saber en los establecimientos edu. del departamento del Cesar

Ejecutor: Gobernación del Cesar
Instancia que contratará la interventoría: Gobernación del Cesar

3. Aprobación de los ajustes a los siguientes proyectos de inversión, en atención al Acuerdo 020 de 2014

2012002200003 Construcción del archivo general del departamento del Cesar en el municipio de Valledupar

2013002200030 Construcción de un paso urbano y espacios públicos en la vía nacional del corregimiento de Rincón Hondo municipio de Chiriguana, departamento del Cesar

2013002200087 Construcción de pavimento rígido en la calle 14 entre carreras 14 y 23, carrera 14 entre calles 14 y 15, carrera 18A entre calles 21 y 28 y calle 24 entre carreras 18 y 23A del municipio de Bosconia-Cesar

4. Cierre de la sesión.

Con los respectivos correos de votación, por parte de los miembros del OCAD, se dará por verificado el Quórum. La sesión se cerrará una vez se cuente con la votación de los tres niveles de gobierno y que ésta Secretaría Técnica de respuesta a las inquietudes y/o comentarios de los miembros.

Agradecemos la atención prestada,

Federico Martínez Daza
Secretario Técnico OCAD Departamental Cesar

El 9 de febrero de 2015, 11:58, Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar

<planeacion@cesar.gov.co> escribió:

Valledupar, 09 de Febrero de 2015

[El texto citado está oculto]



Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co>

Convocatoria OCAD Departamental Sesión No. 018

Despacho del Gobernador del Departamento del Cesar <despacho@gobcesar.gov.co> 20 de febrero de 2015, 17:29
 Para: "Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar" <planeacion@cesar.gov.co>
 Cc: Luis Alberto Monsalvo <luismonsalvo@yahoo.com>, Daniel Arango Angel <darango@mincit.gov.co>, DIDIER LOBO <didier.lobos71@hotmail.com>, "juancarlosaraujoozco@hotmail.com" <juancarlosaraujoozco@hotmail.com>, Nury Catano <nuesteca@hotmail.com>, "Calvarezc@mincit.gov.co" <Calvarezc@mincit.gov.co>, Banco de Proyectos - Gobernación del Departamento del Cesar <bancodeproyectos@cesar.gov.co>, "cespanol@minhacienda.gov.co" <cespanol@minhacienda.gov.co>, Isabel Tobón <ltobon@mincit.gov.co>, Robinsson Leiton Barreto <rleiton@dnf.gov.co>

Buenas tardes:

Como miembro del OCAD Departamental - Cesar, emito la siguiente votación:

1. Viabilización, priorización y aprobación:

2015002200004 Construcción de pavimento en concreto rígido en diferentes sectores ubicados en la cabecera urbana del municipio de Tamalameque Departamento del Cesar

Voto positivo.

2015002200002 Mejoramiento de las condiciones alimentaria de los adultos mayores del departamento del Cesar, Caribe

Voto positivo.

2015002200001 Fortalecimiento del Fondo FEDESCESAR para que la población vulnerable acceda a la educación superior en el departamento del Cesar, año 2015

Voto positivo

2015002200003 Fortalecimiento de la calidad educativa mediante la interpretación de instrumentos de evaluación escolar interna tipo saber en los establecimientos edu. del departamento del Cesar

Voto positivo

2. Aprobación de ajustes (Acuerdo 20 de 2014):

2012002200003 Construcción del archivo general del departamento del Cesar en el municipio de Valledupar

Voto positivo

2013002200030 Construcción de un paso urbano y espacios públicos en la vía nacional del corregimiento de Rincón Hondo municipio de Chiriguana, departamento del Cesar

Voto positivo

2013002200087 Construcción de pavimento rígido en la calle 14 entre carreras 14 y 23, carrera 14 entre calles 14 y 15, carrera 18A entre calles 21 y 28 y calle 24 entre carreras 18 y 23A del municipio de Bosconia-Cesar

Voto positivo

Cordialmente,

LUIS ALBERTO MONSALVO GNECCO
Gobernador del Cesar

El 20 de febrero de 2015, 11:21, Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar
<planeacion@cesar.gov.co> escribió:

[El texto citado está oculto]

--
Erika Gonzalez Armenta
Asistente Despacho del Gobernador
Gobernación del Cesar
Calle 16 No. 12-120
3135607848
Tel: 5748230 ext. 201
Fax: 5743250



Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co>

Convocatoria OCAD Departamental Sesión No. 018

Nury Estella Cataño Cardona <nuesteca@hotmail.com>

20 de febrero de 2015, 17:47

Para: GOBERNACION DEL CESAR DESPACHO GOBER <despacho@gobcesar.gov.co>, PLANEACION DEPARTAMENTAL CESAR <planeacion@cesar.gov.co>

Cc: Luis Alberto Monsalvo Gnecco <luismonsalvo@yahoo.com>, Daniel Arango Angel <darango@mincit.gov.co>, DIDIER LOBO <didier.lobo71@hotmail.com>, "juancarlosaraujoozco@hotmail.com" <juancarlosaraujoozco@hotmail.com>, "Calvarezc@mincit.gov.co" <calvarezc@mincit.gov.co>, Banco de Proyectos - Gobernación del Departamento del Cesar <bancodeproyectos@cesar.gov.co>, "cespanol@minhacienda.gov.co" <cespanol@minhacienda.gov.co>, Isabel Tobón <itobon@mincit.gov.co>, Robinsson Leiton Barreto <rleiton@dnpp.gov.co>

Buenas tardes:

Como miembro del OCAD Departamental - Cesar, y representante de los Alcaldes del Departamento remito la siguiente votación:

1. Viabilización, priorización y aprobación:

2015002200004 Construcción de pavimento en concreto rígido en diferentes sectores ubicados en la cabecera urbana del municipio de Tamalameque Departamento del Cesar

Voto positivo.

2015002200002 Mejoramiento de las condiciones alimentaria de los adultos mayores del departamento del Cesar, Caribe

Voto positivo.

2015002200001 Fortalecimiento del Fondo FEDESCESAR para que la población vulnerable acceda a la educación superior en el departamento del Cesar, año 2015

Voto positivo

2015002200003 Fortalecimiento de la calidad educativa mediante la interpretación de instrumentos de evaluación escolar interna tipo saber en los establecimientos edu. del departamento del Cesar

Voto positivo

2. Aprobación de ajustes (Acuerdo 20 de 2014):

2012002200003 Construcción del archivo general del departamento del Cesar en el municipio de Valledupar

Voto positivo

2013002200030 Construcción de un paso urbano y espacios públicos en la vía nacional del corregimiento de Rincón Hondo municipio de Chiriguana, departamento del Cesar

Voto positivo

2013002200087 Construcción de pavimento rígido en la calle 14 entre carreras 14 y 23, carrera 14 entre calles 14 y 15, carrera 18A entre calles 21 y 28 y calle 24 entre carreras 18 y 23A del municipio de Bosconia-Cesar

Voto positivo

Cordialmente,

NURY ESTELLA CATAÑO CARDONA
Alcaldesa San Alberto Cesar

Date: Fri, 20 Feb 2015 17:29:07 -0500
Subject: Re: Convocatoria OCAD Departamental Sesión No. 018
From: despacho@gobcesar.gov.co
To: planeacion@cesar.gov.co
CC: luismonsalvo@yahoo.com; darango@mincit.gov.co; didier.lob71@hotmail.com; juancarlosaraujoozco@hotmail.com; nuesteca@hotmail.com; Calvarezc@mincit.gov.co; bancodeproyectos@cesar.gov.co; cespanol@minhacienda.gov.co; ltoyon@mincit.gov.co; rleiton@dnpc.gov.co

Buenas tardes:

Como miembro del OCAD Departamental - Cesar, emito la siguiente votación:

1. Viabilización, priorización y aprobación:

2015002200004 Construcción de pavimento en concreto rígido en diferentes sectores ubicados en la cabecera urbana del municipio de Tamalameque Departamento del Cesar

Voto positivo.

2015002200002 Mejoramiento de las condiciones alimentaria de los adultos mayores del departamento del Cesar, Caribe

Voto positivo.

2015002200001 Fortalecimiento del Fondo FEDESCESAR para que la población vulnerable acceda a la educación superior en el departamento del Cesar, año 2015

Voto positivo

2015002200003 Fortalecimiento de la calidad educativa mediante la interpretación de instrumentos de evaluación escolar interna tipo saber en los establecimientos edu. del departamento del Cesar

Voto positivo

2. Aprobación de ajustes (Acuerdo 20 de 2014):

2012002200003 Construcción del archivo general del departamento del Cesar en el municipio de Valledupar



Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co>

Convocatoria OCAD Departamental Sesión No. 018

Planeacion Cesar <planeacion@cesar.gov.co>

20 de febrero de 2015, 18:07

Para: Luis Alberto Monsalvo <luismonsalvo@yahoo.com>, Daniel Arango Angel <darango@mincit.gov.co>, DIDIER LOBO <didier.lobo71@hotmail.com>, "juancarlosaraujoozco@hotmail.com" <juancarlosaraujoozco@hotmail.com>, Nury Catano <nuesteca@hotmail.com>, "Calvarezc@mincit.gov.co" <Calvarezc@mincit.gov.co>

Cc: Alexandra Camargo <Despacho@gobcesar.gov.co>, Banco de Proyectos - Gobernación del Departamento del Cesar <bancodeproyectos@cesar.gov.co>, "cespanol@minhacienda.gov.co" <cespanol@minhacienda.gov.co>, Isabel Tobón <ltobon@mincit.gov.co>, Robinsson Leiton Barreto <rleiton@dn.gov.co>

Buenas tardes:

Actualmente contamos con la votación del nivel departamental y nivel nacional. Estamos a la espera de la votación por parte del nivel nacional, para poder continuar con la sesión.

Agrademos la atención prestada,

Federico Martínez Daza
Secretario Técnico OCAD Departamental Cesar

El 20/02/2015, a las 11:21 a.m., Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co> escribió:

[El texto citado está oculto]



Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co>

Convocatoria OCAD Departamental Sesión No. 018

Daniel Arango Angel <darango@mincit.gov.co>

21 de febrero de 2015, 9:16

Para: "planeacion@cesar.gov.co" <planeacion@cesar.gov.co>, "luismonsalvo@yahoo.com" <luismonsalvo@yahoo.com>, "didier.lob71@hotmail.com" <didier.lob71@hotmail.com>, "juancarlosaraujoozco@hotmail.com" <juancarlosaraujoozco@hotmail.com>, "nuesteca@hotmail.com" <nuesteca@hotmail.com>, Cecilia Alvarez-Correa Glen <calvarezc@mincit.gov.co>

Cc: "Despacho@gobcesar.gov.co" <Despacho@gobcesar.gov.co>, "bancodeproyectos@cesar.gov.co" <bancodeproyectos@cesar.gov.co>, "cespanol@minhacienda.gov.co" <cespanol@minhacienda.gov.co>, "rleiton@dn.gov.co" <rleiton@dn.gov.co>, Sandra Gisella Acero - Cont <sacero@mincit.gov.co>, Isabel Victoria Tobon Romero - Cont <itobon@mincit.gov.co>

Señores

MIEMBROS ÓRGANO COLEGIADO DE ADMINISTRACIÓN Y DECISIÓN

DEPARTAMENTO DEL CESAR

Valledupar, Cesar

Ref.: Voto Nivel Nacional – Sesión Virtual Órgano Colegiado de Administración y Decisión (OCAD) CESAR

En atención a la citación a sesión virtual remitida según correos precedentes por la Secretaría Técnica del OCAD citado en la referencia, en mi calidad de delegado del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (como Ministerio líder) y de conformidad con lo acordado con el Ministerio de Hacienda y Crédito Público; a continuación envío la posición del Gobierno Nacional frente a los temas puestos a consideración:

1. Aprobación del orden del día

2. Poner en consideración, la viabilización, priorización y aprobación, ejecutor e instancia que contratará la interventoría de los siguientes proyectos:

a. BPIN 2015002200004 "Construcción de pavimento en concreto rígido en diferentes sectores ubicados en la cabecera urbana del municipio de Tamalameque Departamento del Cesar"

Valor total: \$ 1.991.272.141,00

Asignaciones Directas 2015-2016: \$ 1.991.272.141,00

Ejecutor Propuesto: Gobernación del Cesar

Instancia que contratará la interventoría: Gobernación del Cesar

Se emite VOTO POSITIVO en consideración al concepto favorable del Ministerio de Transporte de fecha 20 de febrero de 2015, puesto en conocimiento de la Secretaría Técnica en la misma fecha y luego del análisis realizado por los Ministerios que hacen parte del OCAD. De igual manera, se aprueba el ejecutor e instancia propuesta para contratar la interventoría.

b. BPIN 2015002200002 “Mejoramiento de las condiciones nutricionales de los adultos mayores del departamento del Cesar, Caribe”

Valor total: \$ 14.942.995.556

Asignaciones Directas 2015-2016: \$ 12.358.665.556

Cofinanciación recursos sector privado: \$2.584.330.000

Ejecutor Propuesto: Gobernación del Cesar

Instancia que contratará la interventoría: Gobernación del Cesar

Se emite VOTO NEGATIVO luego del análisis realizado por los Ministerios que hacen parte del OCAD y tomando en cuenta el concepto no favorable del Ministerio de Salud de fecha 17 de febrero de 2015. Además de lo anterior se realizó cambio al nombre del proyecto a “*Mejoramiento de las condiciones alimentaria de los adultos mayores del departamento del Cesar, Caribe*” y del objetivo general del mismo, por lo cual y en concordancia a lo establecido en el Acuerdo 020 de 2014, es calificado como un proyecto nuevo.

c. BPIN 2015002200001 “Fortalecimiento del Fondo FEDESCESAR para que la población vulnerable acceda a la educación superior en el departamento del Cesar, año 2015”

Valor total: \$ 7.420.000.000

Asignaciones Directas 2015-2016: \$ 7.420.000.000

Ejecutor Propuesto: Gobernación del Cesar

Instancia que contratará la interventoría: Gobernación del Cesar

Se emite VOTO NEGATIVO en consideración a las observaciones del Ministerio de Educación de fecha 17 de febrero de 2015 que fueron puestas en conocimiento de la Secretaría Técnica del OCAD, y luego del análisis realizado por los Ministerios que hacen parte del OCAD bajo las siguientes consideraciones:

El proyecto evidencia una problemática existente reconocida, en el marco de los requisitos del Acuerdo 17 de 2013, el Ministerio de Educación no encontró claridad en el diagnóstico presentado, así como en la pertinencia e impacto de las actividades a desarrollar.

No es clara la sostenibilidad de la iniciativa; además no se encontró un flujo de fondos de la inversión, no es clara la situación actual de FEDESCESAR, se desconoce el comportamiento financiero de éste; adicionalmente se encontraron inconsistencia en el nombre del proyecto a lo largo de los documentos presentados como soportes.

Por otro lado, en el año 2014, la entidad territorial puso a consideración el proyecto 2014002200005 "DESARROLLO ECONÓMICO A LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL VULNERABLE DE EDUCACIÓN SUPERIOR OFICIAL A TRAVÉS DE FEDESCESAR EN EL DEPARTAMENTO DEL CESAR", por el mismo valor (\$7.420.000.000,00), soportado de manera similar y con la misma destinación del recurso. Durante dicha sesión el gobierno nacional recomendó que se verificara si el proyecto debía continuar dentro del gasto de inversión, lo anterior relacionado con la respuesta a la pregunta 1.9 de la Guía de preguntas frecuentes en el ejercicio de la construcción y estandarización de la cadena de valor" de la Dirección de Inversiones y Finanzas Públicas – DIFP del Departamento Nacional de Planeación, publicada en mayo de 2013. Dentro de los soportes del proyecto solicitado, no se encontró una estructuración de la cadena de valor y el cumplimiento de la misma para llegar a la etapa actual y concluir que la iniciativa no se considera un gasto recurrente, de acuerdo a lo allí expuesto.

d. BPIN 2015002200003 "Fortalecimiento de la calidad educativa mediante la interpretación de instrumentos de evaluación escolar interna tipo saber en los establecimientos edu. del departamento del Cesar"

Valor total: \$ 4.829.938.240

Fondo de Compensación Regional 2015-2016: \$ 4.829.938.240

Ejecutor Propuesto: Gobernación del Cesar

Instancia que contratará la interventoría: Gobernación del Cesar

Se emite VOTO NEGATIVO en consideración a las observaciones del Ministerio de Educación de fecha 17 de febrero de 2015, socializadas con la Secretaría técnica del OCAD y luego del análisis realizado por los Ministerios que hacen parte del OCAD bajo las siguientes consideraciones:

El proyecto evidencia una problemática existente reconocida, el Ministerio de Educación en síntesis indica que el nombre del proyecto no es coherente con los aspectos planteados en el mismo como son objetivos, componentes y acciones.

No se evidencia una adecuada articulación entre los componentes.

No es claro que la problemática planteada sea solucionada con la alternativa escogida, y que las actividades, sus contenidos y el alcance permitan evidenciar el impacto esperado con su ejecución.

Las metas del proyecto podrían no ser suficientes para trazar mecanismos de seguimiento o indicadores para verificar los resultados; no hay claridad en como el indicador sugerido da cuenta del cumplimiento de los objetivos y metas del proyecto; no son claras las temáticas y metodologías que se manejan frente a las actividades de formación respecto a los módulos de lectura crítica y los de acceso a la educación; no es claro el contenido de las cartillas multitareas para los grados 3º, 5º y 9º y se si guarda congruencia con los EBC.

3. Aprobación de ajustes a proyectos de inversión, en atención al Acuerdo 020 de 2014

a) BPIN 2012002200003 "Construcción del Archivo General del Departamento del Cesar en el Municipio de Valledupar Cesar"

Valor inicialmente aprobado, asignaciones directas 2013-2014: \$ 10.683.337.471

Valor ajuste solicitado, asignaciones directas 2015-2016:	\$ 1.763.278.115
Valor proyecto con ajuste solicitado:	\$12.446.615.586

Se emite VOTO NEGATIVO en consideración al análisis realizado por los Ministerios que hacen parte del OCAD de conformidad con lo establecido en la Ley 1530 de 2012, el Acuerdo 0020 de 2014 y las demás normas aplicables.

No existe claridad en las razones técnicas que sustentan la necesidad y pertinencia del ajuste y su incidencia en el proyecto inicialmente aprobado

Adicionalmente, no se encontraron documentos soportes del ajuste solicitado, como planos estructurales y memorias de cálculo de los ítems no previstos; además no existe consistencia en el nombre del proyecto a lo largo de los documentos presentados como soportes.

b) BPIN 2013002200030 "Construcción de un paso urbano y espacios públicos en la vía nacional del corregimiento en Rincón Hondo municipio de Chiriguana departamento del Cesar"

Valor inicialmente aprobado:	\$ 3.851.123.000
Asignaciones directas 2012, Gobernación del Cesar:	\$ 3.466.010.700
Asignaciones directas 2012, Municipio de Chiriguana:	\$ 385.112.300
Valor ajuste solicitado, recursos FONPET 2015:	\$ 1.100.969.384
Valor proyecto con ajuste solicitado:	\$ 4.952.092.384

Se emite VOTO POSITIVO luego del análisis realizado por los Ministerios que hacen parte del OCAD y en consideración a los comentarios del Ministerio de Transporte de fecha 16 de febrero de 2015.

c) BPIN 2013002200087 "Construcción de pavimento rígido en la calle 14 entre carreras 14 y 23, carrera 14 entre calles 14 y 15, carrera 18A entre calles 21 y 28 y calle 24 entre carreras 18 y 23A del municipio de Bosconia-Cesar"

Valor inicialmente aprobado:	\$ 3.421.635.003
Asignaciones directas 2013-2014, Gobernación del Cesar:	\$ 204.725.680
Recursos propios, Municipio de Bosconia:	\$ 204.725.680
Valor proyecto con ajuste solicitado:	\$ 3.626.360.683

Se emite VOTO NEGATIVO en consideración a las observaciones del Ministerio de Transporte de fecha 16 de febrero de 2015, socializado con la Secretaría Técnica del OCAD y el análisis realizado por los Ministerios que hacen parte del OCAD bajo las siguientes consideraciones:

No se presenta claridad sobre el avance de la obra, los ítems ejecutados, las condiciones finales del proyecto y si es necesario realizar modificaciones a los indicadores. Adicionalmente, no existe

consistencia en el nombre del proyecto a lo largo de los documentos presentados como soportes y los valores solicitados para el ajuste.

Agradezco remitir el Acta de la sesión para su aprobación.

Cordial saludo,

DANIEL ARANGO ÁNGEL

Director

Dirección de Productividad y Competitividad

darango@mincit.gov.co

Calle 28 # 13A - 15 piso 4

Teléfono: (571) 6067676 extensión 1339

Fax: (571) 6067516

Bogotá, Colombia



MinCIT
Ministerio de Comercio,
Industria y Turismo

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

www.mincit.gov.co



ADVERTENCIA: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo de su destinatario. La utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo por personas distintas al destinatario están expresamente prohibidos. Si usted no es destinatario, favor notificar en forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo.

De: Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar [mailto:planeacion@cesar.gov.co]

Enviado el: viernes, 20 de febrero de 2015 11:21 a.m.



Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co>

Convocatoria OCAD Departamental Sesión No. 018

Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co> 21 de febrero de 2015, 11:10
 Para: Luis Alberto Monsalvo <luismonsalvo@yahoo.com>, Daniel Arango Angel <darango@mincit.gov.co>, DIDIER LOBO <didier.lobo71@hotmail.com>, "juancarlosaraujoozco@hotmail.com" <juancarlosaraujoozco@hotmail.com>, Nury Catano <nuesteca@hotmail.com>, "Calvarezc@mincit.gov.co" <Calvarezc@mincit.gov.co>
 Cc: Alexandra Camargo <Despacho@gobcesar.gov.co>, Banco de Proyectos - Gobernación del Departamento del Cesar <bancodeproyectos@cesar.gov.co>, "cespanol@minhacienda.gov.co" <cespanol@minhacienda.gov.co>, Isabel Tobón <ltobon@mincit.gov.co>, Robinsson Leiton Barreto <rleiton@dnpc.gov.co>

Buenos días:

Teniendo en cuenta el correo recibido, en la mañana de hoy por parte del Gobierno Nacional, enviamos resumen de la votación por parte de los miembros del OCAD Dptal Cesar:

1. Priorización, viabilización y aprobación de proyectos de inversión:

2015002200004 Construcción de pavimento en concreto rígido en diferentes sectores ubicados en la cabecera urbana del municipio de Tamalameque Departamento del Cesar

Ejecutor: Gobernación del Cesar
 Instancia que contratará la interventoría: Gobernación del Cesar

Gobierno Departamental: Positivo
 Gobierno Municipal: Positivo
 Gobierno Nacional: Positivo

2015002200002 Mejoramiento de las condiciones alimentaria de los adultos mayores del departamento del Cesar, Caribe

Ejecutor: Gobernación del Cesar
 Instancia que contratará la interventoría: Gobernación del Cesar

Gobierno Departamental: Positivo
 Gobierno Municipal: Positivo
 Gobierno Nacional: Negativo

2015002200001 Fortalecimiento del Fondo FEDESCESAR para que la población vulnerable acceda a la educación superior en el departamento del Cesar, año 2015

Ejecutor: Gobernación del Cesar
 Instancia que contratará la interventoría: Gobernación del Cesar

Gobierno Departamental: Positivo
 Gobierno Municipal: Positivo
 Gobierno Nacional: Negativo

2015002200003 Fortalecimiento de la calidad educativa mediante la interpretación de instrumentos de evaluación escolar interna tipo saber en los establecimientos edu. del departamento del Cesar

Ejecutor: Gobernación del Cesar
Instancia que contratará la interventoría: Gobernación del Cesar

Gobierno Departamental: Positivo
Gobierno Municipal: Positivo
Gobierno Nacional: Negativo

2. Aprobación de los ajustes a los siguientes proyectos de inversión, en atención al Acuerdo 020 de 2014

2012002200003 Construcción del archivo general del departamento del Cesar en el municipio de Valledupar

Gobierno Departamental: Positivo
Gobierno Municipal: Positivo
Gobierno Nacional: Negativo

2013002200030 Construcción de un paso urbano y espacios públicos en la vía nacional del corregimiento de Rincón Hondo municipio de Chiriguana, departamento del Cesar

Gobierno Departamental: Positivo
Gobierno Municipal: Positivo
Gobierno Nacional: Positivo

2013002200087 Construcción de pavimento rígido en la calle 14 entre carreras 14 y 23, carrera 14 entre calles 14 y 15, carrera 18A entre calles 21 y 28 y calle 24 entre carreras 18 y 23A del municipio de Bosconia-Cesar

Gobierno Departamental: Positivo
Gobierno Municipal: Positivo
Gobierno Nacional: Negativo

Dado el recibo de los comentarios del Nivel Nacional, en la mañana de hoy, el próximo Lunes 23 de Febrero de 2014 estaremos enviando las respuestas a las observaciones las cuales quedaran integrada en el acta de la sesión.

Agradecemos la atención prestada,

Federico Martínez Daza
Secretario Técnico OCAD Departamental Cesar

El 20 de febrero de 2015, 18:07, Planeacion Cesar <planeacion@cesar.gov.co> escribió:

[El texto citado está oculto]



Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co>

Convocatoria OCAD Departamental Sesión No. 018

Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar

23 de febrero de 2015, 12:56

<planeacion@cesar.gov.co>

Para: Luis Alberto Monsalvo <luismonsalvo@yahoo.com>, Daniel Arango Angel <darango@mincit.gov.co>, DIDIER LOBO <didier.lobo71@hotmail.com>, "juancarlosaraujoozco@hotmail.com" <juancarlosaraujoozco@hotmail.com>, Nury Catano <nuesteca@hotmail.com>, "Calvarezc@mincit.gov.co" <Calvarezc@mincit.gov.co>
 Cc: Alexandra Camargo <Despacho@gobcesar.gov.co>, Banco de Proyectos - Gobernación del Departamento del Cesar <bancodeproyectos@cesar.gov.co>, "cespanol@minhacienda.gov.co" <cespanol@minhacienda.gov.co>, Isabel Tobón <ltobon@mincit.gov.co>, Robinsson Leiton Barreto <rleiton@dnf.gov.co>

Buenos días, miembros del OCAD Dptal del Cesar:

Por medio de la presente, y como se comunicó en correo electrónico enviado a Ustedes el pasado 21 de Febrero de 2015, damos respuesta a las observaciones realizadas por el Gobierno Nacional en el correo de votación recibido el día 21 de Febrero de 2015:

Gobierno Nacional:

b. BPIN 2015002200002 "Mejoramiento de las condiciones nutricionales de los adultos mayores del departamento del Cesar, Caribe"

Se emite VOTO NEGATIVO luego del análisis realizado por los Ministerios que hacen parte del OCAD y tomando en cuenta el concepto no favorable del Ministerio de Salud de fecha 17 de febrero de 2015. Además de lo anterior se realizó cambio al nombre del proyecto a "*Mejoramiento de las condiciones alimentaria de los adultos mayores del departamento del Cesar, Caribe*" y del objetivo general del mismo, por lo cual y en concordancia a lo establecido en el Acuerdo 020 de 2014, es calificado como un proyecto nuevo.

Respuesta Secretaría Técnica:

- * El 18 de Febrero de 2015, se realizó una mesa de trabajo con el Ministerio de Salud, donde nos siguieron cambiar la palabra "nutricionales" por "alimentaria", observación que se atendió y quedó dentro del proyecto; es importante tener en cuenta, que para esta instancia no aplica el Acuerdo 20 de 2014. Adicionalmente, la recomendación del Min Salud, se realizó dentro de los tiempos de un pre OCAD y esta observación se atendió de manera inmediata.
- * El cambio del objetivo general, también se dio por recomendaciones del Min Salud, las cuales fueron atendidas de manera inmediata y los documentos se cargaron antes del inicio de la sesión virtual, es decir, el mismo 19 de Febrero de 2015.
- * Entre los compromisos de esta Secretaría Técnica, con el equipo del Min Salud, fue la de corregir las observaciones y cargarlas antes de la sesión; todas fueron atendidas y cargadas el mismo 19 de Febrero de 2015.
- * De la mesa de trabajo, se levantó un documento y este se incluirá dentro del acta de esta sesión.

* Por inconvenientes presentados con el acceso al internet, en las instalaciones del Min Salud, el equipo técnico de dicho ministerio no pudo revisar la información actualizada en el SUIFP, razón por la cual no pudieron conceptuar sobre las correcciones al proyecto. Teniendo en cuenta los trabajos articulados con el Min Salud y la Gobernación del Cesar, se continuará con la revisión de la iniciativa y el concepto que resulte, se incorporará al acta de la sesión virtual.

* Los daños en la red y la dificultad para acceder al internet, nos fueron notificado telefónicamente por parte de los técnicos del Min Salud.

Gobierno Nacional:

c. BPIN 2015002200001 "Fortalecimiento del Fondo FEDESCEsar para que la población vulnerable acceda a la educación superior en el departamento del Cesar, año 2015"

Se emite VOTO NEGATIVO en consideración a las observaciones del Ministerio de Educación de fecha 17 de febrero de 2015 que fueron puestas en conocimiento de la Secretaría Técnica del OCAD, y luego del análisis realizado por los Ministerios que hacen parte del OCAD bajo las siguientes consideraciones:

El proyecto evidencia una problemática existente reconocida, en el marco de los requisitos del Acuerdo 17 de 2013, el Ministerio de Educación no encontró claridad en el diagnóstico presentado, así como en la pertinencia e impacto de las actividades a desarrollar.

No es clara la sostenibilidad de la iniciativa; además no se encontró un flujo de fondos de la inversión, no es clara la situación actual de FEDESCEsar, se desconoce el comportamiento financiero de éste; adicionalmente se encontraron inconsistencia en el nombre del proyecto a lo largo de los documentos presentados como soportes.

Por otro lado, en el año 2014, la entidad territorial puso a consideración el proyecto 2014002200005 "DESARROLLO ECONÓMICO A LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL VULNERABLE DE EDUCACIÓN SUPERIOR OFICIAL A TRAVÉS DE FEDESCEsar EN EL DEPARTAMENTO DEL CESAR", por el mismo valor (\$7.420.000.000,00), soportado de manera similar y con la misma destinación del recurso. Durante dicha sesión el gobierno nacional recomendó que se verificara si el proyecto debía continuar dentro del gasto de inversión, lo anterior relacionado con la respuesta a la pregunta 1.9 de la Guía de preguntas frecuentes en el ejercicio de la construcción y estandarización de la cadena de valor" de la Dirección de Inversiones y Finanzas Públicas – DIFP del Departamento Nacional de Planeación, publicada en mayo de 2013. Dentro de los soportes del proyecto solicitado, no se encontró una estructuración de la cadena de valor y el cumplimiento de la misma para llegar a la etapa actual y concluir que la iniciativa no se considera un gasto recurrente, de acuerdo a lo allí expuesto.

Respuesta Secretaría Técnica:

* En la plataforma SUIFP se encuentra la carpeta "Ajustes observaciones 17 de Febrero", cargada el 19 de Febrero y después de las mesas técnicas con el ministerio de comercio y hacienda; en dicha carpeta se encuentra el archivo "Diagnóstico Ajustado", donde se encuentra la información requerida.

* En la misma carpeta del punto anterior, se encuentra el archivo "Certificación Sostenibilidad", el cual explica la

manera como se le asignaran los recursos al programa de Estudio y Créditos Condenables. Con relación a los documentos del Fondo de FEDESCESAR, es importante aclarar que no hacen parte de los requisitos del Acuerdo 17 de 2013 y en caso de requerirlos, los podrán consultar en la Secretaría de Educación Departamental en el momento que lo dispongan.

* Con relación a la Cadena de Valor, la pueden consultar en módulo II - Pg 14 de la MGA, donde se desarrolla la cadena de valor para los objetivos planteados; archivo que se encuentra cargado en la plataforma SUIFP.

Gobierno Nacional:

d. BPIN 2015002200003 "Fortalecimiento de la calidad educativa mediante la interpretación de instrumentos de evaluación escolar interna tipo saber en los establecimientos edu. del departamento del Cesar"

Se emite VOTO NEGATIVO en consideración a las observaciones del Ministerio de Educación de fecha 17 de febrero de 2015, socializadas con la Secretaría técnica del OCAD y luego del análisis realizado por los Ministerios que hacen parte del OCAD bajo las siguientes consideraciones:

El proyecto evidencia una problemática existente reconocida, el Ministerio de Educación en síntesis indica que el nombre del proyecto no es coherente con los aspectos planteados en el mismo como son objetivos, componentes y acciones.

No se evidencia una adecuada articulación entre los componentes.

No es claro que la problemática planteada sea solucionada con la alternativa escogida, y que las actividades, sus contenidos y el alcance permitan evidenciar el impacto esperado con su ejecución.

Las metas del proyecto podrían no ser suficientes para trazar mecanismos de seguimiento o indicadores para verificar los resultados; no hay claridad en como el indicador sugerido da cuenta del cumplimiento de los objetivos y metas del proyecto; no son claras las temáticas y metodologías que se manejan frente a las actividades de formación respecto a los módulos de lectura crítica y los de acceso a la educación; no es claro el contenido de las cartillas multitareas para los grados 3º, 5º y 9º y se si guarda congruencia con los EBC.

Respuesta Secretaría Técnica:

* En la plataforma SUIFP se encuentra la carpeta "Ajustes Observaciones 17 de Febrero" cargada el 19 de febrero y después de hacer la mesa técnica con el Nivel Nacional; en dicha carpeta, se encuentra una subcarpeta con el nombre "Proyecto actualizado" donde se aclara la problemática, la articulación de los componentes, se actualizaron los indicadores y se atendieron todas las observaciones emitidas por el Min de Educación y los miembros técnicos del Nivel Nacional.

* Entre el 19 y el 20 de Febrero de 2015, se cargaron todas las resoluciones de aprobación de los establecimientos educativos a los cuales vamos a impactar con esta iniciativa.

* Después de revisar los comentarios del Gobierno Nacional, interpretamos que no fueron adecuadamente revisados los documentos cargados después de la mesa técnica celebrada entre los miembros técnicos del Nivel Nacional y los técnicos de la Secretaría Técnica, ya que a cada observación se le atendió y se consignó en la plataforma.

Gobierno Nacional:

c) BPIN 2013002200087 "Construcción de pavimento rígido en la calle 14 entre carreras 14 y 23, carrera 14 entre calles 14 y 15, carrera 18A entre calles 21 y 28 y calle 24 entre carreras 18 y 23A del municipio de Bosconia-Cesar"

Se emite VOTO NEGATIVO en consideración a las observaciones del Ministerio de Transporte de fecha 16 de febrero de 2015, socializado con la Secretaría Técnica del OCAD y el análisis realizado por los Ministerios que hacen parte del OCAD bajo las siguientes consideraciones:

No se presenta claridad sobre el avance de la obra, los ítems ejecutados, las condiciones finales del proyecto y si es necesario realizar modificaciones a los indicadores. Adicionalmente, no existe consistencia en el nombre del proyecto a lo largo de los documentos presentados como soportes y los valores solicitados para el ajuste.

Respuesta Secretaría Técnica:

* En el informe de la interventoría, se encuentra **claramente** la explicación de la necesidad de ajuste; los avances en tiempo, físico y financiero del proyecto; los ítems ejecutados, los faltantes y los no previstos. Este documento se encuentra cargado en la plataforma SUIFP.

* En la plataforma SUIFP, y como complemento (pues no hace parte de los requisitos del Acuerdo 20 de 2014), se encuentran cargados las certificaciones de interventoría, donde se aclara que el recurso solicitado en este ajuste no ha sido ejecutado.

* Con relación al nombre del proyecto en los distintos documentos, observamos que los documentos provenientes de la interventoría, están articulados con el nombre que quedó contractualmente; en el resto de los documentos, el nombre del proyecto si es el mismo al originalmente aprobado.

* Con relación a los valores del ajuste solicitado, hubiera sido preferible que el Gobierno Nacional hubiera indicado el caso donde no concordara, pues en lo que hemos revisado si concuerda.

* Teniendo en cuenta lo anterior y revisando las observaciones del Nivel Nacional, nos parece que los archivos no fueron adecuadamente consultados ó les faltó mayor interpretación a la lectura dada de cada uno de los documentos.

Agradecemos la atención prestada,

Federico Martínez Daza
Secretario Técnico OCAD Departamental Cesar.

El 21 de febrero de 2015, 11:10, Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar
<planeacion@cesar.gov.co> escribió:

[El texto citado está oculto]



Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co>

Convocatoria OCAD Departamental Sesión No. 018

Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar

24 de febrero de 2015, 23:17

<planeacion@cesar.gov.co>

Para: Luis Alberto Monsalvo <luismonsalvo@yahoo.com>, Daniel Arango Angel <darango@mincit.gov.co>, DIDIER LOBO <didier.lobo71@hotmail.com>, "juancarlosaraujoozco@hotmail.com" <juancarlosaraujoozco@hotmail.com>, Nury Catano <nuesteca@hotmail.com>, "Calvarezc@mincit.gov.co" <Calvarezc@mincit.gov.co>
Cc: Alexandra Camargo <Despacho@gobcesar.gov.co>, Banco de Proyectos - Gobernación del Departamento del Cesar <bancodeproyectos@cesar.gov.co>, "cespanol@minhacienda.gov.co" <cespanol@minhacienda.gov.co>, Isabel Tobón <ltobon@mincit.gov.co>, Robinsson Leiton Barreto <rleiton@dnpc.gov.co>

Buenas noches:


Por medio de la presente, estamos enviando proyecto de acta de la sesión virtual No. 18 del OCAD Dptal Cesar, para la revisión y comentarios.

Agradecemos la atención prestada,

Federico Martínez Daza
Secretario Técnico OCAD Departamental Cesar

El 23 de febrero de 2015, 12:56, Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co> escribió:

[El texto citado está oculto]

 **Acta No 018 20 Feb 15.docx**
93K



Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeación@cesar.gov.co>

Convocatoria OCAD Departamental Sesión No. 018

Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar

27 de febrero de 2015, 15:52

<planeacion@cesar.gov.co>

Para: Luis Alberto Monsalvo <luismonsalvo@yahoo.com>, Daniel Arango Angel <darango@mincit.gov.co>, DIDIER LOBO <didier.lobo71@hotmail.com>, "juancarlosaraujoozco@hotmail.com" <juancarlosaraujoozco@hotmail.com>, Nury Catano <nuesteca@hotmail.com>, "Calvarezc@mincit.gov.co" <Calvarezc@mincit.gov.co>

Cc: Alexandra Camargo <Despacho@gobcesar.gov.co>, Banco de Proyectos - Gobernación del Departamento del Cesar <bancodeproyectos@cesar.gov.co>, "cespanol@minhacienda.gov.co" <cespanol@minhacienda.gov.co>, Isabel Tobón <ltobon@mincit.gov.co>, Robinsson Leiton Barreto <rleiton@dnf.gov.co>

Buenas tardes:


Adjunto estamos enviado proyecto de acta de la sesión virtual No. 18 del OCAD Departamental Cesar, incorporando los comentarios de los miembros del OCAD.

Cordialmente,

Federico Martínez Daza
Secretario Técnico OCAD Departamental Cesar

El 24 de febrero de 2015, 23:17, Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co> escribió:

[El texto citado está oculto]

 **Acta No 018 20 Feb 15 Final.docx**
95K



Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co>

Convocatoria OCAD Departamental Sesión No. 018

Isabel Victoria Tobon Romero - Cont <itobon@mincit.gov.co>

27 de febrero de 2015, 16:43

Para: "Ofic. Planeación - Gobernación del Departam" <planeacion@cesar.gov.co>

Cc: Daniel Arango Angel <darango@mincit.gov.co>, Sandra Gisella Acero - Cont <sacero@mincit.gov.co>

Respetado Federico, buena tarde,

Como enlace para regalías del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y luego de revisada la última versión del *proyecto de acta* de la sesión virtual No 18 del OCAD CESAR, realizada el pasado 20 de febrero de 2015, se emite la respectiva aprobación.

Se agradece el envío del Acta una vez firmada, junto con sus anexos.

Cordialmente,

ISABEL VICTORIA TOBÓN ROMERO

Asesor

Dirección de Productividad y Competitividad

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

itobon@mincit.gov.co

Tel: (57 1) 606 7676 Ext. 1373

Calle 28 N° 13 A - 15 piso 4

Cel: 300 556 2109



www.mincomercio.gov.co



ADVERTENCIA: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo de su destinatario. La utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo por personas distintas al destinatario están expresamente prohibidos.

Si usted no es destinatario, favor notificar en forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo.



Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co>

Convocatoria OCAD Departamental Sesión No. 018

Daniel Arango Angel <darango@mincit.gov.co>

27 de febrero de 2015, 17:32

Para: "planeacion@cesar.gov.co" <planeacion@cesar.gov.co>

Cc: Sandra Gisella Acero - Cont <sacero@mincit.gov.co>, Isabel Victoria Tobon Romero - Cont <itobon@mincit.gov.co>

Buenas tardes.

Dando alcance al correo anterior, se aprueba el acta.

Gracias,

DANIEL ARANGO ÁNGEL

Director de Productividad y Competitividad

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

darango@mincit.gov.co

Calle 28 #13ª-53 Piso 4

Teléfono: 6067676

Bogotá, Colombia



De: Isabel Victoria Tobon Romero - Cont <itobon@mincit.gov.co>

Fecha: viernes, 27 de febrero de 2015, 4:43 p.m.

Para: "Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar" <>

CC: Daniel Arango <darango@mincit.gov.co>, Sandra Gisella Acero - Cont <sacero@mincit.gov.co>

Asunto: RE: Convocatoria OCAD Departamental Sesión No. 018

[El texto citado está oculto]



Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co>

Convocatoria OCAD Departamental Sesión No. 018

Despacho del Gobernador del Departamento del Cesar <despacho@gobcesar.gov.co> 27 de febrero de 2015, 18:34
Para: "Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar" <planeacion@cesar.gov.co>
Cc: Luis Alberto Monsalvo <luismonsalvo@yahoo.com>, Daniel Arango Angel <darango@mincit.gov.co>, DIDIER LOBO <didier.lobo71@hotmail.com>, "juancarlosaraujoozco@hotmail.com" <juancarlosaraujoozco@hotmail.com>, Nury Catano <nuesteca@hotmail.com>, "Calvarezc@mincit.gov.co" <Calvarezc@mincit.gov.co>, Banco de Proyectos - Gobernación del Departamento del Cesar <bancodeproyectos@cesar.gov.co>, "cespanol@minhacienda.gov.co" <cespanol@minhacienda.gov.co>, Isabel Tobón <ltobon@mincit.gov.co>, Robinsson Leiton Barreto <rleiton@dn.gov.co>

Buenas tardes:

Como Presidente y miembro del OCAD Departamental del Cesar, apruebo el acta de la sesión virtual No. 18.

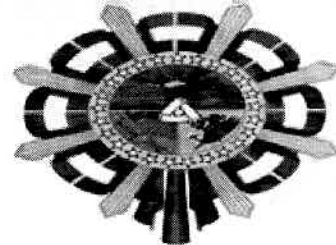
Cordialmente,

LUIS ALBERTO MONSALVO GNECCO
Gobernador del Cesar

El 27 de febrero de 2015, 15:52, Ofic. Planeación - Gobernación del Departamento del Cesar <planeacion@cesar.gov.co> escribió:

[El texto citado está oculto]

--
Erika Gonzalez Armenta
Asistente Despacho del Gobernador
Gobernación del Cesar
Calle 16 No. 12-120
3135607848
Tel: 5748230 ext. 201
Fax: 5743250



GC-OPS-OF287

Valledupar, 20 de marzo de 2015

Doctor
FEDERICO MARTÍNEZ DAZA
Jefe Asesor Oficina de Planeación
Secretario Técnico OCAD Departamental
Departamento del Cesar

Asunto: Ajustes realizados en el Proyecto de “Mejoramiento de las condiciones alimentarias de los adultos mayores del departamento del Cesar – Caribe”

Cordial Saludo.

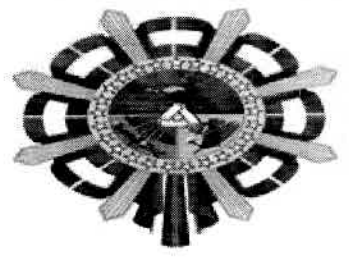
Una vez analizada las apreciaciones del Equipo técnico de la subdirección de salud Nutricional del Ministerio de Salud Relacionado con el proyecto en mención, nos permitimos informarle que éstas han sido analizadas y acogidas por esta sectorial, por lo que nos permitimos relacionarle los ajustes.

-Es necesario ajustar los contenidos en el “perfil del proyecto” y en la ficha EBI, específicamente en: identificación del problema o necesidad, causas directas e indirectas del problema, efectos directos e indirectos del problema, objetivos específicos. A lugar, cabe mencionar que aspectos administrativos no deben enunciarse como causas directas de la malnutrición de la población objeto a beneficiar con el proyecto.

Anexamos Cuadro Árbol del Problema corregido.

-Los objetivos específicos no deben expresarse en función de cumplimiento de “mejorar el estado nutricional de la población” y “contribuir al cumplimiento de los ODM”. Se reitera que esta formulación debe aterrizar al problema encontrado y analizado localmente y así mismo al alcance real que con la ejecución del proyecto se puede lograr en el tiempo y espacio determinado. Es necesario replantear la definición de los objetivos específicos del proyecto.

El **OBJETIVO GENERAL:** Fortalecer las condiciones alimentarias de 9.218 adultos mayores en los 25 municipios del departamento del cesar a través del suministro de raciones servidas.



Una vez ajustado Quedó así:

Objetivo General:

El objetivo del programa es contribuir a mejorar el consumo de alimentos mediante el suministro de un almuerzo servido a 9.218 adultos mayores en condiciones de vulnerabilidad que hacen parte de la población en condición de desplazamiento o clasificados en los niveles 1 ó 2 del Nuevo SISBEN o red unidos o víctimas del conflicto, o indígenas.

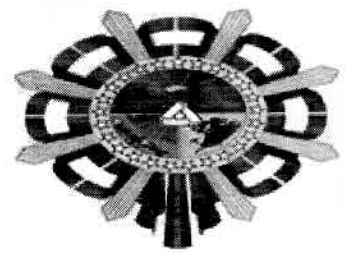
Los Objetivos Específicos:

1. Brindar a los adultos mayores en condición de vulnerabilidad un programa de seguridad alimentaria que mejore su estado nutricional acompañado de actividades de participación y de educación que promuevan el desarrollo humano.
2. Fortalecer la articulación intersectorial e interinstitucional para mejorar las condiciones nutricionales de la población vulnerable del Cesar.
3. Coadyuvar con el cumplimiento de los objetivos del desarrollo del milenio (ODM) y con la estrategia nacional para superar la pobreza extrema.

Quedó así:

1. Brindar un almuerzo servido de lunes a sábados sin incluir domingos y festivos que cubra como mínimo el 50% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes para esta población.
2. Fomentar las iniciativas locales para el desarrollo de las actividades educativas y lúdico recreativas complementarias teniendo en cuenta las características socioculturales y las condiciones físicas de los y las beneficiario(a)s.
3. Propiciar la participación de los adultos mayores del Programa en los espacios de participación local como: Consejos Municipales de Política Social, Comités de Adulto Mayor, y otras organizaciones existentes en los municipios.
4. Promover la participación de la comunidad para ejercer el control social a través de la creación o consolidación de veedurías ciudadanas para el Programa.
5. Cualificar el ejercicio del control social a través del registro formal de las veedurías y el seguimiento a las observaciones producto de las mismas.
6. Promover el trabajo interinstitucional e intersectorial en torno a los adultos mayores para mejorar las condiciones de vida de esta población.
7. Generar procesos de comunicación efectivos que permitan informar permanentemente a los diferentes actores involucrados en el Programa sobre los avances, resultados y proyecciones del mismo.

-Ajustar en el nombre del proyecto “(...) población adulto mayor vulnerable” dado que a lo largo del documento se menciona repetidamente esta cualificación:



“MEJORAMIENTO DE LAS CONDICIONES NUTRICIONALES DE LOS ADULTOS MAYORES DEL DEPARTAMENTO DEL CESAR, CARIBE”.

En esta apreciación no es posible tomar ajustes ya que el nombre del proyecto fue aprobado en la sesión virtual No. 018 del OCAD Departamental de fecha 20 de febrero del 2015 mediante acuerdo 016 del 2015, además se considera que no es relevante incluir la palabra vulnerable en el nombre del proyecto ya que como el mismo equipo lo menciona a lo largo del proyecto se hace énfasis en la priorización que se ha dado para beneficiar a las poblaciones teniendo en cuenta su grado de vulnerabilidad.

-Concretar y ajustar el contenido de las páginas 53 a la 56 “criterios de priorización, selección, retiro y requisitos de los beneficiarios”.

Una vez ajustado queda así:

En función de los costos unitarios y los recursos disponibles se estimó el total de cupos a ser financiados es de 9.218. La asignación de cupos por municipio se realizó en proporción a los beneficiarios potenciales de cada municipio.

Una vez establecidos los cupos por municipio, es responsabilidad del operador y el Alcalde Municipal desarrollar estrategias que aseguren el 100% de cobertura de los cupos asignados.

“Criterios de priorización, selección, retiro y requisitos de los beneficiarios”.

Requisitos para el ingreso:

1. Ser colombiano.
2. Residir en el Departamento del Cesar.
3. Tener 60 años o una edad superior.
4. Estar clasificado en la línea de base de la Red Unidos .
5. Estar en condición de desplazamiento o víctimas del conflicto armado certificados como tal por la Unidad de Atención a víctimas
6. Adultos mayores que reciban algún tipo de subsidio económico o pensión equivalente a un salario mínimo, considerando prioritaria su atención en caso de que estos ingresos no suplan las necesidades básicas del adulto como de su núcleo familiar, situación que se puede presentar por el número elevado de personas que integran la familia, enfermedad de los mismos, discapacidad, tratamientos médicos de alto costo, enfermedades terminales y desempleo en los miembros del hogar.
7. Pertenecer a los niveles 1 ó 2 del SISBEN o encontrarse incluidos en los puntos de corte de la nueva metodología de encuesta del SISBEN III.
8. Carecer de rentas o ingresos suficientes para subsistir, es decir: Son personas que viven solas o con la familia y su ingreso mensual no supera medio salario mínimo mensual vigente, Viven en la calle y de la caridad pública, Residen en un Centro de Bienestar del Adulto Mayor o asisten como usuario a un centro diurno.



Selección y priorización: De la población inscrita, el Comité Departamental seleccionará a los adultos mayores de acuerdo a su nivel de vulnerabilidad y criterios de priorización es decir:

En primera instancia a los adultos mayores de 60 años en condición de víctimas del conflicto armado y/o en condición de desplazamiento. 2. Adultos mayores de 60 años en condición de discapacidad. 3. Adultos Mayores de 60 años que pertenezcan a la Red Unidos. 4. Adultos Mayores de 60 años indígenas o Afrocesarenses y 5. Adultos mayores de 60 años de los niveles 1 y 2 del Sisben.

Retiro:

Son causales de pérdida del derecho al programa

1. Muerte del beneficiario.
2. Comprobación de falsedad en la información suministrada o intento de conservar fraudulentamente el cupo.
3. Mendicidad comprobada como actividad productiva.
5. Comprobación de realización de actividades ilícitas.
6. Traslado a otro municipio o distrito.
7. No cumplir con los requisitos de la reglamentación del Programa.
8. Retiro voluntario.

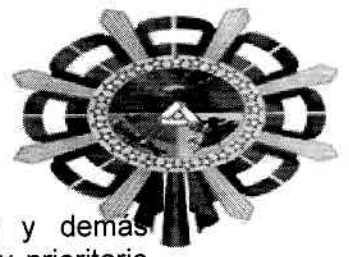
El reporte de retiros se debe realizar en el formato: "FICHA DE RETIRO DE BENEFICIARIOS", ocasionado por alguna de las causales anteriores.

-Resultado de una revisión anterior y de la asesoría virtual se recomendó establecer los "lineamientos técnicos para el componente de nutrición (menú patrón y derivados) como un documento anexo. Se debe ajustar y desvincular del texto del perfil del proyecto.

Se desvincula el texto del perfil del proyecto y se anexa como documento técnico.

-Por considerar de su competencia de acuerdo al Decreto 987 de 2012 y dada su amplia experiencia en el campo específico, este Ministerio sugiere al Departamento Nacional de Planeación que los contenidos técnicos establecidos para "*requerimientos nutricionales, análisis químicos, menú patrón, menús y minutas poblacionales así como su composición*" sean revisados y conceptuados por parte del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF-puesto que el proyecto formulado propende en gran parte para desarrollar un componente de alimentación servida (caliente) destinada a una población específica y vulnerable y estos criterios requieren ser debidamente reformulados y adecuados para su cumplimiento durante la ejecución del mismo.

-Si bien, para la evaluación del componente alimentario de este proyecto en particular se sugiere al Departamento de Planeación Nacional para que sea evaluado, valorado y conceptuado en sus contenidos técnicos por parte del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar dada su misión, especificidad y experticia en este campo, se hace la anotación en que "los contenidos técnicos revisados en este proyecto en lo referente a menú patrón,



minutas y derivadas, composición química, porcentajes de adecuación y demás componentes de tipo nutricional en lo formulado requiere de un ajuste total y prioritario que sea realizado por un profesional competente y con experiencia para el caso, dado que en lo revisado en este proyecto se encuentran importantes incongruencias e incoherencias en sus planteamientos que ponen en consideración la pertinencia y soporte técnico del proyecto. Es posible que varios de los contenidos vinculados en este ítem no sean los definidos para este proyecto. La totalidad de los contenidos del punto "12.1.7 LINEAMIENTOS TÉCNICOS y el punto 12.1.8 DESARROLLO Y COMPOSICIÓN DE LOS MENUS" deben ser revisados y ajustados y se deben contemplar en un documento anexo del proyecto. De manera especial se recomienda, dada su importancia y coherencia con las políticas de alimentación saludable lideradas por este Ministerio y para la población a quien va dirigido el proyecto, evitar el uso de saleros y de azucareros en la mesa durante el suministro de alimentos (entrega de raciones servidas).

Se acepta la apreciación, se solicita al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Regional Cesar analizar el contenido técnico del proyecto, la Respuesta es favorable y recomiendan algunas sugerencias en lo relacionado con los menús, se tomaron los correctivos necesarios. Lo Anexamos como documento técnico.

-Se sugiere revisar en la página 82 del documento, que para efectos contractuales y de caracterización del talento humano para la ejecución de este tipo de proyectos, el profesional en nutrición y dietética para ejercer como tal, debe estar debidamente registrado ante la comisión del ejercicio profesional del nutricionista dietista y contar con su respectiva matrícula profesional.

"Se aceptarán estudiantes de ingeniería de alimentos, o ingeniería agroindustrial o Química de alimentos o Nutrición y Dietética, siempre y cuando estén en semestre de práctica académica, y presenten la certificación y aprobación de la Universidad respectiva, avalado su dedicación y exclusividad de tiempo al programa como proyecto de práctica.

Una vez ajustado queda así:

El talento humano requerido para el área nutricional debe ser:

Profesional en el área de Nutrición y dietética o Ingenieros de Alimentos; estos deben contar con matrícula profesional, autorización para brindar sus servicios en el Departamento, avalados por la secretaria de salud departamental.

-No se encuentra claramente definido la relación del proyecto con el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, se sugiere revisar.

Una vez ajustado queda así:

Con este programa se busca promover y fortalecer el logro de los objetivos planteados en el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, en las dimensiones de los medios económicos y de la calidad de vida y bienestar como son:

- a. Que las poblaciones cuenten con una adecuada oferta del grupo de alimentos prioritarios establecidos en este plan.
- b. Garantizar el acceso al grupo de alimentos prioritarios,

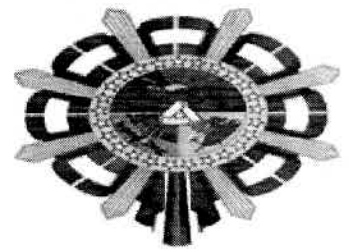


- c. Lograr que la población colombiana consuma una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada.
d. Mejorar el nivel de aprovechamiento y utilización biológica de alimentos.

-No se encuentra en el documento perfil del proyecto la formulación de indicadores para la evaluación del proyecto que será ejecutado ni el análisis de sostenibilidad e impacto, es necesario incluirlos.

Una vez ajustado queda así:

INDICADOR	RESULTADO OPTIMO
Número de Municipios Beneficiados	25
Número de Beneficiarios inscritos en el programa	9.218
Número de Beneficiarios atendidos	9.218
Numero de Tamizajes Nutricionales	27.654
Número de raciones alimentarias servidas	2.387.462
Número de Municipios con estrategias de participación	25
Número de municipios con estrategias intergeneracionales para promover el envejecimiento activo en la población adulta mayor	3 x cada municipio
Número de talleres educativos realizados para promover los derechos, el respeto y la dignificación de las personas mayores en los 25 municipios.	25
Numero de talleres de formación al personal que interviene en el programa	2
Número de actividades realizadas en el componente lúdico recreativo	5 x cada unidad de servicio
Aplicación de instrumento que permita medir impacto del programa	1



-Se debe especificar las características de la interventoría técnica del proyecto para cada uno de los componentes referidos en el documento del proyecto.

Una vez ajustado queda así:

La interventoría realizará actividades y estrategias de evaluación, las cuales se fundamentan en la observación periódica y sistemática de la implementación del Programa. Dicha observación debe estar acompañada por la recolección y análisis de la información, que identifique el cumplimiento de los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa y demás instrumentos orientadores de la ejecución de los mismos.

Alcance del Servicio y Especificaciones Técnicas.

Administrativas

- a) Verificar que el operador del Programa cuente para la ejecución del programa, con el 100% del recurso humano ofrecido domiciliado en el área de influencia (Departamento).
- b) Comprobar en las visitas a las unidades de servicio, las condiciones de calidad de la información del Registro Único de Beneficiarios (RUB), suministrada por el operador y la correspondencia entre la información consignada para el RUB y los adultos efectivamente atendidos.
- c) Determinar si la población atendida por el Programa cumple con los criterios de caracterización establecidos. Este ejercicio debe realizarse en cada una de las visitas, seleccionando un grupo muestra diferente en cada visita, de acuerdo con tabla de muestreo que se defina para tal fin.
- d) Asistir a reunión mensual o cuando lo solicite el supervisor del contrato, en los espacios y sitios acordados previamente por el comité técnico del programa de la Oficina de Política Social o quien haga sus veces, para presentar avance de la ejecución general del convenio ejecutado por el operador.
- e) Reportar de manera al supervisor y/o comité técnico del programa de la Oficina de Política Social o quien haga sus veces, cualquier irregularidad que se presente en la operación del contrato del operador.

Financieras

- a- Verificar la devolución de rendimientos financieros en caso tal que en el contrato se pacte anticipo.
- b- Revisar mensualmente el cumplimiento de requisitos para pago del contrato del operador.
- c- Elaborar y entregar al Supervisor, las certificaciones para los pagos, de acuerdo con lo estipulado en la forma de pago o desembolso en los contratos.
- d- De acuerdo con la revisión y análisis financiero del contrato del operador, realizar al momento de liquidar el contrato las recomendaciones al Departamento para liberación de recursos por inejecución en caso de presentarse.
- e- Comunicar al supervisor del Departamento, treinta (30) días antes del vencimiento del contrato, la necesidad de recursos para adiciones o los que no serán utilizados, tanto del contrato como sus correspondientes adiciones y modificaciones.



- f) Proyectar y entregar al supervisor del contrato del operador las actas de liberación de saldos, cuando haya lugar.
- g) Proyectar y entregar al supervisor del contrato con el operador las cuentas por pagar a las que haya lugar al finalizar la vigencia.

Legales:

- a) Tramitar con la instancia correspondiente las solicitudes y peticiones que les hagan llegar los particulares o las autoridades, en relación con el desarrollo de los contratos.
- b) Acompañar al ordenador del gasto en el desarrollo de las audiencias del debido proceso, cuando haya lugar a éstas y entregar los insumos necesarios y requeridos.
- c) Estudiar, analizar las reclamaciones que presente el operador. Presentar las mismas al Departamento con las recomendaciones a que haya lugar.
- d) Revisar el cumplimiento de las obligaciones contraídas por el operador respecto al personal para la operación del contrato, de acuerdo con la forma de vinculación escogida e informar al Departamento.
- e) Revisar si las Garantías solicitadas al operador del Departamento están debidamente constituidas y aprobadas, de acuerdo al valor, tiempo inicial y a las prórrogas, adiciones y ampliaciones a las cuales se dé lugar e informar al supervisor del contrato los resultados obtenidos.
- f) Informar por escrito y presentar los soportes legales al Departamento del contrato con el operador, para la materialización de las causales de terminación, modificación o terminación unilateral, para proceder a la aplicación de éstas o la terminación bilateral del contrato
- g) Reportar al Departamento con dos (2) meses de anticipación, el vencimiento de los contratos.
- h) Sugerir al Supervisor del contrato con el operador, con su respectiva justificación la adición, ampliación o prórroga de los contratos (en caso de requerirse) y mínimo con treinta (30) días calendario de anticipación para realizar el trámite correspondiente.
- i) Emitir los conceptos jurídicos solicitados por el Departamento, cuando sean necesarios.
- j) Realizar de manera escrita los requerimientos necesarios sobre posibles incumplimientos, analizar las respuestas correspondientes y determinar si se da respuesta satisfactoria. Para los casos que sea necesario, presentar al supervisor del contrato del operador un informe específico sobre el incumplimiento parcial o total del contrato y sugerir la aplicación de las sanciones respectivas.
- k) Proyectar y entregar al supervisor del contrato con el operador el proyecto de acta de liquidación.
- l) Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos legales del contrato.

Técnicas:

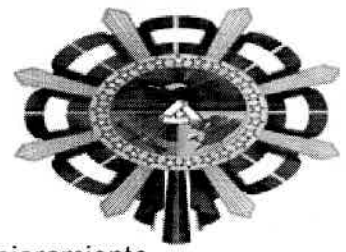
- a) Aplicar y verificar el cumplimiento de estándares – instrumentos de verificación en bodegas de almacenamiento, unidades de servicio, y entidad operadora. Para el caso de unidades de servicio según tabla de número de unidades a visitar, bodegas de almacenamiento y entidades contratistas.
- b) Dejar copia de documentos constitutivos del informe de visita en las unidades de servicio, bodegas del operador.
- c) Cumplir con los procedimientos e instructivos establecidos por el Departamento.



- d) Entregar los soportes documentales al comité técnico del programa de la Oficina de Política Social Departamental o quien haga sus veces.
- e) Verificar en el convenio el cumplimiento de la normatividad vigente para el manejo de los alimentos, entre ellos el Decreto 3075 de 1997.
- f) Recepcionar y responder solicitudes, reclamos, preguntas o sugerencias realizadas por medio telefónico por parte los beneficiarios y/o ciudadanos en general con respecto al programa y remitirlas de acuerdo con la naturaleza al supervisor del contrato.
- g) Revisar los informes de gestión que presente el operador y emitir y presentar concepto al supervisor del contrato.
- h) Realizar seguimiento al cumplimiento de las acciones de mejora formuladas por el operador a partir de los resultados de las visitas de verificación de estándares, durante la segunda visita y/o seguimiento a requerimientos.
- i) Presentar un protocolo de muestreo microbiológico al Departamento para su aprobación, con el fin de realizar toma de muestras a los alimentos de alto riesgo en salud pública.
- j) Acompañar la toma de muestreo microbiológico al cinco (5%) de las unidades visitadas, permitiendo tener bases para un seguimiento de la situación higiénica de los restaurantes.
- l) Para la realización de los análisis microbiológicos de los productos o alimentos, se empleara el laboratorio de salud pública Departamental, el cual debe estar acreditado por la autoridad de salud competente y certificado para la realización de los análisis a adelantar a cada producto o alimento. Si los resultados de los análisis realizados evidencian microorganismos patógenos, se deberá informar inmediatamente al Departamento (supervisor del contrato), al operador, socios estratégicos y a la Secretaría de Salud Departamental para que se realice el procedimiento establecido y efectuar una nueva toma de muestra microbiológica que permita verificar la solución efectiva del hallazgo, máximo al mes de realizada la primera toma.
- m) Revisar los resultados de los análisis microbiológico de las marcas propuestas por los socios estratégicos, con fecha de realización máximo de un (1) mes a la entrega de los productos de alto riesgo epidemiológico (cárnicos, lácteos, pulpas de frutas, leche en polvo) y dejar copia de los mismos en la bodega o planta. Los resultados de los anteriores análisis deberán ser remitidos al supervisor del contrato dentro diez (10) días posteriores.
- n) Realizar seguimiento presencial a los posibles brotes alimentarios que sean reportados por el Supervisor del Convenio. Para lo anterior, deberá presentar un protocolo dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la legalización del contrato, el cual deberá ser aprobado por el Departamento.
- o) Revisar y aprobar los planes de saneamiento presentados por el operador durante la etapa de alistamiento, teniendo en cuenta lo establecido en el decreto 3075.
- p) Revisar y aprobar los ciclos de menú, que deben presentar el operador durante la etapa de alistamiento, los cuales deben cumplir con lo establecido en las especificaciones técnicas del programa.

Gestión Social:

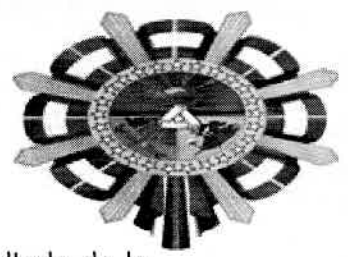
- a) Verificar la incidencia del Programa en los adultos mayores beneficiados, de acuerdo al impacto en la estrategia.
- b) Indicar, si la socialización y promoción del programa se hace de manera adecuada y oportuna en cada unidad de servicio y municipio beneficiado.



- c) Recomendar estrategias al operador y supervisor del contrato para el mejoramiento continuo del programa.
- d) Informar al supervisor del contrato sobre el manejo inadecuado del programa por parte de las directivas y/o coordinadores del programa en cada municipio.
- e) Verificar la realización de las actividades contempladas dentro del componente de participación y educación.
- f) Verificar la realización de las actividades lúdico recreativas, tales como: celebración del día de la madre, día del padre, mes del adulto mayor, día del amor y amistad, navidad, Encuentros Generacionales e intergeneracionales, Encuentro Departamental del Adulto Mayor.

Informes o Productos

- a) Presentar un Informe Ejecutivo Mensual sirva de soporte para pago del operador por cada contrato intervenido a la Oficina de Política Social, sobre el avance de la ejecución en tiempo y recursos; y reportar las No Conformidades consideradas como críticas y que requieran una intervención inmediata por parte de la Oficina de Política Social Departamental y demás organismos competentes.
- b) Presentar un Informe Básico Bimensual, en el cual se incluyan los siguientes aspectos:
 - Datos generales
 - Pago de aportes al sistema general de seguridad social en salud y parafiscales
 - Información relacionada con la atención a reclamos sobre la ejecución del contrato
 - Reporte de reclamos del mes
 - Seguimiento a quejas y reclamos generados en la ejecución del contrato solo operador
 - Verificación de la totalidad de obligaciones del operador
 - Resultados de visitas
 - Unidades de atención
 - Entidades contratistas
 - Resultado de visitas en bodega o unidades de servicio
 - Unidades de atención
 - Entidades contratistas
 - Bajas de productos
 - Información relacionada con la gestión de resultados
 - Situaciones de reporte inmediato generados en el mes responsabilidad del operador
 - Información relacionada con pruebas microbiológicas
 - Componente financiero y legal
 - Síntesis de la entidad de seguimiento y control frente al cumplimiento del operador
 - Concepto de la entidad de seguimiento y acompañamiento frente al cumplimiento contractual del operador
 - Entrega de documentos, soportes de visitas y archivos planos
 - Adjuntar a los informes, registros fotográficos de visitas en formato jpg.
 - Todos los informes y productos entregados deberán presentarse impresos en original y copias (una para la carpeta del Contrato de Interventoría, y otro para la Secretaría de Educación Departamental).



-Revisada la ficha MGA, es necesario realizar ajustes a sus contenidos, resultado de lo actualizado y corregido en el documento perfil del proyecto. Es necesario revisar y ajustar en los documentos la totalidad de sus contenidos, por ejemplo, al revisar y comparar la ficha EBI y el documento del proyecto, se encuentran estos contenidos que no guardan coherencia entre sí aunque corresponden a los mismos o similares criterios:

Aceptando esta apreciación se revisa todo el documento y se hacen los correctivos de los contenidos.

Señor Secretario Técnico del OCAD Regional, con estas correcciones esperamos cumplir con lo solicitado por el Ministerio de Salud.

Atento a sus inquietudes.

Cordialmente,

Una firma manuscrita en tinta que parece decir 'Erika Maestre Vega'.

ERIKA MERCEDES MAESTRE VEGA
Jefe Oficina Asesora Política Social

Proyectó: Erika Maestre Vega – Jefe Oficina de Política Social
Revisó: Erika Maestre Vega – Jefe Oficina de Política Social
Archivado en: Comunicaciones Oficiales

MINUTA PATRON

ALMUERZO

GRUPO/ALIMENTO	FRECUENCIA	P. BRUTO	CANTIDAD P. NETO	P. SERVIDA	UNIDAD CASERA DE SERVIDA	
SOPA O CREMA						
Verduras	Todos los días	14-20g	12g	350g	Un plato sopero	
Cereal		12g	12g			
Raíces/Tubérculos/Plátano		25-60g	65g			
Leguminosa		12g	12g			
SECO						
CARNE/HUEVO/LEGUMINOSA						
Carne Roja	3veces/semana (Hígado una vez cada 15 días)	110g	110g	70g	1 porción mediana	
Carne Blanca	3veces/semana	Pechuga:90g Pierna:157g Pernil:105g Atún lomo:110	110g	88g(Sin Hueso) Atún: 110g	1 porción mediana	
Huevo	1veces/semana	55g	50g	55g	1 Unidad	
Leguminosa	2veces/semana	20g	20g	66g	4 cucharadas soperas	
CEREAL						
Arroz	6veces/semana	80g	80g	255g	1 Pocillo Grande	
Pasta	1veces/semana	60g	60g	250g	1 Pocillo Grande	
TUBÉRCULO/PLÁTANO/DERIVADOS DEL CEREAL						
Papa/Plátano/Ñame/etc.	5veces/semana	81-115g	69g	60g	1 unidad mediana	
Arepa/Bollo/etc.	1veces/semana	50g	50	50	1 unidad mediana	
HORTALIZAS/VERDURAS						
Verduras	Todos los días	52-82g	48g	48g	5 cucharadas soperas	
FRUTAS						
Enteras	Todos los días	105-222 g	100 g	100 g	1 porción mediana	
En Jugo		51-109 g	49 g	260 cc	200 cc	
AZUCARES						
Azúcar	3 veces por semana	15 g	15 g	15 g	1 Porción grande	bebida 6260cc
Panela		20 g	20 g	20 g		
GRASA						
Aceite	Todos los días	15 cc	15 cc	15 cc	1 ³ / ₄ cucharada	

CICLOS DE MENÙ

MINUTA ADULTO MAYOR

MENU No 1	SOPA DE LENTEJA	GRS MINIMO A SERVIR	GRS MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA GRS	BOLETIN DE PRECIOS DANE PROMEDIO NACIONAL	VALOR GRS A CONSUMIR
	Lenteja	40.0	40.0	500.0	3,000.0	240.0
	Costilla de res	50.0	80.0	1,000.0	15,400.0	1,232.0
	zanahoria	10.0	10.0	1,000.0	2,120.0	21.2
	papa	20.0	20.0	1,000.0	2,700.0	54.0
	platano	20.0	20.0	1,000.0	2,280.0	45.6
	CARNE DESMECHADA					
	carne para desmechar	120.0	140.0	1,000.0	15,600.0	2,184.0
	ARROZ CON PIMENTON			1,000.0		-
	arroz	85.0	85.0	1,000.0	2,300.0	195.5
	pimenton	8.0	10.0	1,000.0	2,160.0	21.6
	ENSALADA					
	lechuga	30.0	30.0	1,000.0	1,780.0	53.4
	zanahoria	10.0	10.0	1,000.0	2,120.0	21.2
	cebolla cabezona	14.0	14.0	1,000.0	2,600.0	36.4
	PAPAS AL PEREJIL					
	papa comun	80.0	80.0	1,000.0	2,700.0	216.0
	perejil	2.0	2.0	1,000.0	2,000.0	4.0
	JUGO DE FRUTA					
	MANDARINA	200.0	200.0	1,000.0	3,350.0	670.0
AZUCAR	13.0	13.0	1,000.0	1,750.0	22.8	
ACEITE	12.0	12.0	1,000.0	4,410.0	52.9	
LIMON	1.0	1.0	1.0	200.0	200.0	
ADEREZOS	20.0	20.0	500.0	500.0	20.0	
SUBTOTAL ALIMENTO						5,290.6
IPC AÑO 2015 (3.66%)						193.6
Valor del Alimento Minuta No. 1						5,484

MENU No 2	SOPA DE HUESO	GRS MINIMO A SERVIR	GRS MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA GRS	BOLETIN DE PRECIOS DANE PROMEDIO NACIONAL	VALOR GRS A CONSUMIR
	Hueso	50.0	90.0	1,000.0	1,200.0	108.0
	zanahoria	10.0	10.0	1,000.0	2,120.0	21.2
	papa comun	25.0	25.0	1,000.0	2,700.0	67.5
	platano verde	15.0	15.0	1,000.0	2,280.0	34.2
	yuca	25.0	25.0	1,000.0	1,690.0	42.3
	arrocillo	20.0	20.0	1,000.0	2,073.0	41.5
	POLLO GUISADO					
	contramuslo	200.0	220.0	1,000.0	9,000.0	1,980.0
	ARROZ BLANCO					
	arroz	85.0	85.0	1,000.0	2,300.0	195.5
	ENSALADA JARDINERA					
	habichuela	25.0	25.0	1,000.0	2,660.0	66.5
	Arveja	25.0	25.0	500.0	6,900.0	345.0
	mayonesa	5.0	5.0	250.0	3,080.0	61.6
	YUCA	25.0	25.0	1,000.0	1,690.0	42.3
	yuca					
	JUGO DE FRUTA	200.0	200.0	1,500.0	4,880.0	650.7
	TOMATE DE ARBOL					
	azucar	13.0	13.0	1,000.0	1,750.0	22.8
ACEITE	11.0	11.0	1,000.0	4,610.0	50.7	
LIMON	1.0	1.0	1.0	200.0	200.0	
ADEREZOS	35.0	35.0	500.0	500.0	35.0	
SUBTOTAL						3,964.6
IPC AÑO 2015 (3.66%)						145.1
Valor del Alimento Minuta No. 2						4,110

MENU No 3		GRS MINIMO A SERVIR	GRS MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA GRS	BOLETIN DE PRECIOS DANE PROMEDIO NACIONAL	VALOR GRS A CONSUMIR
	SOPA COSTILLA					
	costilla de res	80.0	120.0	1,000.0	15,400.0	1,848.0
	zanahoria	10.0	10.0	1,000.0	2,120.0	21.2
	papa comun	25.0	25.0	1,000.0	2,710.0	67.8
	ahuyama	20.0	20.0	1,000.0	2,700.0	54.0
	yuca	20.0	20.0	1,000.0	1,690.0	33.8
	mazorca	50.0	50.0	1,000.0	2,500.0	125.0
	BANDEJA PAISA					
	carne molida	90.0	100.0	1,000.0	12,500.0	1,250.0
chorizo	1.0	1.0	1.0	800.0	800.0	
frijol rojo	35.0	40.0	1,000.0	4,500.0	180.0	
arroz	85.0	85.0	1,000.0	2,300.0	195.5	
TAJADAS AMARILLAS						
platano amarillo	100.0	100.0	1,000.0	2,280.0	228.0	
AGUA DE PANELA	80.0	200.0	1,000.0	3,980.0	796.0	
ACEITE	12.0	12.0	1,000.0	4,610.0	55.3	
LIMON	2.0	2.0	1.0	200.0	400.0	
ADEREZOS	35.0	35.0	500.0	500.0	35.0	
SUBTOTAL						6,089.6
IPC AÑO 2015 (3,66%)						222.9
Valor del Alimento Minuta No. 3						6,312

MENU No 4	SOPA DE PATACON	GRS MINIMO A SERVIR	GRS MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA GRS	BOLETIN DE PRECIOS DANE PROMEDIO NACIONAL	VALOR GRS A CONSUMIR
	costilla de res	60.0	90.0	1,000.0	15,400.0	1,386.0
	zanahoria	10.0	10.0	1,000.0	2,120.0	21.2
	platano verde	30.0	45.0	1,000.0	2,280.0	102.6
	papa comun	25.0	25.0	1,000.0	2,700.0	67.5
	yuca	10.0	15.0	1,000.0	1,690.0	25.4
	ESPAGUETTIS CON POLLO					
	espaguettis	80.0	80.0	500.0	1,430.0	228.8
	pechuga	100.0	120.0	1,000.0	10,300.0	1,236.0
	queso	25.0	25.0	1,000.0	11,000.0	275.0
PAN TAJADO						
Pan tajado	1.0	1.0	1,000.0	2,780.0	2.8	
JUGO DE FRUTA						
lulo	200.0	200.0	1,000.0	2,950.0	590.0	
azucar	13.0	13.0	1,000.0	1,750.0	22.8	
ACEITE	11.0	11.0	1,000.0	4,610.0	50.7	
LIMON	1.0	1.0	1.0	200.0	200.0	
ADEREZOS	45.0	45.0	1,000.0	500.0	22.5	
SUBTOTAL						4,231.2
IPC AÑO 2015 (3.66%)						169.2
Valor del Alimento Minuta No. 4						4,400

MENU No 5

	GRS MINIMO A SERVIR	GRS MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA GRS	BOLETIN DE PRECIOS DANE PROMEDIO NACIONAL	VALOR GRS A CONSUMIR
SOPA DE VERDURAS					
hueso	50.0	90.0	1,000.0	1,200.0	108.0
Ahuyama	20.0	20.0	1,000.0	1,980.0	39.6
zanahoria	10.0	10.0	1,000.0	2,120.0	21.2
papa comun	25.0	25.0	1,000.0	2,700.0	67.5
mazorca	50.0	50.0	1,000.0	2,500.0	125.0
yuca	20.0	20.0	1,000.0	1,690.0	33.8
platano verde	20.0	20.0	1,000.0	2,280.0	45.6
CARNE ASADA					
carne de res	150.0	200.0	1,000.0	15,400.0	3,080.0
ARROZ CON ZANAHORIA					
arroz	85.0	85.0	1,000.0	2,300.0	195.5
zanahoria	5.0	5.0	1,000.0	2,120.0	10.6
ENSALADA VERDE					
pepino	10.0	10.0	1,000.0	2,420.0	24.2
tomate verde	10.0	10.0	1,000.0	2,240.0	22.4
lechuga	10.0	10.0	1,000.0	1,780.0	17.8
cebolla	14.0	14.0	1,000.0	2,600.0	36.4
PAPA SALADA					
papa	80.0	80.0	1,000.0	2,700.0	216.0
JUGO DE FRUTA					
Mora	200.0	200.0	1,000.0	2,400.0	480.0
azucar	13.0	13.0	1,000.0	1,750.0	22.8
ACEITE	12.0	12.0	1,000.0	4,610.0	55.3
LIMON	1.0	1.0	1.0	200.0	200.0
ADEREZOS	35.0	35.0	1,000.0	500.0	17.5
SUBTOTAL					4,819.2
IPC AÑO 2015 (3.66%)					176.4
Valor del Alimento Minuta No. 5					4,996

MENU No 6		GRS MINIMO A SERVIR	GRS MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA GRS	BOLETIN DE PRECIOS DANE PROMEDIO NACIONAL	VALOR GRS A CONSUMIR
	AJIAQUITO					
	Pechuga	70.0	120.0	1,000.0	10,300.0	1,236.0
	mazorca	50.0	50.0	1,000.0	2,500.0	125.0
	ahuyama	20.0	20.0	1,000.0	1,980.0	39.6
	arveja	5.0	5.0	500.0	6,900.0	69.0
	zanahoria	10.0	10.0	1,000.0	2,120.0	21.2
	papa comun	30.0	30.0	1,000.0	2,700.0	81.0
	papa amarilla	30.0	30.0	1,000.0	2,800.0	84.0
	POLLO A LA JARDINERA					
contramuslo	200.0	220.0	1,000.0	10,000.0	2,200.0	
arveja	5.0	5.0	500.0	6,900.0	69.0	
zanahoria	10.0	10.0	1,000.0	2,120.0	21.2	
ARROZ BLANCO						
arroz	85.0	85.0	1,000.0	2,300.0	195.5	
ENSALADA FRESCA						
cebolla cabezona	14.0	14.0	1,000.0	2,600.0	36.4	
lechuga	10.0	10.0	1,000.0	1,780.0	17.8	
tomate rojo	20.0	20.0	1,000.0	2,240.0	44.8	
MONEDAS DE PLATANO						
platano verde	100.0	100.0	1,000.0	2,280.0	228.0	
AGUA DE PANELA						
ACEITE	11.0	11.0	1,000.0	4,610.0	50.7	
LIMON	2.0	2.0	1.0	200.0	400.0	
ADEREZOS	35.0	35.0	1,000.0	500.0	17.5	
SUBTOTAL						4,936.7
IPC AÑO 2015 (3.66%)						180.7
Valor del Alimento Minuta No. 6						5,117

MENU No 7

	GRS MINIMO A SERVIR	GRS MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA GRS	BOLETIN DE PRECIOS DANE PROMEDIO NACIONAL	VALOR GRS A CONSUMIR
CREMA DE AHUYAMA					
ahuyama	60.0	110.0	1,000.0	1,980.0	217.8
leche	35	35	1000	4260	149.1
POLLO GUISADO					
Contramuslo	200	220.0	1,000.0	10,000.0	2,200.0
ARROZ CON FIDEOS					
arroz	85.0	85.0	1,000.0	2,320.0	197.2
Fideos	10	10.0	1,000.0	2,520.0	25.2
ENSALADA MIXTA					
Cebolla cabezona	14.0	14.0	1,000.0	2,600.0	36.4
tomate	20.0	20.0	1,000.0	2,240.0	44.8
pepino	30.0	30.0	1,000.0	2,420.0	72.6
cilantro	2	2.0	500.0	1,500.0	6.0
YUCA FRITA					
Yuca	80	80.0	1,000.0	1,690.0	135.2
JUGO DE FRUTA					
curuba	200.0	200.0	1,000.0	1,560.0	312.0
leche	19.0	19.0	1,000.0	4,260.0	80.9
azucar	13.0	13.0	1,000.0	1,750.0	22.8
ACEITE	12.0	12.0	1,000.0	4,610.0	55.3
LIMON	1.0	1.0	1.0	200.0	200.0
ADEREZOS	35.0	35.0	1,000.0	500.0	17.5
SUBTOTAL					3,772.8
IPC AÑO 2015 (3.66%)					138.1
Valor del Alimento Minuta No. 7					3,911

MENU No 8

	GRS MINIMO A SERVIR	GRS MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA GRS	BOLETIN DE PRECIOS DANE PROMEDIO NACIONAL	VALOR GRS A CONSUMIR
SOPA COSTILLA					
costilla de res	80.0	100.0	1,000.0	15,400.0	1,540.0
zanahoria	10.0	10.0	1,000.0	2,120.0	21.2
papa comun	25.0	25.0	1,000.0	2,700.0	67.5
ahuyama	20.0	20.0	1,000.0	1,980.0	39.6
yuca	20.0	20.0	1,000.0	1,690.0	33.8
mazorca	50.0	50.0	1,000.0	2,500.0	125.0
PANZA CON VERDURAS					
Panza	120	150.0	1,000.0	9,800.0	1,470.0
zanahoria	10.0	10.0	1,000.0	2,120.0	21.2
arveja	15	15.0	500.0	6,900.0	207.0
ARROZ CON PIMENTON					
arroz	85.0	85.0	1,000.0	2,300.0	195.5
pimenton	8.0	10.0	1,000.0	2,160.0	21.6
TAJADAS AMARILLAS					
Platano amarillo	100	100.0	1,000.0	2,280.0	228.0
JUGO DE FRUTA					
Guanabana	200.0	200.0	1,000.0	1,560.0	312.0
leche	19.0	19.0	1,000.0	4,260.0	80.9
azucar	13.0	13.0	1,000.0	1,750.0	22.8
ACEITE	11.0	11.0	1,000.0	4,610.0	50.7
LIMON	1.0	1.0	1.0	200.0	200.0
ADEREZOS	35.0	35.0	1,000.0	500.0	17.5
SUBTOTAL					4,654.3
IPC AÑO 2015 (3.66%)					170.3
Valor del Alimento Minuta No. 8					4,825

MENU No 9

	GRS MINIMO A SERVIR	GRS MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA GRS	BOLETIN DE PRECIOS DANE PROMEDIO NACIONAL	VALOR GRS A CONSUMIR
SOPA DE VERDURAS					
hueso	50.0	90.0	1,000.0	1,200.0	108.0
Ahuyama	20.0	20.0	1,000.0	1,980.0	39.6
zanahoria	10.0	10.0	1,000.0	2,120.0	21.2
papa comun	25.0	25.0	1,000.0	2,700.0	67.5
mazorca	50.0	50.0	1,000.0	2,500.0	125.0
yuca	20.0	20.0	1,000.0	1,690.0	33.8
platano verde	20.0	20.0	1,000.0	2,280.0	45.6
CARNE EN HAMBURGUESA					
carne molida	130.0	170.0	1,000.0	13,600.0	2,312.0
Harina de trigo	3	3.0	1,000.0	2,020.0	6.1
FRIJOL ROSADO					
Frijol rosado	40.0	40.0	1,000.0	4,500.0	180.0
ARROZ BLANCO					
arroz	85.0	85.0	1,000.0	2,300.0	195.5
PAPAS CON PEREJIL					
papa comun	80.0	80.0	1,000.0	2,700.0	216.0
perejil	5.0	5.0	1,000.0	2,000.0	10.0
AGUA DE PANELA					
panela	200	50.0	1,000.0	3,980.0	199.0
ACEITE	12.0	12.0	1,000.0	4,610.0	55.3
LIMON	2.0	2.0	1.0	200.0	400.0
ADEREZOS	35.0	35.0	1,000.0	500.0	17.5
SUBTOTAL					4,032.1
IPC AÑO 2015 (3.66%)					147.6
Valor del Alimento Minuta No. 9					4,180

MENU No 10

	GRS MINIMO A SERVIR	GRS MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA GRS	BOLETIN DE PRECIOS DANE PROMEDIO NACIONAL	VALOR GRS A CONSUMIR
SOPA COSTILLA					
costilla de res	80.0	100.0	1,000.0	15,400.0	1,540.0
zanahoria	10.0	10.0	1,000.0	2,120.0	21.2
papa comun	25.0	25.0	1,000.0	2,700.0	67.5
ahuyama	20.0	20.0	1,000.0	1,980.0	39.6
yuca	20.0	20.0	1,000.0	1,690.0	33.8
mazorca	50.0	50.0	1,000.0	2,500.0	125.0
POLLO CON VERDURAS					
Contramuslo	200	220.0	1,000.0	10,000.0	2,200.0
arveja	10	10.0	500.0	6,900.0	138.0
zanahoria	10.0	10.0	1,000.0	2,120.0	21.2
habichuela	5	5.0	1,000.0	2,200.0	11.0
ARROZ CON COCO					
Arroz	85.0	85.0	1,000.0	2,300.0	195.5
coco	15	15.0	1,000.0	3,700.0	55.5
PATACON					
platano verde	100.0	100.0	1,000.0	2,280.0	228.0
JUGO DE FRUTA					
PAPAYA	200.0	200.0	1,000.0	1,560.0	312.0
leche	19.0	19.0	1,000.0	4,260.0	80.9
azucar	13.0	13.0	1,000.0	1,750.0	22.8
ACEITE	11.0	11.0	1,000.0	4,610.0	50.7
LIMON	1.0	1.0	1.0	200.0	200.0
ADEREZOS	35.0	35.0	1,000.0	500.0	17.5
SUBTOTAL					5,360.2
IPC AÑO 2015 (3.66%)					196.2
Valor del Alimento Minuta No. 10					5,556

MENU No 11

	GRS MINIMO A SERVIR	GRS MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA GRS	BOLETIN DE PRECIOS DANE PROMEDIO NACIONAL	VALOR GRS A CONSUMIR
SOPA CON LEGUMINOSA					
Hueso	50.0	90.0	1,000.0	1,200.0	108.0
Ahuyama	20.0	20.0	1,000.0	1,980.0	39.6
zanahoria	10.0	10.0	1,000.0	2,120.0	21.2
papa comun	25.0	25.0	1,000.0	2,700.0	67.5
mazorca	50.0	50.0	1,000.0	2,500.0	125.0
yuca	20.0	20.0	1,000.0	1,690.0	33.8
platano verde	20.0	20.0	1,000.0	2,280.0	45.6
frijol cabesita negra	5.0	5.0	1,000.0	2,750.0	13.8
CARNE DESMECHADA					
carne para desmechar	150.0	190.0	1,000.0	15,600.0	2,964.0
ARROZ CON ZANAHORIA					
Arroz	85.0	85.0	1,000.0	2,300.0	195.5
zanahoria	5.0	5.0	1,000.0	2,120.0	10.6
ENSALADA PAYASO					
Remolacha	15	15.0	1,000.0	2,400.0	36.0
zanahoria	10.0	10.0	1,000.0	2,120.0	21.2
huevo	5	5.0	1,500.0	6,990.0	23.3
Cebolla cabezona	14.0	14.0	1,000.0	2,600.0	36.4
mayonesa	5.0	5.0	250.0	3,080.0	61.6
PLATANO PICARO					
Platano amarillo	80	80.0	1,000.0	2,280.0	182.4
panela	10	12.0	1,000.0	3,980.0	47.8
AGUA DE PANELA					
panela	200	50.0	1,000.0	3,980.0	199.0
ACEITE	12.0	12.0	1,000.0	4,610.0	55.3
LIMON	2.0	2.0	1.0	200.0	400.0
ADEREZOS	35.0	35.0	1,000.0	500.0	17.5
SUBTOTAL					4,705.0
IPC AÑO 2015 (3.66%)					172.2
Valor del Alimento Minuta No. 11					4,877

MENU No 12

	GRS MINIMO A SERVIR	GRS MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA GRS	BOLETIN DE PRECIOS DANE PROMEDIO NACIONAL	VALOR GRS A CONSUMIR
SOPA COSTILLA					
costilla de res	80.0	100.0	1,000.0	15,400.0	1,540.0
zanahoria	10.0	10.0	1,000.0	2,120.0	21.2
papa comun	25.0	25.0	1,000.0	2,700.0	67.5
ahuyama	20.0	20.0	1,000.0	1,980.0	39.6
yuca	20.0	20.0	1,000.0	1,690.0	33.8
mazorca	50.0	50.0	1,000.0	2,500.0	125.0
GARBANZOS A LA MADRILEÑA					
Garbanzos	40	40.0	1,000.0	3,000.0	120.0
Panza	90	100.0	1,000.0	9,800.0	980.0
zanahoria	10.0	10.0	1,000.0	2,120.0	21.2
ARROZ ENCEBOLLADO					
Arroz	85.0	85.0	1,000.0	2,300.0	195.5
Cebolla cabezona	8.0	8.0	1,000.0	2,600.0	20.8
ENSALADA FRESCA					
pepino	10.0	10.0	1,000.0	2,420.0	24.2
tomate verde	10.0	10.0	1,000.0	2,240.0	22.4
lechuga	10.0	10.0	1,000.0	1,780.0	17.8
cebolla	14.0	14.0	1,000.0	2,600.0	36.4
PAPA COCIDA					
papa comun	100.0	100.0	1,000.0	2,700.0	270.0
JUGO DE FRUTA					
melon	200.0	200.0	1,000.0	1,560.0	312.0
azucar	13.0	13.0	1,000.0	1,750.0	22.8
ACEITE	11.0	11.0	1,000.0	4,610.0	50.7
LIMON	1.0	1.0	1.0	200.0	200.0
ADEREZOS	35.0	35.0	1,000.0	500.0	17.5
SUBTOTAL					4,138.4
IPC AÑO 2015 (3.66%)					151.5
Valor del Alimento Minuta No. 12					4,289.8

ANALISIS QUIMICO

MINUTA 1

TIEMPOS DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	Parte Comestible	P. NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorias	Proteinas gr	Grasa gr	carbohidratos gr	Calcio gr	Hierro gr	Zinc mgr	Vitamina A mgr	
ALMUERZO	Sopas de lentejas	Costilla de Res	80	50	50	147.8	7.90	7.3	0.0	5	1.20	0	0	
		Lenteja	40	40	40	137.2	9.40	0.2	24.4	28	3.80	0	0	
		Zanahoria	20	10	10	4.2	0.07	0.0	1.0	3	0.04	0	70	
		Papa comun, sin cascara	20	20	20	19.0	0.38	0.0	4.3	1	0.22	0	0	
		Platano harton	20	20	20	32.0	0.24	0.0	7.7	2	0.08	0	21	
	Carne Desmechada	Carne de res sem	20	120	120	272.3	22.44	7.3	0.0	7	3.72	0	0	
	Arroz con pimenton	Arroz	80	85	85	298.1	5.70	0.0	68.1	11	0.68	1.58	0	
		Perejil	100	5	5	2.8	0.17	0.0	0.5	1	0.03	0	16	
		Aceite Vegetal	100	10	5	45.0	0.00	5.0	0.0	0	0.00	0	0	
	Ensalada de lechuga	Lechuga Comun	100	30	30	5.3	0.33	0.0	0.9	13	0.30	0	8	
		Zanahoria	20	10	10	4.2	0.07	0.0	1.0	3	0.04	0	70	
		Cebolla Cabezona	100	10	10	3.7	0.14	0.0	0.8	6	0.07	0	6	
	Papas al perejil	Papa comun, sin cascara	100	80	80	75.9	1.52	0.0	17.3	3	0.88	0	0	
		Perejil	20	2	2	1.1	0.07	0.0	0.2	0	0.01	0	6	
		Mandarina	140	200	200	0.0	0.00	0.0	0.0	0	0.00	0	84	
	APORTE NUTRIENTES ALMUERZO						1049	29	19	141	82	11	2	281
	TOTAL APOORTE ALMUERZO						800	30.0	13.3	140.0	192.2	9.0	1.6	
% ADECUACION						131%	96%	122%	101%	43%	123%	99%		

MINUTA 2

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PARTE COMESTIBLE	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas gr	Grasa gr	Carboh. gr	Calcio gr	Hierro gr	Zinc gr	Vit. A ER	
ALMUERZO	Sopas de hueso	Hueso Carnudo	100	50	30.00	32.7	10.75	3.3	0.0	3	1.35	0		
		Zanahoria	100	10	10	4.2	0.07	0.0	1.0	3	0.04	0	70	
		Papa Comun, Sin cascara	100	20	20	23.7	0.48	0.0	5.4	1	0.28	0	0	
		Platano nartón verde	100	15	15	24.0	0.18	0.0	5.7	2	0.06	0	16	
		Yuca	100	25	12	18.0	0.22	0.0	9.3	0	0.00	0	0	
	Pollo Guisado	Pierna de pollo, con piel	100	100	100	187.0	36.20	24.2	0.0	20	2.00	3.54	72	
	Arroz blanco	Arroz	85	100	80	270.0	5.70	0.3	68.1	11	0.68	1.581	0	
		Aceite vegetal	5	100	5	45.0	0.00	5.0	0.0	0	0.00	0	0	
	Ensalada jardinera	Habichuela	100	25	25	3.0	0.53	0.0	1.8	15	0.25	0	4	
		Arveja verde	12	12	12	12.0	5.68	0.2	15.1	0	0.00	0	0	
	Yuca cocida	Yuca	100	25	25	8.2	0.22	0.0	9.3	0	0.00	0	0	
	jugo de Tomate de Arbol	Tomate de arbol	70	65	70	11.3	3.30	0.2	24.6	12	0.80	0	1154	
		Azucar	15	15	15	79.4	0.00	0.0	19.9	0	0.02	0	0	
	APORTE NUTRIENTES ALMUERZO						819	63.3	33.4	160.1	68.5	5.6	5.5	1316.2
	RECOMENDACIONES DIARIAS (EDAD)						800	30.0	13.3	140.0	192.2	9.0	1.6	
% ADECUACION						102%	200.0%	238.0%	114.0%	35.6%	62.6%	343.3%		

MINUTA 3

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PARTE COMESTIBLE	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES							
						Calorías gr	Proteínas gr	Grasa gr	Carboh. gr	Calcio gr	Hierro mgr	Zinc mgr	Vit. A ER
ALMUERZO	Sopas de costilla	COSTILLA DE RES	100	60	60	135.6	6.64	10.0	0.0	7	1.92	0	0
		ZANAHORIA	10	10	10	4.2	0.07	0.0	1.0	3	0.04	0	70
		PAPA COMÚN, SIN CÁSCARA	100	25	25	23.7	0.40	0.0	5.4	1	0.28	0	0
		YUCA	25	80	20	15.3	0.17	0.0	7.4	0	0.00	0	0
		MAÍZ TIERNO	63	50	50	31.4	2.35	0.6	14.5	6	0.40	0	1
		AHUYAMA	20	65	20	3.9	0.18	0.1	1.9	5	0.06	0	68
	Bandeja paisa	ARROZ	80	80	80	198.7	5.70	0.3	68.1	11	0.68	1.581	0
		CARNE MOLIDA	90	60	60	104.0	17.31	7.3	0.0	10	1.43	4.131	0
		CHORIZO	80	80	80	57.8	14.38	9.9	5.1	9	2.10	0	0
		FRÍJOL ROJO	15	15	15	30.0	9.08	7.6	6.4	35	2.49	0	0
		ACEITE VEGETAL	5	5	5	45.0	0.00	5.0	0.0	0	0.00	0	0
		PLÁTANO HARTÓN MADURO	95	60	60	75.6	1.10	0.2	36.9	5	0.50	0	54
	Agua de panela	PANELA	100	100	100	0.0	1.38	0.0	0.0	220	13.00	2.8	3
	APORTE NUTRIENTES ALMUERZO						821	58.7	31.2	146.5	311.7	22.9	8.5
RECOMENDACIONES DIARIAS (EDAD)						800	30.0	13.3	140.0	106.6	4.5	1.2	
% ADECUACION						102%	195.0%	197.0%	107.0%				

MINUTA 4

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PARTE COMESTIBLE	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES							
						Calorías gr	Proteínas gr	Grasa gr	Carboh. gr	Calcio gr	Hierro mgr	Zinc mgr	Vit. A ER
ALMUERZO	Sopas de patacon	COSTILLA DE RES	33	65	60.00	177.4	9.48	15.6	0.0	5	1.44	0	0
		ZANAHORIA	10	85	10	4.2	0.07	0.0	1.0	3	0.04	0	70
		PLATANO HARTÓN VERDE	40	75	30	47.9	0.36	0.1	11.5	3	0.12	0	32
		PAPA COMÚN,	22	77	25	23.7	0.48	0.0	5.4	1	0.28	0	0
		YUCA	12.5	80	10	15.3	0.09	0.0	3.7	0	0.00	0	0
	Pastas con pollo	PECHUGA DE POLLO	100	91	100	172.0	20.80	9.2	0.0	11	0.70	0.8	24
		PASTA ALIMENTICIA	80	100	80	283.1	9.34	0.3	90.0	17	0.80	0	0
		QUESO CAMPESINO	25	100	25	21.0	5.01	5.6	0.4	0	0.00	0	0
	Pan tajado	PAN MOLDE	1	100	1	2.7	0.09	0.0	0.6	1	0.05	0.9293	0
	Jugo de lulo	LULO	43	60	200	74.2	1.33	0.2	16.7	16	1.26	0	74
	AZÚCAR	20	100	20	79.4	0.00	0.0	19.9	0	0.02	0	0	
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO						900.9	47	31	149	58	5	2	200
RECOMENDACIONES DIARIAS (EDAD)						800	30.0	13.3	140.0	106.6	4.5	1.2	
% ADECUACION						112%	156%	200%	106%	54%	105%	144%	

MINUTA 5

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PARTE COMESTIBLE	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES							
						Calorías gr	Proteínas gr	Grasa gr	Carboh. gr	Calcio gr	Hierro mgr	Zinc mgr	Vit. A ER
ALMUERZO	sopas de verduras	HUESO CARNUDO	100	50	50.00	72.3	10.75	3.3	0.0	3	1.35	0	0
		YUCA	25	80	20	30.5	0.17	0.0	7.4	0	0.00	0	0
		AHUYAMA	15	65	15	6.7	0.14	0.1	1.4	4	0.05	0	51
		PLÁTANO HARTÓN VERDE	15	75	20	32.0	0.24	0.0	7.7	2	0.08	0	21
		PAPA COMÚN, CON CÁSCARA	25	100	25	22.4	0.48	0.0	5.1	18	0.13	0	0
		MAÍZ TIERNO	63	60	50	72.8	2.35	0.6	14.5	6	0.40	0	1
		ZANAHORIA	10	85	10	4.2	0.07	0.0	1.0	3	0.04	0	70
		HABICHUELA	5	90	5	1.9	0.11	0.0	0.4	3	0.05	0	1
	Carne asada	CARNE DE RES, MAGRA	150	100	150	216.2	32.25	9.8	0.0	9	4.05	0	0
		ARROZ	100	80	80	298.1	5.70	0.3	68.1	11	0.68	1.581	0
	Arroz con zanahoria	ZANAHORIA	10	85	10	4.2	0.07	0.0	1.0	3	0.04	0	70
	Ensalada verde	PEPINO COHOMBRO	10	75	10	1.2	0.05	0.0	0.2	5	0.07	0	0
		CEBOLLA CABE	10	95	10	3.7	0.14	0.0	0.8	6	0.07	0	6
		TOMATE CHONTO	12.5	80	10	2.2	0.09	0.0	0.4	0	0.00	0	0
		LECHUGA COMÚN	17	55	10	1.8	0.11	0.0	0.3	4	0.10	0	3
	papa salada	PAPA COMÚN, CON CÁSCARA	80	100	80	71.8	1.52	0.1	16.2	56	0.40	0	0
	Jugo de Mora	MORA	190	90	200	57.4	1.20	0.2	12.7	36	2.40	0	0
		AZÚCAR	20	100	20	79.4	0.00	0.0	19.9	0	0.02	0	0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO						979	55	14	157	169	10	2	223
RECOMENDACIONES DIARIAS (EDAD)						800	30.0	13.3	140.0	106.6	4.5	1.2	
% ADECUACION						122%	183.0%	52.0%	112.0%				

MINUTA 6

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PARTE COMESTIBLE	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES							
						Calorías gr	Proteínas gr	Grasa gr	Carboh. gr	Calcio gr	Hierro mgr	Zinc mgr	Vit. A ER
ALMUERZO		AHUYAMA	35	65	35.00	15.5	0.32	0.1	3.3	9	0.11	0	119
	Crema de Ahuyama	LECHE ENTERA	50	100	50.00	13.4	1.74	1.6	1.6	60	0.15	0	15
	Pollo Guisado	PIERNA DE POLLO, CON PIEL	100	100	100	200.0	36.20	12.0	0.0	20	2.00	3.54	72
		CEBOLLA CABEZONA	5	95	5	1.9	0.07	0.0	0.4	3	0.04	0	3
		ZANAHORIA	10	85	5	2.1	0.04	0.0	0.5	1	0.02	0	35
		TOMATE CHONTO	6.25	80	5	1.1	0.05	0.0	0.2	0	0.00	0	0
		HABICHUELA	5	5	5	1.9	0.11	0.0	0.4	3	0.05	0	1
		Arroz con fideos	ARROZ	80	80	80	298.1	5.70	0.3	68.1	11	0.68	1.581
	FIDEOS		10	100	10	34.2	0.98	0.0	7.5	3	0.37	0	0
	ACEITE VEGETAL		5	5	5	90.0	0.00	5.0	0.0	0	0.00	0	0
	Ensalada Mixta	PEPINO COHOMBRO	40	75	30	3.6	0.15	0.0	0.7	15	0.21	0	1
		CEBOLLA CABEZONA	10	95	10	3.7	0.14	0.0	0.8	6	0.07	0	6
		TOMATE CHONTO	25	80	20	4.3	0.18	0.0	0.9	0	0.00	0	0
		CILANTRO	2	90	2	1.2	0.08	0.0	0.2	5	0.15	0	8
	Yuca cocida	YUCA	100	80	60	100.0	0.69	0.1	29.7	0	0.00	0	0
	Fruta	PAPAYA	196	70	200	39.4	1.40	0.2	15.6	18	2.00	0	340
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO						810.0	48.0	19.4	150.0	136.7	3.8	5.1	258.8
RECOMENDACIONES DIARIAS (EDAD)						800.0	30.0	13.3	140.0		12.1	3.9	
% ADECUACION						101%	160%	145%	102%	20%	32%	131%	

MINUTA 7

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PARTE COMESTIBLE	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES							
						Calorías gr	Proteínas gr	Grasa gr	Carboh. gr	Calcio gr	Hierro mgr	Zinc mgr	Vit. A ER
ALMUERZO	Sopas de Costillas	COSTILLA DE RES	60	60	60.00	198.7	12.64	10.8	0.0	7	1.92	0	0
		MAIZ TIERNO	33	60	20	15.5	0.94	0.2	5.8	2	0.16	0	0
		ZANAHORIA	10	10	10	4.2	0.07	0.0	1.0	3	0.04	0	70
		PAPA COMÚN, CON CÁSCARA	25	25	25	12.0	0.48	0.0	5.1	18	0.13	0	0
		YUCA	25	20	20	15.3	0.17	0.0	7.4	0	0.00	0	0
		AHUYAMA	15	65	15	4.0	0.11	0.0	0.8	11	3.04	0	0
	Panza con verduras	CHUNCHULLO DE RES	100	100	100	159.7	13.20	12.4	0.0	14	2.16	0	0
		ZANAHORIA	10	85	10	4.2	0.07	0.0	1.0	3	0.04	0	70
		ACEITE VEGETAL	5	5	5	90.0	0.00	5.0	0.0	0	0.00	0	0
		ARVEJA VERDE	12	12	12	9.0	1.23	0.0	3.6	5	0.36	0	3
	Tajadas amarillas	PLÁTANO HARTÓN MADURO	80	80	65	0.0	0.00	0.0	0.0	0	0.00	0	0
	Arroz con pimenton	ARROZ	80	100	80	298.1	5.70	0.3	68.1	11	0.68	1.581	0
		AJI PIMIENTO ROJO	10	90	10	4.0	0.22	0.2	1.4	3	0.10	0	46
	Jugo de Guanabana	GUANÁBANA	196	100	100	75.4	2.20	0.2	23.8	46	0.60	83.6	0
		LECHE EN POLVO ENTERA DE VACA	20	100	20	42.2	5.54	5.4	7.5	188	0.16	0	58
	AZÚCAR	15	100	15	49.6	0.00	0.0	14.9	0	0.02	0	0	
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO						924	43	34	140	310	9	85	247
RECOMENDACIONES DIARIAS (EDAD)						800.0	30.0	13.3	140.0				
% ADECUACION						115%	143.0%	215.0%	100.0%				

MINUTA 8

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PARTE COMESTIBLE	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES							
						Calorías gr	Proteínas gr	Grasa gr	Carboh. gr	Calcio gr	Hierro mgr	Zinc mgr	Vit. A ER
ALMUERZO	sopas de verduras	HUESO CARNU	100	50	50.00	42.3	10.75	3.3	0.0	3	1.35	0	0
		YUCA	25	80	20	10.5	0.17	0.0	7.4	0	0.00	0	0
		AHUYAMA	15	65	15	6.7	0.14	0.1	1.4	4	0.05	0	51
		PLÁTANO HAR	17	75	20	12.0	0.24	0.0	7.7	2	0.08	0	21
		PAPA COMÚN	25	100	25	22.4	0.48	0.0	5.1	18	0.13	0	0
		MAÍZ TIERNO	63	60	50	31.2	2.35	0.6	14.5	6	0.40	0	1
		ZANAHORIA	10	85	10	4.2	0.07	0.0	1.0	3	0.04	0	70
		CARNE MOLIDA	130	100	100	176.7	25.00	6.1	0.0	14	2.07	5.967	0
	Carne en	HARINA DE TR	5	100	5	12.0	0.47	0.0	3.8	2	0.14	0	0
	Arroz blanco	ARROZ	85	100	85	298.1	5.70	0.3	68.1	11	0.68	1.581	0
	Frijol rojo	FRÍJOL ROJO	40	100	40	252.2	10.37	10.2	7.3	40	2.84	0	0
	Papas al perejil	PAPA COMÚN	76	77	80	75.9	1.52	0.1	17.3	3	0.88	0	0
		PEREJIL	5	90	5	2.8	0.17	0.0	0.5	1	0.03	0	16
	Agua de panela	PANELA	200	100	200	0.0	1.38	0.0	0.0	220	13.00	2.8	3
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO						946.9	58.8	20.8	142.0	325.6	21.7	10.3	162.4
RECOMENDACIONES DIARIAS (EDAD)						800.0	30.0	13.3	140.0				
% ADECUACION						118.0%	196.0%	156.0%	102.0%				

MINUTA 9

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PARTE COMESTIBLE	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías gr	Proteínas gr	Grasa gr	Carboh. gr	Calcio gr	Hierro mgr	Zinc mgr	Vit. A	ER
ALMUERZO	Sopa de Frijol cabecita Negra	HUESO CARNUDO	100	50	50.00	72	10	3.25	0	3	1.35	0	0	
		AHUYAMA	65	65	15	6	0.1	0.06	1.395	3.9	0.045	0	51	
		ZANAHORIA	85	85	10	4	0.7	0.01	0.95	2.7	0.04	0	70	
		PAPA COMÚN, CON CÁSCARA	25	100	25	22	0.4	0.025	5.075	17.5	0.125	0	0	
		PLÁTANO HARTÓN VERDE	66	75	20	31	0.2	0.04	7.66	2.2	0.08	0	21.2	
		YUCA	25	80	20	30	1	0.02	7.4	0	0	0	0	
		MAÍZ TIERNO	83	60	50	73	2.3	0.6	14.5	6	0.4	0	1	
		FRÍJOL ROJO	2	100	2	12	1	1.008	1	2	0.142	0	0	
	Carne Desmechada	Carne de res semi gorda	150	100	100	240	28	12.17	5	9	4.65	0	0	
	Arroz	ARROZ BLANCO	85	100	85	298.0	5.70	0.3	68.1	11	0.68	1.581	0	
		ACEITE VEGETAL	5	100	5	45.0	0.00	5.0	0.0	0	0.00	0	0	
	Ensalada de payaso	REMOLACHA	18	15	25	11.8	0.35	0	2.6	8	0.2	0	0	
		ZANAHORIA	12	85	10	4.17	0.07	0.01	0.95	2.7	0.04	0	70	
		HUEVO DE GALLINA	5	90	5	7.8	0.64	0.575	0.035	2.7	0.135	0	13.2	
		MAYONESA	5	5	5	7.8	0.64	0.575	0.035	2.7	0.135	0	13.2	
	Platano Picaro	PLÁTANO HARTÓN MADURO	80	80	80	7.8	0.64	0.575	0.035	2.7	0.135	0	13.2	
	Agua de panela	PANELA	200	100	200	0	1.38	0	0	220	13	2.8	3.2	
	APORTE NUTRIENTES ALMUERZO						872.4	52.2	12.9	115.0	295.7	21.2	4.4	256.0
	RECOMENDACIONES DIARIAS (EDAD)						800.0	30.0	13.3	140.0				
	% ADECUACION						109.0%	174.0%	100.0%	84.0%				

						MUNUTA 10							
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PARTE COMESTIBLE	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES							
						Calorias	Proteinas gr	Grasa gr	Carboh. gr	Calcio gr	Hierro mgr	Zinc mgr	Vit. A ER
ALMUERZO	Ajiaquito	PECHUGA DE	55	91	50	76,0	10,40	4,6	0,0	6	0,35	0,4	12
		MAÍZ TIERNO	60	30	30	32,0	2,35	0,6	7,5	6	0,40	0	1
		AHUYAMA	15	15	15	6,7	0,14	0,1	1,4	4	0,05	0	51
		ARVEJA SECA	5	100	5	9,7	1,18	0,0	3,0	3	0,23	0	1
	ZANAHORIA	12	10	10	2,4	0,07	0,0	1,0	3	0,04	0	70	
	PAPA CRIOLLA	30	100	30	9,2	0,75	0,0	6,5	1	0,30	0	1	
	PAPA COMÚN	30	100	30	6,9	0,57	0,0	6,1	21	0,15	0	0	
	Pollo a la jardinera	MUSLO DE P	250	80	100	117,0	46,60	9,4	0,0	22	2,80	4,5	88
		ZANAHORIA	12	85	10	4,2	0,07	0,0	1,0	3	0,04	0	70
		ARVEJA VERD	13	40	5	6,6	0,41	0,0	1,2	2	0,12	0	1
		ACEITE VEGE	5	100	5	45,0	0,00	5,0	0,0	0	0,00	0	0
	Monedas de platano	PLÁTANO HA	100	65	65	79,0	1,20	0,2	38,3	11	0,40	0	
	ARROZ	ARROZ	80	100	80	298,1	5,70	0,3	38,1	11	0,68	1,581	0
	Agua de panela	PANELA	100	100	100	240,0	0,84	0,2	93,0	268	14,60	0,8	0
	APORTE NUTRIENTES ALMUERZO						932	70	21	196	359	20	7
TOTAL APORTE ALMUERZO						800	30,0	13,3	140,0	192,2	9,0	1,6	
% ADECUACION						117%	233%	152%	140%	187%	224%	455%	

MINUTA 11

TIEMPOS DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc		PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorias	Proteinas gr	Grasa gr	carbohidratos gr	Calcio gr	Hierro gr	Zinc mgr	Vitamina A mgr	
ALMUERZO	Sopa de Costilla	Costilla	123,076923	65	50,00	136,5	6,60	10,8	0,0	7	1,92	0		
		Zanahoria	11,7647059	85	10	4,2	0,07	0,0	1,0	3	0,04	0	70	
		Papa Comun	25	100	25	22,4	0,48	0,0	5,1	18	0,13	0	0	
		Ahuyama	23,0769231	65	15	6,7	0,14	0,1	1,4	4	0,05	0	51	
		Yuca	25	80	20	30,5	0,17	0,0	7,4	0	0,00	0	0	
		Maiz Tierno	83,3333333	60	50	72,8	0,35	0,6	14,5	6	0,40	0	1	
	Pollo con Verduras	Muslo de Pollo	200	80	100	232,0	23,30	13,2	0,0	22	2,80	4,5	88	
		Zanahoria	11,7647059	85	10	4,2	0,07	0,0	1,0	3	0,04	0	70	
		Arverja Verde	25	40	10	9,2	0,82	0,0	2,4	4	0,24	0		
		Habichuela	5,55555556	90	5	1,9	0,11	0,0	0,4	3	0,05	0	1	
		Pimenton Rojo	8,23529412	85	7	2,2	0,13	0,0	0,4	17	0,27	0	55	
		Zanahoria	8,23529412	85	7	2,9	0,05	0,0	0,7	2	0,03	0	49	
	Arroz con Coco	Arroz	85	100	85	298,1	3,70	0,3	68,1	11	0,68	1,581	0	
		Coco	33,3333333	45	15	47,3	0,46	4,1	2,2	1	0,20	0	0	
	Patacon	Patacon	133,333333	75	100	129,0	1,20	0,2	38,3	11	0,40	0	106	
		Aceite Vegetal	5	100	5	45,0	0,00	5,0	0,0	0	0,00	0	0	
	Jugo de Papaya	Papaya Madura	285,714286	70	200	38,6	1,70	0,2	17,5	50	0,60	0	140	
		Leche en Polvo	10	100	10	26,1	3,20	2,4	7,5	188	0,16	0	58	
		Azucar	15	100	15	59,6	0,00	0,0	14,9	0	0,02	0	0	
	Aportes Nutrientes Almuerzo						1069	42,5	27,3	182,6	347,8	8,0	6,1	618,1
	Recomendaciones diarias (EDAD)						800	30,0	13,3	140,0	192,2	9,0	1,6	
% Adecuacion						133%	141,0%	203,0%	130,0%	180,9%	89,0%			

						MINUTA 12							
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc		PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES							
						Calorías	Proteínas gr	Grasa gr	Carboh. gr	Calcio gr	Hierro mgr	Zinc mgr	Vit. A ER
	Sopas de Costillas	COSTILLA DE	123,076923	65	50	136,5	12,64	10,8	0,0	7	1,92	0	0
		ZANAHORIA	11,7647059	85	10	2,2	0,07	0,0	1,0	3	0,04	0	70
		PAPA COMÚN	25	100	20	12,4	0,48	0,0	5,1	18	0,13	0	0
		AHUYAMA	23,0769231	65	15	3,7	0,14	0,1	1,4	4	0,05	0	51
		YUCA	25	80	20	15,2	0,17	0,0	7,4	0	0,00	0	0
		MAÍZ TIERNO	83,3333333	60	50	35,3	2,35	0,6	14,5	6	0,40	0	1
	Garbanzos a la Madrileña	GARBANZO	80	50	40	74,2	12,50	4,8	11,3	60	2,56	0	0
		ZANAHORIA	100	10	10	4,2	0,07	0,0	1,0	3	0,04	0	70
		CHUNCHULL	90	100	90	206,5	22,05	12,0	1,5	0	0,00	0	0
	Arroz en cebollado	ARROZ	85	100	85	298,1	5,70	0,3	68,1	11	0,68	1,581	0
		CEBOLLA CA	7,36842105	95	7	2,6	0,10	0,0	0,5	4	0,05	0	4
		ACEITE VEG	5	100	5	45,0	0,00	5,0	0,0	0	0,00	0	0
	Ensalada fresca	PEPINO COH	13,3333333	75	10	1,2	0,05	0,0	0,2	5	0,07	0	0
		LECHUGA C	18,1818182	55	10	1,8	0,11	0,0	0,3	4	0,10	0	3
		TOMATE CH	12,5	80	10	2,2	0,09	0,0	0,4	0	0,00	0	0
		CEBOLLA CA	10,5263158	95	10	3,7	0,14	0,0	0,8	6	0,07	0	6
	PAPA COCIDA	PAPA COMÚN	100	100	100	45,3	1,90	0,1	20,3	70	0,50	0	0
	Jugo de Melon	MELÓN COM	400	50	200	18,8	1,20	0,0	6,0	10	0,60	0	80
AZÚCAR		10	100	10	39,7	0,00	0,0	9,9	0	0,01	0	0	
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO						949	59,8	33,8	150,0	211,0	7,2	1,6	285,0
RECOMENDACIONES DIARIAS (EDAD)						800	30,0	13,3	140,0	106,6	4,5	1,2	
% ADECUACION						48%	200,0%	215,0%	107,0%				

PORCENTAJE DE ADECUACION POR MENUS

APORTE NUTRICIONAL

NUTRIENTES	MENU 01	MENU 02	MENU 03	MENU 04	MENU 05	MENU 06	MENU 07	MENU 08	MENU 09	MENU 10	MENU 11	MENU 12
CALORIAS	1049	819	821	900	979	810	924	947	872	932	1069	949
PROTEINAS	29	63,3	58,7	47	55	48	43	54	52,2	70	42,5	60
GRASAS	19	33	31,2	31	14	19	34	21	12,9	21	27,3	34
CARBOHIDRATOS	141	160	146,5	149	157	150	140	142	115	196	182,6	150
% DE ADECUACION	52%	44%	47%	49%	50%	44%	50%	50%	47%	50%	53%	50%

PORCENTAJE DE ADECUACIÓN POR MENÚ

PORCENTAJE DE ADECUACION POR MENUS

APORTE NUTRICIONAL

NUTRIENTES	MENU 01	MENU 02	MENU 03	MENU 04	MENU 05	MENU 06	MENU 07	MENU 08	MENU 09	MENU 10	MENU 11	MENU 12
CALORIAS	1049	819	821	900	979	810	924	947	872	932	1069	949
PROTEINAS	29	63,3	58,7	47	55	48	43	54	52,2	70	42,5	60
GRASAS	19	33	31,2	31	14	19	34	21	12,9	21	27,3	34
OS	141	160	146,5	149	157	150	140	142	115	196	182,6	150
% DE ADECUACION	52%	44%	47%	49%	50%	44%	50%	50%	47%	50%	53%	50%

MEMORANDO



TRAD_S

PARA: **CLAUDIA MARCELA MONTEALEGRE**
Oficina Asesora Despacho del Ministro de Salud y Protección Social

DE: **ELKIN DE JESUS OSORIO SALDARRIAGA**
DIRECTOR DE PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

ASUNTO: Respuesta al memorando **2015100000XXXX**, relacionado con la revisión técnica del proyecto "mejoramiento de las condiciones alimentarias de los adultos mayores del departamento del Cesar - Caribe"

Revisados los contenidos y anexos del proyecto en mención del asunto, el equipo técnico de la Subdirección de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas de esta Dirección se permite realizar las siguientes apreciaciones:

Respecto a los contenidos revisados se sugiere revisar y ajustar lo siguiente:

- Es necesario ajustar los contenidos en el "perfil del proyecto" y en la ficha EBI, específicamente en: identificación del problema o necesidad, causas directas e indirectas del problema, efectos directos e indirectos del problema, objetivos específicos. A lugar, cabe mencionar que aspectos administrativos no deben enunciarse como causas directas de la malnutrición de la población objeto a beneficiar con el proyecto.
- Los objetivos específicos no deben expresarse en función de cumplimiento de "mejorar el estado nutricional de la población" y "contribuir al cumplimiento de los ODM". Se reitera que esta formulación debe aterrizar al problema encontrado y analizado localmente y así mismo al alcance real que con la ejecución del proyecto se puede lograr en el tiempo y espacio determinado. Es necesario replantear la definición de los objetivos específicos del proyecto.

Ajustar en el nombre del proyecto "(...) población adulto mayor vulnerable" dado que a lo largo del documento se menciona repetidamente esta cualificación.

- Concretar y ajustar el contenido de las páginas 53 a la 56 "criterios de priorización, selección, retiro y requisitos de los beneficiarios".
- Resultado de una revisión anterior y de la asesoría virtual se recomendó establecer los "lineamientos técnicos para el componente de nutrición (menú patrón y

Carrera 13 No.32-76 - Código Postal 110311, Bogotá D.C

Teléfono:(57-1)3305000 - Línea gratuita: 018000952525 Fax: (57-1)3305050 - www.minsalud.gov.co

derivados) como un documento anexo. Se debe ajustar y desvincular del texto del perfil del proyecto.

- Por considerar de su competencia de acuerdo al Decreto 987 de 2012 y dada su amplia experiencia en el campo específico, este Ministerio sugiere al Departamento Nacional de Planeación que los contenidos técnicos establecidos para *"requerimientos nutricionales, análisis químicos, menú patrón, menús y minutas poblacionales así como su composición"* sean revisados y conceptuados por parte del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF- puesto que el proyecto formulado propende en gran parte para desarrollar un componente de alimentación servida (caliente) destinada a una población específica y vulnerable y estos criterios requieren ser debidamente reformulados y adecuados para su cumplimiento durante la ejecución del mismo.
- Si bien, para la evaluación del componente alimentario de este proyecto en particular se sugiere al Departamento de Planeación Nacional para que sea evaluado, valorado y conceptuado en sus contenidos técnicos por parte del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar dada su misión, especificidad y expertise en este campo, se hace la anotación en que "los contenidos técnicos revisados en este proyecto en lo referente a menú patrón, minutas y derivadas, composición química, porcentajes de adecuación y demás componentes de tipo nutricional en lo formulado requiere de un ajuste total y prioritario que sea realizado por un profesional competente y con experiencia para el caso, dado que en lo revisado en este proyecto se encuentran importantes incongruencias e incoherencias en sus planteamientos que ponen en consideración la pertinencia y soporte técnico del proyecto. Es posible que varios de los contenidos vinculados en este ítem no sean los definidos para este proyecto. La totalidad de los contenidos del punto "12.1.7 LINEAMIENTOS TECNICOS y el punto 12.1.8 DESARROLLO Y COMPOSICIÓN DE LOS MENUS" deben ser revisados y ajustados y se deben contemplar en un documento anexo del proyecto. De manera especial se recomienda, dada su importancia y coherencia con las políticas de alimentación saludable lideradas por este Ministerio y para la población a quien va dirigido el proyecto, evitar el uso de saleros y de azucareros en la mesa durante el suministro de alimentos (entrega de raciones servidas).
- Se sugiere revisar en la página 82 del documento, que para efectos contractuales y de caracterización del talento humano para la ejecución de este tipo de proyectos, el profesional en nutrición y dietética para ejercer como tal, debe estar debidamente registrado ante la comisión del ejercicio profesional del nutricionista dietista y contar con su respectiva matrícula profesional.

Se aceptaran estudiantes de Ingeniería de Alimentos o Ingeniería Agroindustrial o Química de alimentos o Nutrición y Dietética siempre y cuando estén en semestre de práctica académica y presenten la certificación y aprobación de la Universidad respectiva, avalando su dedicación y exclusividad de tiempo al Programa como proyecto de práctica.

- No se encuentra claramente definido la relación del proyecto con el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, se sugiere revisar.

Carrera 13 No.32-76 - Código Postal 110311, Bogotá D.C

Teléfono:(57-1)3305000 - Línea gratuita: 018000952525 Fax: (57-1)3305050 - www.minsalud.gov.co

- Es necesario ajustar en el documento y tener en cuenta durante la ejecución del proyecto las normas nacionales vigentes para expendios de alimentos así como para alimentos específicos dado que no es clara su consideración en el mismo. En Colombia, la NTC (Norma Técnica Colombiana) no es de obligatorio cumplimiento, es voluntaria, salvo que los participantes estén certificados en la misma y requieran de su cabal cumplimiento para el desarrollo de sus actividades.
- No se encuentra en el documento perfil del proyecto la formulación de indicadores para la evaluación del proyecto que será ejecutado ni el análisis de sostenibilidad e impacto, es necesario incluirlos.
- Se debe especificar las características de la interventoría técnica del proyecto para cada uno de los componentes referidos en el documento del proyecto.
- Revisada la ficha MGA, es necesario realizar ajustes a sus contenidos, resultado de lo actualizado y corregido en el documento perfil del proyecto. Es necesario revisar y ajustar en los documentos la totalidad de sus contenidos, por ejemplo, al revisar y comparar la ficha EBI y el documento del proyecto, se encuentran estos contenidos que no guardan coherencia entre sí aunque corresponden a los mismos o similares criterios:
- extracto del documento perfil del proyecto página "44 y 45 numeración manoalzada"

Una de las principales características de esta iniciativa es el enfoque diferencial que permitirá llegar de manera equitativa a los adultos identificados en extrema pobreza de la red unidos, personas con algún grado de discapacidad, desplazados, víctimas, y afrocesarenses que por su situación de vulnerabilidad, necesitan y requieren de una actuación inmediata por parte de la administración departamental quien trabaja

44

DEPARTAMENTO DEL CESAR, CARIBE

articuladamente a nivel intersectorial sobre las condiciones sociales económicas y culturales de los individuos, la familia y la sociedad.

- Extracto de la ficha EBI, "página 7 y 8 de 27", vinculada en el mismo documento perfil del proyecto:

Grupos Étnicos	Indígenas	0	
Grupos Étnicos	Afrocolombianos	0	

Grupos Etnicos	ROM		
Población Vulnerable	Desplazados	0	
Población Vulnerable	Discapacitados	0	
Población Vulnerable	Pobres Extremos	0	

- Esta revisión es técnica y no contempla aspectos financieros ni jurídicos de los proyectos presentados para valoración y emisión de conceptos técnicos.

Esta Dirección se permite manifestar como resultado de la revisión técnica realizada, que este proyecto en su versión actual requiere de ajustes técnicos importantes a definir y estipular previo a su implementación; por lo tanto considera su concepto como **no favorable** para el mismo, sin perjuicio de la posición y/o evaluación que deban fijar otras instancias en lo de su competencia.

Atentamente,

ELKIN DE JESUS OSORIO SALDARRIAGA
Director de Promoción y Prevención

Proyectó: Claudia G – Claudia R
Revisó: Claribel R
Aprobó: Patricia H
Ruta electrónica: C:\Users\cgodoy\Desktop\PARA.docx

DOCUMENTO BORRADOR - EN TRÁMITE DE FIRMAS



República de Colombia
 Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
 Cecilia De la Fuente de Lleras
 Regional Cesar
 Asistencia Técnica



203000

Valledupar,

Doctora.
 ERIKA MERCEDES MAESTRE VEGA
 Jefe Oficina Asesora Política Social
 Gobernación del Cesar
 Valledupar,

000006
 República de Colombia
 Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
 Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
 Cecilia de la Fuente de Lleras
 Grupo Administrativo de Gestión Documental
 Fecha: 21 FEB 2015 11:00
RADICADO

Gobernación del Cesar
 Comprobante de recepción
 Fecha: 04-mar-2015
 Hora: 09:44:30
 Número de radicación: GC-EXT-03189-2015
 Funcionario que registra: BORNACELLY VASQUEZ, JAIME EDUARDO
 Transferido a: MAESTRE VEGA, ERIKA MERCEDES
 Área responsable: Oficina Asesora de Política Social
 Número de páginas: 12

ASUNTO: concepto Técnico de la minuta patrón del programa de alimentación para el Adulto Mayor.

Atendiendo su solicitud remitimos a usted concepto Técnico de la Minuta Patrón del Programa Alimentación para el Adulto Mayor.

Atentamente,

MARIA ESTHER UCHILACUNA
 Coordinadora Asistencia Técnica
 Regional Cesar ICBF

Copia. Archivo. Gestión documental Archivo

Anexo 11. folios

Calle 16 A No. 11- 15
 Teléfono: 5743900
 Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
 www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

CONCEPTO TECNICO MINUTA PATRON PROYECTO "MEJORAMIENTO DE LAS CONICIONES ALIMENTARIAS DE LOS ADULTOS MAYORES DEL DEPARTAMENTO DEL CESAR"

El estado de salud de las personas en la edad adulta dependen básicamente de cómo se han alimentado en el transcurso de la vida, iniciando con correctos hábitos alimentarios desde la niñez.

La alimentación en esta etapa de la vida no difiere fundamentalmente de la de los otros grupos de edad. Lógicamente y como se ha observado, cada una de ellas tienen características especiales muy definidas. La alimentación, si no se tiene un problema específico de salud, debe ser alta en proteínas, moderada en carbohidratos, relativamente baja en grasa, especialmente de origen animal y rica en vitaminas, minerales y fibra.

La minuta patrón diseñado para el Proyecto "MEJORAMIENTO DE LAS CONICIONES ALIMENTARIAS DE LOS ADULTOS MAYORES DE EL DEPARTAMENTO DE EL CESAR" cumple técnicamente en frecuencia y cantidad en gramos peso neto, las cuales están definidas con base a las características fisiológicas y necesidades de la población objetivo y enmarcados dentro de la clasificación de Alimentos Colombianos establecidas en el documento de base técnicas de las guías alimentarias para la población Colombiana mayor de 2 años.

Hacemos las siguientes apreciaciones para que el profesional de la nutrición tenga en cuenta al momento de la derivación y realización del ciclo de menú:

- En el grupo de las grasas colocar un rango de 15 cc a 75 cc semanal con el objeto de disminuir el riesgo de sobrepeso y obesidad.
- Disminuir a 3 veces por semana el consumo azúcar refinado para no excederse en este grupo que proporciona muchas calorías debido a que el exceso de esta se transforma en grasa y favorece la obesidad.
- Aumentar a 3 veces por semana el consumo de fruta en porción para dar en mayor proporción la fibra necesaria para la reducción de la absorción de grasa en el organismo.
- La sopa debe incluir los tres grupos de alimentos mencionados, sensorialmente la preparación debe tener un sabor y viscosidad característicos de acuerdo a la denominación de la misma. Se deberá adicionar entre otros, según la preparación, cilantro, perejil, ajo o cebolla larga, como mínimo en la cantidad establecida para los aderezos, los cuales no deben ser considerados para el análisis químico de las minutas, a excepción del aceite cuando por hábitos alimentarios de la región se agregue en forma de guiso para la sopa
- Si el ingrediente principal de la sopa es cereal debe incluir mínimo 12 gramos de este alimento y los 40 gramos restantes en tubérculo, raíz o plátano. Si el tubérculo, raíz o plátano es el ingrediente principal debe incluir la totalidad del peso (52 gramos).



- Cuando se ofrezca sancocho, se permite utilizar 30 gramos (peso en crudo con hueso) de costilla de res los cuales se consideraran para efectos del análisis químico como equivalente a 10 gr de peso neto de costilla. En este caso la porción de carne del plato principal será de 60 gramos.
- Con el fin de poder alternar y variar las preparaciones de sopa con las propias de la región se recomienda la programación de sopas como sancocho, ajiaco, puchero y sopa de leguminosa (frijol o lenteja etc.) esta última reemplazaría la leguminosa de la semana es decir 30gr de leguminosa en la preparación de sopa. Los alimentos establecidos en la preparación de la sopa que no sean incluidos en la misma deberán ofrecerse adicionalmente en el plato principal.
- Se debe tener en cuenta los hábitos y costumbres alimentarias de la región en la planeación de la variedad de sopas en el ciclo de menús.
- Como agente espesante, cuando se requiera se permite hasta 5 gramos de harina trigo, harina de maíz o almidón de maíz por porción los cuales pueden ser incluidos en el análisis químico.
- Si se ofrece pescado entero, debe enviarse a los puntos de preparación, sometido al proceso de pre-alistamiento: SIN CABEZA Y SIN COLA. En los días viernes de vigilia se deberá ofrecer pescado, intercambiándose la carne o el pollo por éste, para estos días se permite el suministro de atún o sardinas en las cantidades correspondientes al peso mínimo de porción servida del pollo.
- Los cortes de pollo deben enviarse a los puntos de preparación sometidos al proceso de pre-alistamiento de acuerdo al tamaño de la porción exigida, sin incluir los cortes no permitidos. En los puntos de preparación a los cuales no se envía el pollo porcionado, debe capacitarse a la manipuladora específicamente en la aplicación de la técnica adecuada para porcionar y pesar el producto en crudo.
- Leguminosas secas, se deben ofrecer teniendo en cuenta los hábitos alimentarios y la lista de intercambio de este alimento, y en todos los casos se debe ofrecer MÍNIMO una (1) vez al mes FRÍJOL en cualquiera de las variedades permitidas.
- Huevo, se debe ofrecer en preparaciones que permitan verificar el gramaje correspondiente a una unidad dentro del rango de la referencia.
- Cuando la hortaliza o verdura se ofrezca en ensalada cruda ésta deberá ofrecer mínimo la combinación de dos hortalizas, debe ir acompañada de un aderezo (cebolla, ajo, perejil, cilantro, limón, vinagre y otros) o de un guiso.
- Se permite el empleo de pulpa de fruta, sin adición de conservantes no permitidos por la legislación vigente. Se debe cumplir con la resolución No. 7992 de 1991 del Ministerio de Salud que reglamenta las características físico-químicas y microbiológicas de las pulpas, y con la NTC 5468. Se debe disponer de

Calle 16 A No. 11- 15

Teléfono: 5743900

Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080

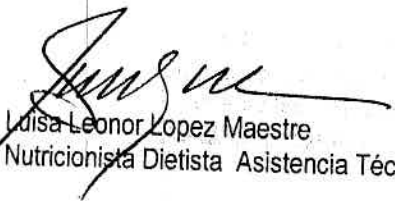
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

los equipos necesarios para la conservación adecuada del producto así como la utilización de agua potable o agua segura para la preparación de los jugos. Se debe presentar con el ciclo de menús, lo siguiente: La ficha técnica de la pulpa de fruta a utilizar durante la ejecución del Contrato. La variedad de pulpas a utilizar y la incorporación al Ciclo de Menús a utilizar en la preparación de los jugos ofrecidos. El cuadro de rendimiento de acuerdo a la variedad de pulpas a utilizar de tal manera que asegure el cumplimiento de las características nutricionales y organolépticas de la preparación. La pulpa debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, y de inmediato debe ser rechazado. Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada. El color y el olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido. El producto puede tener un ligero cambio de color pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa. Debe cumplir con las características físico - químicas establecidas por la legislación colombiana en cuanto a acidez, grados brix y niveles de recuento de microorganismos (Resolución 7992 de 1991 de Ministerio de Salud). Debe ser 100% natural, no diluida, no fermentada. Obtenida de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada y no contener preservativos.

- Para la fruta entera se considerarán los 100 gramos sin cáscara o semilla, no está permitido ofrecer frutas subdivididas tales como: Banano, Mandarina, Anón, Naranja, Mango, Manzana, Pera, Marañón y Chirimoya.
- El azúcar a utilizar en la preparación de los jugos, debe adicionarse de acuerdo al grado de acidez de las frutas.
- Para la utilización del aceite en las preparaciones se permite distribuir los 75 gramos de la semana de acuerdo a la cantidad que se necesite para las diferentes preparaciones. Para la preparación del arroz no se permitirá emplear más de 5 cc por porción día.
- La leche de vaca debe ser pasteurizada y no se permite el empleo de leche de vaca cruda hervida, Decreto 616 del 28 de febrero de 2.006.

Para el ajuste de la calidad nutricional, se debe garantizar no solo el tipo de alimento sino las cantidades y frecuencias ofrecidas en peso bruto, peso neto crudo y peso mínimo porción servida establecida para los siete grupos de alimentos.



Luisa Leonor Lopez Maestre
Nutricionista Dietista Asistencia Técnica Regional Cesar ICBF

Se anexa: CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS - RACION PREPRADA

Calle 16 A No. 11- 15

Teléfono: 5743900

Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080

www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

4. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS – RACION PREPARADA

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
CARNES	<p>POLLO: El pollo es el ave de la familia Faisanidae del género Gallus, de la especie Domesticus. El pollo beneficiado es el cuerpo del pollo al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiometatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical, después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. El pollo beneficiado puede estar entero (pollo en canal) o despresado.</p> <p>Requisitos generales.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. - - No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. - No se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18°C o inferior medidos en el interior de la masa muscular. Se debe asegurar que el manejo del pollo beneficiado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. <p>Debe cumplir con la norma NTC 3644 – 2 y 36-44- 3</p> <p>Nota: Solo se permite ofrecer pechuga, pierna o pernil.</p> <p>En caso de que la porción entera de la pechuga o el pernil supere el peso establecido, se podrá fraccionar en crudo, de tal manera que asegure el peso neto en porción servida establecido en la minuta patrón.</p> <p><u>Por el alto riesgo microbiológico del arroz con pollo, abstenerse de incluir esta preparación dentro de los menús.</u></p>
	<p>Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones.</p> <p>CARNE DE RES: La carne es la parte muscular de los animales de abasto, constituida por todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo nervios y aponeurosis, que haya sido declarada apta para el consumo humano antes y después de la matanza. Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa.</p> <p>Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con el 14 al 20% de grasa : cadera, centro de pierna, bola.</p> <p>El resto de carnes que figuran con contenido de grasa entre 14 y 20%, (cogote, palomilla, cigarrillo), solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18°C o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. <p>PESCADO, HIGADO DE RES</p> <p>Deben cumplir con la norma NTC 1325 (En actualización)</p> <p>LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE: Es el producto constituido por la carne de especies apropiadas, envasado con aceite vegetal con la adición de sal libre de aditivos en general y de cualquier tipo de ingredientes o sustancias que generen ganancia en el peso drenado. Se admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%.</p>

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
	<p>Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente con registro sanitario de INVIMA.</p> <p>Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.</p> <p>- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>Norma que deben cumplir: NTC 1276. Atún lomitos en aceite 170 gramos. Resolución No. 0148 del 2007</p> <p>SARDINAS: - Producto preparado con sardinas y envasadas en medio líquido de cobertura como aceite vegetal comestible, salsa de tomate. En recipientes herméticamente cerrados y sometido a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.</p> <p>- Latas en buen estado sin abolladuras y/o oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA.</p> <p>- Se deben rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.</p> <p>- Empaque y presentación: lata por 425 gramos. Cumplir con la resolución No. 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.</p> <p>- Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. Cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997.</p> <p>Norma que debe cumplir: NTC 1242</p> <p>Abstenerse de emplear de embutidos de carne, pollo o pescado.</p>
HUEVOS	<p>HUEVO: El huevo fresco es aquel que observado por transparencia en el ovoscopio se presenta absolutamente claro, sin sombra alguna, con yema apenas perceptible y una cámara de aire que no sobrepasa la altura establecida en los requisitos.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La cáscara debe ser fuerte y homogénea. - Deben estar libres de contaminación. - El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de 56.0 a 62.9. <p>Requisitos mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cascarán: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. - Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm - Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. - Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro. - Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a -3°C. - Vida Útil : 20 días <p>Debe cumplir con la norma NTC 1240.</p>
LEGUMINOSAS	<p>LENTEJA: Comprende los granos procedentes de la especie <i>Lens sculenta</i> Moench. Debe corresponder a lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. Se permite la presencia de:</p> <p>Materias duras 0.3%</p>

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
	Variedad contrastante 1% Humedad máxima: 13% - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997.

Norma que debe cumplir: NTC. 791. Arveja

Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.

- Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.
- No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.
- El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación.
- Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada.

Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas

Temperaturas de almacenamiento y conservación - Vida útil

FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA UTIL
Banano, Manzana, Naranja, Patilla, Granadilla	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad	5 días
Ciruela	1 - 4 °C aplicando prácticas de prelistamiento	5 días
Curuba amarilla, Feijoa	1 - 4 °C aplicando prácticas de prelistamiento	5 a 10 días
Guayaba	1 - 4 °C aplicando prácticas de prelistamiento	5 a 10 días
Papaya, Pêra, Piña, Tamarindo, tomate de árbol, uchuva y uva verde o negra	1 - 4 °C aplicando prácticas de prelistamiento	3 a 5 días

FRUTAS

Pulpa de fruta:

Se debe cumplir con la resolución No. 7992 de 1991 del Ministerio de Salud que reglamenta las características físico-químicas y microbiológicas de las pulpas, y con la NTC 5468.

Especificaciones para las pulpas de frutas: El producto a suministrar debe cumplir con las siguientes características organolépticas:

- Debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado.
- El color y el olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido. El producto puede tener un ligero cambio de color, pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa.
- La pulpa debe contener el elemento histológico o tejido celular de la fruta correspondiente.
- Cumplir con las características fisicoquímicas establecidas por la legislación colombiana en cuanto a acidez, ° Brix y niveles de recuentos de microorganismos (**Resolución 7992 de 1991 Ministerio de Salud**).
- Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada.
- 100% natural
- No diluido
- No fermentado
- Obtenido de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada.
- No contener preservativos.**

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
	<p>Granos dañados 2.5% Granos abiertos 3% Granos partidos 2% Variedades contraste 3% Humedad máxima 13% Vida útil 6 meses - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997. Norma que debe cumplir: NTC 937 Lentejas secas.</p> <p>FRIJOL: Comprende todas las variedades del género phaseolus spp. Debe corresponder a frijol tipo I grado 2 el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. Se permite la presencia de: Grano dañado 2% Grano partido 2% Grano abierto 2% Variedades de contraste* 2% Variedad no contrastante 5% - Humedad máxima 15% - Vida útil 6 meses - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997. Norma que debe cumplir: NTC. 871. Frijol para consumo humano *Variedad contrastante: Granos de frijol que por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera.</p> <p>GARBANZO: Comprende los granos procedentes de la especie Cicer Arietinum l. Requisitos generales: - No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. - El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. Grano dañado 2% Grano partido 1% Grano abierto 2% Variedad no contrastante 1% - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997. - Vida útil: 6 meses Norma que debe cumplir: NTC. 923. Garbanzos secos</p> <p>ARVEJA VERDE SECA: Comprende los granos procedentes de la especie pisum sativu. Debe corresponder a arveja Grado 2 de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente uniformes verde pálido (verde). Se permite la presencia de: Grano dañado 1% Grano partido 1% Grano abierto 1%</p>

GRUPO	CARACTERÍSTICAS						
VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	<ul style="list-style-type: none"> - Deben presentarse frescas y limpias. - Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Libres de humedad externa anormal - Exentas de olores y sabores extraños - Libres de impurezas y cuerpos extraños - Exentas de síntomas de deshidratación <p>Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil:</p> <table border="1" data-bbox="416 605 1445 854"> <thead> <tr> <th data-bbox="416 605 943 700">VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</th> <th data-bbox="943 605 1219 700">TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th> <th data-bbox="1219 605 1445 700">VIDA ÚTIL EN REFRIGERACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="416 700 943 854">Maíz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Habaverde, Habichuela, Lechuga, Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria</td> <td data-bbox="943 700 1219 854">Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento</td> <td data-bbox="1219 700 1445 854">5 días</td> </tr> </tbody> </table>	VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL EN REFRIGERACIÓN	Maíz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Habaverde, Habichuela, Lechuga, Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria	Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento	5 días
VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL EN REFRIGERACIÓN					
Maíz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Habaverde, Habichuela, Lechuga, Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria	Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento	5 días					
CEREALES	<p>ARROZ: Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande (¾ del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Humedad menor al 14% - Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 6 meses <p>Norma que debe cumplir: NTC 671. Arroz blanco pulido para consumo humano</p> <p>PASTA: Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Es el producto preparado mediante el secado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo u otras farináceas apta para el consumo humano o mediante la combinación adecuada de los mismos. En el rotulado de las pastas alimenticias se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 6 meses. <p>Debe cumplir con la Resolución 4393 de 1991 del Ministerio de la Protección Social y la NTC. 1055. Cuarta actualización.</p> <p>HARINA DE TRIGO: Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común <i>triticum aestivum L.</i>, o trigo ramificado <i>triticum compactum host</i>, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. - La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. - La harina de trigo debe estar exenta de sabores, olores extraños y de insectos vivos. - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el 						

GRUPO	CARACTERÍSTICAS																					
	<p>decreto 3075 de 1997.</p> <p>Vida útil: 6 meses.</p> <p>Norma que debe cumplir: NTC. 267. Harina de trigo (sexta actualización).</p> <p>AVENA EN HOJUELAS: La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies de A. Sativa L. y A. Byzantina L. Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. - En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. - Características fisicoquímicas: <table border="1" data-bbox="521 887 1317 1131"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ácidos grasos libres en base seca %</td> <td>-</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Humedad %</td> <td>-</td> <td>11.5</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>10.5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cenizas %</td> <td>-</td> <td>2.1</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (si se han adicionado minerales)</td> <td>-</td> <td>3.2</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>6.0</td> <td>10.5</td> </tr> </tbody> </table> <p>Vida Útil: 6 meses.</p> <p>Norma que debe cumplir NTC 2159 Avena en hojuelas para consumo humano.</p> <p>CUCHUCO DE MAÍZ, CEBADA, TRIGO Y CEBADA PERLADA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997. <p>Vida útil: máximo 1 año en condiciones óptimas.</p> <p>HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA</p> <p>La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano; que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Vida Útil: 6 meses 	Requisito	MINIMO	MAXIMO	Ácidos grasos libres en base seca %	-	8	Humedad %	-	11.5	Proteína %	10.5	-	Cenizas %	-	2.1	Cenizas (si se han adicionado minerales)	-	3.2	Grasas	6.0	10.5
Requisito	MINIMO	MAXIMO																				
Ácidos grasos libres en base seca %	-	8																				
Humedad %	-	11.5																				
Proteína %	10.5	-																				
Cenizas %	-	2.1																				
Cenizas (si se han adicionado minerales)	-	3.2																				
Grasas	6.0	10.5																				

GRUPO	CARACTERÍSTICAS																					
	<table border="1" data-bbox="591 301 1339 593"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad en % masa</td> <td>-</td> <td>13.0</td> </tr> <tr> <td>Proteína en base seca % masa</td> <td>6.0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasas en % masa</td> <td>-</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas en % masa</td> <td>-</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Fibra cruda (%)</td> <td>-</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Índice de absorción a 25°C</td> <td>4.5</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="426 593 801 630">Norma que debe cumplir: NTC 3594</p>	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad en % masa	-	13.0	Proteína en base seca % masa	6.0	-	Grasas en % masa	-	2.0	Cenizas en % masa	-	1.0	Fibra cruda (%)	-	3.0	Índice de absorción a 25°C	4.5	-
Requisitos	Mínimo	Máximo																				
Humedad en % masa	-	13.0																				
Proteína en base seca % masa	6.0	-																				
Grasas en % masa	-	2.0																				
Cenizas en % masa	-	1.0																				
Fibra cruda (%)	-	3.0																				
Índice de absorción a 25°C	4.5	-																				
AZÚCAR REFINADO	<p data-bbox="426 630 1483 692">El azúcar refinado es un producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización de azúcar crudo afinado.</p> <p data-bbox="426 692 636 730">Requisitos generales:</p> <ul data-bbox="426 730 1483 829" style="list-style-type: none"> - El azúcar refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. - El azúcar refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. <p data-bbox="426 829 1483 904">Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <p data-bbox="426 904 768 941">Norma que debe cumplir NTC 778</p>																					
ACEITES	<p data-bbox="426 941 784 979">Aceite extraído de semillas vegetales</p> <p data-bbox="426 979 1483 1141">Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, que ha sido sometido a procesos químicos o físico-químicos con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucilagos y jabones y a desodorización por procesos químicos o físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables. El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. Puede corresponder a aceite puro o a mezclas de aceites. Características fisicoquímicas.</p> <table border="1" data-bbox="536 1166 1318 1378"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Densidad relativa 25°C/25°C</td> <td>0.917</td> <td>0.924</td> </tr> <tr> <td>Índice de yodo</td> <td>120</td> <td>141</td> </tr> <tr> <td>Índice de saponificación</td> <td>188</td> <td>195</td> </tr> <tr> <td>188 Índice de refracción a 25°C</td> <td>1,4720</td> <td>1,4760</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="426 1378 1483 1452">Norma que deben cumplir: Norma que deben cumplir: NTC 400, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255</p>	Requisito	Mínimo	Máximo	Densidad relativa 25°C/25°C	0.917	0.924	Índice de yodo	120	141	Índice de saponificación	188	195	188 Índice de refracción a 25°C	1,4720	1,4760						
Requisito	Mínimo	Máximo																				
Densidad relativa 25°C/25°C	0.917	0.924																				
Índice de yodo	120	141																				
Índice de saponificación	188	195																				
188 Índice de refracción a 25°C	1,4720	1,4760																				
LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA O LECHE LARGA VIDA	<p data-bbox="426 1452 1483 1602">La leche entera de vaca pasteurizada o, leche entera larga vida es el producto obtenido al someter la leche cruda, entera, a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de su flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas u organolépticas. Debe cumplir con las siguientes características y condiciones:</p> <p data-bbox="426 1602 569 1639">FISICOQUÍMICAS</p> <ul data-bbox="426 1639 1483 1864" style="list-style-type: none"> - Densidad a 15/15°C = 1.0300 g/mL – 1.0330 g/mL - Materia Grasa Mínimo 3.0% m/m - Extracto seco total Mínimo 11.3% m/m - Extracto seco desengrasado Mínimo 8.3% m/m - Sedimento (impurezas macroscópicas) en grado máximo de escala de impurezas de 0.5 mg/500cm³ - Acidez expresada como ácido láctico: 0.14 a 0.19% - Índice crioscópico Índice de refracción 0.54°C: t 0.01°C ó mínimo n20 D 1.3420 																					

GRUPO	CARACTERISTICAS
	<p>Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar fresco y seco o en refrigeración de 0 – 4 °C.</p> <p>Debe cumplirse con el Decreto No. 616/ 2.006</p>
<p>LECHE DE VACA EN POLVO ENTERA</p>	<p>Se denomina leche de vaca en polvo, al producto que se obtiene por la deshidratación de la leche, mediante proceso de atomización – aire caliente, polvo con granulometría malla 120, la leche en polvo entera. No se permite la adición de suero lácteo.</p> <p>Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A y D.</p> <p>El producto deberá tener las siguientes características:</p> <p>FISICOQUIMICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Humedad máximo 4.5% m/m - Materia grasa mínimo 26% m/m - Acidez expresada como ácido láctico: 1.0 a 1.3% m/m - Índice de solubilidad máximo 1.25 cm' - Impurezas macroscópicas máximo 15 mg norma o disco - Sodio (Na) Máximo 0.42% m/m como constituyente natural - Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural Cenizas máximo 6.0% m/m <p>CONDICIONES ESPECIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Puede estar adicionada de <ul style="list-style-type: none"> a- Mono y diglicéridos máximo 0.25% m/m Ó b - Lecitina máximo 0.5% m/m <p>Vida Útil: Según fecha de vencimiento</p> <p>Debe cumplir con los Decretos No. 2437 de 1983 (Artículo 37) y No. 616 de 2.006.</p>
<p>SAL</p>	<p>Solo se permite el empleo de Sal Yodada.</p> <p>Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>Norma que debe cumplir: Decreto 547 de 1996. NTC 1254</p>



República de Colombia
 Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
 Cecilia De la Fuente de Lleras
 Regional Cesar
 Asistencia Técnica



203000

Valledupar,

Doctora
 ERIKA MERCEDES MAESTRE VEGA
 Jefe Oficina Asesora Política Social
 Gobernación del Cesar
 Valledupar,

000006



República de Colombia
 Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
 Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
 Cecilia de la Fuente de Lleras
 Grupo Administrativo Región Documental

Gobernación del Cesar - Prosperidad Social - Región Documental
 Comprobante de recepción de correspondencia: 11:00

RADICADO

Fecha: 04-mar-2015
 Hora: 09:44:30
 Número de radicación: GC-EXT-03189-2015
 Funcionario que registra: BORNACELLY VASQUEZ, JAIME EDUARDO
 Transferido a: MAESTRE VEGA, ERIKA MERCEDES
 Area responsable: Oficina Asesora de Política Social
 Número de páginas: 12

ASUNTO: concepto Técnico de la minuta patrón del programa de alimentación para el Adulto Mayor.

Atendiendo su solicitud remitimos a usted concepto Técnico de la Minuta Patrón del Programa Alimentación para el Adulto Mayor.

Atentamente,

MARIA ESTHER UÑA ACUÑA
 Coordinadora Asistencia Técnica
 Regional Cesar ICBF

Copia. Archivo. Gestión documental Archivo

Anexo 11 folios

CONCEPTO TECNICO MINUTA PATRON PROYECTO "MEJORAMIENTO DE LAS CONICIONES ALIMENTARIAS DE LOS ADULTOS MAYORES DEL DEPARTAMENTO DEL CESAR"

El estado de salud de las personas en la edad adulta dependen básicamente de cómo se han alimentado en el transcurso de la vida, iniciando con correctos hábitos alimentarios desde la niñez.

La alimentación en esta etapa de la vida no difiere fundamentalmente de la de los otros grupos de edad. Lógicamente y como se ha observado, cada una de ellas tienen características especiales muy definidas. La alimentación, si no se tiene un problema específico de salud, debe ser alta en proteínas, moderada en carbohidratos, relativamente baja en grasa, especialmente de origen animal y rica en vitaminas, minerales y fibra.

La minuta patrón diseñado para el Proyecto "MEJORAMIENTO DE LAS CONICIONES ALIMENTARIAS DE LOS ADULTOS MAYORES DE EL DEPARTAMENTO DE EL CESAR" cumple técnicamente en frecuencia y cantidad en gramos peso neto, las cuales están definidas con base a las características fisiológicas y necesidades de la población objetivo y enmarcados dentro de la clasificación de Alimentos Colombianos establecidas en el documento de base técnicas de las guías alimentarias para la población Colombiana mayor de 2 años.

Hacemos las siguientes apreciaciones para que el profesional de la nutrición tenga en cuenta al momento de la derivación y realización del ciclo de menú:

- En el grupo de las grasas colocar un rango de 15 cc a 75 cc semanal con el objeto de disminuir el riesgo de sobrepeso y obesidad.
- Disminuir a 3 veces por semana el consumo azúcar refinado para no excederse en este grupo que proporciona muchas calorías debido a que el exceso de esta se transforma en grasa y favorece la obesidad.
- Aumentar a 3 veces por semana el consumo de fruta en porción para dar en mayor proporción la fibra necesaria para la reducción de la absorción de grasa en el organismo.
- La sopa debe incluir los tres grupos de alimentos mencionados, sensorialmente la preparación debe tener un sabor y viscosidad característicos de acuerdo a la denominación de la misma. Se deberá adicionar entre otros, según la preparación, cilantro, perejil, ajo o cebolla larga, como mínimo en la cantidad establecida para los aderezos, los cuales no deben ser considerados para el análisis químico de las minutas, a excepción del aceite cuando por hábitos alimentarios de la región se agregue en forma de guiso para la sopa
- Si el ingrediente principal de la sopa es cereal debe incluir mínimo 12 gramos de este alimento y los 40 gramos restantes en tubérculo, raíz o plátano. Si el tubérculo, raíz o plátano es el ingrediente principal debe incluir la totalidad del peso (52 gramos).



- Cuando se ofrezca sancocho, se permite utilizar 30 gramos (peso en crudo con hueso) de costilla de res los cuales se consideraran para efectos del análisis químico como equivalente a 10 gr de peso neto de costilla. En este caso la porción de carne del plato principal será de 60 gramos.
- Con el fin de poder alternar y variar las preparaciones de sopa con las propias de la región se recomienda la programación de sopas como sancocho, ajiaco, puchero y sopa de leguminosa (frijol o lenteja etc.) esta última reemplazaría la leguminosa de la semana es decir 30gr de leguminosa en la preparación de sopa. Los alimentos establecidos en la preparación de la sopa que no sean incluidos en la misma deberán ofrecerse adicionalmente en el plato principal.
- Se debe tener en cuenta los hábitos y costumbres alimentarias de la región en la planeación de la variedad de sopas en el ciclo de menús.
- Como agente espesante, cuando se requiera se permite hasta 5 gramos de harina trigo, harina de maíz o almidón de maíz por porción los cuales pueden ser incluidos en el análisis químico.
- Si se ofrece pescado entero, debe enviarse a los puntos de preparación, sometido al proceso de pre-alistamiento: SIN CABEZA Y SIN COLA. En los días viernes de vigilia se deberá ofrecer pescado, intercambiándose la carne o el pollo por éste, para estos días se permite el suministro de atún o sardinas en las cantidades correspondientes al peso mínimo de porción servida del pollo.
- Los cortes de pollo deben enviarse a los puntos de preparación sometidos al proceso de pre-alistamiento de acuerdo al tamaño de la porción exigida, sin incluir los cortes no permitidos. En los puntos de preparación a los cuales no se envía el pollo porcionado, debe capacitarse a la manipuladora específicamente en la aplicación de la técnica adecuada para porcionar y pesar el producto en crudo.
- Leguminosas secas, se deben ofrecer teniendo en cuenta los hábitos alimentarios y la lista de intercambio de este alimento, y en todos los casos se debe ofrecer MÍNIMO una (1) vez al mes FRÍJOL en cualquiera de las variedades permitidas.
- Huevo, se debe ofrecer en preparaciones que permitan verificar el gramaje correspondiente a una unidad dentro del rango de la referencia.
- Cuando la hortaliza o verdura se ofrezca en ensalada cruda ésta deberá ofrecer mínimo la combinación de dos hortalizas, debe ir acompañada de un aderezo (cebolla, ajo, perejil, cilantro, limón, vinagre y otros) o de un guiso.
- Se permite el empleo de pulpa de fruta, sin adición de conservantes no permitidos por la legislación vigente. Se debe cumplir con la resolución No. 7992 de 1991 del Ministerio de Salud que reglamenta las características físico-químicas y microbiológicas de las pulpas, y con la NTC 5468. Se debe disponer de



los equipos necesarios para la conservación adecuada del producto así como la utilización de agua potable o agua segura para la preparación de los jugos. Se debe presentar con el ciclo de menús, lo siguiente: La ficha técnica de la pulpa de fruta a utilizar durante la ejecución del Contrato. La variedad de pulpas a utilizar y la incorporación al Ciclo de Menús a utilizar en la preparación de los jugos ofrecidos. El cuadro de rendimiento de acuerdo a la variedad de pulpas a utilizar de tal manera que asegure el cumplimiento de las características nutricionales y organolépticas de la preparación. La pulpa debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, y de inmediato debe ser rechazado. Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada. El color y el olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido. El producto puede tener un ligero cambio de color pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa. Debe cumplir con las características físico - químicas establecidas por la legislación colombiana en cuanto a acidez, grados brix y niveles de recuento de microorganismos (Resolución 7992 de 1991 de Ministerio de Salud). Debe ser 100% natural, no diluida, no fermentada. Obtenida de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada y no contener preservativos.

- Para la fruta entera se considerarán los 100 gramos sin cáscara o semilla, no está permitido ofrecer frutas subdivididas tales como: Banano, Mandarina, Anón, Naranja, Mango, Manzana, Pera, Marañón y Chirimoya.
- El azúcar a utilizar en la preparación de los jugos, debe adicionarse de acuerdo al grado de acidez de las frutas.
- Para la utilización del aceite en las preparaciones se permite distribuir los 75 gramos de la semana de acuerdo a la cantidad que se necesite para las diferentes preparaciones. Para la preparación del arroz no se permitirá emplear más de 5 cc por porción día.
- La leche de vaca debe ser pasteurizada y no se permite el empleo de leche de vaca cruda hervida, Decreto 616 del 28 de febrero de 2.006.

Para el ajuste de la calidad nutricional, se debe garantizar no solo el tipo de alimento sino las cantidades y frecuencias ofrecidas en peso bruto, peso neto crudo y peso mínimo porción servida establecida para los siete grupos de alimentos.


Luisa Leonor Lopez Maestre
Nutricionista Dietista Asistencia Técnica Regional Cesar ICBF

Se anexa: CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS - RACION PREPRADA

Calle 16 A No. 11- 15

Teléfono: 5743900

Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080

www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

4. CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS – RACION PREPARADA

GRUPO	CARACTERISTICAS
CARNES	<p>POLLO: El pollo es el ave de la familia Faisanidae del genero Gallus, de la especie Domesticus. El pollo beneficiado es el cuerpo del pollo al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiometatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical, después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. El pollo beneficiado puede estar entero (pollo en canal) o despresado. Requisitos generales.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. - - No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. - No se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18°C o inferior medidos en el interior de la masa muscular. Se debe asegurar que el manejo del pollo beneficiado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. <p>Debe cumplir con la norma NTC 3644 – 2 y 36-44- 3 Nota: Solo se permite ofrecer pechuga, pierna o pernil. En caso de que la porción entera de la pechuga o el pernil supere el peso establecido, se podrá fraccionar en crudo, de tal manera que asegure el peso neto en porción servida establecido en la minuta patrón.</p> <p><u>Por el alto riesgo microbiológico del arroz con pollo, abstenerse de incluir esta preparación dentro de los menús.</u></p> <p>Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones.</p> <p>CARNE DE RES: La carne es la parte muscular de los animales de abasto, constituida por todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo nervios y aponeurosis, que haya sido declarada apta para el consumo humano antes y después de la matanza. Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa. Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con el 14 al 20% de grasa : cadera, centro de pierna, bola.</p> <p>El resto de carnes que figuran con contenido de grasa entre 14 y 20%, (cogote, palomilla, cigarrillo), solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18°C o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. <p>PESCADO, HIGADO DE RES Deben cumplir con la norma NTC 1325 (En actualización)</p> <p>LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE: Es el producto constituido por la carne de especies apropiadas, envasado con aceite vegetal con la adición de sal libre de aditivos en general y de cualquier tipo de ingredientes o sustancias que generen ganancia en el peso drenado. Se admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%.</p>

GRUPO	CARACTERISTICAS
	<p>Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación, con fecha de vencimiento vigente con registro sanitario de INVIMA.</p> <p>Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.</p> <p>- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>Norma que deben cumplir: NTC 1276. Atún lomitos en aceite 170 gramos. Resolución No. 0148 del 2007</p> <p>SARDINAS: - Producto preparado con sardinas y envasadas en medio líquido de cobertura como aceite vegetal comestible, salsa de tomate. En recipientes herméticamente cerrados y sometido a tratamiento térmico que garantiza la esterilidad comercial del producto.</p> <p>- Latas en buen estado sin abolladuras y/o oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA.</p> <p>- Se deben rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.</p> <p>- Empaque y presentación: lata por 425 gramos. Cumplir con la resolución No. 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.</p> <p>- Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. Cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997.</p> <p>Norma que debe cumplir: NTC 1242</p> <p>Abstenerse de emplear de embutidos de carne, pollo o pescado.</p>
HUEVOS	<p>HUEVO: El huevo fresco es aquel que observado por transparencia en el ovoscopio se presenta absolutamente claro, sin sombra alguna, con yema apenas perceptible y una cámara de aire que no sobrepasa la altura establecida en los requisitos.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La cáscara debe ser fuerte y homogénea. - Deben estar libres de contaminación. - El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de 56.0 a 62.9. <p>Requisitos mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cascarán: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. - Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm - Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. - Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro. - Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C. - Vida Útil : 20 días <p>Debe cumplir con la norma NTC 1240.</p>
LEGUMINOSAS	<p>LENTEJA: Comprende los granos procedentes de la especie <i>Lens sculenta</i> Moench. Debe corresponder a lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. Se permite la presencia de:</p> <p>Materias duras 0.3%</p>

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
	<p>Granos dañados 2.5% Granos abiertos 3% Granos partidos 2% Variedades contraste 3% Humedad máxima 13% Vida útil 6 meses</p> <p>- Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997.</p> <p>Norma que debe cumplir: NTC 937 Lentejas secas.</p> <p>FRIJOL: Comprende todas las variedades del género phaseolus spp. Debe corresponder a frijol tipo I grado2 el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. Se permite la presencia de:</p> <p>Grano dañado 2% Grano partido 2% Grano abierto 2% Variedades de contraste* 2% Variedad no contrastante 5%</p> <p>- Humedad máxima 15% - Vida útil 6 meses</p> <p>- Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997.</p> <p>Norma que debe cumplir: NTC. 871. Frijol para consumo humano</p> <p>*Variedad contrastante: Granos de frijol que por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera.</p> <p>GARBANZO: Comprende los granos procedentes de la especie Cicer Arietinuml.</p> <p>Requisitos generales:</p> <p>- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. - El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.</p> <p>Grano dañado 2% Grano partido 1% Grano abierto 2% Variedad no contrastante 1%</p> <p>- Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997. - Vida útil: 6 meses</p> <p>Norma que debe cumplir: NTC. 923. Garbanzos secos</p> <p>ARVEJA VERDE SECA: Comprende los granos procedentes de la especie pisum sativu. Debe corresponder a arveja Grado 2 de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente uniformes verde pálido (verdeSe permite la presencia de:</p> <p>Grano dañado 1% Grano partido 1% Grano abierto 1%</p>

GRUPO	CARACTERISTICAS																		
	<p>Variedad contrastante 1% Humedad máxima: 13% - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997.</p> <p>Norma que debe cumplir: NTC. 791. Arveja</p>																		
FRUTAS	<p>Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. - No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. - El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación - Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada. <p>Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil</p> <table border="1" data-bbox="388 851 1428 1202"> <thead> <tr> <th data-bbox="388 851 751 915">FRUTA</th> <th data-bbox="751 851 1272 915">TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th> <th data-bbox="1272 851 1428 915">VIDA UTIL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="388 915 751 978">Banano, Manzana, Naranja, Patilla, Granadilla</td> <td data-bbox="751 915 1272 978">Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad</td> <td data-bbox="1272 915 1428 978">5 días</td> </tr> <tr> <td data-bbox="388 978 751 1010">Ciruela</td> <td data-bbox="751 978 1272 1010">1 – 4 °C aplicando prácticas de prelistamiento</td> <td data-bbox="1272 978 1428 1010">5 días</td> </tr> <tr> <td data-bbox="388 1010 751 1053">Curuba amarilla, Feijoa</td> <td data-bbox="751 1010 1272 1053">1 – 4 °C aplicando prácticas de prelistamiento</td> <td data-bbox="1272 1010 1428 1053">5 a 10 días</td> </tr> <tr> <td data-bbox="388 1053 751 1095">Guayaba</td> <td data-bbox="751 1053 1272 1095">1 – 4 °C aplicando prácticas de prelistamiento</td> <td data-bbox="1272 1053 1428 1095">5 a 10 días</td> </tr> <tr> <td data-bbox="388 1095 751 1202">Papaya, Pêra, Piña , Tamarindo, tomate de árbol, uchuva y uva verde o negra</td> <td data-bbox="751 1095 1272 1202">1 – 4 °C aplicando prácticas de prelistamiento</td> <td data-bbox="1272 1095 1428 1202">3 a 5 días</td> </tr> </tbody> </table> <p>Pulpa de fruta: Se debe cumplir con la resolución No. 7992 de 1991 del Ministerio de Salud que reglamenta las características físico-químicas y microbiológicas de las pulpas, y con la NTC 5468.</p> <p>Especificaciones para las pulpas de frutas: El producto a suministrar debe cumplir con las siguientes características organolépticas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Debe estar libre de materias y sabores extraños, cualquier sabor a viejo o a alcohol es señal de fermentación, que de inmediato es rechazado. El color y el olor deben ser semejantes a los de la fruta fresca de la cual se ha obtenido. El producto puede tener un ligero cambio de color, pero no desviado debido a alteración o elaboración defectuosa. La pulpa debe contener el elemento histológico o tejido celular de la fruta correspondiente. Cumplir con las características fisicoquímicas establecidas por la legislación colombiana en cuanto a acidez, ° Brix y niveles de recuentos de microorganismos (Resolución 7992 de 1991 Ministerio de Salud). Se admite una separación de fases y la mínima presencia de trozos y partículas oscuras propias de la fruta utilizada. 100% natural No diluido No fermentado Obtenido de exprimir fruta fresca, limpia, madura, desinfectada y seleccionada. No contener preservativos. 	FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA UTIL	Banano, Manzana, Naranja, Patilla, Granadilla	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad	5 días	Ciruela	1 – 4 °C aplicando prácticas de prelistamiento	5 días	Curuba amarilla, Feijoa	1 – 4 °C aplicando prácticas de prelistamiento	5 a 10 días	Guayaba	1 – 4 °C aplicando prácticas de prelistamiento	5 a 10 días	Papaya, Pêra, Piña , Tamarindo, tomate de árbol, uchuva y uva verde o negra	1 – 4 °C aplicando prácticas de prelistamiento	3 a 5 días
FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA UTIL																	
Banano, Manzana, Naranja, Patilla, Granadilla	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad	5 días																	
Ciruela	1 – 4 °C aplicando prácticas de prelistamiento	5 días																	
Curuba amarilla, Feijoa	1 – 4 °C aplicando prácticas de prelistamiento	5 a 10 días																	
Guayaba	1 – 4 °C aplicando prácticas de prelistamiento	5 a 10 días																	
Papaya, Pêra, Piña , Tamarindo, tomate de árbol, uchuva y uva verde o negra	1 – 4 °C aplicando prácticas de prelistamiento	3 a 5 días																	

GRUPO	CARACTERÍSTICAS						
VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	<ul style="list-style-type: none"> - Deben presentarse frescas y limpias. - Deben presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Libres de humedad externa anormal - Exentas de olores y sabores extraños - Libres de impurezas y cuerpos extraños - Exentas de síntomas de deshidratación <p>Norma que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil:</p> <table border="1" data-bbox="386 604 1395 853"> <thead> <tr> <th data-bbox="386 604 899 697">VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</th> <th data-bbox="907 604 1170 697">TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th> <th data-bbox="1179 604 1395 697">VIDA ÚTIL EN REFRIGERACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="386 697 899 853">Maíz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Habaverde, Habichuela, Lechuga, Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria</td> <td data-bbox="907 697 1170 853">Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento</td> <td data-bbox="1179 697 1395 853">5 días</td> </tr> </tbody> </table>	VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL EN REFRIGERACIÓN	Maíz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Habaverde, Habichuela, Lechuga, Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria	Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento	5 días
VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL EN REFRIGERACIÓN					
Maíz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Habaverde, Habichuela, Lechuga, Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria	Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento	5 días					
CEREALES	<p>ARROZ: Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande (¾ del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Humedad menor al 14% - Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 6 meses <p>Norma que debe cumplir: NTC 671. Arroz blanco pulido para consumo humano</p> <p>PASTA: Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Es el producto preparado mediante el secado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo u otras farináceas apta para el consumo humano o mediante la combinación adecuada de los mismos. En el rotulado de las pastas alimenticias se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 6 meses. <p>Debe cumplir con la Resolución 4393 de 1991 del Ministerio de la Protección Social y la NTC. 1055. Cuarta actualización.</p> <p>HARINA DE TRIGO: Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común <i>triticum aestivum L</i>, o trigo ramificado <i>triticum compactum host</i>, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. - La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. - La harina de trigo debe estar exenta de sabores, olores extraños y de insectos vivos. - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el 						

GRUPO	CARACTERISTICAS																					
	<p>decreto 3075 de 1997.</p> <p>Vida útil: 6 meses.</p> <p>Norma que debe cumplir: NTC. 267. Harina de trigo (sexta actualización).</p> <p>AVENA EN HOJUELAS: La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies de A. Sativa L. y A. Byzantina L. Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. - En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. - Características fisicoquímicas: <table border="1" data-bbox="492 884 1296 1119"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ácidos grasos libres en base seca %</td> <td>-</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Humedad %</td> <td>-</td> <td>11.5</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>10.5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cenizas %</td> <td>-</td> <td>2.1</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (si se han adicionado minerales)</td> <td>-</td> <td>3.2</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>6.0</td> <td>10.5</td> </tr> </tbody> </table> <p>Vida Útil: 6 meses.</p> <p>Norma que debe cumplir NTC 2159 Avena en hojuelas para consumo humano.</p> <p>CUCHUCO DE MAÍZ, CEBADA, TRIGO Y CEBADA PERLADA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997. <p>Vida útil: máximo 1 año en condiciones óptimas.</p> <p>HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA</p> <p>La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Vida Útil: 6 meses 	Requisito	MINIMO	MAXIMO	Ácidos grasos libres en base seca %	-	8	Humedad %	-	11.5	Proteína %	10.5	-	Cenizas %	-	2.1	Cenizas (si se han adicionado minerales)	-	3.2	Grasas	6.0	10.5
Requisito	MINIMO	MAXIMO																				
Ácidos grasos libres en base seca %	-	8																				
Humedad %	-	11.5																				
Proteína %	10.5	-																				
Cenizas %	-	2.1																				
Cenizas (si se han adicionado minerales)	-	3.2																				
Grasas	6.0	10.5																				

GRUPO	CARACTERISTICAS																					
	<table border="1" data-bbox="558 283 1301 559"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad en % masa</td> <td>-</td> <td>13.0</td> </tr> <tr> <td>Proteína en base seca % masa</td> <td>6.0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasas en % masa</td> <td>-</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas en % masa</td> <td>-</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Fibra cruda (%)</td> <td>-</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Índice de absorción a 25°C</td> <td>4.5</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="401 580 773 612">Norma que debe cumplir: NTC 3594</p>	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad en % masa	-	13.0	Proteína en base seca % masa	6.0	-	Grasas en % masa	-	2.0	Cenizas en % masa	-	1.0	Fibra cruda (%)	-	3.0	Índice de absorción a 25°C	4.5	-
Requisitos	Mínimo	Máximo																				
Humedad en % masa	-	13.0																				
Proteína en base seca % masa	6.0	-																				
Grasas en % masa	-	2.0																				
Cenizas en % masa	-	1.0																				
Fibra cruda (%)	-	3.0																				
Índice de absorción a 25°C	4.5	-																				
AZÚCAR REFINADO	<p data-bbox="401 623 1455 676">El azúcar refinado es un producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización de azúcar crudo afinado.</p> <p data-bbox="401 683 607 708">Requisitos generales:</p> <ul data-bbox="401 715 1450 800" style="list-style-type: none"> - El azúcar refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. - El azúcar refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. <p data-bbox="401 806 1450 868">Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <p data-bbox="401 895 748 921">Norma que debe cumplir NTC 778</p>																					
ACEITES	<p data-bbox="401 932 756 957">Aceite extraído de semillas vegetales</p> <p data-bbox="401 963 1442 1112">Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, que ha sido sometido a procesos químicos o físico-químicos con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucilagos y jabones y a desodorización por procesos químicos o físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables. El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. Puede corresponder a aceite puro o a mezclas de aceites. Características fisicoquímicas.</p> <table border="1" data-bbox="530 1155 1301 1347"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Densidad relativa 25°C/25°C</td> <td>0.917</td> <td>0.924</td> </tr> <tr> <td>Índice de yodo</td> <td>120</td> <td>141</td> </tr> <tr> <td>Índice de saponificación</td> <td>188</td> <td>195</td> </tr> <tr> <td>188 índice de refracción a 25°C</td> <td>1,4720</td> <td>1,4760</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="401 1374 1442 1432">Norma que deben cumplir: Norma que deben cumplir: NTC 400, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255</p>	Requisito	Mínimo	Máximo	Densidad relativa 25°C/25°C	0.917	0.924	Índice de yodo	120	141	Índice de saponificación	188	195	188 índice de refracción a 25°C	1,4720	1,4760						
Requisito	Mínimo	Máximo																				
Densidad relativa 25°C/25°C	0.917	0.924																				
Índice de yodo	120	141																				
Índice de saponificación	188	195																				
188 índice de refracción a 25°C	1,4720	1,4760																				
LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA O LECHE LARGA VIDA	<p data-bbox="401 1442 1442 1559">La leche entera de vaca pasteurizada o, leche entera larga vida es el producto obtenido al someter la leche cruda, entera, a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de su flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas u organolépticas. Debe cumplir con las siguientes características y condiciones:</p> <p data-bbox="401 1587 566 1613">FISICOQUIMICAS</p> <ul data-bbox="401 1619 1400 1834" style="list-style-type: none"> - Densidad a 15/15°C = 1.0300 g/mL – 1.0330 g/mL - Materia Grasa Mínimo 3.0% m/m - Extracto seco total Mínimo 11.3% m/m - Extracto seco desengrasado Mínimo 8.3% m/m - Sedimento (impurezas macroscópicas) en grado máximo de escala de impurezas de 0.5 mg/500cm³ - Acidez expresada como ácido láctico: 0.14 a 0.19% - Índice crioscópico Índice de refracción 0.54°C: t 0.01°C ó mínimo n20 D 1.3420 																					

GRUPO	CARACTERISTICAS
	<p>Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar fresco y seco o en refrigeración de 0 – 4 °C.</p> <p>Debe cumplirse con el Decreto No. 616/ 2.006</p>
<p>LECHE DE VACA EN POLVO ENTERA</p>	<p>Se denomina leche de vaca en polvo, al producto que se obtiene por la deshidratación de la leche, mediante proceso de atomización – aire caliente, polvo con granulometría malla 120, la leche en polvo entera. No se permite la adición de suero lácteo. Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A y D. El producto deberá tener las siguientes características:</p> <p>FISICOQUIMICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Humedad máximo 4.5% m/m - Materia grasa mínimo 26% m/m - Acidez expresada como ácido láctico: 1.0 a 1.3% m/m - Índice de solubilidad máximo 1.25 cm³ - Impurezas macroscópicas máximo 15 mg norma o disco - Sodio (Na) Máximo 0.42% m/m como constituyente natural - Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural Cenizas máximo 6.0% m/m <p>CONDICIONES ESPECIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Puede estar adicionada de <ul style="list-style-type: none"> a- Mono y diglicéridos máximo 0.25% m/m Ó b - Lecitina máximo 0.5% m/m <p>Vida Útil: Según fecha de vencimiento</p> <p>Debe cumplir con los Decretos No. 2437 de 1983 (Artículo 37) y No. 616 de 2.006.</p>
<p>SAL</p>	<p>Solo se permite el empleo de Sal Yodada.</p> <p>Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>Norma que debe cumplir: Decreto 547 de 1996. NTC 1254</p>