

## CIRCULAR N. 035

Abril, 8 de 2020

**PARA:** ACTORES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – COMUNIDAD EN GENERAL.

**DE:** SECRETARIO DE EDUCACIÓN DE BOYACÁ – SUBDIRECTOR TÉCNICO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

**ASUNTO:** ACLARACIÓN MODIFICACIÓN REALIZADA A LOS CONVENIOS INTERADMINISTRATIVOS PAE POR CONTINGENCIA COVID -19.

En atención a que se modificaron los convenios interadministrativos, suscritos con los municipios dentro del marco del Programa de Alimentación Escolar, con el fin de proceder a la entrega de una **ración para preparar en casa RPC** durante el Estado de emergencia, económica, social y ecológica, en el receso escolar y en las clases no presenciales; se hace necesario realizar una aclaración al alcance a la **Circular 033** del 03 de abril de 2020 de la Secretaría de Educación de Boyacá.

Debido al desabastecimiento y la falta de disponibilidad de la presentación comercial de algunos productos que se establecen en el Anexo 1 establecido por la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar; y a que el estudio de mercado fue realizado con base en las presentaciones comerciales inicialmente existentes y se genera la necesidad de aclarar el alcance al modificadorio a los convenios; es necesario precisar que los gramajes y cantidades de la **RPC** a entregar son los siguientes:

Lista de mercado - Ración Para Preparar en Casa - RPC (cantidad para un estudiante)				
Grupo de alimentos	Alimento	Cantidad	Unidad de medida	Presentación Comercial
Cereales	Arroz y	500	gramos	1 libra
	Pasta	500	gramos	1 libra
Lácteos	Leche en polvo	400	gramos	Un paquete de 400 g
Alimento proteico	Frijol ó	500	gramos	1 libra de frijol ó
	2 Lenteja ó	1000		2 libras de lenteja ó
	2 Garbanzo ó	1000		2 libras de garbanzo
	2 Arveja seca	1000		2 libras de arveja seca
	Huevo de gallina	4	unidades	Huevo de gallina
	Atún	2	latas	Lata de atún en agua o en aceite *
	Sardinas	2	latas	Lata de sardinas en tomate o en aceite **
Azúcares y dulces	Panela ó	1 Libra		
	Azúcar ó	1 Libra		
Grasas	Aceite vegetal	500	cc	1 frasco de 500 cc

**Notas:**

- \*Latas de atún que correspondan a 104 gramos en peso escurrido
- \* Latas de sardinas que correspondan a 297 gramos en peso escurrido, peso neto de 425 g.

En el caso que el operador ya haya hecho entrega de la canasta establecida en la **Circular 033 de 2020**, se debe realizar un ajuste en la siguiente entrega completando los gramajes y productos faltantes atendiendo a lo establecido en la Resolución N° 29452 de 2017 expedida por el MEN y utilizando el formato establecido para tal fin, (*literal m, numeral 3.6, Resolución N° 29452 de 2017*). De no realizarse la entrega del faltante, se deberá proceder a realizar el descuento de los productos no entregados.

En el caso de no conseguir leche en polvo en presentación de 400 gramos se entregará un paquete de 380 gramos y 2 huevos adicionales a los ya establecidos en la canasta; y de ser requerido un intercambio de productos adicional se solicitará por escrito al Equipo PAE- Gobernación de Boyacá, respetando en todo caso los lineamientos contenidos de la UEPA, contenidos en la Resolución 006/20.

De otro lado, a fin de garantizar la correcta preparación de la ración de acuerdo con los parámetros nutricionales, se insta a los alcaldes y alcaldesas del Departamento para que socialicen los Ciclos de menú que se envían por parte del programa de alimentación escolar.

Por último, es pertinente aclarar que no se podrán entregar raciones adicionales a los cupos que ya fueron pactados dentro de los convenios; es decir, para cumplir con los lineamientos del MEN, la entrega debe hacerse a los estudiantes focalizados que ya venían recibiendo alimentación escolar.

Con estas consideraciones, reiteramos el agradecimiento a los actores del PAE y recordamos que la causa que nos mueve, es ayudar a nuestros estudiantes que más lo necesitan. Velar por la debida ejecución del Programa de Alimentación Escolar, es un deber que compete a todos.

Cordialmente,



**JAIME RAÚL SALAMANCA TORRES**  
Secretario de Educación



**JOHN JAIRO VARGAS LASSO**  
Subdirector Técnico PAE

Proyectó: Equipo Técnico PAE