

**LINEAMIENTO TÉCNICO ADMINISTRATIVO  
DEL  
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE**

**MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  
ABRIL DE 2015**

## CONTENIDO

PRESENTACIÓN .....	8
1. GENERALIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.....	10
1.1 GLOSARIO .....	10
1.2 ANTECEDENTES .....	12
1.3 JUSTIFICACIÓN .....	13
1.4 DEFINICIÓN.....	15
1.5 OBJETIVOS .....	15
1.5.1 <i>Objetivo General</i> .....	15
1.5.2 <i>Objetivos Específicos</i> .....	15
1.6 ALCANCE .....	16
1.6.1 <i>Población Objetivo</i> .....	16
1.6.2 <i>Período de Atención</i> .....	16
1.7 ENFOQUES .....	16
1.7.1 <i>Enfoque de derechos</i> .....	16
1.7.2 <i>Enfoque diferencial</i> .....	17
1.7.3 <i>Enfoque territorial</i> .....	17
1.8 PRINCIPIOS.....	17
1.8.1 <i>El interés superior</i> .....	17
1.8.2 <i>La Equidad</i> .....	18
1.8.3 <i>La Solidaridad</i> .....	18
1.8.4 <i>La Corresponsabilidad</i> .....	18
1.8.5 <i>La Participación</i> .....	18
1.8.6 <i>La Complementariedad</i> .....	19
2. MARCO JURÍDICO Y NORMATIVO .....	19
2.1 DE TIPO SOCIAL, DE DERECHO A LA EDUCACIÓN Y A LA ALIMENTACIÓN .	19
2.2 DE ENFOQUE DIFERENCIAL .....	29

2.3 DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.....	30
2.4 DESDE EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL .....	32
3. FUENTES DE FINANCIACIÓN .....	32
3.1 RECURSOS DEL PRESUPUESTO GENERAL DE LA NACIÓN ASIGNADOS ANUALMENTE POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL .....	32
3.2 RECURSOS PROVENIENTES DEL SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACIONES –SGP- .....	33
3.3 REGALÍAS Y RECURSOS PROPIOS.....	34
3.4 OTRAS FUENTES DE FINANCIACIÓN POR PARTE DEL SECTOR PRIVADO, COOPERATIVO O NO GUBERNAMENTAL, DEL NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL Y CAJAS DE COMPENSACIÓN .....	35
4. RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS .....	35
4.1 DESDE LOS ACTORES.....	35
4.1.1 <i>Establecimientos Educativos</i> .....	35
4.1.2 <i>Secretarías de Educación</i> .....	36
4.1.3 <i>Entidades Territoriales</i> .....	36
4.1.4 <i>Sector privado-Organizaciones No Gubernamentales</i> .....	38
4.1.5 <i>Organismos de Cooperación Internacional</i> .....	38
4.1.6 <i>Contaduría General de la Nación</i> .....	38
4.1.7 <i>Ministerio de Educación Nacional</i> .....	39
4.1.8 <i>La Nación</i> .....	40
4.1.9 <i>Operadores</i> .....	40
4.1.10 <i>Personal Manipulador de alimentos</i> .....	41
5. ETAPAS DEL PROGRAMA.....	42
5.1 PLANEACIÓN DEL PAE DESDE LAS ENTIDADES TERRITORIALES.....	42
5.1.1 <i>Convocatoria y reunión de planeación del PAE</i> .....	42
5.1.2 <i>Focalización de Titulares de Derecho</i> .....	47
5.2 EJECUCIÓN .....	50
5.2.1 <i>Periodo Precontractual</i> .....	50

5.2.2	<i>Periodo Contractual</i> .....	50
6.	COMITÉ DE SEGUIMIENTO OPERATIVO DEPARTAMENTAL O MUNICIPAL ....	83
7.	MONITOREO Y CONTROL.....	84
8.	SISTEMA DE SUPERVISIÓN E INTERVENTORÍA .....	85
9.	GESTIÓN SOCIAL .....	86
9.1	ACTORES .....	86
9.1.1	<i>Niñas, niños y adolescentes</i> .....	86
9.1.2	<i>Padres de Familia</i> .....	87
9.1.3	<i>Docentes y directivos docentes</i> .....	87
9.1.4	<i>Comunidad</i> .....	88
9.2	CONTROL SOCIAL.....	88
9.2.1	<i>Acceso a la información</i> .....	89
9.2.2	<i>Rendición de cuentas</i> .....	89
9.2.3	<i>Veedurías ciudadanas PAE</i> .....	89
9.3	PARTICIPACIÓN CIUDADANA.....	91
9.3.1	<i>Comité de Alimentación Escolar en los Establecimientos Educativos</i> .....	91
9.3.2	<i>Mesas Públicas</i> .....	94
9.4.	INCLUSIÓN SOCIAL.....	95
9.4.1	<i>Ciclos de menús diferenciales</i> .....	95
9.4.2	<i>Promoción de Compras locales como aporte al desarrollo de las economías locales</i> .....	96
9.4.3	<i>Enfoque de derechos para la atención diferencial</i> .....	97
10	GESTIÓN AMBIENTAL .....	99
10.1	Obligaciones específicas del operador del Programa de Alimentación Escolar, relacionadas con Gestión Ambiental .....	100
11	COMUNICACIONES .....	101
12.	ANEXOS .....	102

ANEXO 1 – Minuta patrón - Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde. 4 – 6 años 11 meses. ..	103
ANEXO 2 - Minuta patrón - Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana –complemento alimentario jornada tarde. 7 – 12 años 11 meses. .	104
ANEXO 3 – Minuta patrón - Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana –complemento alimentario jornada tarde. 13 – 17 años 11 meses.	105
ANEXO 4 – Minuta patrón - Ración para preparar en sitio – almuerzo. 4 – 6 años 11 meses.....	106
ANEXO 5 – Minuta patrón. - Ración para preparar en sitio – almuerzo. 7 – 12 años 11 meses.....	107
ANEXO 6. – Minuta patrón - Ración para preparar en sitio – almuerzo. 13 – 17 años 11 meses.....	108
ANEXO 7 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde. 4 – 6 años 11 meses. ..	110
ANEXO 8 - Minuta patrón - Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana –complemento alimentario jornada tarde. 7 – 12 años 11 meses ..	111
ANEXO 9 – Minuta patrón - Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde. 13 – 17 años 11 meses.	112
ANEXO 10 – Minuta patrón. - Ración para preparar en el sitio – almuerzo. 4 – 6 años 11 meses.....	113
ANEXO 11 – Minuta patrón. - Ración para preparar en sitio –almuerzo. 7 – 12 años 11 meses.....	114
ANEXO 12 – Minuta patrón - Ración para preparar en sitio – almuerzo. 13 – 17 años 11 meses.....	115
ANEXO 13. MINUTA PATRÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA.....	117
ANEXO 14. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.....	118
ANEXO 15. GUÍA PARA EL MANEJO DE BIENESTARINA.....	141
ANEXO 16. RECOMENDACIONES TÉCNICAS PARA SUMINISTRO DE COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA .....	147
BIBLIOGRAFÍA .....	154

## LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Marco jurídico y normativo de tipo social, de derecho a la educación y a la alimentación .....	19
Tabla 2. Marco jurídico y normativo de enfoque diferencial .....	29
Tabla 3. Marco jurídico y normativo de las condiciones de calidad e inocuidad de la alimentación .....	30
Tabla 4. Marco jurídico y normativo desde el Ministerio de Educación Nacional .....	32
Tabla 5. Horarios para el consumo de los complementos alimentarios.....	49
Tabla 6 Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio .....	51
Tabla 7. Recomendaciones de energía y nutrientes para los grupos poblacionales.....	56
Tabla 8. Equipo de cocina mínimo - Ración preparada en el sitio – complemento alimentario jornada mañana y complemento alimentario jornada de la tarde.....	63
Tabla 9. Equipo de cocina – Ración preparada en el sitio – Almuerzo .....	64
Tabla 10. Menaje para la cocina - Ración preparada en el sitio - complemento alimentario jornada mañana y complemento alimentario jornada de la tarde.....	66
Tabla 11. Menaje para la cocina– Ración preparada en el sitio – almuerzo .....	67
Tabla 12. Dotación y menaje de comedor – complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada de la tarde y almuerzo para Ración preparada en el sitio.....	69
Tabla 13. Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar - Ración preparada en el sitio .....	70
Tabla 14. Dotacion de comedor – Complemento alimentario industrializado .....	76

## LISTA DE GRÁFICAS

Gráfica 1. Etapas del Proceso de Priorización .....	43
Gráfica 2. Focalización de niñas, niños y adolescentes titulares de derecho .....	47
Gráfica 3. Modelo para gestión social en el Programa de Alimentación Escolar .....	86

## PRESENTACIÓN

El Ministerio de Educación Nacional es la entidad responsable de formular e implementar la política educativa en Colombia para “Lograr una educación de calidad, que forme mejores seres humanos, ciudadanos con valores éticos, competentes, respetuosos de lo público, que ejercen los derechos humanos, cumplen con sus deberes y conviven en paz. Una educación que genere oportunidades legítimas de progreso y prosperidad para ellos y para el país. Lograr una educación competitiva, pertinente, que contribuya a cerrar brechas de inequidad y en la que participa toda la sociedad”<sup>1</sup>.

Como parte de las estrategias que el Gobierno Nacional está implementando para lograr el objetivo propuesto y garantizar el acceso con permanencia de los estudiantes registrados en la matrícula oficial, se encuentra el Programa de Alimentación Escolar (PAE), el cual fue trasladado del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar al Ministerio de Educación Nacional (MEN), según lo establecido en la Ley 1450 de 2011, por la que se expidió el Plan Nacional de Desarrollo, 2010-2014, que en el parágrafo 4° del artículo 136 señala lo siguiente:

“Con el fin de alcanzar las coberturas universales en el Programa de Alimentación Escolar –PAE-, el Gobierno Nacional trasladará del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) al Ministerio de Educación Nacional (MEN), la orientación, ejecución y articulación del Programa, sobre la base de estándares mínimos de obligatorio cumplimiento para su prestación, de manera concurrente con las entidades territoriales”

Para el efecto, el MEN realizará la revisión, actualización y definición de los lineamientos técnicos-administrativos, de los estándares, y de las condiciones para la prestación del servicio para la ejecución del Programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores del Programa.”

En cumplimiento de lo establecido en la Ley, se elaboró el presente Lineamiento Técnico Administrativo, el cual presenta de manera articulada, los aspectos primordiales del PAE.

---

<sup>1</sup> “MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL. Misión y Visión [En línea]. <http://www.mineducacion.gov.co/1621/w3-article-89266.html>. [Citado en 20-11-2014].



En este documento se definen orientaciones para la prestación de un servicio de calidad, en el marco de lo señalado en las leyes 715 de 2001, 1098 de 2006 y 1176 de 2007 y por el Servicio Público de Bienestar Familiar definido en el Decreto No. 2388 de 1979, y ofrece elementos técnicos para la ejecución de acciones alrededor de la alimentación escolar en Colombia. En su elaboración se consideró, que el PAE es una estrategia de política social territorial, en la cual las organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil tienen una responsabilidad, en relación con la aplicación de la garantía de los derechos de la niñez.

El PAE es un programa que bajo el enfoque de la protección integral, contribuye principalmente a la garantía de dos derechos fundamentales: el derecho a la educación y a la alimentación de las niñas, niños y adolescentes matriculados en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario que aporta un porcentaje importante de calorías y nutrientes durante el calendario escolar, facilitando el acceso y permanencia en el sistema educativo.

En el Programa deben concurrir acciones y recursos de la Nación, de los departamentos y de los municipios, así como iniciativas y oportunidades de cogestión de los sectores social, de salud y de educación a nivel local, al igual que de las comunidades al ejercer el control social, la participación ciudadana y la inclusión social.

El Ministerio de Educación busca trascender la entrega de un complemento alimentario y promover la participación ciudadana y corresponsabilidad de la comunidad educativa a través del fomento de espacios para la formación y el ejercicio de la ciudadanía, la democracia y las competencias ciudadanas desde el enfoque de derechos. Así mismo, impulsa acciones pedagógicas de formación en alimentación y estilos de vida saludable que contribuyan al mejoramiento de la calidad de vida de las niñas, niños y adolescentes titulares de derecho, reconociendo la cultura alimentaria de la región, promoviendo las compras locales e impactando el desarrollo local y regional.

## 1. GENERALIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

### 1.1 GLOSARIO

**ASISTENCIA TÉCNICA:** Conjunto de actividades de acompañamiento y asesoría que se brinda a los diferentes actores del Programa a nivel financiero, jurídico y alimentario y nutricional.

**AUTORIDAD SANITARIA:** Entidad competente para realizar las acciones de Inspección, Vigilancia y Control (IVC), en los establecimientos que se dedican a fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

**BIENESTARINA:** Complemento alimenticio de alto valor nutricional consistente en una mezcla de cereales, leguminosas y leche en polvo con vitaminas, minerales y ácidos grasos esenciales, que aporta una mejor absorción de nutrientes en la población beneficiaria; no contiene aditivos, conservantes ni colorantes.

**BOLSATINA:** Bolsa Plástica transparente de 42\*24" utilizada en la industria de alimentos que evita el contacto de los estos con la superficie de la canastilla.

**BPM** (Buenas Prácticas de Manufactura): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y entrega de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

**BROTE ALIMENTARIO:** Episodio en el cual dos o más personas presentan sintomatología similar después de ingerir un alimento o agua del mismo origen, donde los resultados de laboratorio implican que la intoxicación que se presentó fue causada por el consumo de estos alimentos.

**COMEDOR ESCOLAR:** Espacio dentro del establecimiento educativo, destinado para la preparación y consumo de alimentos, que promueve la convivencia, el buen trato, hábitos de alimentación y estilos de vida saludable en la población escolar.

**CONCEPTO SANITARIO:** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

**CHIP:** (Consolidador de Hacienda e Información Pública): Permite a las entidades territoriales, a través de sus siete formularios, hacer un reporte trimestral de la gestión financiera del PAE, para que el Ministerio de Educación realice el seguimiento y

monitoreo a los recursos destinados a la alimentación escolar en los establecimientos educativos oficiales en el país.

**ETA** (Enfermedad Transmitida por Alimentos): Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, o ambos, que contengan agentes etiológicos (causantes de enfermedades) en cantidades tales que afectan la salud del consumidor individualmente, o en grupos de población. Puede ser de dos tipos: Infección Alimentaria e Intoxicación Alimentaria. \*Las alergias causadas por hipersensibilidad individual de ciertos alimentos no son considerados ETA.

**INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS:** Es la condición de los alimentos que garantiza que no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

**INTERVENTORÍA:** Es el seguimiento técnico que se hace al cumplimiento del contrato, el cual está a cargo de una persona natural o jurídica, contratada para tal fin por la Entidad Estatal. Cuando el seguimiento del contrato suponga conocimiento especializado en la materia, o cuando la complejidad o la extensión del mismo lo justifiquen. No obstante, lo anterior cuando la entidad lo encuentre justificado y acorde a la naturaleza del contrato principal, podrá contratar el seguimiento administrativo, técnico, financiero, contable, jurídico del objeto o contrato dentro de la interventoría<sup>2</sup>.

**KARDEX:** Registro organizado que permite el control de entrada y salida de productos.

**MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte entrega y expendio de alimentos.

**PLAN DE ALISTAMIENTO:** Conjunto de actividades que permiten la preparación para el inicio de la operación, cumpliendo con lo establecido por el lineamiento Técnico Administrativo del Programa de Alimentación Escolar.

**PLAN DE SANEAMIENTO:** Documento que toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable.

---

<sup>2</sup> Ley 1474 de 2011, por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública.

**SUPERVISIÓN:** La supervisión consistirá en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico que sobre el cumplimiento del objeto del contrato, es ejercida por la misma entidad estatal cuando no requieren conocimientos especializados. Para la supervisión, la Entidad estatal podrá contratar personal de apoyo, a través de los contratos de prestación de servicios que sean requeridos<sup>3</sup>.

**TITULARES DE DERECHO:** Niñas, niños y adolescentes atendidos por el Programa de Alimentación Escolar.

## 1.2 ANTECEDENTES

Después de la segunda guerra mundial se inician tratados de cooperación entre el Gobierno de Estados Unidos y los gobiernos de países latino americanos con el propósito de fortalecer los sistemas de atención sanitaria. En el marco de esta cooperación el Gobierno colombiano a través del Ministerio de Salud Pública, el Instituto de Asuntos Interamericanos y el Ministerio del Trabajo y Previsión Social bajo los lineamientos del recién creado Servicio Cooperativo Interamericano de Salud Pública (SCISP) y el Laboratorio de Estudios de Nutrición, como órgano adscrito del Instituto Nacional de Higiene (INH), direcciona las estrategias y programas que enfrentan los principales problemas de salud en el país y bajo toda esta estructura se inician los programas de atención alimentaria a nivel nacional. Para fortalecer la política de asistencia alimentaria en el país se crea por medio de la Ley 44 de 1947 y con el apoyo del Gobierno estadounidense el Instituto Nacional de Nutrición (INN), que continúa con sus labores hasta 1963, cuando finaliza el apoyo del SCISP en Colombia, a partir de ese año el gobierno nacional asume por completo el presupuesto, los lineamientos y la operación del INN<sup>4</sup>.

En el periodo de gobierno del Presidente Alberto Lleras Camargo (1958-1962), las Naciones Unidas por medio de sus organismos: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), Organización Mundial de la Salud (OMS/OPS) y El Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) lleva a cabo una serie de estudios que establecen las bases para el inicio de un Programa Integrado de Nutrición Aplicada (PINA), encargado de integrar las acciones de los servicios de salud, agricultura y educación en materia de nutrición y alimentación. En 1968 con el fin de fortalecer la política pública de protección social y asistencia alimentaria y nutricional, se crea el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y el INN pasa a

---

<sup>3</sup> Ley 1474 de 2011, por la cual se dictan normas orientadas a fortalecer los mecanismos de prevención, investigación y sanción de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública.

<sup>4</sup> Instituto Nacional de Nutrición de Colombia. Primer Informe Anual del Instituto Nacional de Nutrición de Colombia 1 de Julio de 1963 a 30 de Junio de 1964. Bogotá D.E. (Informe Preliminar):3-4.(1964).

ser una dirección de esta institución que desde entonces y hasta 2013 es el órgano rector en materia de alimentación escolar en el país<sup>5 6</sup>.

Con la expedición del Plan Nacional de Desarrollo 2010 – 2014 en el marco de la Ley 1450 de 2011, el Ministerio de Educación Nacional asumió la orientación, ejecución y articulación del Programa de Alimentación Escolar a partir de septiembre de 2013.

### 1.3 JUSTIFICACIÓN

El aprendizaje escolar es un proceso complejo en el que inciden múltiples factores. La alimentación escolar es una estrategia que ha demostrado ser efectiva para contribuir a la incorporación y permanencia de los estudiantes y de la comunidad en general en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición, y para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia<sup>7</sup>. Sin embargo, estas condiciones solo se logran cuando las instituciones y sedes educativas son vistas como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social, y cuando el Programa de Alimentación Escolar es objeto de un cuidadoso diseño y administración, para tener el máximo impacto sobre la educación y el desarrollo humano<sup>8</sup>.

El Programa de Alimentación Escolar dentro de sus objetivos integrales a nivel mundial contempla objetivos educativos, de salud y desarrollo de cadenas productivas, especialmente agrícola; cuando estos programas son asumidos por los Ministerios de Educación o sus entidades afines, además de hacer parte de estrategias de protección social que garantizan efectivamente el derecho a la alimentación adecuada, mediante el aseguramiento del acceso a los alimentos por parte de las poblaciones vulnerables, se ha constituido en una herramienta valiosa para las Instituciones Educativas en materia de acceso a la educación, disminución del ausentismo que conlleva a una mayor tasa de permanencia de los estudiantes y en muchos casos cuando es acompañado de una oferta educativa de calidad (docentes, textos, lineamientos, condiciones de infraestructura, entre otros), también puede contribuir a mejorar los niveles de atención y estados de alerta del niño, niña, adolescente, lo que podría incidir en el rendimiento académico de los menores.

Además de los objetivos inmediatos (contribuir a mejorar las tasas de matrícula escolar, estabilizar las de asistencia, reducir el ausentismo, mejorar la capacidad de concentración, la convivencia escolar y la asimilación de información por parte de las

---

<sup>5</sup> Quevedo E, Hernández M, Miranda N, Mariño C, Cárdenas H, Wiesner C. La Salud en Colombia Análisis Sociohistorico. Bogotá: Estudio Sectorial de Salud, Ministerio de Salud, Departamento Nacional de Planeación: 27-29-33-34.(1990)

<sup>6</sup> Colombia. Ministerio de Salud. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Dirección de Nutrición; "Informe sobre siete años de Programas de Nutrición en Colombia, enero 1963 a enero de 1970". Bogotá.(1970)

<sup>7</sup> Ibíd. P. 35 y Levinger, Beryl. "La alimentación escolar: El mito y lo hacedero". Revista Perspectivas, Volumen 14, No. 4, 1984. 387.

<sup>8</sup> Ibíd., p. 38.

niñas, niños y adolescentes), el PAE se articula con otros programas para poder cumplir el objetivo más amplio: lograr una educación de calidad para todos.

De acuerdo con análisis realizados por el Ministerio de Educación Nacional (MEN), entre los años 2002 y 2011, la tasa de deserción intra – anual en Colombia pasó del 8% al 4,53%. No obstante esta mejora, la deserción fue mayor en las zonas rurales de algunos departamentos y para algunos grupos poblacionales, particularmente los más vulnerables. Por ejemplo en 2011 la tasa de deserción de Bogotá fue de 3,95%, mientras que en algunos departamentos la cifra superó el 10% (Guainía, Vichada).

De otra parte, de acuerdo con los resultados de la Encuesta Nacional de Deserción 2002 - 2011 aplicada por el MEN, cerca del 22% de los estudiantes de instituciones y sedes educativas oficiales que alguna vez abandonaron las aulas, lo hicieron por la falta de ayuda en alimentación escolar. El 20,8% y el 15,8% de los estudiantes del área rural y urbana respectivamente, manifiesta que la falta de apoyo en alimentación escolar es un factor que incide en la deserción.

En efecto, la nutrición y la educación interactúan de manera estrecha: un mayor nivel de educación aumenta las oportunidades de lograr mejores condiciones de vida, lo que a su vez puede beneficiar la salud y la nutrición.

En este contexto, es de suma importancia resaltar la oportunidad que representa la ingesta para combatir el hambre a corto plazo, puesto que ésta se manifiesta en distracción y poca atención a los estímulos ambientales, la pasividad e inactividad. Existen estudios que indican que la alimentación escolar puede mejorar la función cognitiva de las niñas y niños al compensar los efectos mencionados, siendo más efectiva en aquellos que ya están desnutridos.

En diversos países donde se desarrollan programas de alimentación escolar se ha comprobado que éstos, además de incentivar a los padres a enviar a sus hijos a la escuela y contribuir a que mejoren su rendimiento, ayudan a combatir las condiciones de pobreza y a mejorar las condiciones nutricionales de las actuales generaciones<sup>9</sup>.

A continuación se destacan algunos estudios que corroboran la importancia estratégica de los Programas de Alimentación Escolar en favorecer la equidad del sistema educativo, el fortalecimiento del acceso y la permanencia de las niñas, niños y adolescentes en la escuela como lo descrito en los resultados de la evaluación del programa en Chile, realizada en el 2000 (Atalah, 2005), en donde se halló un impacto positivo del programa sobre las tasas de deserción escolar, situación que fue más importante en los niños de familias con mayores índices de pobreza (20% de los niños más pobres mostraron una tasa de deserción de 12.2%, inferior al 18% observado

---

<sup>9</sup> World Food Program, Unesco, World Health Organization. Rome. "School Feeding Handbook". Rome 1999.



entre los menores sin PAE con las mismas características socioeconómicas). En Jamaica, Chandler et al. en 1995 apreciaron efectos favorables de una iniciativa de desayuno escolar en el funcionamiento cognitivo de los niños con problemas de desnutrición que recibieron complemento nutricional como merienda<sup>10</sup>. Adicionalmente, en Perú, en la evaluación del Programa de Desayunos Escolares, se constató una relación positiva entre el consumo del desayuno y el rendimiento escolar (Ministerio de Salud y PRISMA, 2001)<sup>11</sup>. La “Red de Protección Social Nicaragua” (RPS), logró efectos significativos en la matrícula y en la promoción de grado, estos resultados fueron más representativos en niños de las familias más pobres.<sup>12</sup>

## 1.4 DEFINICIÓN

El Programa de Alimentación Escolar del Ministerio de Educación Nacional, es una estrategia estatal que promueve la permanencia en el sistema educativo oficial de las niñas, niños y adolescentes asegurando el acceso a un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de alerta e impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje y el desarrollo cognitivo; contribuyendo a garantizar los derechos a la educación y a la alimentación.

## 1.5 OBJETIVOS

### 1.5.1 Objetivo General

Contribuir al acceso con permanencia escolar de las niñas, niños y adolescentes en edad escolar, registrados en la matrícula oficial, fomentando estilos de vida saludables y mejorando su capacidad de aprendizaje, a través del suministro de un complemento alimentario.

### 1.5.2 Objetivos Específicos

- Fomentar el acceso de las niñas, niños y adolescentes al sistema educativo oficial, como parte de las estrategias del Ministerio de Educación Nacional.
- Contribuir con la permanencia de las niñas, niños y adolescentes en el sistema educativo oficial, disminuyendo el ausentismo y deserción escolar.

<sup>10</sup> Chandler A.M., Walker S.P., Connolly K. y Graham –MacGregor S.M., (1995) School breakfast improves verbal fluency in undernourished Jamaican children. Washington: Community and International Nutrition. American Institute of Nutrition. 894 – 899.

<sup>11</sup> Ministerio de Salud del Perú. Evaluación de impacto del Programa de Desayunos Escolares sobre la educación y nutrición de los escolares, 2001

<sup>12</sup> Caldés, N., D. Coady y J.A. Maluccio. 2004. The cost of poverty alleviation transfer programs: A comparative analysis of three programs in Latin America, Food Consumption and Nutrition Division Discussion Paper No. 174. International Food Policy Research Institute, Washington, D.C.

- Ofrecer un complemento alimentario a las niñas, niños y adolescentes en edad escolar, registrados en la matrícula oficial, que aporte los requerimientos de energía, macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) y micronutrientes (hierro, y calcio), en los porcentajes que se definan para cada modalidad durante la jornada escolar.
- Fomentar hábitos alimentarios saludables en las niñas, niños y adolescentes en concordancia con lo establecido en la Ley 1355 de 2009.
- Promover estilos de vida saludables de conformidad con los fines establecidos en la Ley General de Educación 115 de 1994.
- Incentivar la participación ciudadana para el control social en el marco del desarrollo del Programa.

## **1.6 ALCANCE**

### **1.6.1 Población Objetivo**

Niñas, niños y adolescentes focalizados del área rural y urbana, registrados en el Sistema de Matrícula SIMAT como estudiantes oficiales.

### **1.6.2 Período de Atención**

La prestación del servicio de alimentación a las niñas, niños y adolescentes se realizará durante el calendario escolar definido por cada Entidad Territorial Certificada (ETC)

## **1.7 ENFOQUES**

En concordancia con las exigencias derivadas de la Ley de Infancia y Adolescencia se destacan tres enfoques que se muestran altamente compatibles con las orientaciones que requiere la Ley para su implementación:

### **1.7.1 Enfoque de derechos**

Es un enfoque rector en la planeación, ejecución y desarrollo del Programa de Alimentación Escolar que busca contribuir para la protección integral de los derechos de las niñas, niños y adolescentes titulares de derecho. Para la implementación de este enfoque se debe trabajar bajo los principios de los Derechos Humanos: universalidad e inalienabilidad, indivisibilidad, interdependencia e interrelación, igualdad y no discriminación, participación e integración, habilitación y rendición de cuentas. La adopción de este enfoque permite trascender hacia la cohesión social, crea respeto por



la paz y la solución no violenta de los conflictos, contribuye a una transformación social positiva y produce mejores resultados con miras al desarrollo social<sup>13</sup>.

### **1.7.2 Enfoque diferencial**

Se tienen en cuenta los derechos y las necesidades específicas de los individuos según su pertenencia a diferentes grupos poblacionales, sus condiciones o circunstancias específicas de diferencia, desventaja o vulnerabilidad física, psicológica, social, económica, cultural, de diversidad sexual, o por haber sido afectados o ser víctimas de situaciones catastróficas o de alto impacto emocional y social como desastres (naturales o antrópicos), cualquier tipo de violencia, orfandad, etc.

### **1.7.3 Enfoque territorial**

Este enfoque promueve la importancia de adelantar un proceso integral y concertado de articulación de las actividades institucionales y no institucionales, en una unidad territorial donde se expresan y encuentran diferentes actores sociales. Los departamentos, los municipios, los distritos y los territorios indígenas, deben agrupar y ordenar el aporte del Estado y la sociedad en asuntos relacionados con la garantía de los derechos de la niñez y la adolescencia. Igualmente deben impulsar los programas de promoción y asistencia social y la constitución de redes de protección y apoyo a la familia, porque es en el territorio en donde la gestión pública adquiere sentido para garantizar la calidad de vida de sus pobladores.

La planificación desde el enfoque territorial se convierte en un proceso integral de proyección de las diferentes directrices y de ordenamiento de las actividades humanas en el territorio, de manera que se puedan atender las diferentes necesidades económicas, sociales y políticas de acuerdo con los recursos y posibilidades del municipio.

## **1.8 PRINCIPIOS**

Basado en el Código de Infancia y Adolescencia (Ley 1098 de 2006), para el Programa de Alimentación Escolar se adoptan los siguientes principios:

### **1.8.1 El interés superior**

El cual permite tomar decisiones que privilegien a las niñas, niños y adolescentes desde la perspectiva de sus derechos y la prevalencia de los mismos sobre los de los demás.

---

<sup>13</sup> Tomado y adaptado del documento de "Un enfoque de la EDUCACIÓN PARA TODOS basado en los derechos humanos 2008". UNICEF, 2008.

### **1.8.2 La Equidad**

Introduce el reconocimiento de la diversidad en la igualdad y hace referencia al esfuerzo necesario para desarrollar y ofrecer las condiciones materiales y socioculturales requeridas, para que cada uno y cada una tengan la oportunidad de acceder a una mejor calidad de vida y a desarrollar sus propias potencialidades a partir de sus propias condiciones.

### **1.8.3 La Solidaridad**

Se refiere a la cooperación de todos los asociados para la creación de condiciones que favorezcan el mantenimiento de una vida digna por parte de los mismos.

### **1.8.4 La Corresponsabilidad**

Supone la concurrencia de actores y acciones conducentes a garantizar el ejercicio de los derechos de las niñas, niños y adolescentes. Implica que el Estado tiene el deber de garantía de los derechos fundamentales, requiere el apoyo de los otros actores sociales que deben concurrir responsablemente a participar y hacer posible esta garantía desde sus respectivos roles, obligaciones y posibilidades.

La familia como contexto más cercano y espacio primario de socialización, debe asegurar el ejercicio de los derechos de sus miembros, especialmente si estos son menores de 18 años y por ello requieren especial cuidado y atención. La sociedad por su parte concurrirá solidariamente a esta garantía.

El Código de la Infancia y la Adolescencia señala que en cumplimiento de los principios de corresponsabilidad y solidaridad, las organizaciones de la sociedad civil, las asociaciones, las empresas, el comercio organizado, los gremios económicos y demás personas jurídicas, así como las personas naturales, tienen la obligación y la responsabilidad de tomar parte activa en el logro de la vigencia efectiva de los derechos y las garantías de las niñas, los niños y adolescentes.

### **1.8.5 La Participación**

Se entiende como el ejercicio democrático que permite a los ciudadanos, individual o colectivamente, conocer, decidir, acompañar y vigilar los asuntos de la administración pública, desde la toma de decisiones en el proceso de planeación hasta el control de la ejecución de los recursos de inversión del Estado. Por lo tanto se consagra como derecho fundamental de todo ciudadano el derecho de participación en la toma de decisiones, planeación, gestión, ejecución y control de la actividad pública.

### 1.8.6 La Complementariedad

Es el principio que hace posible el cumplimiento integral y el restablecimiento de los derechos de niñas, niños y adolescentes a partir de optimizar recursos y articular competencias, en función del reconocimiento de la relación de interdependencia que tienen las acciones de cada actor con respecto a las de los demás.

En consonancia con los principios de solidaridad y corresponsabilidad, desarrollados anteriormente, la complementariedad de la acción pública con la acción privada y comunitaria fortalece la creación de una conciencia colectiva de lo público, y mejora las condiciones de competitividad del territorio, ampliando los consensos culturales entre grupos humanos social y culturalmente diversos y defendiendo la capacidad de gestión de la política local, con el fin de negociar una relación económica y territorial que defienda el bien común.

## 2. MARCO JURÍDICO Y NORMATIVO

A continuación se presenta el marco jurídico, normativo y de política vigente, que acompaña la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

### 2.1 DE TIPO SOCIAL, DE DERECHO A LA EDUCACIÓN Y A LA ALIMENTACIÓN

**Tabla 1. Marco jurídico y normativo de tipo social, de derecho a la educación y a la alimentación**

Norma	Descripción
La Declaración Universal de Derechos Humanos en 1948	Elevó la alimentación a la categoría de derecho humano fundamental al establecer que “ <i>Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación (...)</i> ” (artículo 25).  A partir de ésta declaración, los países, entre ellos Colombia y los organismos nacionales e internacionales, han incluido la alimentación en sus legislaciones como un pilar fundamental para la educación y desarrollo de las naciones, entre ellos Colombia.
Convención de los Derechos del Niño:	El artículo 19 de la Convención sobre los Derechos del Niño de 1989, impone la obligación a los Estados Partes de adoptar las medidas legislativas, administrativas, sociales y educativas para proteger a las niñas, niños y adolescentes de toda forma de violencia y abuso.

Norma	Descripción
Ley 12 de 1991	Por medio de la cual se aprueba la Convención sobre los Derechos del Niño, adoptada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 20 de noviembre de 1989.
Ley 80 de 1993	Dispone las reglas y principios que rigen los contratos de las entidades estatales.
Ley 115 de 1994	Por la cual se expide la Ley General de Educación”. En el artículo 14 establece que <i>“en todos los establecimientos oficiales o privados que ofrezcan educación formal es obligatoria en los niveles de la educación preescolar, básica y media cumplir con: (...) b) el aprovechamiento del tiempo libre, el fomento de las diversas culturas, la práctica de la educación física, la recreación y el deporte formativo (...)”</i>
Ley 375 de 1997	Por la cual se crea la Ley de la Juventud y se dictan otras disposiciones. Establece el marco institucional para orientar las políticas, los planes y los programas por parte del Estado y la sociedad civil para la juventud
Decreto 1137 de 1999	Por el cual se organiza el Sistema Administrativo de Bienestar Familiar y se dictan otras disposiciones. Ratifica que el Bienestar Familiar es un servicio público a cargo del Estado que se presta por medio del Sistema Nacional de Bienestar Familiar.
Ley 715 de 2001	“Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias de conformidad con los artículos 151, 288, 356 y 357 (Acto Legislativo 01 de 2001) de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones para organizar la prestación de los servicios de educación y salud, entre otros”. Establece que <i>“(...) el Sistema General de Participaciones está constituido por los recursos que la Nación transfiere por mandato de los artículos 356 y 357 de la Constitución Política a las entidades territoriales, para la financiación de los servicios cuya competencia se le asigna en la presente Ley”</i> . A su vez indica que <i>“Corresponde a los distritos y municipios garantizar el servicio de comedor para los estudiantes de su jurisdicción, programas de alimentación escolar, ...<sup>14</sup>, sin detrimento de los que destina el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar a este tipo de programas u otras agencias públicas o privadas. (...) Estos recursos se</i>

<sup>14</sup> Ley 715 de 2001, en el párrafo 2 del art. 2º. establece que de los recursos que conforman el SGP, previamente se descontará cada año un monto equivalente al 4% de tales recursos y, el 0,5% de éstos, los distritos y municipios los destinarán a los programas de alimentación escolar establecidos en el artículo 76,17 de la misma Ley

Norma	Descripción
	<i>distribuirán conforme a la fórmula para la distribución de recursos de la participación de propósito general</i> ". (Numeral 17 del Art. 76).
Ley 934 del 2004	Por la cual se oficializa la Política de Desarrollo Nacional de la Educación Física.
CONPES 91 de 2005	Define las metas y estrategias de Colombia para el logro de los objetivos del Desarrollo del Milenio 2015, y los compromisos del país frente a la cumbre mundial de Alimentación 2005.
Ley 1098 de 2006 "Código de Infancia y Adolescencia"	<p>"Por la cual se expide el Código de la Infancia y la Adolescencia". Establece como obligación del Estado el diseño y aplicación de estrategias para la prevención y el control de la deserción escolar y para evitar la expulsión de las niñas, niños y adolescentes del sistema educativo. (Numeral 23 del Artículo 41)</p> <p>Señala así mismo que <i>"El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, como ente coordinador del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, mantendrá todas las funciones que hoy tiene (Ley 75/68 y Ley 7/79) y definirá los lineamientos técnicos que las entidades deben cumplir para garantizar los derechos de las niñas, los niños y adolescentes, y para asegurar su restablecimiento. Así mismo coadyuvará a los entes nacionales, departamentales, distritales y municipales en la ejecución de sus políticas públicas, sin perjuicio de las competencias y funciones constitucionales y legales propias de cada una de ellas."</i> (Parágrafo del Artículo 11).</p> <p>Igualmente indica que <i>"Las niñas, los niños y los adolescentes tienen derecho a los alimentos y demás medios para su desarrollo físico, psicológico (...)"</i> (Artículo 24).</p> <p>Dentro de las obligaciones especiales del Sistema de Seguridad Social en Salud señala la de <i>"(...) 1. Diseñar y desarrollar programas de prevención en salud, en especial de vacunación, complementación alimentaria, suplementación nutricional, vigilancia del estado nutricional y mejoramiento de hábitos alimentarios"</i> (Numeral 1 del Art.46).</p> <p>Establece que <i>"El Departamento Nacional de Planeación, el Ministerio de Protección Social y el Ministerio de Educación, con la asesoría técnica del ICBF, deberá diseñar los lineamientos técnicos mínimos que deberán contener los</i></p>

Norma	Descripción
	<p><i>planes de desarrollo, en materia de infancia y adolescencia teniendo en cuenta el ciclo de vida, el enfoque de garantía y restablecimiento de derechos.” (Artículo 204)</i></p> <p>Conforme con los artículos 201 a 206, el ICBF, en cumplimiento de sus competencias de Ley, como rector y coordinador del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, tiene a su cargo la articulación de las entidades responsables de la garantía de los derechos, su prevención y protección, mediante la aplicación de las políticas públicas de infancia y adolescencia, por medio de los programas y el cumplimiento de sus objetivos. La Ley ordena que a nivel territorial se cuente con una política pública diferencial y prioritaria de infancia y adolescencia que propicie la articulación entre los Consejos Municipales, Asambleas y Congreso Nacional, para garantizar la definición y asignación de los recursos para la ejecución de la política pública propuesta.</p> <p>De acuerdo con el artículo 204, que son responsables del diseño, la ejecución y la evaluación de las políticas públicas de infancia y adolescencia en los ámbitos nacional, departamental, distrital y municipal, el Presidente de la República, los gobernadores y los alcaldes.</p>
Plan decenal de salud pública 2012-2021	Es producto del Plan Nacional de Desarrollo 2010 – 2014 y busca la reducción de la inequidad en salud planteando los siguientes objetivos: garantizar el goce efectivo del derecho a la salud para todos, mejorar las condiciones de vida que modifican la situación de salud y disminuyen la carga de enfermedad existente manteniendo cero tolerancia frente a la mortalidad, la morbilidad y la discapacidad evitables.
Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN) 2012-2019	El PNSAN es el conjunto de objetivos, metas, estrategias y acciones propuestos por el Estado Colombiano, en un marco de corresponsabilidad con la sociedad civil, que tienen por objeto: 1) proteger a la población de las contingencias que conllevan a situaciones indeseables y socialmente inadmisibles como el hambre y la alimentación inadecuada; 2) asegurar a la población el acceso a los alimentos en forma oportuna, adecuada y de calidad; y 3) lograr la integración, articulación y coordinación de las diferentes intervenciones intersectoriales e interinstitucionales.
Ley 1176 de 2007	Por la cual se desarrollan los artículos 356 y 357 de la Constitución Política, En el Capítulo I del título IV desarrolla la asignación especial para alimentación escolar.



Norma	Descripción
	<p>En el Artículo 16 establece que el programa de alimentación escolar se financiará con recursos de diferentes fuentes y que para el efecto, las entidades territoriales seguirán y aplicarán, en primer término los lineamientos técnico-administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación, de planta física, de equipo y menaje y de recurso humano, y las condiciones para la prestación del servicio, que establezca el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) para el desarrollo del programa. Adicionalmente, establece la necesidad de que se consideren los lineamientos previstos en sus planes de desarrollo.</p> <p>Establece además que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar debe articular las acciones que desarrollen los diferentes agentes para la ejecución de este programa:</p> <p>Determina además que con el fin de alcanzar las coberturas universales básicas en el programa de alimentación escolar, en los términos del artículo 19 de la presente Ley las entidades territoriales, se deberá garantizar la continuidad de la cobertura alcanzada en la vigencia fiscal de 2007 financiada con recursos propios, recursos de libre inversión y de libre destinación de la participación de propósito general y recursos de calidad educativa de la participación de educación del Sistema General de Participaciones.</p> <p>Determina que el Gobierno Nacional reglamentará a partir de la vigencia fiscal del año 2009, la distribución de los recursos del Presupuesto General de la Nación destinados a los programas de alimentación escolar, priorizando para la ampliación de la cobertura el logro de coberturas universales en los municipios con mayor índice de pobreza, medida con el índice de Necesidades Básicas Insatisfechas o el indicador que lo sustituya determinado por el DANE.</p> <p>Dispone que ICBF implementará a partir del año de 2009 un sistema de seguimiento y monitoreo a los recursos destinados a alimentación escolar en los establecimientos educativos oficiales en el país, que contemple las diferentes fuentes, con el fin de monitorear las coberturas alcanzadas y la eficiencia en el uso de los recursos del Programa, y que los entes territoriales y demás agentes deben reportar la información que para el efecto se defina en los plazos y formatos que establezcan según reglamentación que expida el Gobierno Nacional.</p>

Norma	Descripción
	<p>En el Artículo 17 determina que los recursos para alimentación escolar serán distribuidos entre los distritos y municipios, con base en los siguientes criterios:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El 95% por equidad, definida como el peso relativo que se asigna a cada Entidad Territorial de acuerdo con la matrícula de la vigencia anterior para la cual se realiza la distribución, certificada por el Ministerio de Educación Nacional, expandida por la dispersión poblacional y ponderada por el Índice de Necesidades Básicas Insatisfechas, o el indicador que lo sustituya determinado por el DANE.</li> <li>2. El 5% por eficiencia, entendida como el incentivo a cada Entidad Territorial que reduzca la deserción escolar de un año a otro. Para el efecto el Ministerio de Educación Nacional adoptará los mecanismos para obtener y certificar la información correspondiente.</li> </ol> <p>En el artículo 18, define que los recursos de la asignación especial del Sistema General de Participaciones para alimentación escolar serán destinados a financiar las siguientes actividades, de acuerdo con los lineamientos técnico-administrativos establecidos por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Compra de alimentos;</li> <li>b) Contratación de personal para la preparación de alimentos;</li> <li>c) Transporte de alimentos;</li> <li>d) Menaje, dotación para la prestación del servicio de alimentación escolar y reposición de dotación;</li> <li>e) Aseo y combustible para la preparación de los alimentos;</li> <li>f) Contratación con terceros para la provisión del servicio de alimentación escolar.</li> </ol> <p>Determina que cuando la prestación del servicio de alimentación escolar sea realizada directamente por las entidades territoriales beneficiarias, como mínimo el 80% de los recursos de la asignación especial para alimentación escolar del SGP serán destinados a la compra de alimentos. Los recursos restantes se pueden utilizar para los demás conceptos descritos en los literales b), c), d) y e) del presente artículo.</p> <p>En el artículo 19 determina que la focalización es</p>



Norma	Descripción
	<p>responsabilidad de distritos y municipios, y se llevará a cabo por las respectivas autoridades territoriales quienes, de acuerdo con las recomendaciones del Consejo Distrital y/o Municipal de Política Social, seleccionarán los establecimientos educativos oficiales, dando prelación a aquellos que atiendan población desplazada, comunidades rurales e indígenas y a los establecimientos educativos con la mayor proporción de la población clasificada en los niveles 1 y 2 del SISBEN.</p> <p>Determina que en cada establecimiento educativo seleccionado se cubrirá progresivamente el 100% de los alumnos matriculados por grado, conforme a la disponibilidad de recursos, iniciando por el preescolar y grados inferiores de primaria. Una vez asegurado el cubrimiento del total de la población de preescolar y primaria, se podrá continuar el programa con escolares del grado sexto en adelante, dando prioridad a los grados educativos inferiores.</p> <p>Para efectuar la selección de la población beneficiaria se tomará la información del SISBEN validada por el Departamento Nacional de Planeación y la matrícula. Los departamentos suministrarán, antes del 30 de octubre del año anterior en que se realizará la programación y ejecución de los recursos del Programa de Alimentación Escolar, la información sobre matrícula a los municipios no certificados en educación.</p> <p>Determina que la ampliación de cupos en el Programa de Alimentación Escolar que las entidades territoriales realicen con recursos diferentes a la asignación especial para alimentación escolar del Sistema General de Participaciones y los asignados por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, se debe mantener de forma permanente. En ningún caso podrá haber ampliación de coberturas mientras no se garantice la continuidad de los recursos destinados a financiar dicha ampliación.</p>
Decreto 028 de 2008	<p>Por la cual se define la estrategia de monitoreo, seguimiento y control integral del gasto realizado con recursos del Sistema General de Participaciones, precisando que <i>“(...) las actividades de monitoreo seguimiento y control integral estarán orientadas a verificar el presupuesto y ejecución adecuada de los recursos del SGP, así como el cumplimiento de las metas de continuidad, cobertura y calidad que se fijen con cargo a estos recursos en el plan de desarrollo</i></p>

Norma	Descripción
	<p><i>respectivo</i>” (Parágrafo 2º, Artículo 3º.) y crea la Unidad Administrativa Especial de Monitoreo, Seguimiento y Control, adscrita al Departamento Nacional de Planeación, para desarrollar tales actividades (artículo 5º).</p> <p>Este Decreto fue reglamentado parcialmente por los Decretos 2911 de 11 de agosto de 2008, 168 de 22 de enero de 2009, 2613 de 2009, 3979 de 2009, 513 de 2010 y 2945 de 2010. No obstante, el Decreto 791 de 2009 suprime la Unidad y reasigna sus funciones al Ministerio de Hacienda y Crédito Público.</p>
CONPES 113 de 2008	Formula la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional –PSAN- y refuerza los compromisos asumidos por el país para el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo del Milenio.
Ley 1283 de 2009	<p>En artículos 1 y 2 modificó y adicionó el artículo 14 a la Ley 756 de 2002 y el artículo 15 de la Ley 141 de 1994. Estableció la destinación que los recursos de regalías y compensaciones monetarias que son distribuidos a los municipios productores y a los municipios portuarios, así:</p> <p><i>El noventa por ciento (90%) a inversión en proyectos de desarrollo Municipal y Distrital, contenidos en el Plan de desarrollo, con prioridad para aquellos dirigidos a la construcción, mantenimiento y mejoramiento de la red terciaria a cargo de las entidades territoriales, proyectos productivos, saneamiento ambiental y para los destinados en inversiones en los servicios de salud, educación básica, media y superior pública, electricidad, agua potable, alcantarillado y demás servicios públicos básicos esenciales, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 129 del Código de Minas (Ley 685 de 2001). De este porcentaje, las entidades beneficiarias deben destinar como mínimo el uno por ciento (1%) de estos recursos a proyectos de inversión en nutrición y seguridad alimentaria para lo cual suscribirán convenios interadministrativos con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF(...). (Artículo 1)</i></p> <p>En el artículo 2 señala que los recursos de regalías y compensaciones monetarias distribuidos a los departamentos productores, tendrán como destinación <i>noventa por ciento (90%), a inversión en Proyectos prioritarios que estén contemplados en el Plan General de Desarrollo del Departamento o en los planes de desarrollo de sus municipios, y de estos, no menos del cincuenta por</i></p>

Norma	Descripción
	<p><i>ciento (50%) para los Proyectos prioritarios que estén contemplados en los Planes de Desarrollo de los municipios del mismo departamento, que no reciban regalías directas, de los cuales no podrán destinarse más del quince por ciento (15%) a un mismo municipio. En cualquier caso, tendrán prioridad aquellos proyectos que beneficien a dos o más municipios. De este porcentaje, las entidades beneficiarias deben destinar como mínimo el uno por ciento (1%) de estos recursos a Proyectos de inversión en nutrición y seguridad alimentaria para lo cual suscribirán Convenios Interadministrativos con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF.</i></p>
Ley 1355 de 2009	<p>Por la cual se define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a ésta como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención.</p>
CONPES 3622 de 2009	<p>Declaró el Programa de Alimentación Escolar de importancia estratégica para el Gobierno Nacional.</p>
Plan Nacional para la Niñez y la Adolescencia 2009-2019	<p>Establece que para lograr un ejercicio efectivo de los derechos, se deberá dar énfasis al desarrollo de políticas públicas locales y territoriales que posibiliten la garantía en los ámbitos de:</p> <p>1) Existencia: a) Todos vivos, b) ninguno sin familia, c) todos saludables, d) ninguno desnutrido o con hambre. 2) Desarrollo: e) Todos con educación de calidad y no discriminante, f) todos jugando, g) todos capaces de manejar los afectos y las emociones. 3) Ciudadanía: h) Todos registrados, i) todos participando en la vida de la comunidad. 4) Protección: j) Ninguno maltratado o abusado, k) ninguno en una actividad perjudicial o violenta, l) los adolescentes acusados de violar la Ley con debido proceso y sanciones educativas y proporcionales.</p>
Directiva No. 12 de 2010	<p>Expedida por el MEN y el ICBF, propone orientaciones para la coordinación interinstitucional del registro de titulares de derechos y la ejecución del PAE en Colombia.</p>
Ley 1450 de 2011 por la cual se expide el PLAN NACIONAL DE DESARROLLO 2010-2014	<p>En el Artículo 137, Parágrafo 2°, establece que "en concordancia con los artículos 201, 205 y 206 de la Ley 1098 de 2006, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar como rector del Sistema Nacional de Bienestar Familiar y Secretaría Técnica del Consejo Nacional de Política Social, coordinará y adelantará las gestiones necesarias para el</p>

Norma	Descripción
	<p>desarrollo por parte de las entidades nacionales competentes, de las políticas, planes, programas y proyectos previstos en las bases del Plan Nacional de Desarrollo en infancia y adolescencia y la movilización y apropiación de los recursos presupuestales por parte de estas. Para el efecto, en el marco del Consejo Nacional de Política Social del artículo 206 de la Ley 1098 de 2006, coordinará la preparación de un informe de seguimiento y evaluación al Congreso de la República, que contemple los avances en la materia por ciclos vitales Primera Infancia (Prenatal – 5 años), Niñez (6 -13 años) y Adolescencia (14 – 18 años).</p> <p>En el Artículo 135, Parágrafo 4 determina que “con el fin de alcanzar las coberturas universales en el Programa de Alimentación Escolar –PAE–, el Gobierno Nacional trasladará del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) al Ministerio de Educación Nacional (MEN), la orientación, ejecución y articulación del programa, sobre la base de estándares mínimos de obligatorio cumplimiento para su prestación, de manera concurrente con las entidades territoriales.</p> <p>Para el efecto, el MEN realizará la revisión, actualización y definición de los lineamientos técnicos-administrativos, de los estándares, y de las condiciones para la prestación del servicio para la ejecución del Programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores del Programa. El PAE se financiará con recursos de diferentes fuentes. El MEN cofinanciará sobre la base de los estándares mínimos definidos para su prestación, para lo cual podrá celebrar contratos de aporte en los términos del artículo 127 del Decreto 2388 de 1979 y promoverá esquemas de bolsa común con los recursos de las diferentes fuentes que concurren en el financiamiento del Programa.</p> <p>Las entidades territoriales podrán ampliar cupos y/o cualificar la complementación con recursos diferentes a las asignaciones del SGP. En ningún caso podrá haber ampliación de coberturas y/o cualificación del Programa, mientras no se garantice la continuidad de los recursos destinados a financiar dicha ampliación y/o cualificación”.</p>
CONPES 140 de 2011	Modifica al documento CONPES Social 91 del 14 de marzo de 2005 “ <i>Metas y Estrategias de Colombia para el logro de los Objetivos de Desarrollo del Milenio-2015</i> ”, en lo concerniente a la inclusión de nuevos indicadores y al ajuste en las líneas de base, y metas de algunos de los indicadores

Norma	Descripción
	inicialmente adoptados y cambios en fuentes de información.
Ley 1530 de 2012	En el Artículo 145 Establece que “Los programas y proyectos de alimentación escolar y régimen subsidiado que en virtud de las normas sobre regalías vigentes antes de la expedición de la presente Ley, sean financiados con recursos de regalías directas por las entidades territoriales a que se refiere el inciso segundo del artículo 361 de la Constitución Política, serán cofinanciados por la Nación en el monto necesario para alcanzar la media nacional, y los que sean financiados con recursos de regalías por las entidades territoriales que al entrar en vigencia de la presente Ley tengan cobertura por encima del promedio nacional recibirán el monto necesario para mantener la media nacional más un cinco por ciento (5%) adicional, por un periodo de diez (10) años contados a partir de la entrada en vigencia de la presente Ley.”
Decreto 185 de 2013	Por el cual se regula la cofinanciación de la Nación en las coberturas de Alimentación Escolar de las entidades territoriales productoras que destinaron regalías para para dicho Programa, en cumplimiento de lo previsto en el artículo 145 de la Ley 1530 de 2012.

## 2.2 DE ENFOQUE DIFERENCIAL

**Tabla 2. Marco jurídico y normativo de enfoque diferencial**

Norma	Descripción
Constitución Política: Artículo 55 transitorio  Ley 70 de 1993  Decreto 3779/08	Comunidades afrocolombianas, palenqueras y raizales: “Las comunidades afro descendientes son el conjunto de familias de ascendencia afrocolombiana que poseen una cultura propia, comparten una historia y tienen sus propias tradiciones y costumbres dentro de la relación campo-poblado, que revelan y conservan conciencia de identidad que las distinguen de otros grupos étnicos”. (Art. 2, numeral 5. Ley 70 de 1993). Propiedad colectiva de las comunidades negras (Ley 70/93 arts. 3 a 18) Consejos comunitarios y organizaciones de comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras (Decreto 3779/08)
Constitución Política: Artículos. 63, 286, 287, 329	Establece asuntos relacionados con la organización territorial (departamentos, distritos, municipios y territorios indígenas)

Norma	Descripción
Decreto 2164 de 1995	Norma la dotación y titulación de tierras a las comunidades indígenas para la constitución, reestructuración, ampliación y saneamiento de los resguardos Indígenas en el territorio nacional.
Constitución Política Nacional Arts. 7º, 8º, 70º	Reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la Nación, dispone que es obligación del Estado y de las personas la protección de las riquezas culturales y naturales de la misma y establece que la diversidad cultural es fundamento de la nacionalidad, reconociendo la igualdad y dignidad de todas las personas que conviven en el país.
Decreto 1088 de 1993	Determina que los cabildos y/o autoridades tradicionales indígenas, en representación de sus respectivos territorios indígenas, podrán conformar asociaciones que tienen por objeto el desarrollo integral de las comunidades indígenas
Decreto 2164 de 1995	Norma la dotación y titulación de tierras a las comunidades indígenas para la constitución, reestructuración, ampliación y saneamiento de los resguardos Indígenas en el territorio nacional.
Decreto 2500 de 2010	Reglamenta de manera transitoria la contratación de la administración de la atención educativa por parte de las entidades territoriales certificadas, con los cabildos, autoridades tradicionales indígenas, asociación de autoridades tradicionales indígenas y organizaciones indígenas en el marco del proceso de construcción e implementación del sistema educativo indígena propio SEIP

### 2.3 DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS Y DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

**Tabla 3. Marco jurídico y normativo de las condiciones de calidad e inocuidad de la alimentación**

Norma	Descripción
Ley 09 de 1979	Por la cual se dictan medidas sanitarias de índole nacional.
Decreto 3075 de 1997	Reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979. Regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos y se dictan otras disposiciones.  Se hace referencia a las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos (edificaciones e instalaciones, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos, requisitos higiénicos de fabricación, aseguramiento y control de calidad, saneamiento, almacenamiento, distribución,



Norma	Descripción
	<p>transporte y comercialización; comedores y establecimientos de consumo de alimentos).</p> <p>También son abordados temas relacionados con vigilancia y control (registro de alimentos, aspectos de importación y exportación de alimentos).</p>
Decreto 4444 de 2005	Reglamenta el régimen de permiso sanitario para la fabricación y venta de alimentos elaborados por microempresarios.
Resolución 5109 de 2005	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para el consumo humano.
Resolución 333 de 2011	Establece el reglamento técnico a través del cual se señalan las condiciones y requisitos que debe cumplir el rotulado o etiquetado nutricional de los alimentos envasados o empaquetados nacionales e importados para consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional, con el fin de proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, que no induzca a engaño o confusión y le permita efectuar una elección informada.
Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013	Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
Decreto 1575 de 2007	Establece el sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada
Decreto 1500 de 2007 y Decreto 2270 de 2012 y demás normas que los modifiquen	Establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.
Resolución 4287 de 2007	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las aves de corral destinadas para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desprese, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.
Decreto 616 de 2006 y demás normas que lo modifiquen	Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte,

Norma	Descripción
	comercialice, expendo, importe o exporte en el país.
Resolución 2505 de 2004	Regula las condiciones mínimas que deben cumplir los vehículos que transporten carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles, en todo el territorio nacional.
Resolución 2674 de 2013	Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
Decreto 539 de 2014	Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimientos para habilitar fábricas y alimentos ubicados en el exterior
Decreto 590 de 2014	Es importante tener en cuenta que el Decreto 539 de 2014 modificado por el decreto 590 de 2014 no derogo al decreto 3075 de 1997.
Resolución 719 de 2015	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

## 2.4 DESDE EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

**Tabla 4. Marco jurídico y normativo desde el Ministerio de Educación Nacional**

Norma	Descripción
Resolución 7650 de 2011	Se definen las prioridades de inversión y se adoptan criterios para la destinación y asignación de los aportes establecidos por la Ley 21 de 1982.
Decreto 2880 de 2004	Se reglamenta el artículo 8° de la Ley 863 de 2003. Contribuyentes del Régimen Tributario Especial.
Resolución 7591 de 2014	Por medio de la cual se establecen las condiciones del reporte de información para el seguimiento y monitoreo a los recursos destinados a la Alimentación Escolar en los establecimientos educativos oficiales en el país.

## 3. FUENTES DE FINANCIACIÓN

Los programas de alimentación escolar son financiados y ejecutados con recursos públicos de diferentes fuentes, las cuales se describen a continuación:

### 3.1 RECURSOS DEL PRESUPUESTO GENERAL DE LA NACIÓN ASIGNADOS ANUALMENTE POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

Corresponden a recursos del Presupuesto de inversión apropiado anualmente por el MEN, los cuales tienen como finalidad la prestación del servicio de alimentación a las niñas, niños y adolescentes matriculados como alumnos oficiales.



Los parámetros para la utilización de estos recursos durante cada vigencia son establecidos mediante la ficha del proyecto de inversión del Programa de Alimentación Escolar y su distribución territorial se hace mediante la programación de metas sociales y financieras.

Según lo establecido en la Ley 1450 de 2011, en ningún caso podrá haber ampliación de coberturas y/o cualificación del Programa, mientras no se garantice la continuidad de los recursos destinados a financiar dicha ampliación y/o cualificación.

### **3.2 RECURSOS PROVENIENTES DEL SISTEMA GENERAL DE PARTICIPACIONES –SGP-**

Estos son recursos con destinación específica que se transfieren a las entidades territoriales. Del SGP: (i) los municipios y distritos están obligados a invertir en PAE, los recursos de asignación especial para la alimentación escolar, acorde con lo establecido en el parágrafo 2º, del artículo 2º, de la Ley 715 de 2001; (ii) de manera complementaria se podrán destinar a la alimentación escolar recursos del SGP de distribución sectorial, bien sea recursos de libre inversión o de libre destinación del componente de propósito general asignados por municipios y distritos. Pueden ser también recursos de calidad educativa del componente de educación asignados por departamentos, municipios o distritos.

La Ley 1176 de 2007 indica en su artículo 16, que las entidades territoriales seguirán y aplicarán en primer término los lineamientos técnico-administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación, de planta física, de equipo y menaje y de recurso humano, y las condiciones para la prestación del servicio que establezca el Ministerio de Educación Nacional (MEN) para el desarrollo del Programa. Adicionalmente considerarán los lineamientos previstos en sus planes de desarrollo.

También determina que el Gobierno Nacional reglamentará a partir de la vigencia fiscal 2009, la distribución de los recursos del Presupuesto General de la Nación destinados a los programas de alimentación escolar, priorizando para la ampliación de la cobertura el logro de coberturas universales en los municipios con mayor índice de pobreza, medida con el Índice de Necesidades Básicas Insatisfechas o el indicador que lo sustituya según sea determinado por el DANE.

En su artículo 18 indica que la destinación de los recursos del SGP serán para compra de alimentos, contratación de personal para la preparación de alimentos, transporte de alimentos, menaje, dotación para la prestación del servicio de alimentación escolar y reposición de dotación, aseo y combustible para la preparación de los alimentos, contratación con terceros para la provisión del servicio de alimentación escolar.

En su artículo 19, determina que *“En cada establecimiento educativo seleccionado se cubrirá progresivamente el 100% de los alumnos matriculados por grado, conforme a la disponibilidad de recursos, iniciando por el preescolar y grados inferiores de primaria. Una vez asegurado el cubrimiento del total de la población de preescolar y primaria, se podrá continuar el programa con escolares del grado sexto en adelante, dando prioridad a los grados educativos inferiores”*

Cuando la prestación del servicio de alimentación escolar sea realizada directamente por las entidades territoriales beneficiarias, como mínimo el 80% de los recursos de la asignación especial para alimentación escolar del SGP serán destinados a la compra de alimentos. Los recursos restantes se pueden utilizar para los demás conceptos descritos anteriormente.

### **3.3 REGALÍAS Y RECURSOS PROPIOS**

Los departamentos, municipios y distritos disponen de otras fuentes para la financiación de programas de alimentación escolar, provenientes de regalías y de recursos propios, de libre inversión.

De acuerdo a la Ley 1530 de 2012 en su artículo 145, los programas y proyectos de alimentación escolar y régimen subsidiado que en virtud de las normas sobre regalías vigentes antes de la expedición de esta Ley, sean financiados con recursos de regalías directas por las entidades territoriales a que se refiere el inciso segundo del artículo 361 de la Constitución Política, serán cofinanciados por la Nación en el monto necesario para alcanzar la media nacional, y los que sean financiados con recursos de regalías por las entidades territoriales que al entrar en vigencia de la presente Ley tengan cobertura por encima del promedio nacional recibirán el monto necesario para mantener la media nacional más un cinco por ciento (5%) adicional, por un periodo de diez (10) años contados a partir de la entrada en vigencia de la presente Ley.

De acuerdo con el Decreto 185 de 2013 en su artículo 2°, el Ministerio de Educación Nacional determinará la cobertura media nacional y territorial, a través de los recursos destinados para alimentación escolar por fuentes de financiación reportados y consolidados por los municipios, distritos y departamentos en el Formato Único Territorial (FUT) en la vigencia 2011.

Los recursos de regalías pueden ser utilizados por las entidades territoriales para la ejecución de proyectos que se encuentren alineados con los planes y políticas nacionales y de las entidades territoriales, que tengan un claro impacto territorial, económico, social, cultural y ambiental, y específicamente pueden ser invertidos para garantizar el servicio de alimentación escolar que brinde un complemento alimentario durante la jornada escolar a las niñas, niños y adolescentes escolarizados.

Los recursos de cofinanciación que inviertan los entes territoriales en el Programa de Alimentación Escolar deben estar orientados de manera prioritaria a garantizar el valor

real de la ración con los mínimos establecidos por el MEN, aumento de cobertura y cualificación de minuta.

Teniendo en cuenta que la cofinanciación es por esencia un mecanismo de inversión complementaria a los recursos propios y a las transferencias, se constituyen en un instrumento apropiado para orientar la inversión pública territorial a sectores prioritarios, en los cuales la Nación tiene un interés particular, pero su ejecución es de ámbito local.

### **3.4 OTRAS FUENTES DE FINANCIACIÓN POR PARTE DEL SECTOR PRIVADO, COOPERATIVO O NO GUBERNAMENTAL, DEL NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL Y CAJAS DE COMPENSACIÓN**

Las entidades territoriales podrán cofinanciar el Programa de Alimentación Escolar a través de la inversión que para ello realicen fundaciones del sector privado, Organismos de Cooperación Internacional, así como a través de la inversión de excedentes financieros del sector solidario (cooperativas), las organizaciones no gubernamentales (ONG), las cajas de compensación o cualquier otra institución de carácter privado, siempre y cuando dicho presupuesto se maneje de forma independiente a los aportados por la Nación y las entidades territoriales.

## **4. RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS**

### **4.1 DESDE LOS ACTORES**

#### **4.1.1 Establecimientos Educativos**

Los establecimientos educativos son los escenarios donde se da el proceso educativo formal, allí confluyen todas las acciones del PAE, se generan espacios para la promoción de una alimentación saludable, la sana convivencia escolar y estilos de vida saludable para la transformación social.

- Atendiendo las instrucciones impartidas por las Secretarías de Educación de las ETC, los establecimientos educativos deben registrar, actualizar y validar la información referente a los titulares de derecho del PAE de forma oportuna en el SIMAT y/o en los sistemas de información establecidos desde el Ministerio de Educación Nacional.
- Es responsabilidad de los establecimientos educativos, realizar el proceso de focalización de los titulares de derecho del PAE, una vez hayan sido priorizados por las secretarías de Educación.

- Por lo anterior, el establecimiento educativo debe propender por garantizar el fortalecimiento de las estrategias que permitan un adecuado desarrollo del PAE y la articulación con los diferentes actores que intervienen en el Programa.

#### **4.1.2 Secretarías de Educación**

- Las Secretarías de Educación tienen como principal responsabilidad el proceso de priorización de los establecimientos educativos y el seguimiento - acompañamiento a la focalización de los titulares de derecho. De igual manera son responsables de: Seleccionar y alimentar continuamente la estrategia de alimentación escolar del Sistema Integrado de Matricula - SIMAT, determinando el número de cupos por establecimiento educativo en concordancia con la focalización de niñas, niños y adolescentes realizada en los Comités de Alimentación Escolar, registrando a su vez la fuente con la que se financia el Programa y el año lectivo al que está asociada la estrategia.
- Apoyar la estrategia de Formación para la Ciudadanía, Programas Transversales, Programa para la Promoción de Estilos de Vida Saludables del Ministerio de Educación Nacional.
- Implementar y participar, junto con las instituciones y centros educativos, en acciones de salud y seguridad alimentaria con los organismos competentes en el municipio, acordes a las prioridades del Plan Decenal de Salud Pública.
- Trabajar de manera coordinada con las entidades territoriales de salud competentes, con el fin de propender por las adecuadas condiciones higiénico sanitarias en los Comedores Escolares y el trámite de la obtención del concepto higiénico sanitario. Informar de manera inmediata al MEN los cambios que se generen en la priorización de los establecimientos educativos y focalización de los titulares de derecho inicial, con la respectiva justificación.

#### **4.1.3 Entidades Territoriales**

De acuerdo con la Ley 1450 de 2011, el MEN orientará, ejecutará y articulará el Programa de manera concurrente con las entidades territoriales. Además teniendo en cuenta que su función constitucional es velar por el bienestar de la población de su jurisdicción y en especial, de aquella menor de edad, en condición de vulnerabilidad, la Entidad Territorial tiene un papel primordial en la planeación, financiación e implementación del PAE. Su liderazgo y participación es esencial en el desarrollo de acciones para la integración de actores y recursos alrededor del Programa.

De acuerdo con el artículo 298 de la Constitución Política “Los departamentos tienen autonomía para la administración de los asuntos seccionales y la planificación y

promoción del desarrollo económico y social dentro de su territorio en los términos establecidos por la Constitución. Los departamentos ejercen funciones administrativas, de coordinación, de complementariedad de la acción municipal, de intermediación entre la Nación y los municipios y de prestación de los servicios que determinen la Constitución y las leyes. La Ley reglamentará lo relacionado con el ejercicio de las atribuciones que la Constitución les otorga”.

A continuación se listan las principales responsabilidades de las entidades territoriales

- Garantizar la conformación del Equipo PAE con profesionales idóneos que cumplan con los requisitos establecidos por el MEN, el cual coordinará las acciones territoriales alrededor del Programa.
- Liderar la gestión, articulación y ejecución de acciones que fortalezcan compras locales a pequeños y medianos productores con el fin de mejorar la economía y desarrollo territorial.
- Dar respuesta oportuna a los requerimientos realizados por los entes de control, y por el Ministerio de Educación en el marco de la implementación y ejecución del PAE.
- En el caso de los municipios y departamentos, con el apoyo de los Consejos Municipales de Política Social y de los Consejos Departamentales de Política Social, los Alcaldes y Gobernadores tienen los instrumentos y recursos requeridos para armonizar los servicios públicos sociales que prestan diversas entidades y convertirlos en una red de garantías acordes con las características y la cultura de la comunidad. De igual manera tienen la responsabilidad de articular funcionalmente las entidades a nivel territorial y Nacional, para diseñar la política pública y dictar las líneas de acción para garantizar los derechos de las niñas, niños y adolescentes del municipio.
- Las entidades territoriales deben trabajar de manera coordinada con las secretarías de salud correspondientes, a fin de propender por las adecuadas condiciones higiénico sanitarias en los Comedores Escolares y el trámite de la obtención del concepto higiénico sanitario.
- Realizar el reporte de los recursos en el CHIP de conformidad con lo establecido en la Resolución 7591 del 22 de mayo de 2014 expedida por el Ministerio de Educación Nacional - MEN, donde define en su artículo 1: “Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer las condiciones del reporte de información por parte de las entidades territoriales, para el seguimiento y monitoreo por parte del Ministerio de Educación Nacional de los recursos obtenidos para el financiamiento del Programa de Alimentación Escolar en todo el Territorio Nacional a través de las distintas fuentes”.

Adicionalmente, en el Parágrafo 1 del artículo 2 de la misma Resolución determina: “La información debe ser reportada en el Sistema Consolidador de Hacienda e Información Pública — CHIP, en la Categoría del Ministerio de Educación Nacional, según los formularios enunciados y de acuerdo con la estructura definida en cada uno. El reporte debe presentarse trimestralmente, como se relaciona a continuación: primer trimestre 30 de abril, segundo trimestre 31 de julio, tercer trimestre 31 de octubre y cuarto trimestre 15 de marzo del año siguiente”.

Artículo 5. Cumplimiento en la presentación del reporte. El reporte de la información solicitada debe ser confiable, veraz, oportuno y preciso. El no envío de información conforme a los plazos, condiciones y formatos indicados por el Gobierno Nacional, y/o haber remitido o entregado información incompleta o errónea, se constituye de acuerdo con el numeral 9.1 del artículo 9 del Decreto 028 de 2008, en un evento de riesgo para la prestación adecuada de los servicios financiados con recursos del Sistema General de Participaciones. El Ministerio de Educación Nacional, informará a los entes de control las situaciones de incumplimiento o inconsistencia en los datos reportados para que adelanten las acciones de su competencia, sin importar la fuente de los recursos.

#### **4.1.4 Sector privado-Organizaciones No Gubernamentales**

La participación del sector privado se hace efectiva con fundamento en el principio de responsabilidad social empresarial.

Es fundamental en el marco del Programa de Alimentación Escolar que esta inversión se dirija hacia sectores que potencien el desarrollo humano como la educación, la educación nutricional, los estilos de vida saludables, el auto cuidado, la salud en general, gestión ambiental, mejoramiento de condiciones de construcción de espacios del comedor escolar y la dotación de menaje.

#### **4.1.5 Organismos de Cooperación Internacional**

Estos organismos podrán acompañar al Ministerio de Educación Nacional en el desarrollo del PAE, en el marco de su experiencia de fortalecimiento de los programas de alimentación escolar, desarrollo rural, fortalecimiento de la economía local y seguridad alimentaria y nutricional a nivel mundial. De igual manera pueden generar aportes orientados al mejoramiento de condiciones de construcción de espacios del comedor escolar y la dotación de menaje

#### **4.1.6 Contaduría General de la Nación**

La Contaduría General de la Nación es la entidad responsable de centralizar y consolidar la información contable de la Nación. En desarrollo de su misión, la



Contaduría viene implementando el CHIP - Sistema Consolidador de Hacienda e Información Financiera Pública, el cual permite definir, cargar, transmitir, consolidar y difundir información cuantitativa y cualitativa, producida por entidades públicas y otros proveedores de información, con destino al gobierno central, organismos de control y ciudadanía en general, para el apoyo en la toma de decisiones en materia de política macroeconómica, fiscal, así como la definición, ejecución y administración de planes de gobierno.

En este sistema se incluirán las variables requeridas para el seguimiento tanto a inversión de recursos públicos como de metas sociales en la cobertura, de acuerdo con las categorías y formularios del sistema, lo cual simplifica y racionaliza flujos de información, consolida un solo canal de reporte de la información y estandariza los reportes de las fuentes de información.

Dado que las ETC deben reportar las diferentes fuentes de financiación del PAE en su territorio, y el MEN debe monitorear las coberturas alcanzadas y la eficiencia en el uso de los recursos del Programa, el MEN suscribió el Convenio con la Contaduría General de la Nación con el fin de obtener indicadores que permitan el seguimiento y el control fiscal a través del reporte de la información en el CHIP, por parte de las ETC. Por medio de la Resolución 7591 de 22 de mayo de 2014 del MEN se establecieron las condiciones del reporte de información para el seguimiento y monitoreo a los recursos destinados a la alimentación escolar en los establecimientos educativos oficiales en el país.

A partir de la captura de información en este sistema de los entes territoriales se genera la consolidación, análisis y gestión de la información con el reporte de indicadores, los cuales hacen parte integral del sistema de seguimiento, monitoreo y control al PAE, garantizando el logro del objetivo trazado, verificar el presupuesto y ejecución adecuada de los recursos del Sistema General de Participaciones, así como el cumplimiento de las metas de continuidad, cobertura y calidad que sean fijadas con cargo a estos recursos.

#### **4.1.7 Ministerio de Educación Nacional**

De acuerdo con la Ley 1450 de 2011, el MEN orientará, ejecutará y articulará el Programa, sobre la base de estándares mínimos de obligatorio cumplimiento para su prestación, de manera concurrente con las entidades territoriales y realizará la revisión, actualización y definición de los Lineamientos Técnico Administrativos y la socialización de los estándares y de las condiciones para la ejecución del Programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores.

De igual manera, prestará la asistencia técnica a las entidades territoriales para la implementación y la ejecución del PAE.

#### **4.1.8 La Nación**

En concordancia con lo señalado en la Constitución Política (artículos 356 y 357), y las Leyes 715 de 2001 (artículo 73) y 1176 de 2007, la Nación tiene una serie de competencias en la organización de los servicios de educación, salud y demás, que financia por medio del Sistema General de Participaciones (SGP), entre los cuales está la alimentación escolar. En esa medida, además de formular las políticas y objetivos de desarrollo del país, le corresponde a la Nación distribuir los recursos del SGP y ejercer las labores de seguimiento y evaluación del mismo. En cada vigencia presupuestal, el Consejo de Política Económica y Social, CONPES, distribuye los recursos al 100% de los municipios y distritos del país, mediante un documento que se expide en los primeros meses de cada vigencia.

A la Nación le corresponde ejercer el seguimiento y evaluación de los planes, programas y proyectos que las entidades territoriales desarrollen con los recursos del SGP, difundir los resultados de este ejercicio para el control social, promover mecanismos de participación ciudadana en ello y brindar asistencia técnica a municipios y departamentos, entre otros.

#### **4.1.9 Operadores**

Los operadores contratados para llevar a cabo las actividades inherentes a la ejecución del Programa pueden ser organizaciones e instituciones sociales, comunitarias o privadas, idóneas en el manejo y prestación de servicios de alimentación, que cumplan con las normas sanitarias vigentes expedidas por el Ministerio de la Salud y Protección Social y demás entidades competentes, para brindar un servicio con la calidad e inocuidad exigida.

Las principales responsabilidades de los operadores son las siguientes:

- Cumplir a cabalidad con las obligaciones contraídas en el marco de los contratos de aporte celebrados para lo cual deben planear y organizar el suministro diario de los alimentos, y asegurar que el personal que se requiera para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.
- Recibir y dar cumplimiento a las capacitaciones y dotación que debe brindarse a todo el personal manipulador que emplee para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales. Por tanto, el operador será responsable por los actos y omisiones en que incurra el personal manipulador que afecte la operación del Programa de Alimentación Escolar.



- Coordinar con el sector educativo y la Entidad Territorial la formulación y cumplimiento de los planes de mejora de la infraestructura de las áreas de almacenamiento, procesamiento, distribución y consumo de los comedores escolares con el fin de garantizar los espacios adecuados para la prestación del servicio, de igual manera deberán participar y desarrollar las actividades que en el marco del fomento de las economías locales, asigne el MEN y/o las ETC.
- Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de estilos de vida saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o Ministerio de Educación Nacional.
- Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, Interventoría y/o apoyo a la supervisión, MEN y demás actores que participan en el PAE.

El operador, teniendo en cuenta su naturaleza jurídica y su objeto social, podrá recibir aportes en dinero o en especie a título de donación de acuerdo con lo señalado en el artículo 1453 y siguientes del Código Civil y demás normas concordantes por parte de personas naturales o jurídicas en el marco de su objeto social.

En ningún caso, el operador podrá condicionar la entrega de raciones al recibo de donaciones. El operador, deberá informar de forma clara y de fácil lectura para la comunidad educativa que el Programa de Alimentación Escolar es gratuito para todos las niñas, niños y adolescentes titulares de derecho focalizados.

#### **4.1.10 Personal Manipulador de alimentos**

Es toda persona que interviene en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos, la cual debe cumplir con la normatividad sanitaria vigente de manera que garantice la calidad e inocuidad de la alimentación que se suministra en los establecimientos educativos.

De igual manera este personal debe conocer el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar, principalmente en los aspectos de cumplimiento de minuta Patrón, preparación, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos de recepción de alimentos, manejo de Kardex, plan de saneamiento básico, entre otros; además de transmitir correctamente la información que se le solicite.

## 5. ETAPAS DEL PROGRAMA

Comprende las acciones y etapas para garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, en condiciones de calidad e inocuidad, incluidas aquellas previas al inicio de la atención a los titulares de derecho y aquellas que se realizan durante y de manera posterior a su ejecución.

### 5.1 PLANEACIÓN DEL PAE DESDE LAS ENTIDADES TERRITORIALES

Esta etapa es fundamental para la adecuada implementación del PAE ya que de la información que de aquí se derive, dependerá la contratación y ejecución del mismo. De ahí la importancia de desarrollar todos los pasos que conforman esta etapa.

#### 5.1.1 Convocatoria y reunión de planeación del PAE

La Secretaría de Educación convoca y preside una mesa de trabajo para la planeación del PAE donde participan líder de cobertura, líder de planeación, equipo PAE, Secretaría de Salud y demás que se consideren pertinentes, en la cual se tratarán los siguientes temas y se definirán:

##### 5.1.1.1 Diagnóstico situacional del municipio y análisis de la información.

Con el fin de identificar a la población escolar que debe recibir prioritariamente la atención alimentaria, es importante recopilar, consolidar y analizar la información del municipio con relación a:

- ✓ Número y porcentaje de niñas, niños y adolescentes en edad escolar.
- ✓ Condiciones geográficas (zonas urbanas y rurales)
- ✓ Caracterización del acceso a los establecimientos educativos
- ✓ Zonas o barrios de mayor pobreza.
- ✓ Proporción de población en edad escolar por puntos del corte del SISBEN.
- ✓ Ubicación de los establecimientos educativos por área urbana y rural.
- ✓ Identificación de establecimientos educativos agropecuarios.
- ✓ Jornadas escolares por establecimiento educativo.
- ✓ Población víctima del conflicto armado
- ✓ Población étnicamente diferenciada
- ✓ Población en condición de discapacidad.
- ✓ Total de cobertura del sistema escolar.
- ✓ Total matrícula escolar por grados.
- ✓ Tasas de ausentismo y deserción rurales/urbanas.
- ✓ Demanda insatisfecha de los servicios educativos.
- ✓ Niñas, niños y adolescentes en edad escolar que se encuentran fuera del sistema educativo.

- ✓ Niñas, niños y adolescentes matriculados que no accedieron al Programa de Alimentación Escolar en años anteriores.

Igualmente y en coordinación con el sector salud, es importante analizar los resultados del diagnóstico de infraestructura, existencia y calidad de los servicios públicos y condiciones de dotación de equipos en los comedores escolares, donde se prestará el servicio de alimentación, ya que, con base en estos resultados, se determina el tipo de complemento alimentario a suministrar; igualmente, esta información permite analizar los posibles recursos necesarios para la cofinanciación del PAE.

#### 5.1.1.2 Criterios para la selección de establecimientos educativos y definición de coberturas

Ante la magnitud de la población escolar en condición de vulnerabilidad, y considerando la necesidad de garantizar el derecho a una buena alimentación, es necesario aplicar una estrategia de priorización de establecimientos educativos que se detalla a continuación<sup>15</sup>

**Gráfica 1. Etapas del Proceso de Priorización de Establecimientos Educativos**



<sup>15</sup> Ley 715 de 2001 y 1176 de 2007. Proceso mediante el cual se garantiza que el gasto social se asigne a los grupos de población más pobre y vulnerable: población desplazada, comunidades rurales e indígenas y establecimientos educativos con mayor proporción de población clasificada en los niveles 1 y 2 del SISBEN.

- Criterios de priorización de los establecimientos educativos

En el marco de la mesa de trabajo se deben aplicar los siguientes criterios de priorización para la selección de los establecimientos educativos:

- ✓ Primer Criterio: Área rural, todos los establecimientos educativos en el área rural deben ser seleccionados, iniciando con aquellos que cuenten con un solo docente.
- ✓ Segundo criterio: establecimientos educativos del área urbana que atiendan comunidades étnicas (Indígenas, Afrocolombianos, Raizales, ROM/Gitanos, Palenqueros).
- ✓ Tercer Criterio: establecimientos educativos del área urbana que atiendan niñas, niños y adolescentes víctimas del conflicto armado.
- ✓ Cuarto criterio: Instituciones educativas urbanas con alta concentración de población con puntajes de SISBEN 48,49 para 14 ciudades y 45,34 para resto urbano, de acuerdo a la nueva metodología del SISBEN III. La asignación del Programa de Alimentación Escolar se efectúa conforme al peso (%) de la población de acuerdo a los puntajes descritos anteriormente, en que se ubica la institución.

Una vez priorizados los establecimientos educativos, la ETC debe realizar la asignación de cupos para cada uno de ellos. Para ello, debe aplicar los criterios de focalización establecidos en el numeral 5.1.2 del presente lineamiento “Focalización de Titulares de Derecho”.

#### 5.1.1.3 Definición del tipo de complemento alimentario a suministrar

Se entiende por complemento alimentario a la ración de alimentos que se suministra a las niñas, niños y adolescentes titulares de derecho, la cual cubre un porcentaje del valor calórico total y los requerimientos de energía y nutrientes por grupo de edad, así el complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde aporta el 20% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes y el almuerzo aporta el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes. Debe entregarse en los establecimientos educativos para que las niñas, niños y adolescentes lo consuman de inmediato.

Para seleccionar el tipo de complemento alimentario a suministrar, es necesario considerar:

### **Tipos de complementos alimentarios**

#### ✓ **Según tipo de preparación**

Se refiere al proceso y lugar de elaboración que tienen los alimentos a suministrar.

El tipo de ración suministrada dependerá de la disponibilidad y condiciones higiénico sanitarias de la infraestructura destinada para el manejo de alimentos, de la oferta de servicios públicos con los que cuente el comedor escolar, dotación de equipos, así como de la ubicación del establecimiento educativo

- *Ración preparada en el sitio:* Complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de los establecimientos educativos que cuenten con las condiciones de infraestructura para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación.
- *Ración industrializada:* Complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos no procesados (frutas), y alimentos procesados provenientes de empresas debidamente avaladas por la autoridad sanitaria competente, y fabricados o envasados bajo las condiciones de producción, empaque, transporte, almacenamiento y manejo exigidas en la normatividad vigente.

Esta modalidad es utilizada en aquellos casos donde las sedes educativas no cuentan con las condiciones de infraestructura e higiénico sanitarias requeridas para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación descritas anteriormente.

NOTA: En aquellos casos en los cuales el operador evidencie que las sedes educativas no cuentan con las condiciones descritas para el suministro de la modalidad preparada en sitio, en el caso de las ETC operadas por el MEN, el operador debe solicitar al Ministerio la autorización del cambio de modalidad, con los soportes técnicos respectivos y la evidencia fotográfica, de igual manera para las ETC que operan bajo la modalidad descentralizada, el operador debe solicitar la respectiva autorización ante la ETC.

#### ✓ **Según tiempo de consumo**

Hace referencia al momento del día en que se suministra el alimento: complemento alimentario jornada mañana, complemento alimentario jornada de la tarde, almuerzo.

- *Complemento alimentario jornada mañana:* esta modalidad se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son

población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada de la mañana.

- *Complemento alimentario jornada de la tarde*: esta modalidad se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada tarde.
- *Almuerzo*: esta modalidad se recomienda para las niñas, niños y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del PAE y se encuentran matriculados en jornada única y/o de la tarde.

Se puede iniciar el suministro de dos complementos por usuario o dos tiempos de consumo, siempre y cuando la Entidad Territorial tenga cubierto con el Programa de Alimentación Escolar al 100% de las niñas, niños y adolescentes registrados en la matrícula oficial del SIMAT.

NOTA: Para el caso de las instituciones educativas que tengan implementado el modelo de jornada única u otras estrategias de calidad, acceso y/o permanencia del Ministerio de Educación, se podrá realizar el suministro de un segundo complemento alimentario por estudiante, sin que se deba cumplir con la condición del 100% de cobertura en la ETC.

Una vez definidos los establecimientos educativos y el tipo de complemento a suministrar, se debe elaborar un acta que detalle la metodología utilizada en la selección y el listado de los establecimientos educativos priorizados.

#### 5.1.1.4 Socialización de los establecimientos educativos priorizados ante el Consejo de Política Social

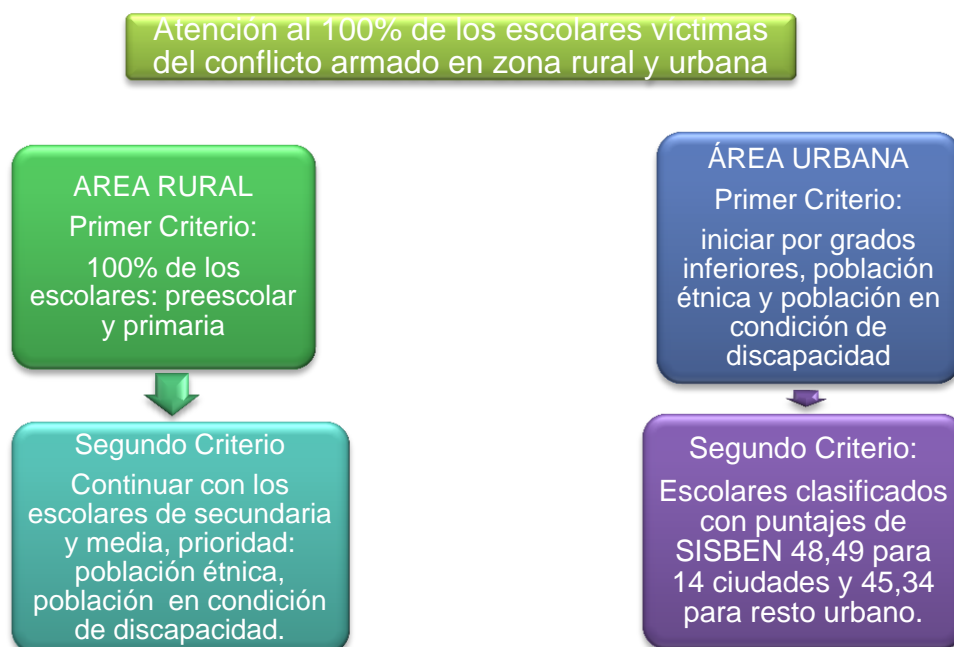
El listado de los establecimientos educativos priorizados en la reunión de planeación del PAE, debe socializarse por parte de la ETC ante el Consejo de Política Social y dejar constancia mediante acta de dicha socialización.



### 5.1.2 Focalización de Titulares de Derecho

La focalización de las niñas, niños y adolescentes se realiza en el Comité de Alimentación Escolar, presidido por el Rector del establecimiento educativo seleccionado, donde se aplican los siguientes criterios en su orden:

**Gráfica 2. Focalización de niñas, niños y adolescentes titulares de derecho**



#### 5.1.2.1 Criterios de focalización de las niñas, niños y adolescentes titulares de derecho

A los escolares víctimas del conflicto armado se les debe atender en su totalidad con independencia de los grados en que estén matriculados, para dar cumplimiento a la Sentencia T-025 de 2004 y el Auto 178 de 2005 de la Corte Constitucional.

#### ÁREA RURAL

- ✓ Primer criterio: En el área rural cubrir el 100% de los escolares matriculados que se encuentren cursando preescolar y primaria.
- ✓ Segundo criterio: En el área rural continuar con la focalización de estudiantes de Educación Básica Secundaria y Educación media dando prioridad a población étnica y población en condición de discapacidad.

## ÁREA URBANA

- ✓ Primer criterio: Al interior de la institución educativa urbana, la asignación del complemento se hará cubriendo la totalidad de niñas, niños y adolescentes empezando por los grados preescolar y primaria, dando prelación a aquellos pertenecientes a comunidades étnicas y en condición de discapacidad.
- ✓ Segundo Criterio: clasificados con puntajes de SISBEN 48,49 para 14 ciudades y 45,34 para resto urbano.

Se debe focalizar primero a los más pequeños que cumplen los anteriores criterios y recordar que se puede incluir también a los adolescentes vulnerables que cumplan con las condiciones mencionadas anteriormente.

Es importante tener en cuenta, de acuerdo con la Ley 1176 de 2007, que la ampliación de cupos en el PAE que las entidades territoriales realicen con recursos diferentes a la asignación especial para alimentación escolar del Sistema General de Participaciones, y los asignados por el MEN, se deben mantener de forma permanente, en ningún caso se podrá realizar ampliación de coberturas sin que se garantice la sostenibilidad y continuidad de los recursos destinados a financiar dicha ampliación<sup>16</sup>.

NOTA: En caso de no poder reunir el Comité de Alimentación Escolar para la realización de la focalización, el rector del establecimiento educativo deberá realizar el proceso de focalización de acuerdo con los criterios establecidos, dejando constancia de la gestión realizada para la convocatoria del Comité y las causas que impidieron llevarlo a cabo.

El Comité de Alimentación Escolar, presidido por el Rector, debe elaborar el acta que detalle la metodología utilizada para la focalización y el listado de las niñas, niños y adolescentes seleccionados la cual debe remitir a la respectiva Secretaría de Educación.

La Secretaría de Educación deberá asociar a los titulares de derecho focalizados en la estrategia de Alimentación Escolar del SIMAT. La inscripción se deberá realizar antes de iniciar la operación del PAE, La Secretaría de Educación deberá remitir en medio magnético al Programa de Alimentación Escolar del MEN, el listado definitivo de los establecimientos educativos seleccionados y de los titulares de derecho focalizados, en los formatos establecidos por el MEN, los cuales se consultan en la página web del Ministerio.

---

<sup>16</sup> Ley 1176 del 27 de diciembre de 2007, parágrafo artículo 19.

### 5.1.2.2 Horarios de consumo de los complementos alimentarios

La alimentación es una actividad social que determina en gran medida el estado nutricional, de salud y bienestar del individuo y en torno a ella se adquieren estilos de vida y hábitos alimentarios, de salud e higiene como el lavado de manos. En este sentido, necesita horarios definidos claramente, sin que éstos afecten la jornada académica.

La siguiente tabla establece los horarios de consumo de los complementos alimentarios dentro del establecimiento educativo. No obstante, el Comité de Alimentación Escolar puede establecer un horario diferente dentro de la jornada escolar de acuerdo con las dinámicas propias de sus establecimientos educativos.

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible en todos los comedores de los establecimientos educativos y debe ser de conocimiento de los padres de familia, operador, de la supervisión y/o interventoría y de la ETC. Este horario no podrá modificarse durante el calendario escolar.

**Tabla 5. Horarios para el consumo de los complementos alimentarios**

<b>COMPLEMENTO ALIMENTARIO</b>	<b>JORNADA ESCOLAR</b>	<b>HORARIO</b>
<b>Complemento alimentario jornada mañana</b>	Jornada de la mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
<b>Complemento alimentario jornada tarde</b>	Jornada de la tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.
<b>Almuerzo</b>	Jornada única y de la tarde	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

## 5.2 EJECUCIÓN

### 5.2.1 *Periodo Precontractual*

En el periodo precontractual se establecen los aspectos que se deben tener en cuenta y que debe cumplir quien aspire a ser operador del PAE.

5.2.1.1 Identificación de las condiciones mínimas con las que deben contar los operadores del servicio

Con el fin de ofrecer un servicio con calidad, eficiencia, oportunidad e inocuidad, se requiere que quien aspire a ejecutar el PAE cumpla con las siguientes condiciones mínimas:

- *Experiencia y capacidad financiera*
  - ✓ Acreditar experiencia específica en la prestación del servicio de suministro de alimentación a diferentes grupos poblacionales .
  - ✓ La experiencia específica y la capacidad financiera, solicitada a los proponentes debe ser como mínimo equivalente al tiempo y cuantía del presupuesto y plazo de ejecución del proceso de selección que se adelante.
  - ✓ Los contratos presentados para acreditar experiencia deben estar terminados.
  - ✓ La experiencia adquirida en consorcios o uniones temporales será tenida en cuenta de acuerdo con el porcentaje de participación en la unión temporal o consorcio, en la cual fue adquirida.
  - ✓ Cuando en las certificaciones o contratos con actas de liquidación mediante las cuales se pretende acreditar experiencia se encuentren también relacionados bienes o servicios de características disímiles a las del objeto del proceso contractual, se tendrá en cuenta únicamente la experiencia correspondiente a la relacionada con el objeto del Programa.

NOTA: Para el proceso de contratación de la operación del PAE a través de organizaciones étnicas, el Ministerio podrá modificar las condiciones establecidas en el presente lineamiento.

### 5.2.2 *Periodo Contractual*

Es el período en el que se disponen los recursos humanos y materiales para la operación del Programa, una vez se tenga contratado al operador del servicio.

Entre otras actividades contempla la verificación del inventario de equipos, utensilios y menaje que se encuentren en los establecimientos educativos y el levantamiento de un

acta de inventario, que debe ser firmada por el almacenista o delegado por el Rector y el responsable o delegado del operador.

Se debe dar capacitación a todo el personal manipulador y administrativo que operará el Programa previo al inicio de labores, dando a conocer los contenidos e importancia del Lineamiento Técnico Administrativo del PAE.

Es fundamental que el operador conozca al detalle los requisitos que debe cumplir para garantizar el óptimo funcionamiento del servicio de alimentación, teniendo en cuenta el tipo de modalidad contratada y lo establecido en las siguientes fases:

#### 5.2.2.1 Fase de planeación de la Operación - Operador

##### Necesidad de recurso humano

El operador debe garantizar el recurso humano necesario en cada comedor escolar para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. De igual manera, se deben tener en cuenta las condiciones y espacios de las áreas de preparación de los alimentos, así como el número de equipos y los tipos de preparaciones de alimentos.

El operador deberá garantizar que el recurso humano responsable de desarrollar las diferentes etapas de ejecución del PAE, sea vinculado conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente en Colombia.

A continuación se relacionan los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio.

**Tabla 6 Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio**

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	301 a 500 raciones
1	2	3	3

**Nota:** El ajuste y verificación del número de personal requerido dependerá de las condiciones propias de cada servicio, espacio e infraestructura.

Para la modalidad ración industrializada, el operador debe cumplir con la entrega de las raciones de alimentos en las condiciones exigidas en el presente Lineamiento, en el lugar previamente definido para cada establecimiento educativo. El personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizará la entrega de los

productos al docente, directivo o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción en los formatos previamente definidos.

Cada punto de entrega debe contar con una persona idónea por parte del operador, encargada de hacer entrega de las raciones a los titulares de derecho. Esta persona coordinará con el Rector la logística para llevar a cabo dichas acciones, para lo cual es importante que este proceso de recibo de los complementos alimentarios se realice por un representante de la institución educativa

- *Personal manipulador de alimentos*

El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan.

El personal manipulador de alimentos vinculado por el operador para el desarrollo de las diferentes etapas del Programa, deberá cumplir con el siguiente perfil:

- ✓ Ser mayor de 18 años.
  - ✓ Alfabeta.
  - ✓ Certificación médica en la que cuente con un estado de salud óptimo que le permita manipular alimentos sin que represente algún riesgo de contaminación al alimento; con fecha de expedición no mayor a un año al inicio de la operación del Programa.
  - ✓ Estar capacitado en manipulación de alimentos y tener certificación vigente no mayor a 1 año
  - ✓ Estar capacitado para llevar a cabo las tareas que se le asignen o desempeñe, con el fin de que se encuentre en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.
  - ✓ Mantener buenas relaciones con la comunidad educativa.
- *Coordinador de Suministro*

El operador debe contar con al menos un Coordinador de Suministro, quien desempeñará funciones relacionadas con la planeación, dirección y control de las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa. Su dedicación debe ser de tiempo completo.



La persona propuesta debe reunir los siguientes requisitos:

- ✓ Ser profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Industrial, Ingeniería Agroindustrial, Microbiología.
- ✓ Poseer experiencia profesional certificada de mínimo un año a partir de la expedición de la tarjeta profesional en temas relacionados con servicios de alimentación.
- ✓ Implementar y fomentar buenas prácticas higiénicas y de manipulación durante todas las etapas de manejo de los alimentos, y garantizar su cumplimiento conforme a las disposiciones establecidas en la normatividad sanitaria.

NOTA: Para los operadores indígenas el coordinador de suministros puede tener una formación técnica y debe manejar herramientas informáticas que le permitan desempeñar las funciones.

#### 5.2.2.2 Fase de Alistamiento - Operador

Es aquella concebida entre el perfeccionamiento del contrato y el inicio de la operación. El plazo lo establecerá el supervisor del contrato una vez se perfeccione el mismo sin exceder el inicio del calendario escolar.

Durante esta fase el operador debe:

1. Adecuar con base en los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o bodegas de almacenamiento.
2. Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario **FAVORABLE**, el cual deberá mantenerse durante toda la ejecución del contrato.
3. Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características exigidas en la legislación sanitaria vigente. Realizar la reposición de los elementos de dotación de los manipuladores de alimentos cada vez que sea necesario. Dotar mínimo de dos uniformes al personal manipulador de alimentos de acuerdo con lo establecido en la norma sanitaria y que contenga como mínimo pantalón, camisa o bata blanca (no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos de la cintura hacia arriba), gorro que cubra completamente el cabello, y delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza y un par de zapatos antideslizantes, de color claro, cubiertos y en material no poroso (no tela), reemplazar la dotación de los uniformes y/o zapatos cada vez que sea necesario.

4. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, que contenga los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa.

5. Disponer de la relación del número de equipos y utensilios exclusivos que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.

6. Implementar y desarrollar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga como mínimo:

- ✓ Objetivos
- ✓ Fichas técnicas de equipos.
- ✓ Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias.
- ✓ Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.
- ✓ Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes.

7. Implementar y desarrollar un Plan de Saneamiento Básico en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento y comedor escolar, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar por escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del PAE, y debe incluir como mínimo, objetivos, los procedimientos, cronogramas, formatos, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

- ✓ Programa de Limpieza y Desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
- ✓ Programa de Desechos Sólidos y Líquidos: Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud

ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

- ✓ Programa de Control de Plagas: Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.
- ✓ Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable: Todos los establecimientos deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: Objetivos, descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en los establecimientos educativos adjudicados (de acuerdo a diagnóstico realizado), fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, actividades de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua apta para el consumo humano, de acuerdo a la normatividad vigente (mínimo 2 veces al año), controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos, formatos de monitoreo y control, planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes, para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas, estrategias a implementar para garantizar el abastecimiento de agua apta para consumo humano en comedores escolares, acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros, prácticas de ahorro, uso efectivo y cuidado del agua.

8. Establecer rutas, periodicidad y días de entrega (Modelo Operativo) de víveres, elementos de aseo y gas a cada sede educativa; así como la indicación de las sedes educativas en las cuales entregará ración preparada en sitio y ración industrializada, de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de éstas.

9. Elaborar, para la aprobación del MEN o Entidad Territorial según corresponda, un ciclo de menús con un mínimo de 21 días de acuerdo a las minutas patrón estipuladas en el presente Lineamiento y entregar la respectiva lista de intercambios, teniendo en cuenta:

➤ Aporte Nutricional

Las recomendaciones de energía y nutrientes para la población titular de derecho son:

**Tabla 7. Recomendaciones de energía y nutrientes para los grupos poblacionales**

RECOMENDACIONES	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	Mg	mg
4 años - 6 años y 11 meses	1643	57,5	54,8	230	600	10,3
7 años - 12 años y 11 meses	1986	69,5	66,2	278	800	15
13 años - 17 años y 11 meses	2556	89,5	85,2	357,8	900	15

Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN-

Se recomienda la distribución del valor calórico total o rango aceptable de distribución de macro nutrientes en las minuta patrón, así:

- Proteínas: 12 -14%
- Grasa: 28-32%
- Carbohidratos: 55 a 65 %

El suministro del complemento alimentario al titular de derecho, debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos, así:

- Complemento alimentario jornada mañana: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad<sup>17</sup>.
- Complemento alimentario jornada de la tarde: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
- Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

➤ Minuta Patrón

El MEN establece la minuta patrón, las cuales se incluyen dentro de los anexos del presente lineamiento, para cada uno de los tiempos de consumo; según los grupos de edad definidos, de acuerdo con las Guías Alimentarias para la población colombiana, que considera las características de

<sup>17</sup> Los grupos de edad tomados como referencia son: preescolar de 3 a 5 años; primaria 6 a 7 y 8 a 12 años y secundaria de 13 a 17 años, para ambos sexos.

crecimiento y desarrollo en cada periodo del ciclo vital y relacionados a continuación:

- 4 a 6 años 11 meses
- 7 a 12 años 11 meses
- 13 a 17 años 11 meses

Este patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo con el tiempo de consumo y tipo de preparación.

En este sentido, es necesario tener en cuenta que la información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión, lo que garantiza que los alimentos servidos correspondan a la minuta patrón establecida.

➤ Ciclo de menús<sup>18</sup>

Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, el profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de cada uno de los operadores del servicio, debe elaborar los ciclos de menús de 21 días, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes<sup>19</sup> y guía de preparación, los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de la lista de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional.

El ciclo de menús debe publicarse de manera visible en cada uno de los servicios de alimentación y debe ser de estricto cumplimiento.

En el caso de atención a grupos étnicos<sup>20</sup> se deben incluir en los ciclos de menús y lista de intercambios, los alimentos autóctonos y tradicionales, que

<sup>18</sup> **Ciclo de Menús ó Minutas:** Conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.

<sup>19</sup> El análisis nutricional de los alimentos debe realizarse con la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF año 2005, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos.

<sup>20</sup> Son grupos étnicos los Indígenas, Afrocolombianos, Raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, ROM/ Gitano y Palenqueros.

respeten los hábitos alimentarios y fomenten el rescate de sus tradiciones. Dando cumplimiento a lo previsto en la Constitución Política de Colombia, los Ciclos de Menús que deben ser expuestos de manera visible en las instituciones y centros educativos deben ser escritos en el castellano como idioma oficial, y en el lenguaje del correspondiente grupo étnico.

Para la elaboración de los ciclos de menús deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

- Garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.
- Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (sus ciclos de producción, las épocas de cosecha y su precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la utilización de los diferentes productos en el menú. Es importante establecer aquellos con mayor disponibilidad y mejores costos a lo largo del año, con el fin de incluirlos.
- En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro de un mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional recomendado diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración y características organolépticas del menú.
- Los intercambios no pueden exceder a 6 (seis) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo, , el operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso) la autorización del intercambio a la supervisión o Interventoría del MEN o la Entidad territorial Certificada según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa,

NOTA: Para la aprobación de los ciclos de menús, el operador debe radicar en medio físico y magnético en el MEN, el ciclo de 21 menús, el análisis nutricional de cada uno detallando el porcentaje de adecuación el cual debe encontrarse entre el 90 y 110% y anexar la lista de intercambios, mínimo 8 días hábiles antes de iniciar la operación del PAE. Una vez revisados los ciclos de menús, el MEN emitirá la aprobación del mismo y en caso de requerirse ajustes, notificará al operador el cual deberá realizar las subsanaciones a que haya lugar dentro de los plazos establecidos por el MEN.

Para el caso de la operación descentralizada, el trámite anteriormente descrito deberá realizarse ante la ETC correspondiente.



10. Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús; así como la demanda de bienes y servicios, en el formato establecido por el MEN.

11. Elaborar y ubicar en lugar visible del comedor escolar el Formato de información general del PAE, el cual debe cumplir con las especificaciones de diseño definidas por el MEN, publicado en la página web de esta entidad y presentar la siguiente información:

- Nombre y código DANE del Departamento
- Nombre y Código DANE del Municipio
- Nombre de la Institución o Sede Educativa
- Número del contrato o convenio
- Fecha de inicio
- Nombre o razón social del Operador
- NIT
- Número de días de atención
- Número total de cupos asignados
- Número de cupos asignados según tiempo de consumo
- Número de manipuladoras de alimentos
- Canal de atención al ciudadano<sup>[1]</sup> del operador y de la supervisión y/o interventoría.

#### 5.2.2.3 Fase de Operación

Fase en la que se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar. Se debe garantizar un servicio de alimentación en adecuadas condiciones de calidad, oportunidad e inocuidad.

## REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DE ESPACIO Y DOTACIÓN PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

### Modalidad complemento alimentario ración preparada en el sitio

#### Infraestructura

**Bodega:** El operador debe contar con una bodega de almacenamiento y/o planta de ensamble que cumpla con las normas higiénico-sanitarias

---

<sup>[1]</sup> El operador deberá establecer un canal para recibir las peticiones, quejas o reclamos el cual podrá ser a través de una oficina de atención al ciudadano, línea telefónica, correo electrónico etc.

establecidas en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano. Además debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto higiénico sanitario FAVORABLE vigente y mantenerlo durante el tiempo que dure el contrato.

**Comedores Escolares:** Teniendo en cuenta que el PAE se desarrolla en los establecimientos educativos, es responsabilidad del sector educativo y de las entidades territoriales, posibilitar las condiciones de infraestructura de los comedores escolares.

Las instalaciones de los comedores escolares deben cumplir con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente para los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos.

En el caso del PAE, la planificación física del servicio debe ser acorde con las funciones que en él se deben cumplir, siendo las más comunes: recibo, almacenamiento, procesamiento y distribución de alimentos.

El comedor debe ser de fácil acceso, amplio, con colores claros y estar dotado con mesas y sillas de material fácilmente lavable, ambientado con material educativo relacionado con alimentación y estilos de vida saludable, normas de higiene y de comportamiento. En la entrada del comedor o en un área aledaña se deberá disponer de lavamanos para las niñas, niños y adolescentes.

### Manejo higiénico sanitario

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo adicionen, modifiquen o sustituyan, y para el caso específico del transporte de alimentos perecederos, por los definidos en la Resolución 2505 de 2004.

Para garantizar la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas por parte del personal manipulador de alimentos, se deben implementar y desarrollar de manera especial los siguientes programas:

#### ***Plan de saneamiento básico***

Debe tener aplicabilidad para la bodega de almacenamiento y planta de producción o ensamble y para los diferentes comedores escolares atendidos,

según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación la copia del documento en cada uno de ellos, con el fin de verificar los procesos y procedimientos implementados al interior del servicio de alimentación. El plan debe contener:

- ✓ **Programa de limpieza y desinfección:** Debe contar con fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, es importante documentar los procedimientos operativos estándar de sanitización - *POES* y el diseño e implementación de formatos en los que se registre diariamente las actividades realizadas por los manipuladores de alimentos y con variables mínimas, como: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado. Este formato debe mantenerse disponible en el comedor escolar para su supervisión.
- ✓ **Programa de control de plagas:** Debe contar con una carpeta que contenga las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos a utilizar en el control integrado e plagas.

La fumigación debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, donde debe quedar registro de dicha información, bajo custodia del Rector y con copia el operador en cada establecimiento educativo. También debe quedar copia del registro sanitario de la empresa que soporte las actividades del control integrado de plagas.

- ✓ **Programa de Manejo de residuos sólidos y líquidos:** Debe estar documentado, y bajo la reglamentación que al respecto se tenga estipulada. Debe contener objetivo, alcance y generalidades, procedimientos y formatos, dando cumplimiento a la normatividad ambiental vigente.
- ✓ **Programa de abastecimiento de agua:** Debe garantizar que el agua que se utilice en el servicio de alimentación sea de calidad potable. En municipios o lugares de prestación del servicio donde no exista servicio de acueducto o fuentes públicas autorizadas, es necesario establecer métodos físicos, químicos o biológicos para su potabilización.

Se debe disponer de un tanque de agua con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un (1) día de producción. Los tanques de almacenamiento deben mantenerse debidamente protegidos para evitar la contaminación del agua, y deben ser sometidos a los procedimientos de limpieza y desinfección establecidos, mínimo dos veces al año, actividad de la cual se deberá dejar un registro como evidencia de la misma.

El programa de monitoreo a la calidad del agua incluye la planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación, análisis microbiológicos y fisicoquímicos periódicos (mínimo una vez al año y especialmente antes del inicio del calendario escolar), así como actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento, prácticas de ahorro y cuidado del agua, como garantía de un buen manejo ambiental.

### Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial

Es el conjunto de conocimientos, procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, destruir la salud y el bienestar o crear malestar significativo entre los trabajadores y usuarios. Se debe prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos, entre otros.

### Transporte

- El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2505 de 2004 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Los alimentos deben ser transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.
- El operador debe llevar control de temperatura cuando el producto lo requiera al momento de salida del carro transportador y a la hora de entrega en los establecimientos educativos.
- El operador debe garantizar el mantenimiento de la cadena de frío para los productos que lo requieran.

### Equipo y menaje

La dotación de equipos, menaje y utensilios necesarios para el funcionamiento y operación del PAE, debe garantizarse con los recursos contemplados en la bolsa común y es la ETC quien se responsabiliza de la consecución de estos elementos.

Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en material sanitario con materiales resistentes al uso y a la corrosión y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente para el contacto con los alimentos, tener un diseño

apropiado, ser resistentes a la utilización frecuente de sustancias químicas utilizadas en las actividades de limpieza y desinfección, además de garantizar la cantidad suficiente para asegurar un servicio ágil y oportuno. Para el servicio de sopas los recipientes deben tener la profundidad suficiente para evitar que se derrame el contenido.

En el caso que el menaje y dotación de un comedor escolar se haya recibido por cofinanciación, ya sea de un operador, Entidad Territorial o entidades privadas, éstos deben elaborar actas de entrega o comodatos donde el rector de la institución o sede educativa encargado de recibirlos se responsabilice de su custodia y cuidado en el lapso de tiempo que no funcione el PAE. Durante el desarrollo del servicio de alimentación el rector pondrá a disposición del operador estos equipos mediante acta de entrega donde se consigne su estado. A partir de este momento el operador será el encargado de su mantenimiento y cuidado, so en el cual exista un déficit en el menaje en la institución educativa, el operador deberá garantizar la existencia de los elementos necesarios para llevar a cabo la adecuada prestación del servicio de acuerdo con lo establecido en el presente lineamiento y en la normatividad vigente.

El comedor escolar deberá contar en cada punto de preparación y distribución de un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que aseguren la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados en el Programa de Alimentación Escolar de acuerdo con lo establecido en las siguientes tablas:

**Tabla 8. Equipo de cocina mínimo - Ración preparada en el sitio – complemento alimentario jornada mañana y complemento alimentario jornada de la tarde**

EQUIPO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Estufa de gas lineal de tres quemadores	1	1	1	1	1	1	1
Estufa enana - Un quemador grande	0	0	0	1	2	2	3
Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio	1	1	1	1	1	1	1
Regulador de gas*	1	1	1	1	1	1	1
Manguera de gas*	1	1	1	1	1	1	1
Nevera de 336 litros y 12 pies	1	1	0	0	0	0	0
Nevera de 512 litros o 19 pies	0	0	1	1	1	1	1
Licudadora industrial	0	1	1	1	1	1	1

EQUIPO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Balanza de 25 Libras mecánica	1	1	1	1	0	0	0
Balanza Romana 20@	0	0	0	0	1	1	1
Balanza Gramera de mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad. Mecánica o digital.	1	1	1	1	1	1	1
Termómetro de punzón análogo o digital uno para temperaturas de frío y otro para caliente.	1	1	1	1	1	1	1

Fuente: Modificado de ICBF- Janeth de Castro. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. Bogotá, D.C., 2002.

\*Si no se cuenta con gas por red.

**Nota:** Si alguno de los equipos mencionados no son necesarios dada la logística u operación propia del Programa en alguno de los comedores escolares, previa verificación y autorización por escrito del supervisor, no será exigida su existencia.

**Tabla 9. Equipo de cocina – Ración preparada en el sitio – Almuerzo**

EQUIPO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Estufa de gas lineal - tres quemadores	1	1	1	1	1	1	1
Estufa enana - Un quemador grande	0	1	1	1	2	2	3
Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio*	1	1	1	1	1	1	1
Regulador de gas*	1	1	1	1	1	1	1
Manguera de gas*	1	1	1	1	1	1	1
Nevera de 336	1	1	0	0	0	0	0

EQUIPO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
litros o 12 pies							
Nevera de 512 litros o 19 pies	0	0	1	1	1	1	1
Congelador 1 puerta 5 pies - Capacidad 30 Kilos	0	1	1	0	0	0	0
Congelador 1 puerta 7 pies - Capacidad 45 Kilos	0	0	0	1	1	1	1
Congelador 1 puerta 15 pies - Capacidad 70 Kilos	0	0	0	0	1	1	1
Licuada no industrial	1	1	1	1	1	1	1
Licuada Industrial 4 Litros	0	0	0	1	1	1	1
Balanza de 25 Libras mecánica	1	1	1	1	0	0	0
Balanza Romana 20@	0	0	0	0	1	1	1
Balanza Gramera De mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad. Mecánica o digital.	1	1	1	1	1	1	1
Molino con motor 1 H.P.	0	0	0	1	1	1	1
Termómetro de punzón análogo o digital uno para temperaturas de frío y otro para caliente.	1	1	1	1	1	1	1

Fuente: Modificado de ICBF- Janeth de Castro. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. Bogotá, D.C., 2002

\*Si no se cuenta con gas por red.

Nota: Si alguno de los equipos mencionados no son necesarios dada la logística u operación propia del Programa en alguno de los comedores escolares, previa verificación y autorización por escrito del supervisor, no será exigida su existencia.



**Tabla 10. Menaje para la cocina - Ración preparada en el sitio - complemento alimentario jornada mañana y complemento alimentario jornada de la tarde**

ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Balde plástico	12 litros	1	1	1	2	3	3	4
Bandeja plástica	Extra grande	2	2	2	2	6	6	6
Caldero	50X30	1	1	1	2	2	3	3
Canastilla plástica	60x40x13	2	3	4	4	6	6	8
Cernidor aluminio	Normal	1	1	1	2	3	3	3
Olleta	3 Litros	2	2	2	2	3	4	5
Cuchara para servir (aluminio fundido) con hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchara para servir (aluminio fundido) sin hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchillo para Cortar	Normal	1	1	1	2	4	4	4
Jarra plástica	2 litros	2	2	2	3	4	5	6
Olla (aluminio recortado)	# 32 o 24 litros	2	2	2	2	0	0	0
	# 36 ó 36 litros	1	2	0	2	2	3	3
	# 40 ó 50 litros	0	0	3	3	5	5	5
Paila 46 centímetros	46 cms.	1	2	4	4	5	6	6
Pinzas	Grande	2	2	2	3	3	3	3
Cucharones y cucharas medidoras de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizadas	Plástico o en acero inoxidable	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad

ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Vasos medidores y probeta de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizadas	Plástico	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad

Fuente: Tomado de ICBF - Janeth de Castro. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. Bogotá, D.C., 2002

Nota: Si alguno de los utensilios mencionados no son necesarios dada la logística u operación propia del Programa en alguno de los comedores escolares, previa verificación y autorización del supervisor, no será exigida su existencia.

**Tabla 11. Menaje para la cocina– Ración preparada en el sitio – almuerzo**

ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Balde plástico	12 litros	1	1	1	2	3	3	4
Bandeja plástica	Extragrande	2	2	2	2	6	6	6
Caldero	50X30	1	1	1	2	2	3	3
Canastilla plástica	60x40x13	2	3	4	4	6	6	8
Cernidor aluminio	Normal	1	1	1	2	3	3	3
Olleta	3 litros	2	2	2	3	3	3	3
Colador plástico	Grande	1	1	1	1	2	2	2
Cuchara para servir (aluminio fundido) con hueco	Normal	1	1	1	1	2	2	2
Cuchara para servir (aluminio fundido) sin hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchillo cocina para Cortar carne		1	2	3	3	3	3	3
Cuchillo cocina para Cortar verdura		1	2	3	3	3	3	3
Cuchillo cocina para pelar papa		1	1	1	1	1	2	2
Espumadera de aluminio fundido	Pequeña	1	1	1	1	1	2	2
Jarra plástica	2 litros	2	2	2	3	4	4	4

ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Legumbrera		1	2	3	3	4	4	5
Olla (aluminio recortado)	# 32 o 24 litros	2	2	2	2	0	0	0
	# 36 o 36 litros	1	2	2	2	2	3	3
	# 40 o 50 litros	0	0	3	3	5	5	5
Olla a presión	10 litros	1	1	1	1	1	1	1
Paila	46 cms	2	2	4	4	5	6	6
Pinzas	Grande	2	2	2	3	3	3	3
Rallador de acero inoxidable	Corriente	1	1	1	2	2	2	2
Tabla acrílica para picar	Grande	1	1	2	2	3	3	3
Tabla acrílica para picar	Mediana	1	1	1	1	2	2	2
Tabla acrílica para picar	Pequeña	1	1	0	0	0	0	0
Taja papa	Grande	1	1	1	2	2	2	2
Cucharones y cucharas medidoras de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizadas	Plásticos o en acero inoxidable	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad
Vasos medidores y probeta de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizadas	Plásticos	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad

Fuente: Tomado de ICBF - Janeth de Castro. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. Bogotá, D.C., 2002.

Claridad sobre la no utilización del implemento

Nota: Si alguno de los utensilios mencionados no son necesarios dada la logística u operación propia del Programa en alguno de los comedores escolares, previa verificación y autorización del supervisor no será exigida su existencia.

**Tabla 12. Dotación y menaje de comedor – complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada de la tarde y almuerzo para Ración preparada en el sitio.**

ELEMENTO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Tenedor mesa	50	100	120	180	240	300	350
Cuchara sopera	50	100	120	180	240	300	350
Plato	50	100	120	180	240	240	240
Pocillo	50	100	120	180	240	240	240
Vaso	50	100	120	180	240	300	350
Tina plástica o mediana	2	4	4	1	0	0	0
Tina plástica grande		0	0	2	3	3	4
Mesas de comedor- puesto para comer	Un puesto por niño o niña atendido en el turno respectivo						
Sillas de comedor – puesto para sentarse	Una silla, butaca o puesto en banca por niño o niña atendido en el turno respectivo						

Fuente: Tomado de ICBF - Janeth de Castro. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. Bogotá, D.C., 2002.

- Nota 1: Hasta 100 raciones debe haber un elemento por usuario y a partir de 101 se calcula sobre el 60% correspondiente a la cobertura de la institución o sede educativa.

Se recomienda mínimo 20% de menaje adicional sobre la cantidad de raciones producidas, como mecanismo de reserva por daño, deterioro y/o emergencia.

- Nota 2: Si alguno de los utensilios mencionados no son necesarios dada la logística u operación propia del Programa en alguno de los comedores escolares, previa verificación y autorización del supervisor no será exigida su existencia.

### Implementos de aseo

Es responsabilidad del operador, garantizar que cada comedor escolar cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con lo relacionado en la siguiente tabla:

**Tabla 13. Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar - Ración preparada en el sitio**

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Cepillo largo cerdas duras	1
Cepillo de mano cerdas duras	1
Esjonja plástica para el lavado de ollas.	2
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	2 kilos mensual por cada 100 cupos
Esjonja de fibra de abrasividad media	2 unidades mensuales
Desinfectante líquido ( hipoclorito de sodio producto de 5.6% de concentración )	2 litros mensuales por cada 100 cupos
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos mensuales por cada 100 cupos
Jabón para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro.	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	3 Canecas, por cada comedor escolar. Dimensiones: largo 55,5, ancho 67 altura 98 cm. Material: Polietileno de alta densidad. (1 verde, 1 azul y 1 beige). Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato
Papel higiénico hoja doble	1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos
Gas (en caso de no contar con gas por red)	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido.

**Nota:** Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados cada vez que se evidencie su deterioro o desgaste.

### Características de calidad de los alimentos

Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como industrializadas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las enfermedades transmitidas por ellos. Estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normativa colombiana vigente. Ver anexo N° 14. Características de Calidad de los Alimentos.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y la Resolución 333 de 2011 y las demás normas vigentes.

Acorde con lo establecido en el capítulo IX del Decreto 3075 de 1997 con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del PAE deberán tener marca de fábrica y registro sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo, los cuales deberán ser rotulados o etiquetados de acuerdo con la normatividad que los acoja.

Los microempresarios que fabriquen o vendan alimentos deben cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 4444 de 2005.

### Bienestarina

La adición o no de la Bienestarina en los ciclos de menús para el PAE será potestad de cada Entidad Territorial. Teniendo en cuenta lo anterior, en el numeral 11 se incluyen minutas patrón con y sin adición de Bienestarina, para aplicar cada una de ellas según sea el caso.

La adquisición del producto debe coordinarse directamente con el ICBF, para el caso de la modalidad de operación descentralizada, quien determinará las condiciones y requisitos necesarios para la logística de distribución, manejo y custodia con la Entidad Territorial que decida adicionarla en su programa. Para aquellas ETC atendidas directamente por el Ministerio de Educación Nacional, será éste quien realice el requerimiento del producto al ICBF.

### ✓ **Modalidad complemento alimentario ración industrializada**

#### Infraestructura

**Planta de producción o ensamble:** El operador puede producir o no los alimentos que componen la ración industrializada y debe ensamblar los complementos de manera individual, para lo cual debe contar con una planta de producción o ensamble que debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento, producción y distribución de alimentos y debe cumplir con los requisitos

establecidos por el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. Debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente de la Entidad Territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto higiénico sanitario FAVORABLE vigente.

**Comedores Escolares:** Teniendo en cuenta que el PAE se desarrolla en los establecimientos educativos, es responsabilidad del sector educativo y de las entidades territoriales, posibilitar las condiciones de infraestructura de los comedores escolares.

Las instalaciones de los comedores escolares deben cumplir con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente para los Restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos.

En el caso del PAE, la planificación física del servicio debe ser acorde con las funciones que en él se deben cumplir, siendo las más comunes: recibo, almacenamiento, procesamiento y distribución de alimentos.

El comedor debe ser de fácil acceso, amplio, con colores claros y estar dotado con mesas y sillas de material fácilmente lavable, ambientado con material educativo relacionado con alimentación y estilos de vida saludable, normas de higiene y de comportamiento. En la entrada del comedor o en un área aledaña se deberá disponer de lavamanos para los titulares de derecho.

### Manejo higiénico sanitario

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo deroguen o modifiquen, y para el caso específico del transporte de alimentos perecederos, por los definidos en la Resolución 2505 de 2004.

Para garantizar la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas por parte del personal manipulador de alimentos, se deben implementar y desarrollar de manera especial los siguientes programas:

**Plan de saneamiento básico:** debe tener aplicabilidad para la planta de producción o ensamble y para los diferentes comedores escolares atendidos<sup>21</sup>, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado

---

<sup>21</sup> La aplicación del Plan de Saneamiento Básico en comedores escolares de las instituciones educativas que cuentan con la modalidad de ración industrializada, aplicará en caso de que la frecuencia de entrega de las raciones no sea diaria y se deba contar con un lugar para el almacenamiento prolongado de los alimentos, su aplicación será verificada por la supervisión y/o Interventoría.



en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación la copia del documento en cada uno de ellos, con el fin de verificar los procesos y procedimientos implementados al interior del servicio de alimentación. El plan debe contener:

- ✓ **Programa de limpieza y desinfección:** Debe contar con fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, es importante documentar los procedimientos operativos estándar de sanitización - *POES* y el diseño e implementación de formatos en los que se registre diariamente las actividades realizadas por los manipuladores de alimentos y con variables mínimas, como: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado. Este formato debe mantenerse disponible en el comedor escolar para su supervisión.
- ✓ **Programa de control de plagas:** Debe contar con una carpeta que contenga las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos a utilizar en el control integrado de plagas.

La fumigación debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, donde debe quedar registro de dicha información, bajo custodia del Rector y con copia el operador en cada establecimiento educativo. También debe quedar copia del registro sanitario de la empresa que soporte las actividades del control integrado de plagas.

- ✓ **Programa de Manejo de residuos sólidos y líquidos:** debe estar documentado, y bajo la reglamentación que al respecto se tenga estipulada. Debe contener objetivo, alcance y generalidades, procedimientos y formatos dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente.
- ✓ **Programa de Abastecimiento de Agua:** debe garantizar que el agua que se utilice sea de calidad potable.

En la planta de ensamble se debe disponer de un tanque de agua con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un (1) día de producción. Los tanques de almacenamiento deben mantenerse debidamente protegidos para evitar la contaminación del agua, y deben ser sometidos a los procedimientos de limpieza y desinfección establecidos, mínimo dos veces al año, actividad de la cual se deberá dejar un registro como evidencia de la misma.

El programa de monitoreo a la calidad del agua incluye la planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable en la planta de ensamble o producción, análisis microbiológicos y fisicoquímicos periódicos (mínimo una vez al año y especialmente antes del inicio del calendario escolar), así como actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento, prácticas de ahorro y cuidado del agua, como garantía de un buen manejo ambiental.

### Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial

Es el conjunto de conocimientos, procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, destruir la salud y el bienestar o crear malestar significativo entre los trabajadores y usuarios. Se debe prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos, entre otros.

### Empaque y embalaje

Con el fin de garantizar la inocuidad de las raciones industrializadas entregadas a los titulares de derecho, el empaque debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estén acorde con las normas ambientales vigentes, encontrarse completamente limpios.
- Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en las Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia, exceptuando los correspondientes al grupo de alimentos de las frutas, los cuales no se les exige rotulado por ser un alimento natural y son entregados desinfectados a cada titular de derecho de forma independiente.
- Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.

### Transporte

- El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2505 de 2004 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Los complementos alimentarios deben ser transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas, en caso de que el complemento alimentario contenga fruta, esta se deberá entregar previamente lavada y

desinfectada, y deberá ser transportada en canastillas con bolsa tinas<sup>22</sup> independientes.

- El operador debe llevar control de temperatura cuando el producto lo requiera al momento de salida del carro transportador de la planta de ensamble y a la hora de entrega en los establecimientos educativos.

El operador debe garantizar el mantenimiento de la cadena de frío para los productos que lo requieran.

### Entrega de complementos alimentarios a los titulares de derecho

La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas requeridas por los productos hasta su consumo.

### Equipo y dotación

Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la ración industrializada, el espacio de comedor debe contar con implementos y equipos que garanticen el almacenamiento transitorio de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta el consumo por parte de los titulares de derecho, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013. Estos son refrigeradores y estibas con la capacidad suficiente para el almacenamiento del número de raciones industrializadas distribuidas en la sede educativa.

El menaje y dotación necesarios para el funcionamiento del comedor escolar se encuentra a cargo de la institución o sede educativa y de la respectiva Secretaría de Educación, y debe ser elaborado en materiales aptos para el consumo de los alimentos, estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección y en cantidad suficiente para asegurar un servicio ágil y oportuno.

El comedor deberá contar en cada institución o sede educativa atendida con la modalidad de ración industrializada con una dotación mínima, de acuerdo con lo establecido en la siguiente tabla:

---

<sup>22</sup> Bolsa Plástica transparente de 42\*24" utilizada en la industria de alimentos que evita el contacto de los estos con la superficie de la canastilla

**Tabla 14. Dotacion de comedor – Ración industrializada**

ELEMENTO	CANTIDAD
Mesas de comedor- puesto para comer	Un puesto por niño o niña atendido en el turno respectivo
Sillas de comedor – puesto para sentarse	Una silla, butaca o puesto en banca por niño o niña atendido en el turno respectivo
Kit de canecas para manejo de residuos	3 Canecas, por cada comedor escolar. Dimensiones: largo 55,5, ancho 67 altura 98 cm. Material: Polietileno de alta densidad. (1 verde, 1 azul y 1 beige). Debidamente identificadas

## NOTAS

1. El cambio eventual de modalidad de ración preparada en sitio a modalidad de ración industrializada debe ser solicitado por escrito con la justificación y soportes respectivos por el operador para la aprobación de la supervisión o interventoría del MEN o Entidad Territorial Certificada según corresponda, con un mínimo de 5 días hábiles de anticipación.
2. No está permitido el cambio de modalidad a ración industrializada en aquellas situaciones diferentes a las descritas en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE.
3. En caso que se establezcan mejoras que permitan el suministro de ración preparada en sitio, se debe enviar oficio a la supervisión y/o interventoría del MEN o Entidad territorial Certificada según corresponda con los respectivos soportes (concepto higiénico sanitario favorable o favorable condicionado) para el aval correspondiente.

## OBLIGACIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS DEL OPERADOR

### ✓ Obligaciones generales del operador

1. Conocer a cabalidad el Lineamiento Técnico Administrativo del Programa de Alimentación Escolar, para realizar una adecuada operación del mismo.
2. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabas que afecten el objeto del contrato.
3. Presentar previo al inicio de ejecución del contrato, los documentos necesarios para su legalización.

4. No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro distinto a los fines establecidos para el cumplimiento del objetivo del mismo.
5. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la misma. Cuando se presenten estas peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y a las autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos dará lugar a la terminación unilateral del contrato.
6. Contar con el personal suficiente, idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del Programa, el cual debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones, contenidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE y en la normatividad sanitaria vigente.
7. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del Programa.
8. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.
9. Utilizar la imagen institucional del MEN en la papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas durante la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio.
10. Dar respuesta oportuna dentro de los tiempos establecidos, a los requerimientos o solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría en el marco del Programa.
11. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión o y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.
12. Desarrollar la operación del PAE de acuerdo con el plazo, especificaciones y condiciones técnicas establecidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del Programa.
13. Mantener comunicación permanente con el MEN, la Entidad Territorial y la supervisión y/o interventoría del Programa.

14. Presentar al supervisor y/o interventor del contrato, mes vencido, informes sobre la ejecución del contrato con sus respectivos soportes.
15. Informar a la menor brevedad posible las anomalías, inconvenientes y novedades presentadas en la operación del programa, de igual manera presentar los informes y acciones de mejora establecidas para cada una de ellas.
16. Hacer entrega al supervisor y/o interventor del contrato los informes requeridos para la liquidación del mismo.

✓ **Obligaciones específicas del operador**

1. Utilizar las bodegas para el almacenamiento exclusivo de alimentos conforme a lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente.
2. Dotar las bodegas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para monitorear, controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas de material higiénico sanitario. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normativa vigente.
3. Retirar y reemplazar al personal manipulador que represente riesgo de contaminación de los alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
4. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que cumplan con los requisitos exigidos en la legislación vigente: Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, y que posean la documentación reglamentaria vigente: concepto higiénico sanitario, SOAT, revisión técnico mecánica, tarjeta de propiedad, licencia de conducción del conductor, certificado ambiental, certificado de mantenimiento de la unidad de frío, documentación del personal manipulador: certificados médicos de aptitud para manipular alimentos, certificado vigente de capacitación en higiene y manejo de los alimentos.
5. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas en aquellos casos en que no se disponga de

- servicio en red, de acuerdo con el Modelo Operativo propuesto en el plan de alistamiento.
6. Realizar la entrega de los alimentos e insumos, de acuerdo con los cupos atendidos, ciclo de menús, grupos de edad y tipo de ración.
  7. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos, en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad y de calidad exigidas en las fichas técnicas de los productos.
  8. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente y fichas técnicas.
  9. Cumplir durante la ejecución del contrato, con la entrega de alimentos de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y las definidas en el Lineamiento técnico para la modalidad de comida caliente transportada.
  10. Cumplir con la entrega de los insumos necesarios para realizar la preparación de los alimentos y desarrollar las actividades de limpieza y desinfección en los comedores escolares, y para garantizar el cumplimiento de las prácticas higiénicas exigidas, por parte del personal manipulador de alimentos.
  11. Reponer cada que sea necesario, los implementos utilizados para las labores de limpieza y desinfección en los comedores escolares.
  12. Cumplir con la planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento de agua potable para el servicio de comedor escolar de los establecimientos educativos.
  13. Definir estrategias para fomentar prácticas de ahorro y cuidado del agua en los establecimientos educativos.
  14. Relacionar las acciones de contingencia a aplicar, en casos de no contar con el suministro agua potable, tales como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, desastres naturales, suspensión del servicio, etc.
  15. Realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en el presente Lineamiento, previa autorización del supervisor y/o interventor del contrato.



16. Implementar y desarrollar un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos e Instrumentos, el cual incluya como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo, hojas de vida de equipos e instrumentos y persona o empresa responsable de su ejecución.
17. Garantizar el inventario de equipos e instrumentos necesarios y menaje para la adecuada ejecución del Programa en cada establecimiento educativo, de acuerdo con lo establecido en el Lineamiento.
18. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los dos (2) días hábiles luego de reportada la solicitud por parte de la sede educativa, el supervisor, la interventoría externa, o los manipuladores de alimentos. En caso que se requiera retirar el equipo de la sede para su reparación. En el caso en el cual su reparación o mantenimiento no sea inmediato, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.
19. Identificar y señalar con avisos elaborados en material, lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.
20. Reportar por escrito al Rector del establecimiento educativo y al supervisor del contrato o a la interventoría, los daños o fallas en la infraestructura física que afecten o pongan en riesgo la prestación del servicio.
21. Realizar remisión de entrega de víveres para cada establecimiento educativo en el formato establecido por el MEN, de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De este formato se debe entregar copia al comedor escolar.
22. Reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN. De este formato se debe entregar copia al comedor escolar.
23. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes del MEN o la Entidad Territorial a través de la supervisión o la interventoría del Programa de Alimentación Escolar, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control y/o actores del mismo.

24. Responder dentro de los términos establecidos los requerimientos y solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría del Programa, o por los diferentes entes de control.
25. Responder oportunamente las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas por los Comités de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general.
26. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos evidenciados durante las visitas realizadas por el equipo de supervisión y/o interventoría, y notificarlos en los tiempos establecidos.
27. Participar y facilitar la conformación de los Comités de Alimentación Escolar en los diferentes establecimientos educativos.
28. Facilitar la información requerida y participar en los Comités de Seguimiento al PAE.
29. Capacitar al personal manipulador de alimentos en principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y en el Lineamiento del Programa, antes del inicio de la operación, para lo cual deberá presentar el registro correspondiente.
30. Implementar un plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la priorización realizada. El plan de capacitación y/o actualización debe contener, al menos, los siguientes aspectos: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir, y se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
31. Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y titulares de derecho atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.
32. Informar periódicamente al MEN, a las entidades territoriales, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.
33. En caso de que el operador requiera cambiar de modalidad “Ración Preparada en Sitio” a “Ración Industrializada” o viceversa, debe realizar la

solicitud con la justificación técnica respectiva al supervisor o interventor del contrato para su evaluación, en un tiempo no menor a 5 días hábiles antes de la fecha del cambio propuesto.

34. Efectuar seguimiento y registro diario y entregar a la supervisión y/o interventoría del contrato el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.

35. Las demás descritas en el Lineamiento Técnico Administrativo del Programa.

✓ **Actividades y obligaciones mínimas del personal manipulador de alimentos**

1. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.

2. Portar la vestimenta de trabajo que cumpla con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal.

3. Cumplir con las actividades de limpieza y desinfección del área de preparación y consumo de alimentos, los equipos y utensilios, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico y diligenciar los formatos establecidos.

4. Realizar la recepción de los víveres e insumos, verificando las cantidades y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos.

5. Velar por el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con sus características.

6. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos.

7. Preparar los alimentos según lo establecido en la minuta patrón, cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado.

8. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos para grupo de edad, de acuerdo con la minuta patrón.

9. Mantener las áreas del comedor escolar en adecuadas condiciones de limpieza y orden.

10. Velar porque los visitantes en los comedores escolares cumplan con los requisitos de higiene y manipulación de alimentos establecidos en la legislación sanitaria vigente.
11. Notificar oportunamente al representante del establecimiento educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados al comedor escolar.
12. Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo.
13. Velar por el adecuado mantenimiento de los equipos y utensilios de cocina, cuidando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente las labores de mantenimiento preventivo y correctivo.
14. Participar de las capacitaciones programadas para el adecuado desarrollo de sus funciones.
15. Llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos, incluyendo la Bienestarina.
16. Mantener buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con las niñas, niños y adolescentes, el sector educativo y la comunidad en general.

## **6. COMITÉ DE SEGUIMIENTO OPERATIVO DEPARTAMENTAL O MUNICIPAL**

El Comité de Seguimiento Departamental o Municipal es el espacio en donde se debe realizar seguimiento a la ejecución del Programa de Alimentación Escolar en los departamentos o municipios según sea el caso, proponer acciones para el mejoramiento de la operación y articular acciones entre diferentes actores o instituciones.

Aplica para los convenios interadministrativos suscritos con las Gobernaciones o Municipios Certificados en Educación. Se reunirá mínimo dos veces al año o de manera extraordinaria cuando las circunstancias lo requieran y se suscribirá un acta como soporte de su realización. El comité deberá ser citado por el Gobernador o el Alcalde.

- Participantes Fijos:
  - ✓ Gobernador del departamento o Alcalde del municipio o distrito, o su(s) delegado(s).
  - ✓ Secretario Departamental o Municipal de Educación

- ✓ Secretario Departamental o Municipal encargado de la ejecución del PAE
- ✓ Alcaldes de los municipios en los que el Programa es ejecutado por la Gobernación o sus delegados
- ✓ Representante de la Interventoría y/o supervisores de los contratos
- ✓ Equipo PAE de la Entidad Territorial
  
- Invitados:
  - ✓ Representante del Ministerio de Educación Nacional
  - ✓ Representante Legal del operador y el encargado de monitoreo y control
  - ✓ Procurador Departamental o Provincial
  - ✓ Representantes de las instituciones educativas
  - ✓ Secretaría de Agricultura
  - ✓ Demás interesados que se estime conveniente para el seguimiento
  
- Funciones principales Comité de Seguimiento Departamental o Municipal
  - ✓ Evaluar el desarrollo y ejecución del Programa en la ETC
  - ✓ Analizar las coberturas en los diferentes municipios y vigilar el cumplimiento y aplicación de las directrices de focalización por parte de las instituciones educativas
  - ✓ Articular las acciones para la promoción de los estilos de vida saludable
  - ✓ Establecer la forma para realizar la socialización de las generalidades del PAE a la comunidad educativa. Se podrán usar medios de comunicación masiva, elementos impresos o los que la ETC crea conveniente
  - ✓ Las demás que se consideren pertinentes o necesarias

## 7. MONITOREO Y CONTROL

El componente de monitoreo y control tiene como fines principales verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar del MEN y recolectar información en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en los demás componentes del PAE. Así mismo formular y realizar seguimiento a los planes de acción de los componentes del PAE con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa.

1. La ETC y el operador deben asignar funciones de monitoreo y control a un profesional de su equipo PAE para que realice actividades de supervisión de la operación del programa e implemente acciones que corrijan posibles situaciones que afecten negativamente la ejecución del mismo.
2. La ETC y el operador deben informar mediante correo electrónico al MEN, en un plazo no mayor de 24 horas, las novedades o inconvenientes que pongan en

riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas desde el territorio para prevenir y corregir dicha situación; adicionalmente, deben presentar un informe mensual sobre estos inconvenientes en los formatos previamente definidos por el MEN.

3. Para fortalecer la implementación del esquema de Monitoreo y Control es necesario que la ETC y el operador articulen y ejecuten sus acciones definidas con las establecidas por el MEN, que permitan el control y la mejora continua del Programa.
4. En el marco del esquema de Monitoreo y Control del Programa es necesario que a los Comités de Seguimiento del PAE asista el representante de los operadores y/o de las ETC que tenga funciones de monitoreo y control para hacer seguimiento a la implementación del Programa.
5. Las ETC y los operadores, una vez durante la ejecución del convenio o contrato, deben documentar en los formatos establecidos por el MEN y socializar las experiencias vividas durante la ejecución del PAE en sus territorios para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la operación del programa.
6. Los profesionales de las ETC y los operadores deben asistir a las capacitaciones que convoque el MEN relacionadas con la ejecución del esquema de Monitoreo y Control en la operación del PAE.

## **8. SISTEMA DE SUPERVISIÓN E INTERVENTORÍA**

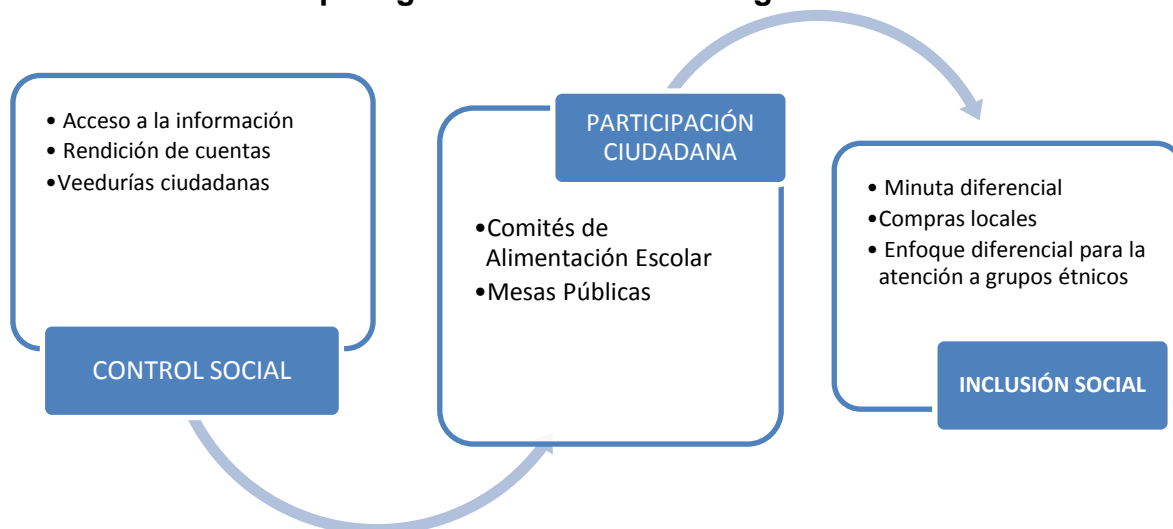
Con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de actos de corrupción y de tutelar la transparencia de la actividad contractual, las entidades territoriales están obligadas a vigilar permanentemente la correcta ejecución del PAE y el objeto contratado con los operadores elegidos en el marco de la Ley 80 a través de un supervisor o un interventor según corresponda de acuerdo con lo normado por el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011.

## 9. GESTIÓN SOCIAL

La gestión social es un conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en los proyectos sociales. Ésta permite que los sujetos cultiven un sentido de pertenencia, de participación ciudadana y de control social para el mejoramiento del Programa de Alimentación Escolar.

En el presente apartado se detallan las acciones que cada uno de los actores que hacen parte del PAE deben promover en el marco del Programa para lograr la participación efectiva de la comunidad.

**Gráfica 3. Modelo para gestión social en el Programa de Alimentación Escolar**



### 9.1 ACTORES

A continuación se presenta el rol que los actores de la comunidad educativa, como las niñas, niños, adolescentes padres de familia, docentes y directivos docentes pueden tener para ejercer el derecho a la participación ciudadana en el Programa de Alimentación Escolar.

#### 9.1.1 Niñas, niños y adolescentes

Los titulares de derecho, son el eje del Programa, por ello es fundamental e inherente su participación activa en el desarrollo del PAE, promoviendo la formación y el ejercicio de la ciudadanía. Su participación podrá darse a través de la elección de los representantes a los comités de alimentación escolar, las veedurías ciudadanas.



También podrán participar a través de la generación de acciones para el mejoramiento del Programa. La participación efectiva asegura el reconocimiento y la caracterización de los ideales requeridos para el óptimo funcionamiento del programa en cada territorio, de allí la importancia de su participación activa en este espacio democrático.

### **9.1.2 Padres de Familia**

La Constitución Política de Colombia reconoce que el estado y los padres de familia tienen la responsabilidad de brindar protección especial y garantizar el derecho a la educación de las niñas, niños y adolescentes. Así mismo, se establece que la participación hace parte de los derechos que le asisten a la ciudadanía en harás de contribuir a garantizar el buen gobierno y la transparencia en la gestión pública.

La Corte Constitucional “en Sentencia C-1338/00 del 4 de octubre de 2000 señala que «la participación ciudadana es un principio fundamental que ilumina todo el actuar social y colectivo en el Estado social de derecho, y que, (...) persigue un incremento histórico cuantitativo y cualitativo de las oportunidades de los ciudadanos de tomar parte en los asuntos que comprometen los intereses generales. Por ello mismo, mirada desde el punto de vista del ciudadano, la participación democrática es un derecho-deber, toda vez que le concede la facultad y a la vez la responsabilidad de hacerse presente en la dinámica social que involucra intereses colectivos<sup>23</sup>”.

En este sentido, el adecuado funcionamiento del programa de alimentación escolar tiene como principio la participación ciudadana, por ello, el Ministerio de Educación promueve espacios formales como son los Comités de Alimentación Escolar, las Mesas Públicas, las veedurías ciudadanas de los cuales los padres de familia podrán hacer parte.

### **9.1.3 Docentes y directivos docentes**

La Constitución Política de Colombia en sus artículos 44 y 67 define la educación como un derecho, el cual *“corresponde al Estado regular y ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos; garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo”*.

El Programa de Alimentación Escolar es una estrategia que en coherencia con la Carta Magna, busca contribuir para garantizar el acceso y la permanencia en el sistema educativo. Adicionalmente, el PAE busca mejorar los indicadores de educación, reducir

---

<sup>23</sup> Procuraduría general de la Nación. Guía de participación ciudadana.

la desigualdad de oportunidades entre las y los niños colombianos y ayuda a combatir los círculos viciosos de pobreza ya que tiene impacto positivo en el aumento de la escolaridad, la nutrición y la equidad<sup>24</sup>.

El establecimiento educativo es el escenario donde se concretan todos los esfuerzos realizados para el desarrollo integral de las niñas, niños y adolescentes sin embargo, es vital destacar que solo encadenando todos los esfuerzos y sumándose la participación, compromiso y apoyo por parte de la comunidad educativa en especial de los docentes y directivos docentes se podrá garantizar que el programa tenga los impactos esperados.

Teniendo en cuenta lo anterior y también la Ley 115 de 1994 –Ley General de Educación, que reconoce que “el docente es el orientador del proceso de formación, enseñanza y aprendizaje de los educandos<sup>25</sup>...” y los directivos docentes son “los educadores que ejerzan funciones de dirección, de coordinación, de supervisión e inspección, de programación y de asesoría”; la participación de estos actores permitirá que la alimentación escolar se constituya en un acto pedagógico, un espacio en donde se formen hábitos de alimentación saludable, se promueva la ciudadanía y el ejercicio de los derechos humanos.

#### **9.1.4 Comunidad**

Para su desarrollo el PAE promueve la participación de la comunidad en general, y de la educativa en particular, ésta vinculación puede darse a través de las compras locales, de las veedurías ciudadanas, las mesas públicas y en general a través de los mecanismos de participación ciudadana definidos en la normatividad vigente.

## **9.2 CONTROL SOCIAL**

La Constitución del 1991 le otorga a los colombianos el derecho de controlar y evaluar la gestión pública; a juzgar y valorar si lo que ha realizado la administración, corresponde a lo programado y responde a las necesidades y derechos de las personas.

El adecuado ejercicio del Control Social debe ser propositivo y proactivo, con el objeto de contribuir a mejorar la forma en que la administración pública suministra bienes y servicios, para satisfacer las necesidades ciudadanas y a la apropiación que de ellos hace la ciudadanía.

---

<sup>24</sup> Tomado de Cinde – G xponencial. Informe final Evaluación de Operaciones y Resultados para Determinar el Grado de Efectividad del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Febrero 2013. Pág. 158.

<sup>25</sup> Ley 114 de 1994 Artículo 104.

El Control Social se puede definir como el conjunto de prácticas, valores y actitudes destinados a mantener el orden establecido en las sociedades. Con el fin de facilitar esta acción, el MEN diseñó mecanismos para garantizar el acceso a la información como se detallan a continuación.

### **9.2.1 Acceso a la información**

Para ejercer la participación ciudadana, el control social y poder generar en la ciudadanía la pertenencia del Programa se requiere permitir y promover el acceso a la información del PAE. Para ello, las ETC y los operadores deben realizar las siguientes acciones de carácter obligatorio:

En los establecimientos educativos el operador debe publicar los siguientes documentos, los cuales deben estar en un lugar visible, de un color y tamaño adecuado y de fácil acceso a la comunidad educativa:

- Formato de información general del Programa de Alimentación Escolar: debe cumplir con las especificaciones de diseño definidas por el MEN y contener la información de acuerdo con lo establecido en el presente lineamiento.
- Ciclos de Menús: Publicados en un lugar visible del comedor escolar a cargo del operador.
- Atención al ciudadano: Las entidades territoriales y los operadores deben contar con una estrategia para la atención de las peticiones, quejas y reclamos a la ciudadanía. El tiempo para dar respuesta a los ciudadanos deberá ser oportuno y acorde con la normatividad vigente.

### **9.2.2 Rendición de cuentas**

El Programa de Alimentación Escolar debe estar articulado al Plan de Desarrollo Departamental o Municipal. Por lo anterior, la rendición de cuentas de PAE debe estar acorde con la rendición de cuentas que realiza la entidad territorial y debe realizarse teniendo en cuenta la normatividad vigente.

### **9.2.3. Veedurías ciudadanas PAE**

El presente capítulo detalla aspectos para la conformación de veedurías ciudadanas de PAE basándose en la Ley 850 de 2003 por medio de la cual se reglamentan las veedurías ciudadanas.

Allí se definen las veedurías ciudadanas como *“el mecanismo democrático de representación que le permite a los ciudadanos o a las diferentes organizaciones comunitarias, ejercer vigilancia sobre la gestión pública, respecto a las autoridades,*

*administrativas, políticas, judiciales, electorales, legislativas y órganos de control, así como de las entidades públicas o privadas, organizaciones no gubernamentales de carácter nacional o internacional que operen en el país, encargadas de la ejecución de un programa, proyecto, contrato o de la prestación de un servicio público”*

### **¿A que le puede hacer vigilancia y control la veeduría ciudadana de PAE?**

*La ley también indica que “Será materia de especial importancia en la vigilancia ejercida por la Veeduría Ciudadana la correcta aplicación de los recursos públicos, la forma como éstos se asignen conforme a las disposiciones legales y a los planes, programas, y proyectos debidamente aprobados, el cumplimiento del cometido, los fines y la cobertura efectiva a los beneficiarios que deben ser atendidos de conformidad con los preceptos antes mencionados, la calidad, oportunidad y efectividad de las intervenciones públicas, la contratación pública y la diligencia de las diversas autoridades en garantizar los objetivos del Estado en las distintas áreas de gestión que se les ha encomendado”*

Por lo anterior, la veeduría ciudadana se podrá realizar en cualquier momento durante las etapas del Programa. Sin embargo, es pertinente señalar que una herramienta que permite la vigilancia y el control por parte de la veeduría ciudadana al PAE tiene que ver con el conocimiento de la minuta patrón, los ciclos de menú y la verificación de su cumplimiento, en calidad y cantidad.

Es pertinente aclarar que la vigilancia y control social que la ciudadanía puede ejercer en el Programa de Alimentación debe ser proactiva y estar dirigida hacia el mejoramiento del Programa y la garantía de los derechos de las niñas, niños y adolescentes. En ningún caso el veedor puede ejercer acciones que vayan en detrimento de la prestación del servicio.

### **¿Quiénes pueden constituir veedurías ciudadanas de PAE?**

*De acuerdo a la Ley 850/2003, pueden constituir veedurías ciudadanas:*

- a) Por iniciativa de un número plural de ciudadanos interesados en ejercer la función de vigilancia de la gestión pública.
- b) Por las organizaciones civiles constituidas de acuerdo con la ley y que deciden vigilar la gestión pública.
- c) *Niñas, niños y adolescentes titulares de derecho del Programa de Alimentación Escolar.*

## ¿Cómo puedo constituir una veeduría ciudadana para acompañar el PAE?

Según la ley 850 de 2003 se deberá surtir el siguiente procedimiento:

1. Elección democrática de los veedores
2. Elaboración del acta de constitución
3. Inscripción en personería o cámara de comercio
4. Registro de la veeduría
5. Remisión de la copia del acta de constitución a la Secretaria de Educación o entidad estatal encargada del Programa de Alimentación Escolar del Departamento o Municipio.
6. La secretaria de educación o el encargado de PAE deberá remitir copias de las actas de constitución de veedurías ciudadanas de PAE al Ministerio de Educación Nacional.

Los comités de alimentación escolar podrán constituirse en Veedurías Ciudadanas de PAE, solicitando el reconocimiento ante la Personería o Cámara de Comercio de la ciudad o municipio y surtiendo los trámites a los que haya lugar.

### 9.3 PARTICIPACIÓN CIUDADANA

La participación ciudadana es una acción colectiva o individual que les permite a los diferentes actores sociales influir en los procesos, proyectos y programas que afectan la vida económica, política, social y cultural del país. De ahí la importancia de que cada sujeto, en el ejercicio de su ciudadanía, conozca y ejerza los derechos que otorga una sociedad democrática, participativa y pluralista como es Colombia.

Las entidades territoriales deben promover los espacios de participación ciudadana y el control social en concordancia con la Constitución Política de Colombia. Para el caso del PAE, el MEN ha definido los espacios mínimos de participación que deben promover las entidades territoriales, los cuales se detallan a continuación:

#### **9.3.1 Comité de Alimentación Escolar en los Establecimientos Educativos**

El Comité de Alimentación Escolar CAE es uno de los espacios promovidos por el Ministerio de Educación Nacional para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar que permite optimizar su operatividad y así contribuir a mejorar la atención de las niñas, niños y adolescentes.

Procedimiento para la conformación del comité:

- Las Secretarías de Educación solicitarán a los rectores de las instituciones y sedes educativas donde opere el Programa la conformación de los comités.
- El Rector (a) de cada establecimiento educativo donde opere el PAE deberá convocar a una reunión en donde participen los padres de familia. En esta reunión se debe elegir mediante votación a 2 (dos) padres o madres de familia para hacer parte del Comité. Este proceso podrá realizarse en la Asamblea de padres de familia de acuerdo con el Decreto 1286 de 2005 en el cual se establece que el rector debe realizar las reuniones de padres de familia como mínimo dos veces al año con todos los padres de familia de los estudiantes matriculados en el establecimiento educativo; ello con el fin de optimizar los espacios de reunión y encuentro con las familias.
- De la misma forma, de acuerdo con las funciones del Consejo de padres, definido en el Decreto 1286, el comité para el PAE podrá derivarse y depender del consejo de padres, si así lo establece el Rector.
- El Rector de la institución educativa en el marco de su autonomía podrá convocar la elección de los padres de familia desde los distintos comités conformados en el establecimiento educativo, ya sea los Consejos de Padres de Familia o las Escuelas de Padres en concordancia con la Ley 1404 de 2010 y el Decreto 1286 de 2005 respectivamente.
- El Rector (a) o su delegado deberá convocar una reunión donde participen las niñas y niños que sean atendidos en el PAE de los grados más avanzados, así como el personero estudiantil. De ellos se elegirá por votación 2 (dos) representantes. El personero o su suplente también harán parte del Comité, es decir, se contará mínimo con la participación de 3 niñas, niños o adolescentes titulares de derecho.
- El Rector (a) o su delegado deberá facilitar la participación de 1 (una) manipuladora de alimentos en este comité. En caso de que la institución no cuente con manipuladoras de alimentos se elegirá 1 padre de familia adicional, es decir, el comité quedará conformado por 3 padres de familia.
- El Rector o su delegado convocará una reunión con los integrantes elegidos para el comité con el fin de formalizar su conformación mediante diligenciamiento de acta y fijar un plan de trabajo.

Nota: el acta original de la Constitución del comité deberá reposar en el establecimiento educativo y su copia deberá ser remitida a la Secretaría de Educación. El operador del Programa es un invitado que debe participar cuando lo requiera el comité.

- Integrantes del Comité de Alimentación Escolar:
  - Rector (a) de la institución educativa o su delegado



- 3 Padres o madres de familia<sup>26</sup>
- Personero estudiantil o su suplente
- 2 niñas o niños titulares de derecho del Programa

Nota: El establecimiento educativo, en cabeza del rector deberá implementar los comités con los integrantes antes descritos, si requiere de la participación adicional de otro actor, podrá proponerla al comité. Se podrá invitar al delegado del operador si la situación lo amerita.

### Funciones

- Plantear acciones que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la institución educativa y socializarlas con la comunidad educativa.
- Participar de la focalización de las niñas, niños y adolescentes titulares de derecho del PAE, según las directrices del Lineamiento Técnico Administrativo del Programa.
- Participar activamente en los espacios de participación ciudadana y control social PAE.
- Revisar el cumplimiento de las condiciones de calidad, cantidad e inocuidad de los alimentos suministrados en el Programa.
- Socializar los resultados de la gestión hecha por el comité a la comunidad educativa al finalizar el año escolar.

### Frecuencia de las reuniones

La frecuencia de las reuniones de los comités será mínimo de una (1) reunión cada dos meses. Podrán convocar reuniones extraordinarias según la situación lo requiera. Para la realización de la reunión deberá elaborarse un acta donde se especifique los temas tratados y los compromisos.

### Toma de decisiones

La toma de decisiones se deberá hacer mediante votación. Todos los participantes del comité citados en el numeral 9.3.1 tienen voz y voto para la toma de decisiones.

### Vigencia de los comités

La vigencia de los comités será de un (1) año escolar teniendo la posibilidad de continuar 1 periodo adicional, si es aprobado por la comunidad educativa.

---

<sup>26</sup> Pueden ser 3 padres de familia, en el caso de que el colegio cuente con manipuladoras de alimentos deberá participar una de ellas.



### 9.3.2 Mesas Públicas

Las mesas públicas son “Encuentros presenciales de interlocución, diálogo abierto y comunicación de doble vía en la Región con los ciudadanos, para tratar temas puntuales que tienen que ver con el cabal funcionamiento del Servicio Público de Bienestar Familiar (SPBF), detectando anomalías, proponiendo correctivos y propiciando escenarios de prevención, cualificación y mejoramiento del mismo”<sup>27</sup>.

Estas mesas serán convocadas por el Gobernador o el Alcalde por lo menos dos veces durante el año escolar, la primera al inicio del programa y máximo 3 meses después de haber iniciado la operación y la segunda a la mitad o final, dependiendo la necesidad de la ETC. Su objeto es generar espacios para la participación de todos los actores del Programa propendiendo por la generación de acciones que mejoren la atención a las niñas, niños y adolescentes titulares de derecho.

La Entidad Territorial deberá notificar vía correo electrónico con mínimo 15 días hábiles de anterioridad al Ministerio de Educación Nacional la programación de la Mesa Pública, con el fin de que el MEN pueda publicar el evento en la página web para facilitar las vías de comunicación a la comunidad en general. Así mismo, la ETC deberá divulgar a través de los medios de comunicación la realización de dicho evento.

#### Participantes

- ✓ El Gobernador o el Alcalde de la Entidad Territorial que ejecuta el PAE o su delegado.
- ✓ Representante del Ministerio de Educación Nacional.
- ✓ Alcaldes municipales de las entidades territoriales no certificadas o sus delegados, en caso de que la Mesa Pública convocada sea de orden Departamental.
- ✓ Representante de la interventoría y/o supervisores de los contratos
- ✓ Representante de los operadores
- ✓ Comunidad educativa (rectores, coordinadores, docentes, padres de familia, y titulares de derechos)
- ✓ Comités de Alimentación Escolar de las instituciones educativas
- ✓ Veedurías ciudadanas
- ✓ Personeros estudiantiles
- ✓ Delegados de las escuelas de padres y/o asociaciones de padres de familia
- ✓ Asociaciones de grupos étnicos
- ✓ Comunidad en general
- ✓ Entes de control
- ✓ Delegados de los municipios no certificados en educación en caso de que la Mesa sea de orden departamental.

---

<sup>27</sup> Rendición de Cuentas Integrado de Gestión EPICO “La rendición de cuentas y las mesas públicas en el ICBF un espacio para el diálogo y la información con transparencia al derecho” ICBF, 2013.

- ✓ Demás interesados que se estime conveniente.

La primera Mesa Pública del Programa se debe socializar las generalidades del PAE, dar a conocer el operador, los canales de comunicación con el operador y con la ETC, el ciclo de menús aprobado para la atención, promover la conformación de comités de alimentación escolar en cada ETC y las demás actividades que se requieran para el buen funcionamiento del Programa.

En la segunda Mesa Pública se deberá analizar el avance del Programa, identificando dificultades y generando alternativas de solución concertadas. Esta segunda mesa se convocará según la necesidad de la ETC y puede ser a mitad de la operación.

Para las ETC que son departamentos, deberán organizar mesas públicas departamentales donde se inviten delegados de los municipios no certificados en educación o podrán organizar mesas públicas municipales, acorde a la dinámica propia.

La ETC deberá utilizar los medios de comunicación para que la comunidad en general se informe de la realización de las Mesas Públicas.

#### **9.4. INCLUSIÓN SOCIAL**

La inclusión social en el Programa de Alimentación Escolar es comprendida como las acciones que se realizan para lograr que los grupos que han sido social e históricamente excluidos por sus condiciones de desigualdad o vulnerabilidad puedan ejercer su derecho a la participación y sean tenidos en cuenta en las decisiones que les involucran. Para el PAE, es importante la generación de acciones que permitan que los grupos étnicos y aquellos grupos poblacionales con mayor situación de pobreza puedan articularse a los procesos de la vida social, política y económica.

Un aspecto básico para iniciar un proceso de inclusión social es la realización de ciclos de menús diferenciales acorde con las culturas y hábitos alimentarios de la región que faciliten la promoción de compras locales y generen mecanismos para garantizar la atención diferencial, especialmente, a las niñas, niños y adolescentes pertenecientes a grupos étnicos.

A continuación se describen cada una de las acciones en los subcomponentes de la inclusión social en el PAE como lo es el ciclo de menús diferencial, la promoción de compras locales y la atención diferencial para grupos étnicos.

##### **9.4.1 Ciclos de menús diferenciales**

El diseño de ciclos de menús debe responder a las particularidades culturales de los hábitos alimentarios de los pobladores y escolares de cada región.

En la planeación de los ciclos de menús se deben incluir alimentos e ingredientes, propios de la región acorde con la cultura alimentaria, con el fin de propender por el consumo de productos locales y aportar en la dinamización y el desarrollo de sus economías.

En el caso de atención a grupos étnicos<sup>28</sup> se deben incluir en los ciclos de menús y lista de intercambios, los alimentos y preparaciones autóctonas y tradicionales, que respeten los hábitos alimentarios y fomenten sus tradiciones. Dando cumplimiento a lo previsto en la Constitución Política de Colombia, los Ciclos de Menús que deben ser expuestos de manera visible en las instituciones y centros educativos deben ser escritos en el castellano como idioma oficial, y en la lengua nativa correspondiente a cada grupo étnico.

#### **9.4.2 Promoción de Compras locales como aporte al desarrollo de las economías locales<sup>29</sup>**

La compra local facilita la adquisición de alimentos, bienes y servicios necesarios para la operación del PAE, y se realiza, a pequeños y/o medianos productores y/o comercializadores, del municipio o del departamento, que cumplan con todas las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad nacional y en el presente Lineamiento. Cada operador debe realizar mínimo un 20% de compras locales del total de las compras del Programa. Mensualmente el operador debe reportar a la ETC con copia al MEN, la cantidad de compras locales realizadas y los soportes respectivos.

La promoción de compras locales específicamente, hace referencia a incentivar la compra de los alimentos que son producidos localmente, por organizaciones pequeñas y/o que son lideradas por campesinos en la región, con el fin de promover el desarrollo rural y de alimentos autóctonos, que permitan el mejoramiento de las economías locales mediante la producción, procesamiento, almacenamiento, empaque y embalaje, distribución y consumo integrados, en beneficio al medio ambiente, la nutrición, la salud y las relaciones sociales de un lugar en particular. Las compras locales estimulan y refuerzan los mercados, de este modo, constituyen un incentivo para que los agricultores produzcan más y se promueva la economía del municipio o departamento.

La realización de compras locales genera múltiples beneficios para la comunidad educativa y la comunidad en general, como por ejemplo:

- Genera espacios de aprendizaje acorde al contexto de las niñas, niños y adolescentes titulares de derecho del PAE, así como la posibilidad de dinamizar la economía de sus familias articulando con los establecimientos educativos que

<sup>28</sup> Son grupos étnicos los Indígenas, Afrocolombianos, Raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, ROM/ Gitano.

<sup>29</sup> Para el adecuado desarrollo de las compras locales se deberá acoger la Guía para la implementación de las Compras Locales elaborada por el Ministerio de Educación

tengan Proyectos Institucionales de Educación Campesina y Rural y Proyectos Etnoeducativos.

- Promueve los hábitos de alimentación saludable y consumo de alimentos frescos e inocuos.
- Garantiza el acceso a alimentos autóctonos que fomenten la conservación de la cultura alimentaria local para las niñas, niños y adolescentes titulares de derecho.
- Facilita el desarrollo de proyectos de responsabilidad social, dinamizando la formación de circuitos campesinos, con enfoques étnico y de género. Con estos proyectos se promueve la asociatividad y la formalización de los pequeños productores agropecuarios y microindustrias, que puedan abastecer las necesidades de los operadores del PAE y realizar actividades orientadas a la protección del medio ambiente.
- Promueve la generación de empleo desde dos ámbitos principales:
  - a. La compra directa a asociaciones u organizaciones de campesinos productores de alimentos u organizaciones productoras de bienes y servicios.
  - b. La compra directa a los comercializadores pequeños que sean asociaciones, cooperativas entre otros, quienes al atender programas institucionales aumentan los empleos en sus sitios de operación comercial local.
- Permite la articulación escuela – comunidad y fomenta la apropiación del Programa por parte de los padres y madres de familia y las asociaciones comunitarias.

Los operadores deberán realizar el cálculo de la demanda real de alimentos en el formato establecido por el MEN posterior a la aprobación del ciclo de menús. Además el operador debe realizar mensualmente, compras locales de alimentos, bienes y servicios y registrarlos en el formato establecido por el MEN.

#### ***9.4.3 Enfoque de derechos para la atención diferencial***

De acuerdo con el documento del Departamento Nacional de Planeación el **enfoque diferencial** se puede definir como “un método de análisis, de actuación y de evaluación de la población, basado en la protección de los derechos fundamentales de las poblaciones desde una perspectiva de equidad y diversidad”; hace hincapié en que este enfoque permite concretar mecanismos que reproduzcan la inclusión y el

desarrollo con equidad. Por lo tanto “este enfoque diferencial se basa en el derecho a la igualdad”<sup>30</sup>

La Constitución Colombiana defiende la preservación de los pueblos indígenas y de los demás grupos étnicos y de las tradiciones que los hacen particulares y especialmente diferentes a los demás, garantizando sus derechos. El Estado Colombiano busca que los pueblos indígenas conserven su identidad cultural, respetando el derecho de autodeterminación que les asiste de conformidad al Derecho Internacional, entendido no como un procedimiento secesionista sino inclusionista en cada uno de los aspectos de la vida nacional.

Es importante tener en cuenta que el Programa de Alimentación Escolar es una estrategia que contribuye al acceso y la permanencia educativa y por ende fortalece la educación propia en los grupos étnicos.

Como acciones que permiten avanzar hacia la contribución de la preservación de las culturas el PAE establece que:

1. Las organizaciones étnicas podrán ser contratadas para la operación del servicio, siempre y cuando cumplan los requisitos para garantizar calidad en la prestación del servicio.
2. En caso de que las organizaciones étnicas no puedan operar el Programa, el operador elegido deberá generar espacios de diálogo para establecer acuerdos que permitan garantizar la atención diferencial.
3. Los aspectos mínimos para generar consensos son:
  - a. vinculación de las manipuladoras de alimentos pertenecientes a los grupos étnicos
  - b. Ciclos de menús diferenciales, es decir, con inclusión de alimentos y preparaciones autóctonos acorde a sus usos y costumbres.
  - c. Compras locales a proveedores de del grupo étnico.

Como resultado de la (s) reuniones se deberá remitir al MEN y a la ETC copia del acta debidamente diligenciada y firmada por las autoridades indígenas que dé cuenta de los acuerdos logrados y los compromisos adquiridos por las partes junto con el Plan de Alistamiento. Si el acta de reunión (es) no es remitida en el Plan de Alistamiento, deberá soportar la no entrega y remitirla máximo 2 meses luego del inicio de la operación.

---

<sup>30</sup> Departamento Nacional de Planeación. Guía para la Incorporación de la Variable Étnica y el Enfoque Diferencial en la Formulación e Implementación de Planes y Políticas a nivel nacional y territorial. Bogotá 2012. P 23.

4. En la (s) reunión (es) de acuerdos se debe establecer el ciclo de menus diferenciales, los productos a comprar localmente y la forma de vinculación de las manipuladoras de alimentos.

## 10 GESTIÓN AMBIENTAL

La gestión ambiental en los establecimientos educativos busca:

- Realizar un manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos (ej. Aceites de cocina).
- Fomentar una conciencia ecológica en la población escolar.
- Prevenir la contaminación del medio ambiente y disminuir el impacto ambiental a largo plazo.

El Programa de Alimentación Escolar genera residuos sólidos y líquidos como restos de comida: cáscaras, aceites y sobras en general, adicionalmente se generan residuos provenientes de los empaques primarios y secundarios como plástico, papel, servilletas, cartón, tetra pack, entre otros. Estos residuos pueden clasificarse en residuos orgánicos y residuos inorgánicos: aprovechables o reciclables y no aprovechables.

Teniendo en cuenta lo anterior, es responsabilidad del establecimiento educativo vigilar que el Operador del PAE cumpla con las actividades requeridas para el adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados en la operación del Programa.

En caso de contar con un Sistema de Gestión Ambiental, es responsabilidad del establecimiento educativo en coordinación con el operador, aplicarlo y difundirlo permanentemente con los diferentes actores del PAE, así como dar a conocer la política, estrategias y acciones ambientales con sus resultados y las perspectivas de la gestión ambiental. Adicionalmente, deberán identificar, dimensionar y revisar permanentemente el impacto ambiental derivado de las actividades de operación del Programa, para diseñar o ajustar las acciones de mitigación, corrección o compensación que correspondan.

Los vertimientos relacionados con los servicios de alimentación generalmente son de tipo doméstico, por lo que, de acuerdo con el Decreto 1594 de 1984 estos vertimientos deben llevarse al alcantarillado bajo ciertos parámetros. En este aspecto se debe considerar que todos los establecimientos educativos en los que opere el PAE, deben verter sus aguas residuales al sistema de alcantarillado; aquellas que se encuentren en zonas rurales y que no cuenten con un sistema de alcantarillado, deben verter sus aguas por medio de tanques sépticos. En este sentido, los vertimientos directos a las fuentes de agua (canales, ríos, quebradas, lagunas, humedales) están totalmente prohibidos; de igual manera, el manejo del aceite usado en la producción de alimentos,



no deberá verterse en las tuberías de la institución, por tal razón se recomienda almacenarlo en recipientes adecuados y disponerlo con los residuos no aprovechables.

Por otro lado, las autoridades competentes deben propiciar en los establecimientos educativos, el mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura hidráulica (tuberías, tanques de almacenamiento de agua, sanitarios, lavamanos), con el fin de evitar filtraciones, derrames y desperdicios de agua.

### **10.1 Obligaciones específicas del operador del Programa de Alimentación Escolar, relacionadas con Gestión Ambiental**

El operador, con el propósito de promover las buenas prácticas ambientales formulará e implementará un plan de saneamiento básico que contemplará los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos, manejo de residuos líquidos y abastecimiento de agua potable. El operador deberá priorizar a nivel interno el uso racional del agua y combustibles (gas, energía eléctrica), aplicar acciones de prevención de la contaminación, manejo de riesgos y contingencias y la correcta gestión ambiental.

El Programa de manejo de residuos sólidos contempla:

- Los procesos de generación de residuos sólidos con los procesos de utilización adecuada de los insumos, se recomiendan estrategias de disminución de la compra de materiales no reciclables.
- Separación en la fuente de los residuos de acuerdo a su naturaleza y condiciones: orgánico, inorgánico, aprovechable o no aprovechable.
- Los sistemas de almacenamiento temporal: Ubicación de canecas adecuadas para reciclaje, rutas de disposición de residuos.
- Los procesos de recolección, manejo y transporte de residuos, en este ítem se detallarán las actividades de reciclaje, reutilización y compostaje; así como, los métodos de desactivación e inertización de los residuos.
- Disposición final, en el que se recomienda el aprovechamiento de los residuos reciclables, y la gestión adelantada con los residuos orgánicos, tales como: lombricultura, compostaje, entre otras opciones.
- La infraestructura en la que se operan los programas debe incluir un lugar para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos, que cumpla con los requerimientos establecidos en el Decreto 1713 de 2002 , emitido por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial – MAVDT (Residuos Sólidos) y en el Decreto 835 de 2005.



## 11 COMUNICACIONES

- Las ETC y operadores deben utilizar la imagen del Ministerio de acuerdo con los lineamientos establecidos en el Manual de Imagen, en todas las piezas y espacios de comunicación que se generen.
- Es necesario que las ETC y los operadores diseñen e implementen estrategias de comunicación con los diferentes actores del PAE para fortalecer la apropiación del Programa, para posicionarlo y generar impactos en la participación ciudadana, gestión social y veedurías.
- Es necesario que los operadores visiten con frecuencia la Página Web del Programa para conocer información relevante y actualizada.
- Reportar al equipo de monitoreo y control del Ministerio, al inicio de cada semestre los datos de las personas encargadas del PAE en la ETC y en la organización y si hay cambios notificarlo para así asegurar que la información siempre este vigente y actualizada.
- Generar correos institucionales generales para el equipo del PAE en la ETC o en la organización del operador. Ej. [financiero.pae@sem.nombreETC.gov.co](mailto:financiero.pae@sem.nombreETC.gov.co), [juridico.pae@sem.nombreETC.gov.co](mailto:juridico.pae@sem.nombreETC.gov.co), [tecnico.pae@sem.nombreETC.gov.co](mailto:tecnico.pae@sem.nombreETC.gov.co)
- Apoyar al Ministerio en la divulgación y difusión de información desde y hacia los establecimientos educativos y a todos los actores del PAE.
- Seguir los lineamientos de comunicación, posicionamiento y manejo de los signos distintivos del PAE.

## 12. ANEXOS

# MINUTAS PATRÓN CON BIENESTARINA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

**ANEXO 1 – Minuta patrón - Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde. 4 – 6 años 11 meses.**

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL						
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE						
GRUPO DE EDAD 4-6 AÑOS 11 MESES						
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	
			P. Bruto	P. Neto		
MEZCLA VEGETAL	Bienestarina	Todos los días	10 g	10 g	10 g	
BEBIDA	Lácteos*	Todos los días	13 g	13 g	200 cc (mitad agua - mitad leche)	
	Leche en polvo o Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
ALIMENTO PROTEICO	Subgrupos de alimentos					
	Lácteos					
	Queso o	3 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	30 g	30 g	30 g	
	Carnes**					
	Carne roja o blanca o		50 g	50 g	35 g	
	Pollo (pechuga) o		66 g	60 g	52 g	
	Huevo o		55 g	50 g	50 g	
Leguminosas						
Frijol o lenteja o garbanzo	15 g		15 g	42 g		
CEREAL ACOMPAÑANTE***	Subgrupos de alimentos					
	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos					
	Galletas/Tostadas o	Todos los días	20-25 g	20-25 g	20-25 g	
	Pan, Ponqué, Arepa de Maíz, Bollo o		40 g	40 g	40 g	
	Arroz o		30 g	30 g	69 g	
	Plátano o Papa o yuca o Ñame o		65 g	50 g	55 g	
	Pasta o		20 g	20 g	60 g	
Derivados de la Quinua	Opcional	20 g	20 g			
FRUTA****	Frutas					
	Porción fruta entera o En Jugo	2 veces por semana	120 – 140 g / 45-70	112 g / 40 g	112 g / 200 cc	
AZÚCARES	Azúcar o	Todos los días	14 g	14 g	14 g	
	Chocolate o		16 g	16 g	16 g	
	Panela		15 g	15 g	15 g	
GRASAS	Aceite o mantequilla	Todos los días	6 cc/g	6 cc/g	6 cc/g	
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL DIARIO MINUTA PATRÓN	349	13,4	12,5	47,3	241,8	3,9
Recomendaciones diarias (4-6 años 11 meses)	1643	57,5	58,4	230	600	10,3
Adecuación	21%	23,4%	21,4%	20,5%	40,3%	37,8%
* <b>Leche:</b> la porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche.						
** <b>Carnes:</b> Dentro de las carnes blancas se incluye entre otras, el pescado, el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas						
*** <b>Cereal – Acompañante:</b> se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se pueden intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.						
**** <b>Frutas:</b> el peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso definido, ya sea porción o jugo.						

**ANEXO 2 - Minuta patrón - Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana –complemento alimentario jornada tarde. 7 – 12 años 11 meses.**

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL						
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE						
GRUPO DE EDAD 7 -12 AÑOS 11 MESES						
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	
			P. Bruto	P. Neto		
MEZCLA VEGETAL	Bienestarina	Todos los días	10 g	10 g	10 g	
BEBIDA	Lácteos*	Todos los días			200 cc (mitad agua - mitad leche)	
	Leche en polvo o		13 g	13 g		
	Leche entera pasterizada		100 cc	100 cc		
ALIMENTO PROTEICO	Subgrupos de alimentos					
	Lácteos	3 veces por semana (opcional a vez/semana hígado)				
	Queso o		30 g	30 g	30 g	
	Carnes**					
	Carne roja o blanca** o		50 g	50 g	35 g	
	Pollo (pechuga) o		66 g	60 g	52 g	
	Huevo o		55 g	50 g	50 g	
	Leguminosas					
Frijol o lenteja o garbanzo	15 g		15 g	42 g		
CEREAL ACOMPAÑANTE***	Subgrupos de alimentos					
	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos					
	Galletas/Tostadas o	Todos los días	25 g	25 g	25 g	
	Pan, Ponqué, Arepa de Maíz, Bollo o		70 g	70 g	70 g	
	Arroz o		30 g	30 g	69 g	
	Plátano o Papa o yuca o Ñame o		78 g	60 g	65 g	
	Pasta o		30 g	30 g	90 g	
Derivados de la Quinua	Opcional	30 g	30 g			
FRUTA****	Frutas					
	Porción fruta entera o	2 veces por semana	120 – 140 g	112 g	112 g	
	En Jugo		45–70	40 g	200 cc	
AZÚCARES	Azúcar o	Todos los días	14 g	14 g	14 g	
	Chocolate o		16 g	16 g	16 g	
	Panela		15 g	15 g	15 g	
GRASAS	Aceite o mantequilla	Todos los días	6 cc/g	6 cc/g	6 cc/g	
<b>APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN</b>						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL DIARIO MINUTA PATRÓN	388	14,0	12,6	56,2	246,5	4,2
Recomendaciones diarias (7-12 años 11 meses)	1986	69,5	66,2	278	800	15,0
Adecuación	20%	20,1%	20,0%	20,2%	30,8%	28,0%
* Leche: la porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche.						
** Carnes: Dentro de las carnes blancas se incluye entre otras,el pescado, el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas						
*** Cereal – Acompañante: se adecuar a los hábitos alimentarios de la región, se pueden intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.						
**** Frutas: el peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso definido, ya sea porción o jugo.						

**ANEXO 3 – Minuta patrón - Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana –complemento alimentario jornada tarde. 13 – 17 años 11 meses.**

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL						
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE						
GRUPO DE EDAD 13 - 17 AÑOS 11 MESES						
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	
			P. Bruto	P. Neto		
MEZCLA VEGETAL	Bienestarina	Todos los días	10 g	10 g	10 g	
BEBIDA	Lácteos*	Todos los días			200 cc (mitad agua - mitad leche)	
	Leche en polvo o Leche entera pasteurizada		13 g / 100 cc	13 g / 100 cc		
ALIMENTO PROTEICO	Subgrupos de alimentos					
	Lácteos	3 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)				
	Queso o		50 g	50 g	50 g	
	Carnes**					
	Carne roja o blanca o		50 g	50 g	35 g	
	Pollo (pechuga) o		66 g	60 g	52 g	
	Huevo o		55 g	50 g	50 g	
	Leguminosas					
Frijol o lenteja o garbanzo	20 g		20 g	56 g		
CEREAL ACOMPAÑANTE***	Subgrupos de alimentos					
	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos					
	Galletas/Tostadas o	Todos los días	25 g	25 g	25 g	
	Pan, Ponqué, Arepa de Maíz, Bollo o		100 g	100 g	100 g	
	Arroz o		45 g	45 g	103 g	
	Plátano o Papa o yuca o Ñame o		130 g	100 g	110 g	
	Pasta o		45 g	45 g	135 g	
Derivados de la Quinoa	Opcional	30 g	30 g			
FRUTA****	Frutas					
	Porción fruta entera o	2 veces por semana	120 – 140 g	112 g	112 g	
	En Jugo		50 - 75 g	45 g	240 cc	
AZÚCARES	Azúcar o	Todos los días	14 g	14 g	14 g	
	Chocolate o		16 g	16 g	16 g	
	Panela		15 g	15 g	15 g	
GRASAS	Aceite o mantequilla	Todos los días	10 cc/g	10 cc/g	10 cc/g	
<b>APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN</b>						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL DIARIO MINUTA PATRÓN	495	17,1	17,3	69	233	5,6
Recomendaciones diarias (13 - 17 años 11 meses)	2556	89,5	85,2	357,8	900	22,0
Adecuación	20%	20,0%	20,3%	20,0%	25,9%	25,4%

\* **Leche:** la porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche.

\*\* **Carnes:** Dentro de las carnes blancas se incluye entre otras, el pescado, el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas

\*\*\* **Cereal – Acompañante:** se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se pueden intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.

\*\*\*\* **Frutas:** el peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso definido, ya sea porción o jugo.

## ANEXO 4 – Minuta patrón - Ración para preparar en sitio – almuerzo. 4 – 6 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL						
ALMUERZO						
GRUPO DE EDAD 4-6 AÑOS 11 MESES						
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	
			P. Bruto	P. Neto		
MEZCLA VEGETAL	Bienestarina	Todos los días	10 g	10 g	10 g	
SOPA O CREMA*	Verduras	Todos los días	11 - 17 g	10 g	180 cc	
	Cereal o raíces o Plat.		23 g	20 g		
	Leguminosa		5 g	5 g		
ALIMENTO PROTEICO**	<b>Carnes, Huevo, Leguminosas</b>					
	Carne roja o	3 veces/semana (1 vez/semana Hígado)	50 g	50 g	35 g	
	Huevo o	1 vez/ semana	55 g	50 g	50 g	
	Pollo (pechuga) y	1 vez/ semana	66 g	60 g	52 g	
	Leguminosa***	2 veces/semana	10 g	10 g	28 g	
CEREAL	<b>Cereales, raíces, tubérculos y plátanos</b>					
	<i>Subgrupos de alimentos</i>					
	Arroz o	4 veces/semana	30 g	30 g	69 g	
	Pasta o	1 vez/semana	20 g	20 g	60 g	
	Derivados de la quinua	Opcional	25 g	25 g		
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS DERIVADOS DE CEREAL	<i>Subgrupos de alimentos</i>					
	Papa, Plátano, Ñame, etc o	4 veces/semana	65 g	50 g	55 g	
	Arepa de Maíz	1 vez/semana	40 g	40 g	40 g	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	<b>Hortalizas, Verduras y Leguminosas verdes</b>					
	Verduras	Todos los días	45 - 70 g	40 g	45 g	
FRUTAS****	Entera o	Todos los días	120 - 140 g	112 g	112 g	
	en jugo		45 - 70 g	40 g	200 cc	
AZÚCARES	Azúcar o	Todos los días	14 g	14 g	14 g	
	Panela		15 g	15 g	15 g	
GRASAS	Aceite	Todos los días	13 cc	13 cc	13 cc	
LÁCTEOS	Leche en polvo o	3 veces/semana	13 g	13 g	100 cc	
	Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
<b>Condimentos*****</b>						
<b>APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN</b>						
	<b>Kcal</b>	<b>Proteína g</b>	<b>Grasas g</b>	<b>CHO g</b>	<b>Calcio mg</b>	<b>Hierro mg</b>
<b>TOTAL DIARIO MINUTA PATRÓN</b>	579	21,3	18,2	78,7	214	6,5
<b>Recomendaciones diarias (4-6 años 11 meses)</b>	1643	57,5	54,8	230	600	10,3
<b>Adecuación</b>	35%	37,0%	33,2%	34,2%	35,6%	63,1%
*Sopa: La inclusión de sopa se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región; en caso de no ser costumbre su consumo, se distribuirán los alimentos por grupo, aumentando la porción en el seco.						
**Alimento proteico: Dentro de las carnes se incluye entre otras, el pescado, el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas						
***Leguminosa: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.						
****Frutas: El peso bruto de las frutas varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño consuma el peso neto definido, ya sea en porción o en jugo.						
*****Condimentos: La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región debe tenerse en cuenta para la compra de alimentos.						

## ANEXO 5 – Minuta patrón. - Ración para preparar en sitio – almuerzo. 7 – 12 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL						
ALMUERZO						
GRUPO DE EDAD 7 - 12 AÑOS 11 MESES						
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	
			P. Bruto	P. Neto		
MEZCLA VEGETAL	Bienestarina	Todos los días	10 g	10 g	10 g	
SOPA O CREMA*	Verduras	Todos los días	22 - 34 g	20 g	200 cc	
	Cereal o raíces o Plat.		46 g	40 g		
	Leguminosa		10 g	10 g		
ALIMENTO PROTEICO**	<b>Carnes, Huevo, Leguminosas</b>					
	Carne roja o	3 veces/semana (1 vez/semana Hígado)	70 g	70 g	50 g	
	Huevo o	1 vez/ semana	55 g	50 g	50 g	
	Pollo (pechuga) y	1 vez/ semana	77 g	70 g	61 g	
	Leguminosa***	2 veces/semana	15 g	15 g	42 g	
CEREAL	<b>Cereales, raíces, tubérculos y plátanos</b>					
	<i>Subgrupos de alimentos</i>					
	Arroz o	4 veces/semana	30 g	30 g	69 g	
	Pasta o	1 vez/semana	30 g	30 g	90 g	
	Derivados de la Quinoa	Opcional	30 g	30 g		
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	<i>Subgrupos de alimentos</i>					
	Papa, Plátano, Ñame, etc o	4 veces/semana	65 g	50 g	55 g	
	Arepa de Maíz	1 vez/semana	40 g	40 g	40 g	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	<b>Hortalizas, Verduras y Leguminosas verdes</b>					
	Verduras	Todos los días	56 - 81 g	50 g	55 g	
FRUTAS****	Entera o	Todos los días	120 - 140 g	112 g	112 g	
	en jugo		45 - 70 g	40 g	200 cc	
AZÚCARES	Azúcar o	Todos los días	14 g	14 g	14 g	
	Panela		15 g	15 g	15 g	
GRASAS	Aceite	Todos los días	13 cc	13 cc	13 cc	
LÁCTEOS	Leche en polvo o	3 veces/semana	13 g	13 g	100 cc	
	Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
<b>Condimentos*****</b>						
<b>APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN</b>						
	<b>Kcal</b>	<b>Proteína g</b>	<b>Grasas g</b>	<b>CHO g</b>	<b>Calcio mg</b>	<b>Hierro mg</b>
<b>TOTAL DIARIO MINUTA PATRÓN</b>	654	27,4	19,9	89,7	239	8,6
<b>Recomendaciones diarias (7-12 años 11 meses)</b>	1986	69,5	66,2	278	800	15,0
<b>Adecuación</b>	33%	39,4%	30,0%	32,2%	29,8%	57,3%
<p>*Sopa: La inclusión de sopa se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región; en caso de no ser costumbre su consumo, se distribuirán los alimentos por grupo, aumentando la porción en el seco.</p> <p>**Alimento proteico: Dentro de las carnes se incluye entre otras, el pescado, el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas</p> <p>***Leguminosa: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.</p> <p>****Frutas: El peso bruto de las frutas varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño consuma el peso neto definido, ya sea en porción o en jugo.</p> <p>*****Condimentos: La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región debe tenerse en cuenta para la compra de alimentos.</p>						



**ANEXO 6. – Minuta patrón - Ración para preparar en sitio – almuerzo. 13 – 17 años 11 meses.**

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL						
ALMUERZO						
GRUPO DE EDAD 13 - 17 AÑOS 11 MESES						
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	
			P. Bruto	P. Neto		
MEZCLA VEGETAL	Bienestarina	Todos los días	10 g	10 g	10 g	
SOPA O CREMA*	Verduras	Todos los días	22 - 34 g	20 g	240 cc	
	Cereal o raíces o Plat.		46 g	40 g		
	Leguminosa		10 g	10 g		
ALIMENTO PROTEICO**	<b>Carnes, Huevo, Leguminosas</b>					
	Carne roja o Hígado)	3 veces/semana (1 vez/semana)	90 g	90 g	65 g	
	Huevo o	1 vez/ semana	55 g	50 g	50 g	
	Pollo (pechuga) y	1 vez/ semana	100 g	90 g	78 g	
	Leguminosa***	2 veces/semana	20 g	20 g	56 g	
CEREAL	<b>Cereales, raíces, tubérculos y plátanos</b>					
	<b>Subgrupos de alimentos</b>					
	Arroz o	4 veces/semana	45 g	45 g	103 g	
	Pasta o	1 vez/semana	45 g	45 g	135 g	
	Derivados de la Quinoa	Opcional	40 g	40 g		
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS DERIVADOS DE CEREAL	<b>Subgrupos de alimentos</b>					
	Papa, Plátano, Ñame, etc o	4 veces/semana	97 g	80 g	85 g	
	Arepa de Maíz	1 vez/semana	50 g	50 g	50 g	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	<b>Hortalizas, Verduras y Leguminosas verdes</b>					
	Verduras	Todos los días	56 - 81 g	50 g	55 g	
FRUTAS****	Entera o	Todos los días	120 - 140 g	112 g	112 g	
	en jugo		50 - 75 g	45 g	240 cc	
AZÚCARES	Azúcar o	Todos los días	14 g	14 g	14 g	
	Panela		15 g	15 g	15 g	
GRASAS	Aceite	Todos los días	13 cc	13 cc	13 cc	
LÁCTEOS	Leche en polvo o	3 veces/semana	13 g	13 g	100 cc	
	Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
<b>Condimentos*****</b>						
<b>APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN</b>						
	<b>Kcal</b>	<b>Proteína g</b>	<b>Grasas g</b>	<b>CHO g</b>	<b>Calcio mg</b>	<b>Hierro mg</b>
<b>TOTAL DIARIO MINUTA PATRÓN</b>	817	33,8	25,4	112	236,4	12,5
<b>Recomendaciones diarias (13 - 17 años 11 meses)</b>	2556	89,5	85,2	357,8	900	22,0
<b>Adecuación</b>	32%	37,7%	30,0%	31,3%	26,2%	56,8%
*Sopa: La inclusión de sopa se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región; en caso de no ser costumbre su consumo, se distribuirán los alimentos por grupo, aumentando la porción en el seco.						
**Alimento proteico: Dentro de las carnes se incluye entre otras, el pescado, el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas						
***Leguminosa: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.						
****Frutas: El peso bruto de las frutas varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño consuma el peso neto definido, ya sea en porción o en jugo.						
*****Condimentos: La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región debe tenerse en cuenta para la compra de alimentos.						

# MINUTAS PATRÓN SIN BIENESTARINA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

**ANEXO 7 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde. 4 – 6 años 11 meses.**

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE GRUPO DE EDAD 4-6 AÑOS 11 MESES						
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	
			P. Bruto	P. Neto		
BEBIDA	Lácteos*	Todos los días			200 cc (mitad agua - mitad leche)	
	Leche en polvo o		13 g	13 g		
	Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
	Cereal	Opcional				
Avena/fécula de maíz	8-12 g		8-12 g			
ALIMENTO PROTEICO	Lácteos	3 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)				
	Queso		30 g	30 g	30 g	
	Carnes**					
	Carne roja o blanca		50 g	50 g	32 g	
	Huevo	55 g	50 g	50 g		
	Leguminosas	Opcional				
Frijol o lenteja o garbanzo	10g		10g	30 g		
CEREAL ACOMPAÑANTE***	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos					
	Galletas/Tostadas o	Todos los días	20-25 g	20-25 g	20-25 g	
	Pan, ponque, Arepa, Bollo o		35-60 g	35-60 g	35-60 g	
	Arroz o		30 g	30 g	67 g	
	Plátano o		100 g	60 g	60 g	
	Papa ó yuca o Ñame o		60-75 g	60 g	60 g	
	Derivados de la Quinua	Opcional	20 g	20 g		
FRUTA****	Frutas					
	Porción fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	70-80 g	70-80 g	
AZÚCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	65-80 g	65-80 g		
	Chocolate		18 g (porción)	18 g (porción)		
GRASAS	Aceite o mantequilla	Total semanal	25-30 g	25-30 g		
<b>APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN</b>						
	<b>Kcal</b>	<b>Proteína g</b>	<b>Grasas g</b>	<b>CHO g</b>	<b>Calcio mg</b>	<b>Hierro mg</b>
TOTAL	337	12,8	12,2	46,1	178,5	2,4
Recomendaciones diarias (4-6 años 11 meses)	1643	57,5	54,8	230	600	10,3
<b>Adecuación</b>	20%	22,3%	22,2%	20,0%	29,8%	23,2%
* <b>Leche:</b> la porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche.						
** <b>Carnes:</b> Dentro de las carnes blancas se incluye entre otras,el pescado, el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas						
*** <b>Cereal – Acompañante:</b> se adecuar a los hábitos alimentarios de la región, se pueden intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.						
**** <b>Frutas:</b> el peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso definido.						

## ANEXO 8 - Minuta patrón - Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana –complemento alimentario jornada tarde. 7 – 12 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE GRUPO DE EDAD 7-12 AÑOS 11 MESES						
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	
			P. Bruto	P. Neto		
BEBIDA	Lácteos*	Todos los días			200 cc (mitad agua - mitad leche)	
	Leche en polvo o		13 g	13 g		
	Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
	Cereal	Opcional				
Avena/fécula de maíz	8-12 g		8-12 g			
ALIMENTO PROTEICO	Lácteos	3 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)				
	Queso		40 g	40 g	40 g	
	Carnes**					
	Carne roja o blanca		50 g	50 g	32 g	
	Huevo	55 g	50 g	50 g		
	Leguminosas	Opcional				
Frijol o lenteja o garbanzo	15g		15g	45 g		
CEREAL ACOMPAÑANTE**	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos					
	Galletas/Tostadas o	Todos los días	35-40 g	35-40 g	35-40 g	
	Pan, ponque, Arepa, Bollo o		45-80 g	45-80 g	45-80 g	
	Arroz o		40 g	40 g	90g	
	Plátano o		117 g	70g	70 g	
	Papa ó yuca o Ñame o		70-87 g	70 g	70 g	
	Derivados de la Quinua		Opcional	30 g	30 g	
FRUTA****	Frutas					
	Porción fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	80-100 g	80-100 g	
AZÚCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	65-80 g	65-80 g		
	Chocolate		18 g (porción)	18 g (porción)		
GRASAS	Aceite o mantequilla	Total semanal	30-35 g	30-35 g		
<b>APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN</b>						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	404	16	15,4	55	222,6	3,3
Recomendaciones diarias (7-12 años 11 meses)	1986	69,5	66,2	278	800	15
Adecuación	20%	23,0%	23,2%	19,8%	27,8%	22,3%

\* **Leche:** la porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche.

\*\* **Carnes:** Dentro de las carnes blancas se incluye entre otras,el pescado, el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas

\*\*\* **Cereal – Acompañante:** se adecuar a los hábitos alimentarios de la región, se pueden intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.

\*\*\*\* **Frutas:** el peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso definido.

**ANEXO 9 – Minuta patrón - Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde. 13 – 17 años 11 meses.**

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE GRUPO DE EDAD 13-17 AÑOS 11 MESES						
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	
			P. Bruto	P. Neto		
BEBIDA	Lácteos*	Todos los días			200 cc (mitad agua - mitad leche)	
	Leche en polvo o		13 g	13 g		
	Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
	Cereal	Opcional				
	Avena/fécula de maíz		8-12 g	8-12 g		
ALIMENTO PROTEICO	Lácteos	3 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)				
	Queso		50 g	50 g	50 g	
	Carnes**					
	Carne roja o blanca		50 g	50 g	32 g	
	Huevo	55 g	50 g	50 g		
	Leguminosas	Opcional				
	Frijol o lenteja o garbanzo		20g	20g	60 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE***	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos					
	Galletas/Tostadas	Todos los días	45-50 g	45-50 g	45-50 g	
	Pan, ponque, Arepa, Bollo		60-110g	60-110 g	60-110 g	
	Arroz		50 g	50 g	112 g	
	Plátano		180 g	110 g	110 g	
	Papa ó yuca o Ñame		137 g	110 g	110 g	
	Derivados de la Quinoa	Opcional	30 g	30 g		
FRUTA****	Frutas					
	Porción fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	100-120 g	100-120 g	
AZÚCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	65-80 g	65-80 g		
	Chocolate		18 g (porción)	18 g (porción)		
GRASAS	Aceite o mantequilla	Total semanal	40-45 g	40-45 g		
<b>APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN</b>						
	<b>Kcal</b>	<b>Proteína g</b>	<b>Grasas g</b>	<b>CHO g</b>	<b>Calcio mg</b>	<b>Hierro mg</b>
TOTAL	499	19,4	18,7	72,2	176,5	4,2
Recomendaciones diarias (13-17 años 11 meses)	2556	89,5	85,2	357,8	900	22
<b>Adecuación</b>	<b>20%</b>	<b>21,7%</b>	<b>22,0%</b>	<b>20,2%</b>	<b>19,6%</b>	<b>19,1%</b>
* <b>Leche:</b> la porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche.						
** <b>Carnes:</b> Dentro de las carnes blancas se incluye entre otras, el pescado, el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas						
*** <b>Cereal – Acompañante:</b> se adecuar a los hábitos alimentarios de la región, se pueden intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.						
**** <b>Frutas:</b> el peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso definido.						

## ANEXO 10 – Minuta patrón. - Ración para preparar en el sitio – almuerzo. 4 – 6 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 4-6 AÑOS 11 MESES					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			P. Bruto	P. Neto	
SOPA*	Cereal	Opcional	Depende del tipo de alimento	3-4%	150-180 cc
	Carne roja o Visceras			5%	
	Tubérculos			18%	
	Verduras			10%	
ALIMENTO PROTEICO	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	50 g	50 g	32 g
	Carne Blanca**	2 veces por semana	50-75 g	50g	40 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50g
	Leguminosas***	2 veces por semana	10 g	10 g	32 gr
CEREAL	<b>Cereales, raíces, tubérculos y plátanos</b>				
	<b>Subgrupo de alimentos</b>				
	Arroz	Todos los días	35 g	35 g	78 g
	Pasta	Opcional	30 g	30 g	68 g
Derivados de la Quinoa	25 g		25 g		
TUBÉRCULOS-RAICES-PLÁTANOS-DERIVADOS DE CEREAL	<b>Subgrupo de alimentos</b>				
	Papa, yuca, ñame, plátano o	Todos los días	50-83 g	50 g	50 g
	Arepa o pan, etc	Opcional	40 g	40 g	40 g
VERDURA FRÍA O CALIENTE	<b>Hortalizas verduras y leguminosas verdes</b>				
	Verdura	Todos los días	52-86 g	50 g	50 g
JUGO	<b>Fruta</b>				
	Jugo poco ácido	Todos los días	Depende del tipo de fruta	55-60 g	180 cc
	Jugo ácido			45-55 g	
AZÚCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	70-90 gr	70-90 gr	
GRASAS	Aceite o mantequilla	Total semanal	25-30 g	25-30 g	
LECHE	<b>Lácteos</b>				
	Leche entera pasteurizada	Todos los días para consumo directo ó como adición de preparación.	100 cc	100 cc	100 cc
	Leche en polvo		13 g	13 g	13 g
	Queso		12 g	12 g	12 g
<b>Condimentos****</b>					

### APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	541	18,4	19,1	73,7	183,7	3,6
Recomendaciones diarias (4-6 años 11 meses)	1643	57,5	54,8	230	600	10,3
<b>Adecuación</b>	33%	32,0%	34,8%	32,0%	30,6%	35,1%

\*Sopa: Los ingredientes de la sopa se calculan de acuerdo con el peso final esperado para la porción. La cantidad de alimento a utilizar en la sopa, debe restarse a la cantidad de alimento incluido en el seco.

\*\* Carne blanca: Dentro de las carnes blancas se incluye entre otras, el pescado, el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas

\*\*\*Leguminosa: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.

\*\*\*\*Condimentos: La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región debe tenerse en cuenta para la compra de alimentos.

## ANEXO 11 – Minuta patrón. - Ración para preparar en sitio –almuerzo. 7 – 12 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 7-12 AÑOS 11 MESES						
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porcion servida	
			P. Bruto	P. Neto		
SOPA*	Cereal	Opcional	Depende del tipo de alimento	3-4%	180-200 cc	
	Carne roja o Vísceras			5%		
	Tubérculos			18%		
	Verduras			10%		
ALIMENTO PROTEICO	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	70g	70 g	45 g	
	Carne Blanca**	2 veces por semana	78 g	70 g	56 g	
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50g	
	Leguminosas***	2 veces por semana	15 g	15 g	49 g	
CEREAL	<b>Cereales, raíces, tubérculos y plátanos</b>					
	<b>Subgrupo de alimentos</b>					
	Arroz	Todos los días	40 g	40 g	90 g	
	Pasta	Opcional	30 g	30 g	68 g	
Derivados de la Quinua	30 g		30 g			
TUBÉRCULOS-RAICES-PLÁTANOS-DERIVADOS DE CEREAL	<b>Subgrupo de alimentos</b>					
	Papa, yuca, ñame, plátano o	Todos los días	80 - 134	80 g	80 g	
	Arepa o pan, etc	Opcional	60 g	60 g	60 g	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	<b>Hortalizas verduras y leguminosas verdes</b>					
	Verdura	Todos los días	68 - 103 g	60 g	60 g	
JUGO	<b>Fruta</b>					
	Jugo poco ácido	Todos los días	Depende del tipo de fruta	55-60 g	180 cc	
	Jugo ácido			45-55 g		
AZÚCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	70-90 gr	70-90 gr		
GRASAS	Aceite o mantequilla	Total semanal	30-35 g	30-35 g		
LECHE	<b>Lácteos</b>					
	Leche entera pasteurizada	Todos los días para consumo directo ó como adición de preparación.	150 cc	150 cc	150 cc	
	Leche en polvo		19.5 g	19.5 g	19.5 g	
	Queso		18 g	18 g	18 g	
<b>Condimentos****</b>						
<b>APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN</b>						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	659	25,7	23,3	86,8	262,2	5
Recomendaciones diarias (7-12 años 11 meses)	1986	69,5	66,2	278	800	15
Adecuación	33%	36,9%	35,2%	31,2%	32,8%	33,1%
* <b>Sopa:</b> Los ingredientes de la sopa se calculan de acuerdo con el peso final esperado para la porción. La cantidad de alimento a utilizar en la sopa, debe restarse a la cantidad de alimento incluido en el seco.						
** <b>Carne blanca:</b> Dentro de las carnes blancas se incluye entre otras, el pescado, el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.						
*** <b>Leguminosa:</b> Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.						
**** <b>Condimentos:</b> La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región debe tenerse en cuenta para la compra de alimentos.						



## ANEXO 12 – Minuta patrón - Ración para preparar en sitio – almuerzo. 13 – 17 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 13-17 AÑOS 11 MESES					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porcion servida
			P. Bruto	P. Neto	
SOPA*	Cereal	Opcional	Depende del tipo de alimento	3-4%	200-300 cc
	Carne roja o Vísceras			5%	
	Tubérculos			18%	
	Verduras			10%	
ALIMENTO PROTEICO	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	90g	90 g	58 g
	Carne Blanca**	2 veces por semana	90-135 g	90 g	72 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50g
	Leguminosas***	2 veces por semana	15 g	15 g	50 gr
CEREAL	<b>Cereales, raíces, tubérculos y plátanos</b>				
	<b>Subgrupo de alimentos</b>				
	Arroz	Todos los días	50 g	50 g	112 g
	Pasta	Opcional	45 g	45 g	102 g
Derivados de la Quinoa	40 g		40 g		
TUBÉRCULOS-RAICES-PLÁTANOS-DERIVADOS DE CEREAL	<b>Subgrupo de alimentos</b>				
	Papa, yuca, ñame, plátano	Todos los días	100 - 167 g	100 g	100 g
	Arepa o pan, etc	Opcional	80 g	80 g	80 g
VERDURA FRÍA O CALIENTE	<b>Hortalizas verduras y leguminosas verdes</b>				
	Verdura	Todos los días	79 - 120 g	70 g	70 g
JUGO	<b>Fruta</b>				
	Jugo poco ácido	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60-70 g	200 cc
	Jugo ácido			60-65 g	
AZÚCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	80-100 gr	80-100 gr	
GRASAS	Aceite o mantequilla	Total semanal	40-45 g	40-45 g	
LECHE	<b>Lácteos</b>				
	Leche entera pasteurizada	Todos los días para consumo directo ó como adición de preparación.	100 cc	100 cc	100 cc
	Leche en polvo		19.5 g	19.5 g	19.5 g
	Queso		18 g	18 g	18 g
<b>Condimentos****</b>					

### APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	812	33,4	27,4	107,4	268	5,5
Recomendaciones diarias (13-17 años 11 meses)	2556	89,5	85,2	357,8	900	22
<b>Adecuación</b>	32%	37,4%	32,2%	30,0%	29,8%	24,8%

\* **Sopa:** Los ingredientes de la sopa se calculan de acuerdo con el peso final esperado para la porción. La cantidad de alimento a utilizar en la sopa, debe restarse a la cantidad de alimento incluido en el seco.

\*\* **Carne blanca:** Dentro de las carnes blancas se incluye entre otras, el pescado, el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.

\*\*\***Leguminosa:** Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.

\*\*\*\***Condimentos:** La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región debe tenerse en cuenta para la compra de alimentos.

# MINUTA PATRÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA

### ANEXO 13. MINUTA PATRÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/5 DÍAS	GRUPOS DE EDAD	
			4 AÑOS A 12 AÑOS Y 11 MESES	13 AÑOS A 17 AÑOS 11 MESES
			TAMAÑO DE PORCIÓN (Peso neto)	TAMAÑO DE PORCIÓN (Peso neto)
			Cantidad (g/ml)	Cantidad (g/ml)
Lácteos	leche entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt	Todos los días	200	240
Derivado de Cereal	Acompañantes	Todos los días	40 - 50	40 - 50
Frutas	Fruta entera	2 veces/semana	100	100
Azúcares y Dulces	postre	3 veces/semana	10 - 20	10 - 20

APORTE MÍNIMO DE CALORÍAS POR MENÚ: 415 Kilocalorías

**a. LÁCTEOS:** Se incluye leche entera líquida, leche saborizada líquida, avena, kumis, yogurt, si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT

**b. DERIVADO DE CEREAL:** Es el acompañante preparado a partir de cereales, se pueden incluir además de los ingredientes de base alimentos como huevo, mezclas vegetales, quinua y queso. Entre este tipo de preparaciones se encuentran productos de panadería.

**c. FRUTAS:** Se incluyen frutas frescas enteras.

**d. AZÚCARES Y DULCES:** Se incluyen dulces como arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de chocolate entre otros

**NOTA: EN LAS ZONAS DONDE SE DIFICULTE LA CONSECUCCIÓN DE LA PRESENTACIÓN DEL LÁCTEO DE 240 ML PARA LOS TITULARES DE DERECHO DE 3 A 17 AÑOS, DEBERÁ ENTREGARSE LA PRESENTACIÓN DE 200 ML DIARIOS Y UNA PRESENTACIÓN ADICIONAL DEL MISMO TAMAÑO (200 ML), UNA VEZ A LA SEMANA.**

### APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VARIABLES	CALORÍAS	PROTEINA	GRASAS	CARBOH.	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 4 - 12 años	425	14,2	8,2	73	347	4,4
REQUERIMIENTO PROM. 4-6 años	1637	49,1	54,6	237,3	600	10,3
% ADECUACIÓN	26%	20,9%	29,3%	26,1%	45,4%	42%
REQUERIMIENTO PROM. 7 - 12 años	1958	58,7	65,3	283,9	800	15
% ADECUACIÓN	22%	17,5%	24,5%	21,8%	34,1%	51%

VARIABLES	CALORÍAS	PROTEINA	GRASAS	CARBOH.	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 13 - 17 años	506	13	19	73	379	19
REQUERIMIENTO PROM. 13 - 17 años	2530	75,9	84,3	366,8	900	22
% ADECUACIÓN	20%	17,4%	22,2%	20%	42%	86%

## ANEXO 14. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en el sitio, como industrializadas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las enfermedades transmitidas por ellos. Estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los estándares de calidad exigidos por la normativa colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos), además de tener en cuenta las Normas Técnicas Colombianas (NTC), en sus versiones vigentes, dadas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC, como Organismo Nacional de Normalización.

Los alimentos importados, también deberán contar con el registro sanitario o certificado de importación emitido por la autoridad competente – INVIMA, se permite el uso de alimentos importados, que deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013, Capítulo III Vigilancia y control. Es así que no se permite el consumo de alimentos de contrabando.

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
CARNES	<p><b>POLLO:</b> El pollo es el ave de la familia Faisanidae del género Gallus, de la especie Domésticas. 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><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.</li> <li>- No se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones.</li> <li>- En caso de que la porción entera de la pechuga o el pernil supere el peso establecido, se podrá fraccionar en crudo, de tal</li> </ul>

	<p>manera que asegure el peso neto en porción servida establecido en la minuta patrón.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Por el alto riesgo microbiológico del arroz con pollo, abstenerse de incluir esta preparación dentro de los menús.</li><li>- Se prohíbe el uso de alimentos a los que se les adicione Nitratos y/o Nitritos o sus sales, como embutidos, carnes curadas,.</li><li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación <math>-18^{\circ}\text{C}</math> 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.</li><li>- Vida Útil de los productos cárnicos en refrigeración: 5 días</li></ul> <p>Debe cumplir con la norma NTC 3644 – 2 y 36-44- 3 en su revisión vigente.</p> <p><b><u>Nota:</u></b> Solo se permite ofrecer pechuga.</p> <p><b>CARNE DE RES:</b> Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano..</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola.</li><li>- 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 u olores fuertes.</li><li>- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.</li><li>- Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones.</li><li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación <math>-18^{\circ}\text{C}</math> 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</li></ul>
--	--

	<p>producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vida Útil de los productos cárnicos en refrigeración: 5 días</li></ul> <p>Debe cumplir con la norma NTC 1325 y el Decreto 1500 de 2007 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Debe cumplir con la norma NTC 4271 en su revisión vigente, la carne debe cumplir con la normatividad sanitaria vigente Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 de 2012, y las demás la adicionen, modifiquen o sustituyan.</p> <p>NOTA: No se permite el empleo de carne molida, se puede utilizar preparaciones con carne desmechada y carne picada.</p> <p><b>PESCADO:</b> producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, comprende pescados óseos y cartilagosos enteros o descabezado que han sido: desangrados, eviscerado seccionados o fileteados y lavados, producto fresco que haya sido declarado apto para el consumo humano.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li><li>- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.</li><li>- Se prohíbe el uso de alimentos a los que se les adicione Nitratos y/o Nitritos o sus sales, como embutidos, carnes curadas.</li></ul> <p>Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18°C o inferior medidos en el centro del pescado. Se debe asegurar que el manejo del pescado 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> <p>La carne del pescado, debe presentar color característico, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), consistencia firme</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vida Útil del pescado en refrigeración: 2 días</li></ul>
--	---

Los productos acuícolas y pesqueros importados deben cumplir con lo establecido en la Resolución 730 de 1998

Deben cumplir con la norma NTC 1443 en su revisión vigente.

Para el ofrecer en el PAE solo se permite filete o posta.

**HIGADO DE RES** El hígado es un órgano o víscera roja de los animales de abasto que haya sido declarado apto para el consumo humano después de la matanza, debe ser de color rojo carmín en la cara anterior y oscuro en la cara posterior, las piezas deben estar limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, contenido rumial, pelos, quistes y parásitos, de textura Firme, elástica y ligeramente húmeda, y de olor Característico.

*Requisitos generales:*

- 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.
- El hígado, debe presentar color característico rojo carmín o caferojizo, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), consistencia firme, libre de materiales extraños.
- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.
- Se prohíbe el uso de alimentos a los que se les adicione Nitratos y/o Nitritos o sus sales, como embutidos, carnes curadas.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación  $-18^{\circ}\text{C}$  o inferior medidos en el centro de la pieza. Se debe asegurar que el manejo del hígado 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.
- Vida Útil del hígado en refrigeración: 2 días

Deben cumplir con la norma NTC 4271 en su revisión vigente.

La carne debe cumplir con la normatividad sanitaria vigente Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 de 2012, y las demás la adicionen, modifiquen o sustituyan.



**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%.

*Requisitos generales:*

- Latas en buen estado sin abolladuras y/o oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA, empaque primario (latas) en buen estado, sin abolladuras y/u oxidaciones, debe tener la información de rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 y en la Resolución 333.
- 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.
- 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.
- Vida Útil: 12 meses

Deben cumplir la Resolución No. 0148 del 2007 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

Debe cumplir la norma NTC 1276 en su revisión vigente.

**SARDINAS:** Producto preparado con sardinas y envasadas en medio líquido de cobertura como aceite vegetal comestible y en salsa de tomate. En recipientes herméticamente cerrados y sometido a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.

*Requisitos generales:*

- Latas en buen estado sin abolladuras y/o oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA, empaque primario (latas) en buen estado, sin abolladuras y/u oxidaciones, debe tener la información de rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 y en la Resolución 333
- Se deben rechazar todas las latas que tengan los lados o

	<p>extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Vida Útil: 12 meses</li> </ul> <p>Debe cumplir la norma: NTC 1242 en su revisión vigente</p> <p>Deben cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el Decreto 3075 de 1997 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p style="text-align: center;"><b>NO SE PERMITE LA ENTREGA DE EMBUTIDOS DE CARNE, POLLO O PESCADO.</b></p>
<p>HUEVOS</p>	<p>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><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La cáscara debe ser fuerte y homogénea.</li> <li>- Deben estar libres de contaminación.</li> <li>- El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de <b>53 g A 59.9 g</b> peso establecido en la segunda actualización de la NTC 1240 que rige a partir de 1 febrero 2012</li> </ul> <p><i>Requisitos mínimos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cascarán: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas.</li> <li>- Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm</li> <li>- Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida.</li> <li>- Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C.</li> <li>- Vida Útil : 20 días</li> </ul> <p>Debe cumplir con la norma NTC 1240 en su revisión vigente</p>
<p>LEGUMINOSAS</p>	<p><b>LENTEJA:</b> Comprende los granos procedentes de la especie <i>Lens sculenta Moench</i>.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas.</li> <li>- Se permite la presencia de: <ul style="list-style-type: none"> <li>Materias duras 0.3%</li> <li>Granos dañados 2.5%</li> <li>Granos abiertos 3%</li> <li>Granos partidos 2%</li> <li>Variedades contraste 3%</li> <li>Humedad máxima 13%</li> </ul> </li> <li>- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.</li> <li>- El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius, en la Resolución 2906 de 2007, Resolución 1382 de 2013 y Resolución 2971 de 2014</li> <li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad</li> <li>- Vida útil: 6 meses</li> </ul> <p>Debe cumplir la norma: NTC 937 Lentejas secas en su revisión vigente</p> <p>Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el Decreto 3075 de 1997 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p><b>FRÍJOL:</b> Comprende todas las variedades del género <i>phaseolus spp.</i></p> <p><i>Requisitos generales:</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Frijol tipo I grado2 el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere.</li><li>- Se permite la presencia de:<ul style="list-style-type: none"><li>Grano dañado 2%</li><li>Grano partido 2%</li><li>Grano abierto 2%</li><li>Variedades de contraste* 2%</li><li>Variedad no contrastante 5%</li><li>Humedad máxima 15%</li></ul></li><li>*Variedad contrastante: Granos de frijol que por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera.</li><li>- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.</li><li>- El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius, en la Resolución 2906 de 2007, Resolución 1382 de 2013 y Resolución 2971 de 2014.</li><li>- 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.</li><li>- Vida útil: 6 meses</li></ul> <p>Debe cumplir la norma: NTC. 871. Frijol para consumo humano en sus revisiones vigentes.</p> <p>Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el Decreto 3075 de 1997 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p><b>GARBANZO:</b> Comprende los granos procedentes de la especie Cicer Arietinuml.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Corresponde a garbanzos:<ul style="list-style-type: none"><li>Grano dañado 2%</li><li>Grano partido 1%</li><li>Grano abierto 2%</li><li>Variedad no contrastante 1%</li></ul></li><li>- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o</li></ul>
--	---

	<p>infectados.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius, en la Resolución 2906 de 2007, Resolución 1382 de 2013 y Resolución 2971 de 2014.</li><li>- 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.</li><li>- Vida útil: 6 meses</li></ul> <p>Debe cumplir la norma: NTC. 923 Garbanzos secos en su revisión vigente.</p> <p>Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el Decreto 3075 de 1997 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p><b>ARVEJA VERDE SECA O AMARILLA:</b> Comprende los granos procedentes de la especie <i>pisum sativu</i>.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Arveja Grado 2 de forma esférica como tegumentos externos de colores generalmente uniformes verde pálido o amarillo claro</li><li>- Se permite la presencia de:<ul style="list-style-type: none"><li>Grano dañado 1%</li><li>Grano partido 1%</li><li>Grano abierto 1%</li><li>Variedad contrastante 1%</li></ul></li></ul> <p><i>Humedad máxima: 13%</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius, en la Resolución 2906 de 2007, Resolución 1382 de 2013 y Resolución 2971 de 2014.</li><li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad.</li><li>- Vida útil: 6 meses</li></ul> <p>Debe cumplir la norma: NTC. 791. Arveja en su revisión vigente.</p> <p>Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza</p>
--	--

	<p>en el Decreto 3075 de 1997.</p> <p><b>Además todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</b></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> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.</li> <li>- No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.</li> <li>- El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación</li> <li>- Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada.</li> <li>- Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil:</li> </ul> <table border="1" data-bbox="483 1119 1393 1633"> <thead> <tr> <th>FRUTA</th> <th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th> <th>VIDA UTIL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Banano, manzana, naranja, patilla, granadilla</td> <td>Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad</td> <td>5 días</td> </tr> <tr> <td>Ciruela</td> <td>1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td>5 días</td> </tr> <tr> <td>Curuba amarilla, Feijoa, lulo</td> <td>1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td>5 a 10 días</td> </tr> <tr> <td>Guayaba</td> <td>1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td>5 a 10 días</td> </tr> <tr> <td>Papaya, melón, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol, uchuva y uva verde o negra</td> <td>1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td>3 a 5 días</td> </tr> </tbody> </table> <p>Debe cumplir la norma: NTC. 1291. Frutas y hortalizas en su revisión vigente.</p>	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 pre alistamiento	5 días	Curuba amarilla, Feijoa, lulo	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días	Guayaba	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días	Papaya, melón, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol, uchuva y uva verde o negra	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	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 pre alistamiento	5 días																	
Curuba amarilla, Feijoa, lulo	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días																	
Guayaba	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días																	
Papaya, melón, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol, uchuva y uva verde o negra	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	3 a 5 días																	
VERDURAS, HORTALIZAS Y	Corresponde a las verduras, hortalizas y leguminosas verdes, fresca y sanas que se encuentren libres de magulladuras, con la																		

<p>LEGUMINOSAS VERDES</p>	<p>forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos</li> <li>- Libres de humedad externa anormal</li> <li>- Exentas de olores y sabores extraños</li> <li>- Libres de impurezas y cuerpos extraños</li> <li>- Exentas de síntomas de deshidratación</li> <li>- Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil:</li> </ul> <table border="1" data-bbox="483 783 1437 1188"> <thead> <tr> <th data-bbox="483 783 902 877">VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</th> <th data-bbox="902 783 1182 877">TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th> <th data-bbox="1182 783 1437 877">VIDA ÚTIL EN REFRIGERACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="483 877 902 1188">Maíz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Haba verde, Habichuela, Lechuga, Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria, Cebolla larga</td> <td data-bbox="902 877 1182 1188">Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento</td> <td data-bbox="1182 877 1437 1188">5 días</td> </tr> </tbody> </table> <p>Debe cumplir la norma: NTC. 1291. Frutas y hortalizas en su revisión vigente</p>	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, Haba verde, Habichuela, Lechuga, Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria, Cebolla larga	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, Haba verde, Habichuela, Lechuga, Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria, Cebolla larga	Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento	5 días					
<p>TUBÉRCULOS, PLATANOS Y RAICES</p>	<p>Corresponde a los tubérculos, plátanos y raíces (papa, plátano, yuca, ñame, entre otros) frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.</li> <li>- Enteros, con la forma característica de la variedad.</li> <li>- De aspecto fresco y consistencia firme.</li> <li>- Exentas de síntomas de deshidratación</li> <li>- Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.</li> <li>- Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas</li> </ul>						



	<p>visibles.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos.</li> <li>- La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de descomposición.</li> <li>- Temperaturas de almacenamiento y conservación: 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.</li> <li>- Vida útil: 15 días</li> </ul> <p>Debe cumplir la norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (<i>Solanum Tuberosum</i>) para el consumo humano. NTC 1190 Plátano fresco. NTC 1255 Yuca (<i>Manihot esculenta Cratz</i>) para el consumo humano NTC 1269 Ñame (género <i>Dioscorea</i>)</p>
<p>CEREALES</p>	<p><b>ARROZ:</b> Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande (<math>\frac{3}{4}</math> del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Humedad menor al 14%</li> <li>- Temperaturas de almacenamiento y conservación: 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.</li> <li>- Vida Útil: 6 meses</li> </ul> <p>Debe cumplir la norma: NTC 671. Arroz blanco pulido para consumo humano en su revisión vigente, resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011</p> <p><b>PASTA:</b> 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 aptas para el consumo humano o mediante la combinación adecuada de los mismos. En el rotulado de las pastas alimenticias se deberá</p>

	<p>reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Temperaturas de almacenamiento y conservación: 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.</li><li>- Vida Útil: 6 meses.</li></ul> <p>Debe cumplir la norma NTC 1055 Cuarta actualización o en su revisión vigente, resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011.</p> <p>Debe cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p><b>HARINA DE TRIGO:</b> 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><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.</li><li>- La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales.</li><li>- La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños.</li><li>- 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.</li><li>- Vida útil: 6 meses.</li></ul> <p>Debe cumplir la norma NTC 267 Harina de trigo en su revisión vigente.</p> <p>Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el Decreto 3075 de 1997.</p> <p>Debe cumplir el Decreto 1944 DE 1996 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en</p>
--	--

vigencia, resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011.

**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:*

- 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 físico-químicas:

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

- 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.
- Vida Útil: 6 meses.

Debe cumplir la norma NTC 2159 Avena en hojuelas para consumo humano en su revisión vigente, resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011.

**CUCHUCO DE MAÍZ, CEBADA, TRIGO Y CEBADA PERLADA:**

*Requisitos generales:*

- 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.
- Vida útil: máximo 1 año en condiciones óptimas de almacenamiento.

Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el Decreto 3075 de 1997 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

**HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA:** 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:*

- 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.
- Características físico-químicas:

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	-

- 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.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vida Útil: 6 meses</li> </ul> <p>Debe cumplir la norma: NTC 3594 en su revisión vigente</p> <p><b>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</b></p>
<p>AREPAS DE MAIZ</p>	<p>Arepas de maíz refrigeradas, elaboradas a partir de La harina de maíz pre-cocida blanca o amarilla, aptas para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, pre-cocción y molienda.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.</li> <li>- Las arepas pre-cocidas debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.</li> <li>- No deben presentar materiales o contaminantes extraños.</li> <li>- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.</li> <li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 °C, protegido del ingreso de insectos y roedores.</li> <li>- Vida útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento.</li> <li>- Después de preparadas no deben estar quemadas, ni tener hollín o materia extraña alguna</li> <li>- Deben estar siempre bien cocida y asada.</li> </ul> <p>Debe cumplir la norma NTC 5372. AREPAS DE MAÍZ REFRIGERADAS. En su revisión vigente.</p>
<p>PRODUCTOS DE PANADERÍA</p>	<p>Productos frescos de panadería de masa dulce o salada elaborados a partir de harina de trigo fortificada, con grasa, agua, sal o dulce sal manipulado con el fin obtener panecillos de diversos tipos, con sabor característico a pan.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los productos de panadería debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.</li> <li>- No deben presentar materiales o contaminantes extraños.</li> <li>- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.</li> <li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.</li> <li>- En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas.</li> <li>- Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca.</li> <li>- La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.</li> <li>- Vida útil: 5 días</li> </ul> <p>Debe cumplir la norma NTC 1363 en su revisión vigente.</p>
<p>AZÚCAR BLANCO REFINADO Y PANELA</p>	<p><b>AZÚCAR BLANCO REFINADO:</b> es un producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización de azúcar crudo afinado.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos.</li> <li>- El azúcar blanco refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa.</li> <li>- 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.</li> <li>- Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento.</li> </ul> <p>Debe cumplir la norma NTC 778 en su revisión vigente</p> <p><b>PANELA:</b> es el producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar.</p>

	<p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos.</li> <li>- No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos.</li> <li>- En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras.</li> <li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad en un lugar seco con buena ventilación, protegido del ingreso de insectos y roedores.</li> <li>- Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento.</li> </ul> <p>Debe cumplir la norma NTC 1311 en su revisión vigente.</p> <p><i>Requisitos del Proveedor:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificado: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria)</li> <li>- Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación o procesamiento.</li> <li>- Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.</li> </ul> <p>Debe cumplir la Resolución 779 de 2006 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente, Resolución 3478 de 2008, 3544 de 2009, 4121 de 2011 y 4217 de 2013</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>
<p>ACEITES</p>	<p>Aceites extraídos de semillas vegetales como maíz, girasol, soya o mezcla de aceites vegetales. 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, mucílagos y jabones y a desodorización por procesos químicos o físicos con el</p>



	<p>fin de eliminar sabores y olores desagradables.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%.</li> <li>- Puede corresponder a aceite puro o a mezclas de aceites.</li> <li>- Características fisicoquímicas:</li> <li>-</li> </ul> <table border="1" data-bbox="532 527 1383 730"> <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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.</li> <li>- Vida útil: 12 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento.</li> </ul> <p>Debe cumplir la norma NTC 400, aceite de soya cumplir con la NTC 254, aceite de maíz cumplir con la NTC 255 en sus revisiones vigentes.</p> <p>Deben cumplir la Resolución 1287 de 1976 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</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														
<p>LECHE DE VACA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE LARGA VIDA</p>	<p>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 físico-químicas u organolépticas.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <p>Debe cumplir con las siguientes características y condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FISCOQUÍMICAS             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Densidad a 15/15°C = 1.0300 g/mL</li> </ul> </li> </ul>															

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materia Grasa Mínimo 3.0% m/m</li> <li>• - Extracto seco total Mínimo 11.3% m/m</li> <li>• Extracto seco desengrasado Mínimo 8.3% m/m</li> <li>• - Sedimento (impurezas macroscópicas) en grado máximo de escala de impurezas de 0.5 mg/500cm<sup>3</sup></li> <li>• Acidez expresada como ácido láctico: O. 14 a 0.19%</li> <li>• - Índice crioscópico Índice de refracción 0.54<sup>0</sup>C: t 0.01°C ó mínimo n20 D 1.3420</li> </ul> <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>- Vida útil LECHE PASTEURIZADA: 3 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.</p> <p>- Vida útil LECHE LARGA VIDA: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.</p> <p>Debe cumplir el Decreto No. 616 de 2006 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p><b>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</b></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.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No se permite la adición de suero lácteo, ni azúcar</li> <li>- Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A y D.</li> <li>- El producto deberá tener las siguientes características fisicoquímicas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Humedad máximo 4.0% m/m</li> <li>• Materia grasa mínimo 26% m/m</li> <li>• Proteínas 24.5% m/m</li> <li>• Acidez expresada como ácido láctico: 0.9 a 1.3% m/m</li> <li>• Índice de solubilidad máximo 1.00 cm'</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sodio (Na) Máximo 0.42% <i>m/m</i> como constituyente natural</li> <li>• Potasio (K) Máximo 1.30% <i>m/m</i> como constituyente natural</li> <li>Cenizas máximo 6.0% <i>m/m</i></li> </ul> <p>- CONDICIONES ESPECIALES</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede estar adicionada de (Limitadas por la BPF)</li> <li>• Mono y diglicéridos máximo 2.5 g/kg</li> <li>• Lecitina(ó fosfolípidos de fuentes naturales) máximo 2.5 g/kgm/m</li> </ul> <p>- Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad.en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>- Vida Útil: Según fecha de vencimiento o 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.</p> <p>Debe cumplir con el Decreto 616 de 2006 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p><b>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011, resolución 1673 de 2010 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</b></p>
<p>QUESOS</p>	<p>Es el producto obtenido por coagulación de leche, de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo.</li> <li>- Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea.</li> <li>- Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</li> <li>- Estar libres de plaguicidas.</li> <li>- No debe la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la</li> </ul>

	<p>autoridad de salud delegada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.</li> <li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 °C.</li> <li>- Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.</li> </ul> <p>Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986, Decreto 616 de 2006 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p><b>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</b></p>																					
CHOCOLATE	<p>Es el producto elaborado con pasta o licor de cacao, lecitina y azúcar.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas.</li> <li>- Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto.</li> <li>- La pasta de chocolate debe tener las siguientes características:</li> </ul> <table border="1" data-bbox="639 1297 1279 1520"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>--</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>14.40</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cenizas %</td> <td>--</td> <td>2.80</td> </tr> <tr> <td>Fibra cruda%</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nitrógeno%</td> <td>0.60</td> <td>0.75</td> </tr> <tr> <td>Azúcar %</td> <td>40.7</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> <li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad.en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.</li> <li>- Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento.</li> </ul> <p>Debe cumplir con la NTC 793 en su revisión vigente.</p>	Requisito	Mínimo	Máximo	Humedad %	--	2.0	Grasa %	14.40		Cenizas %	--	2.80	Fibra cruda%			Nitrógeno%	0.60	0.75	Azúcar %	40.7	--
Requisito	Mínimo	Máximo																				
Humedad %	--	2.0																				
Grasa %	14.40																					
Cenizas %	--	2.80																				
Fibra cruda%																						
Nitrógeno%	0.60	0.75																				
Azúcar %	40.7	--																				

	<p><b>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</b></p>
SAL	<p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Solo se permite el empleo de Sal Yodada.</li> <li>- 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.</li> <li>- Vida útil: 12 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento.</li> </ul> <p>NTC 1254 en su revisión vigente.</p> <p>Debe cumplir la norma: Decreto 547 de 1996 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p><b>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</b></p>
BIENESTARINA	<p>Producto obtenido de la mezcla de harina de soya, harina de trigo, fécula de maíz, leche en polvo entera, y adición de vitaminas y minerales.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cantidad suministrada por niño/día. 10 gramos</li> <li>- Presentación: 900gr</li> <li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.</li> <li>- Periodo de vida útil: Seis (6) meses contados a partir de la fecha de producción. El ICBF se compromete a entregar al operador la Bienestarina por lo menos sesenta (60) días calendario antes de la fecha de vencimiento y el operador debe entregarla en los puntos de distribución con un periodo de vida útil de por lo menos cuarenta y cinco (45) días calendario.</li> </ul>

<b>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</b>
---

## ANEXO 15. GUÍA PARA EL MANEJO DE BIENESTARINA

La siguiente es una guía establecida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar para el manejo de la Bienestarina

### GUÍA DE BIENESTARINA

- **Definición y Objetivo de la Bienestarina**

La “Bienestarina® Mas” es un complemento alimenticio de alto valor nutricional, consistente en una mezcla de cereales, leguminosas y leche en polvo, con vitaminas, minerales y Ácidos Grasos esenciales, que aporta una mejor absorción de nutrientes en la población beneficiaria; no contiene aditivos, conservantes ni colorantes.

En estudios realizados sobre alimentos complementarios fortificados<sup>31</sup> se ha destacado, entre otros, que la Bienestarina® de Colombia brinda a los beneficiarios el aporte nutricional más elevado y al precio más bajo en comparación con otros 12 productos similares ofrecidos en 9 países de Latinoamérica, considerando a la Bienestarina® como el alimento complementario más costo efectivo.

La Bienestarina® se puede consumir desde los seis (6) meses de edad, como complemento de la lactancia materna.

Debe ser consumida por los niños, niñas y madres gestantes y en periodo de lactancia, como complemento a la alimentación; es decir, deben incluirse alimentos de todos los grupos, en las cantidades adecuadas y mantener hábitos de vida saludable. Se puede preparar en sopas, cremas, postres, panes, pasteles, tortas coladas, jugos y bebidas, entre otros.

---

<sup>31</sup> UNICEF, Análisis de situación de los alimentos complementarios fortificados para la niñez entre 6 y 36 meses de edad. 2006



## Esquema de distribución



Fuente: Dirección de Nutrición ICBF 2012

### Procedimiento para la programación mensual

Primera programación:

- Una vez legalizado el contrato con el operador, el ICBF realiza la programación de Bienestarina de acuerdo con la cantidad de Bienestarina definida por ración, el número de beneficiarios a ser atendidos y el número de días que se atienden al mes (por programa)
- La Bienestarina® se programa de forma anticipada considerando los tiempos de producción y distribución del complemento, por ejemplo:

Programaciones siguientes:

- El operador informa mensualmente al MEN los saldos de producto para ser considerados en la programación.

### Controles existentes

La Bienestarina® es un bien del estado y su uso inadecuado puede acarrear hasta consecuencias penales.

- Desarrollo de veedurías ciudadanas para la retroalimentación del funcionamiento del proceso de distribución de la Bienestarina®.
- Visitas por parte de la Interventoría para realizar seguimiento a los 4.200 puntos de entrega una vez al semestre.
- Sistema de alertas ante hallazgos relevantes, resultado de las visitas de la Interventoría.
- Procedimiento de programación y distribución definiendo roles y responsabilidades de los diferentes actores, desde la producción hasta el consumo del producto.



- Revisión y seguimiento al 100% de los despachos y entregas mensuales del producto, para garantizar la oportunidad y cumplimiento del destino.
- Visitas a punto desde el ICBF Zonal, Regional y/o Nacional y el MEN.

### **Requisitos mínimos que debe tener un punto de entrega**

#### **Localización:**

- Fácil acceso para las unidades de servicio.
- No se pueden crear dos o más puntos cercanos (500 m de distancia), salvo la existencia de obstáculos naturales.
- Establecer un punto alternativo de emergencia cuando por razones de orden público o contingencias especiales no exista acceso.

#### **Dirección:**

- Definirse usando la nomenclatura urbana del municipio, corregimiento, vereda.
- Contar con señas completas e inequívocas que permitan llegar al sitio.

#### **Responsable y Suplente:**

- Debe contarse con la información completa del responsable del recibo y almacenamiento de la Bienestarina (nombres, documento de identificación, teléfono fijo y celular)
- Debe contarse con la información completa de un suplente del responsable, en caso que éste no se encuentre para recibir el complemento o atender la visita de la Interventoría o el ICBF

#### **Seguridad:**

- Debe contar con mecanismos de seguridad adecuados, que eviten las pérdidas de producto por robo

#### **Almacenamiento**

- Sitio cerrado, dotado de ventanas y puertas que permitan la ventilación e impidan la entrada de insectos y otros animales.
- Pisos nivelados en orden y en buen estado de aseo.
- Cielo raso (si aplica) libre de humedades y que impida el ingreso de animales.
- Drenajes de pisos provistos de rejillas y sifones para permitir el lavado.
- Cubierta y muros en buen estado de aseo y mantenimiento que impidan el ingreso de agua y estén libres de filtraciones y humedades.

#### **Formas de Almacenamiento:**

- Estibas, separadas del suelo a 10 cm y de la pared a 20 cm, apilado cruzado.
- Recipientes plásticos con tapa.
- Repisas, muebles, alacenas.

### **Cuidados:**

- No se debe almacenar con otros productos.
- Almacenar por lotes y fechas de vencimiento.
- Realizar aseo diariamente en el lugar donde se almacena.
- Realizar fumigaciones periódicamente y llevar registro de actividades.

### **Rotación y control de existencias**

- Nunca debe existir más de un bulto de un mismo producto abierto a la vez y en el caso de consumo, no debe existir más de un kilo abierto a la vez, garantizando su cierre.
- Todo punto de distribución debe tener inventario detallado de Bienestarina® preparada y/o distribuida según el caso.
- Confrontar la información relacionada en el *kardex* contra el inventario físico, por lo menos una vez al mes.
- Distribuir y/o utilizar la Bienestarina® en las cantidades y oportunidades de acuerdo al lineamiento y fecha de vencimiento.
- Almacenar la Bienestarina® organizada por lotes.

### **Buenas Prácticas de Manipulación**

La Bienestarina® es un alimento que puede consumirse sin representar riesgos para la salud. Es responsabilidad de quienes la reciben mantenerla en óptimas condiciones y hacerlo extensivo hasta llegar al consumidor final.

- Se debe solicitar un descargue adecuado, hecho por personas que cumplan con normas de higiene. Golpear los bultos puede causar la rotura del empaque primario.
- El empaque puede perder su calidad por el inadecuado transporte, manipulación o almacenamiento.
- Para estos casos el Concesionario repone el producto.

### **OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES CONTRATADOS POR EL MEN RESPECTO DE LA BIENESTARINA MÁS®, PARA LA EJECUCIÓN DEL PAE.**

1. Garantizar el adecuado uso de la Bienestarina Más®, en el suministro de la alimentación a las niñas, niños y adolescentes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar.
2. Recibir la Bienestarina Más® y almacenarla cumpliendo con lo establecido en la cartilla “Distribución, cuidado y uso de Alimentos de Alto Valor Nutricional”, con el fin de garantizar su conservación.

3. Informar oportunamente al Ministerio de Educación Nacional MEN- sobre las dificultades presentadas en el desarrollo del Programa, en la cantidad y calidad de la Bienestarina Más<sup>®</sup> recibida.
4. Responsabilizarse del cuidado del producto desde el momento en que lo recibe en bodega y durante todo el tiempo que permanezca bajo su custodia.
5. Entregar oportunamente la Bienestarina Más<sup>®</sup> a los establecimientos educativos que harán uso de la misma, para evitar su deterioro.
6. Llevar control por escrito de la entrega de Bienestarina Más<sup>®</sup> a los establecimientos educativos el cual debe corresponder a la cantidad de usuarios programados, en los formatos definidos por el ICBF y estos soportes deben presentarse en medio magnético, mensualmente durante los diez primeros días siguientes al mes vencido, al Centro Zonal ICBF de influencia en el municipio donde está ubicado el punto de entrega.
7. Llevar un control de inventarios- formato establecido por el ICBF- donde se registre el movimiento de la Bienestarina Más<sup>®</sup>, los saldos y las personas responsables de su recibo y distribución.
8. Asegurarse que los establecimientos educativos almacenen la Bienestarina Más<sup>®</sup> de conformidad con lo establecido en la cartilla “Distribución, cuidado y uso de Alimentos de Alto Valor Nutricional”.
9. Solicitar a cada establecimiento educativo un informe mensual sobre el movimiento de Bienestarina Más<sup>®</sup>, donde se observen las cantidades recibidas, suministradas y el saldo; este informe se entregará preferiblemente en medio magnético por parte del establecimiento educativo al punto de entrega correspondiente y servirá de insumo para la confección del informe que el punto de entrega debe presentar al Centro Zonal del ICBF; el hecho de que el establecimiento educativo no presente el informe no exime al operador de realizar las verificaciones correspondientes para la confección de su informe de acuerdo con el numeral 7 del presenta Anexo.
10. Transportar la Bienestarina Más<sup>®</sup> a los establecimientos educativos, en vehículos que cumplan con las condiciones adecuadas según legislación respectiva vigente, los cuales deben contar con concepto higiénico sanitario favorable.
11. Promover el control social para el adecuado uso de la Bienestarina Más<sup>®</sup>.
12. Solicitar y aceptar el apoyo y la asesoría técnica del ICBF.
13. Asistir a las capacitaciones, mesas públicas y/o audiencias de veeduría ciudadana a las cuales se le convoque por parte del MEN y/o ICBF.

14. Utilizar la Bienestarina Más<sup>®</sup> únicamente para cumplir a cabalidad el objeto del presente acuerdo, de conformidad con las directrices, lineamientos, normas y estándares establecidos por el ICBF.

15. Tener en cuenta que las raciones a trabajar en PAE son: Escolares: niñas, niños y adolescentes de 5 a 17 años: 10 g Niño día hábil Ración Preparada

**OBLIGACIONES ESPECIALES DE LOS OPERADORES REFERENTES A LA RECEPCION, ALMACENAMIENTO, SUMINISTRO, INVENTARIO Y CUSTODIA DE BIENESTARINA MÁS<sup>®</sup>:**

1. Almacenar la Bienestarina Más<sup>®</sup> de acuerdo con lo siguiente:
  - Sitio cerrado, dotado de ventanas y puertas que permitan la ventilación e impidan la entrada de insectos y otros animales.
  - Pisos nivelados en orden y en buen estado de aseo.
  - Cielo raso (si aplica) libre de humedades y que impida el ingreso de animales.
  - Drenajes de pisos provistos de rejillas y sifones para permitir el lavado.
  - Cubierta y muros en buen estado de aseo y mantenimiento que impidan el ingreso de agua y estén libres de filtraciones y humedades.
  
2. Velar porque los responsables de sus puntos de entrega verifiquen que la cantidad por sabor, el número de lote y la fecha de vencimiento de la Bienestarina Más<sup>®</sup> que reciben coincidan con la información registrada en la respectiva acta de entrega que deberá firmarse para evidenciar el recibo a satisfacción del producto y en la cual se debe dejar constancia de las inconformidades en el evento que las mismas existan.
  
3. Informar oportunamente al Ministerio de Educación, cuando una institución educativa y/o punto de entrega cuente con saldos de Bienestarina Más<sup>®</sup>, para que el MEN pueda ajustar las cantidades a entregar en el siguiente mes.
  
4. Controlar y vigilar que los responsables de sus puntos de entrega:
  - Realicen rotación adecuada del producto de forma que las “Primeras en entrar sean las primeras en salir”.
  - Entreguen oportunamente la Bienestarina Más<sup>®</sup> a las Unidades Educativas que harán uso de la misma, para evitar su deterioro.
  - Diligencien oportunamente los formatos del ICBF: Entrega a Unidades Ejecutoras, Entrega a Beneficiarios y Control de Inventarios en los puntos de entrega y el operador velará porque las Unidades Educativas registren mensualmente el movimiento de Bienestarina Más<sup>®</sup> (cantidades recibidas, suministradas y el saldo).
  - Se abstengan de realizar entregas de producto a establecimientos educativos no participantes del Programa.

- Se abstengan de recibir Bienestarina Más<sup>®</sup>, que tenga en el acta de entrega otro destinatario, salvo en los casos debidamente autorizados por la Dirección de Nutrición del ICBF.
  - Se abstengan de donar, vender, usar indebidamente, destinar y/o en general disponer de la Bienestarina Más<sup>®</sup> en forma diferente a la autorizada por el ICBF.
5. Atender oportunamente los requerimientos que el ICBF y/o el Ministerio les haga, especialmente para dar respuesta a los organismos de control del Estado.
6. Cancelar al ICBF el valor de la Bienestarina Más<sup>®</sup> cuando se presenten vencimientos o generen averías por mal almacenamiento o redistribución de producto.
7. Al finalizar los contratos o convenios el operador deberá redistribuir por su cuenta (transportar de un lugar a otro) los saldos de Bienestarina Más<sup>®</sup> que queden en sus puntos de entrega de acuerdo con las indicaciones que le dé el ICBF y/o el MEN.

#### **ANEXO 16. RECOMENDACIONES TÉCNICAS PARA SUMINISTRO DE COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**

La modalidad de *catering* se desarrolla generalmente por empresas que cuentan con la capacidad, la infraestructura y los conocimientos técnicos y logísticos necesarios para preparar, presentar, ofrecer y servir comidas, en un espacio determinado, bajo los requisitos establecidos por el cliente y en cumplimiento de las normas sanitarias.

En el marco del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en la modalidad de *catering* los alimentos serán procesados y posteriormente empacados en el área de preparación de una institución educativa que funcionará como **Centro de Producción PAE**, la cual debe cumplir con todas las condiciones establecidas en el Lineamiento del PAE para la modalidad “Ración preparada en sitio, *numeral 4.8. Requerimientos técnicos de espacio y dotación para la prestación del servicio*” además de las contenidas en el presente documento; y desde donde posteriormente se realizará la distribución y entrega del número de raciones establecidas a las demás sedes educativas o **Puntos Satélites PAE**, garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

Debe existir **corresponsabilidad** entre el operador, la institución educativa donde se encuentre ubicado el Centro de Producción PAE y la Entidad Territorial, en garantizar el mantenimiento de las instalaciones físicas y las condiciones higiénico sanitarias de las áreas de manejo de alimentos.

Para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos procesados y posteriormente suministrados a los Titulares de Derecho del PAE, se debe implementar en el Centro de Producción PAE un Plan de Saneamiento Básico (PSB), el cual contenga como mínimo los siguientes programas debidamente documentados:

- Programa de limpieza y desinfección.
- Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.
- Programa integrado de control de plagas.
- Programa de abastecimiento de agua potable.
- Programa de capacitación a manipuladores.
- Programa de mantenimiento preventivo y correctivo.
- Plan de calibración de equipos.

Teniendo en cuenta que éste es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes y entes de control, se debe implementar dicho plan, ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación la copia del documento en cada uno de ellos, con el fin de verificar los procesos y procedimientos implementados al interior del servicio de alimentación.

### EXIGENCIAS TÉCNICAS POR ETAPA

ETAPA DEL PROCESO	CONDICIONES NECESARIAS
<b>RECEPCIÓN MATERIA PRIMA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar control de las condiciones higiénico sanitarias de los vehículos que entregan las materias primas.</li> <li>2. Realizar control del personal manipulador de alimentos que entrega las materias primas: uso dotación, prácticas higiénicas, documentación (carné de manipulación, certificado médico de aptitud para manipular alimentos).</li> <li>3. Realizar control de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas.</li> <li>4. Realizar control de temperatura de recepción de los alimentos que requieren condiciones especiales de almacenamiento según su naturaleza.</li> <li>5. <b>Garantizar el uso y recepción de productos que por obligatoriedad deban presentar Registro Sanitario</b> (Artículo 41, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> <li>6. Registrar el ingreso de la materia prima recibida.</li> </ol>
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cumplir con el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento.</li> <li>2. Almacenar las materias primas según su naturaleza y condiciones necesarias para su conservación: refrigeración (0 a 4°C), congelación (temperaturas</li> </ol>



ETAPA DEL PROCESO	CONDICIONES NECESARIAS
	<p>inferiores a -12°C), humedad relativa, aireación, etc.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Asegurar cumplimiento de las BPM y demás condiciones exigidas durante el almacenamiento de las materias primas (Artículo 17, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> <li>4. Efectuar controles periódicos de las condiciones de almacenamiento de los productos almacenados en frío mínimo 2 veces al día: registro de temperatura productos en refrigeración y congelación.</li> </ol>
<b>PRODUCCIÓN</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seleccionar las materias primas a procesar según el menú que corresponda, verificando sus características organolépticas y la información de rotulado.</li> <li>2. Realizar proceso de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas en las concentraciones establecidas en el Plan de Saneamiento Básico implementado.</li> <li>3. Utilizar equipos y utensilios que cumplan con las condiciones establecidas en el Capítulo II, Decreto 3075 de 1997.</li> <li>4. Procesar los alimentos, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de los alimentos (mínimo 75°C), y realizar 2 controles de temperatura durante el tratamiento térmico de los alimentos.</li> <li>5. Asegurar cumplimiento de las BPM durante el procesamiento de los alimentos (Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> </ol>
<b>ENSAMBLE DE ALIMENTOS (SERVIDO EN CALIENTE)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asegurar cumplimiento de las BPM durante el proceso de envasado de los alimentos (Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> <li>2. Realizar inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.</li> <li>3. <b>Los empaques a utilizar en el empaque de las raciones deben cumplir con las siguientes características:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empaque individual para cada titular de</li> </ul> </li> </ol>



ETAPA DEL PROCESO	CONDICIONES NECESARIAS
	<p>derecho.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Sea de primer y único uso.</u></li> <li>• Posea compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a empacar.</li> <li>• Sea de material higiénico.</li> <li>• Que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados (temperatura mayor de 60°C hasta su entrega).</li> <li>• Fácil manejo y almacenamiento.</li> <li>• Amigable con el medio ambiente (material reciclable). <b>Nota: No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (Poliestireno expandido – EPS).</b></li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Realizar control de los tiempos de exposición durante el ensamble de alimentos para minimizar factores de contaminación.</li> <li>5. Estandarizar porciones de alimentos durante el servido, garantizando el ensamble de las cantidades establecidas en las minutas patrón. Garantizar gramajes de los componentes servidos.</li> <li>6. Realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente, garantizando que éstas sean mínimo de 65°C.</li> </ol>
<p><b>ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO ENSAMBLADO EN CALIENTE</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilizar equipos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad: <b>equipos isotérmicos</b>, los cuales deberán presentar las siguientes características: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estar fabricados en materiales sanitarios.</li> <li>• De fácil manejo y desplazamiento (llantas).</li> <li>• De fácil aseo y limpieza.</li> <li>• Que ayude a mantener las temperaturas de los alimentos durante el recorrido.</li> </ul> </li> <li>2. Verificar condiciones físicas e higiénico sanitarias de los <b>equipos isotérmicos</b>.</li> <li>3. Realizar el almacenamiento de los alimentos previamente ensamblados, en los <b>equipos isotérmicos</b>.</li> <li>4. Asegurar cumplimiento de las BPM durante el almacenamiento de los alimentos (Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> <li>5. Verificar cantidades de raciones almacenadas en</li> </ol>

ETAPA DEL PROCESO	CONDICIONES NECESARIAS
	<p>cada uno de los <b>equipos isotérmicos</b> empleados.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Identificar los <b>equipos isotérmicos</b> con un rótulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de raciones almacenadas en el equipo, e institución educativa destino de las raciones.</li> <li>7. Llevar control de los tiempos de espera de las raciones almacenados en los <b>equipos isotérmicos</b>.</li> </ol>
<b>DESPACHO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados (Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> <li>2. Realizar control del personal manipulador de alimentos que realiza la entrega de los productos: uso dotación, prácticas higiénicas, documentación (carné de manipulación, certificado médico de aptitud para manipular alimentos).</li> <li>3. Verificar condiciones higiénico sanitarias de los vehículos utilizados para el transporte de los alimentos ensamblados (Artículo 33, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). Los vehículos deben contar con <b>concepto sanitario favorable para el transporte de alimentos listos para el consumo</b>, con período de vigencia no mayor a 6 meses, y expedida por la autoridad sanitaria competente.</li> <li>4. Realizar control de temperaturas de los alimentos almacenados en los <b>equipos isotérmicos</b>.</li> <li>5. Realizar control de cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los <b>equipos isotérmicos</b>.</li> <li>6. Registrar hora de despacho (y placa), identificando al personal manipulador de cada vehículo encargado de la entrega de los productos.</li> <li>7. Garantizar el mantenimiento de las características de calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue de los <b>equipos isotérmicos</b> en los vehículos transportadores.</li> </ol>
<b>TRANSPORTE Y ENTREGA DE LOS PRODUCTOS A LAS INSTITUCIONES</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada institución educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan el mantenimiento de sus características de calidad e inocuidad iniciales.</li> </ol>

ETAPA DEL PROCESO	CONDICIONES NECESARIAS
<p><b>EDUCATIVAS</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Realizar control de temperatura de los alimentos durante la entrega a las instituciones educativas.</li> <li>3. Efectuar el descargue de los <b>equipos isotérmicos</b> correspondientes para cada institución educativa, garantizando en todo momento, la conservación de las características generales de los alimentos.</li> <li>4. Verificar la cantidad de raciones entregadas en cada institución educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar pérdida de temperatura.</li> <li>5. Implementar formato de entrega de las raciones que recopile la siguiente información: hora de entrega, cantidad de raciones entregadas, temperatura de las raciones previamente verificada, responsables de la entrega y la recepción de los productos en cada institución educativa: Nombre, firma, número de documento de identidad, teléfonos de contacto, observaciones.</li> </ol>
<p><b>ENTREGA PUESTO A PUESTO DEL SERVICIO</b></p> <p><b>(ETAPA EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El operador deberá designar personal manipulador de alimentos para que realice la entrega y distribución de las raciones a los titulares de derecho en cada una de las instituciones educativas. Quienes deberán:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Almacenar los <b>equipos isotérmicos</b> con los alimentos, en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso.</li> <li>b. Realizar la distribución de los alimentos a los titulares de derecho, a la mayor brevedad después del proceso de recepción: <b>máximo 1 hora</b>. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas y guantes), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas.</li> <li>c. Registrar en el formato correspondiente, la información de los titulares de derecho que reciben los alimentos.</li> </ol> </li> <li>2. El Rector deberá designar a una persona responsable de la verificación de las raciones suministradas por el operador. Dentro de sus obligaciones, la persona designada deberá:             <ol style="list-style-type: none"> <li>d. Verificar las condiciones higiénico sanitarias del vehículo de transporte, y el cumplimiento de las</li> </ol> </li> </ol>

ETAPA DEL PROCESO	CONDICIONES NECESARIAS
	<p>prácticas higiénicas del personal manipulador.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>e. Verificar las cantidades y las condiciones de entrega de los productos suministrados por el operador.</li> <li>f. Verificar en compañía del personal distribuidor, la temperatura y las cantidades de alimentos recibidos.</li> <li>g. Acompañar el proceso de descargue de los <b>equipos isotérmicos</b> de los vehículos, verificando su adecuado manejo por parte del personal de transporte.</li> <li>h. Consignar en el formato respectivo la información evidenciada: hora de entrega, temperatura de recepción de los alimentos, cantidad de raciones recibidas, información personal (nombre, firma, número de documento de identidad, teléfono de contacto), y las observaciones que correspondan respecto a la entrega de las raciones por parte del operador.</li> <li>i. Velar por que se propicien los espacios y tiempos y adecuados al interior de la institución educativa para el consumo de los alimentos.</li> <li>j. Implementar estrategias de consumo adecuado y aprovechamiento de los alimentos con los diferentes actores del PAE.</li> <li>k. Recolectar en bolsas plásticas y realizar el manejo adecuado de los residuos resultantes, clasificándolos de acuerdo con su naturaleza y características.</li> <li>l. Velar por el adecuado manejo de los <b>equipos isotérmicos</b> al interior de la Institución educativa, garantizando su posterior entrega al operador en las mismas condiciones en que fueron recibidos.</li> </ul> <p>3. Reportar al Ministerio de Educación Nacional, supervisión y/o Interventoría cualquier novedad presentada en el marco de funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar</p>

## BIBLIOGRAFÍA

- Bellú R., Ortisi MT; scaglioni S, Agostini C, Salantri vs, Riva E, Giovanni M. "Lipid and apoprotein A –I and B levels in obese school-age children: results of a study in the milan area". J Pediatr Gastroenterol Nutr 1993; 16: 446 – 450.
- Castro Janeth, Rojas Sonia Margarita, Ruiz César A. y otros. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. ICBF. Bogotá, D.C., 2002.
- CONPES 113. Política Nacional de Seguridad Alimentaria. Bogotá. D.C. marzo de 2008.
- DANE. Proyecciones Anuales de población por sexo, según grupos quinquenales de edad 1985-2015.
- DANE. Encuesta Nacional de Hogares. Bogotá, D.C., 2001.
- DANE. Encuesta Calidad de Vida 2003. Cálculos ICBF.
- DANE. Proyecciones 2005.
- Departamento Nacional de Planeación, DNP. Documento del Consejo de Política Económica y Social, CONPES Social No. 091 del 2005, Metas y estrategias de Colombia para el logro de los objetivos de Desarrollo del milenio 2015. Versión aprobada. Bogotá, 2005.
- Departamento Nacional de Planeación, DNP. Documento del Consejo de Política Económica y Social, CONPES Social No. 097 de 2006. Versión aprobada. Bogotá, enero de 2006.
- Decreto número 3075 de diciembre 23 1997, por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- DNP- ICBF. Marco para las Políticas Públicas y Lineamientos para la planeación del desarrollo de la Infancia y Adolescencia en el Municipio. ICBF-DNP
- ICBF. Dirección de Planeación, Subdirección de Programación. "Política de focalización ICBF, 2003 - 2006". Bogotá, D.C., julio de 2003.
- ICBF. Evaluación de la implementación de la modalidad Desayuno escolar. Bogotá, D.C., 2000.
- ICBF. Guías alimentarias para la población colombiana. Bogotá, D.C., 1999.
- ICBF. Resolución 3622. Marco General, orientaciones de Política Pública y Lineamientos de Atención Diferenciada en Materia de Familia, Infancia y Adolescencia en Grupos Étnicos de Colombia. Bogotá, D.C. 2007
- ICBF. Tabla de composición de alimentos colombianos. Bogotá, D.C.2005
- ICBF. Recomendaciones diarias de calorías y nutrientes para la población colombiana. Bogotá, D.C., 1988.
- ICBF. Evaluación de la modalidad Almuerzo - Refrigerio con empresa privada. Bogotá, D.C., 1997-1999.
- ICBF. Diagnóstico de las modalidades Refrigerio Reforzado y Almuerzo, administrados por asociaciones de padres de familia. Bogotá, D.C.1997-1999.

- ICBF. Evaluación de Procesos y Resultados del Proyecto en el año 1992, la validación con algunas Regionales en 1995. ICBF - Dirección de Evaluación, Subdirección de Evaluación. Estudio de Alimentación Escolar. Bogotá, D.C., 2003.
- ICBF. Lineamientos técnicos para el Marco general y orientaciones de Políticas Públicas y Planes territoriales en Materia de Infancia y Adolescencia. Mayo 7 de 2007.
- ICBF. Lineamientos técnicos para la inclusión y atención de familias. ICBF, febrero de 2008.
- ICBF. Sistema de Supervisión- Interventoría de los contratos de aporte suscritos por el ICBF. Bogotá. D.C 2010.
- ICBF. Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población Colombiana. 2009.
- ICBF-PMA. Soporte Institucional para el diseño del Sistema de Monitoreo y Evaluación del Programa de Alimentación Escolar en Colombia. Informe Final fase I y II. Marzo 2010.
- ICONTEC Norma técnica NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007. Norma sanitaria de manipulación de alimentos 2005.
- Instituto para la Investigación Educativa y el Desarrollo Pedagógico. “Aspectos nutricionales en el aprendizaje y socialización en escolares en Santafé de Bogotá”. P. 80.
- Ley 715 de 2001. Sistema General de Participaciones. Bogotá, D.C., diciembre 21 de 2001.
- Ley 1098 de 2006. Ley de Infancia y Adolescencia. Bogotá.D.C. 8 de Noviembre de 2006
- Ley 1176 de 27 de diciembre de 2007, por la cual se desarrollan los artículos 356 y 357 de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones.
- Ley 1355 de 2009. Ley de Obesidad, Congreso de la República, 14 de octubre de 2009.
- Ministerio de Salud-INS-ICBF-Sociedad Colombiana de Endocrinología -UNICEF-OPS-OMS- Colciencias. Prevalencia de los desórdenes por deficiencia de yodo e ingestión promedio de sal. Colombia, 1994-1998.
- Ministerio de la Protección Social. Plan Nacional para la Niñez y Adolescencia. Bogotá.D.C 2008.
- Murphy JM, Pagano ME, Nachmani J, Sperling P, Kane S, Klein man RE. “The relationship of school breakfast to psychosocial and academic functioning”. Arch Pediatr Adolesc Med 1998; 152: 899 - 907.
- OMS. Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud. 57 Asamblea Mundial de la salud. Abril 17 de 2004.
- Organización Panamericana de la Salud-OPS, Perfil del escolar en Colombia. 2000.
- OMS. Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud. 57 Asamblea Mundial de la salud. Abril 17 de 2004.
- OPS. Vigilancia alimentaria y nutricional en las Américas. El costo de la malnutrición. México, 1989. p. 44.
- Pollit, Ernesto. Nutrición y logros escolares. Revista Perspectivas, volumen 14 No. 4, 1984. p. 462.



Programa Mundial de Alimentos, PMA, Despacho de la Primera Dama, Ministerio de Educación. Voces de Suramérica sobre alimentación escolar. Medellín, 1999.

World Food Program Unesco. World Health Organization. "School Feeding Handbook". Rome 1999.

UNIVERSIDAD NACIONAL - ICBF. Documento Final Proyecto de Lineamientos y Estándares de alimentación para la población colombiana aplicables a los servicios ICBF-SNBF, actualizados a la luz de los "Valores de referencia de ingesta de energía y nutrientes para la población colombiana" realizada durante la vigencia de 2005.

Universidad Nacional de Colombia- Contrato Interadministrativo 918 de 2012 Diseñar la ruta metodológica que incluya los ciclos de minutas con enfoque diferencial y manuales de contratación, operativo y de gestión social para la implementación del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Ministerio de Educación Nacional. Manual de Procedimientos de la Gestión Social. Bogotá julio de 2013.