



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

**LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS
DEL
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE)**

Versión transitoria

JULIO DE 2014



PRESENTACIÓN

1. INTRODUCCIÓN

1.1. Justificación

1.2. Marco Jurídico y Normativo

- 1.2.1. De tipo social, derecho a la educación y a la alimentación
- 1.2.2. De enfoque diferencial
- 1.2.3. De las condiciones y la calidad de la alimentación
- 1.2.4. Del Ministerio de Educación Nacional

1.3. Principios

- 1.3.1. El interés superior
- 1.3.2. La exigibilidad
- 1.3.3. La Universalidad
- 1.3.4. La Equidad
- 1.3.5. La Solidaridad
- 1.3.6. La Integralidad
- 1.3.7. La Corresponsabilidad
- 1.3.8. La Participación
- 1.3.9. La Complementariedad
- 1.3.10. La Subsidiariedad

2. GENERALIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

2.1. Actores del Programa

- 2.1.1. Niños, niñas y adolescentes
- 2.1.2. Familias y cuidadores de los niños, niñas y adolescentes
- 2.1.3. Comunidad
- 2.1.4. Instituciones y Sedes Educativas
- 2.1.5. Operadores
- 2.1.6. Entidades Territoriales
- 2.1.7. Sector Privado, Organizaciones no gubernamentales (ONG)
- 2.1.8. Ministerio de Educación
- 2.1.9. Ministerio de la Salud y Protección Social
- 2.1.10. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
- 2.1.11. La Nación

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineduccion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



2.1.12. Contaduría General de la Nación

2.2. Fuentes de Financiación

- 2.2.1. Recursos del Presupuesto General de la Nación asignados anualmente por el Ministerio de Educación Nacional
- 2.2.2. Recursos provenientes del Sistema General de Participaciones (SGP)
- 2.2.3. Regalías y Recursos propios
- 2.2.4. Otras fuentes de Financiación del sector privado, cooperativo o no gubernamental, del nivel nacional e internacional y cajas de compensación

2.3. Gestión Social

- 2.3.1. Participación social
- 2.3.2. Desde la comunidad y los entes territoriales
- 2.3.3. Veedurías Ciudadanas
- 2.3.4. Desde la Comunidad y las Entidades
 - 2.3.4.1. Comité de seguimiento Departamental
 - 2.3.4.2. Comité de Seguimiento Municipal
 - 2.3.4.3. Mesas Públicas

2.4. Desarrollo Social

- 2.4.1. Compras locales y fortalecimiento de la economía

2.5. Enfoque Diferencial

- 2.5.1. Quienes pueden operar el programa
- 2.5.2. Concertación
- 2.5.3. Personal de apoyo para la prestación del servicio de alimentación escolar
- 2.5.4. Fortalecimiento cultural a través de la alimentación escolar

3. ENFOQUE DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

3.1. Definición

3.2. Objetivos

- 3.2.1. Objetivo General
- 3.2.2. Objetivos Específicos

3.3. Población Objetivo



3.4. Periodo de Atención

3.5. Criterios de priorización y focalización

3.5.1. Primera etapa: Selección de las instituciones educativas

3.5.2. Segunda etapa: Selección de titulares de derechos en la institución educativa

4. COMPONENTE ALIMENTARIO

4.1. Tipos de complementos alimentarios

4.1.1. Según tiempo de consumo

4.1.2. Según tipo de preparación

4.1.3. De emergencia

4.2. Tiempos y horarios de consumo de los complementos alimentarios

4.3. Aporte nutricional

4.4. Minuta patrón

4.5. Ciclos de menús

4.6. Características de calidad de los alimentos

4.7. Bienestarina

4.8. Requerimientos técnicos de espacio y dotación para la prestación del servicio

4.8.1. Modalidad complemento alimentario ración preparada en el sitio

4.8.1.1. Infraestructura

4.8.1.2. Manejo higiénico sanitario

4.8.1.3. Equipo y menaje

4.8.1.4. Implementos de aseo

4.8.2. Modalidad complemento alimentario ración industrializada lista



- 4.8.2.1. Empaque
- 4.8.2.2. Infraestructura
- 4.8.2.3. Manejo higiénico sanitario
- 4.8.2.4. Equipo y dotación
- 4.8.3. Comedores escolares en condiciones especiales y extremas
 - 4.8.3.1. Comedores escolares para el enfoque diferencial en comunidades étnicas
 - 4.8.3.2. Comedores escolares ubicados en instituciones o sedes educativas en zonas de difícil acceso
 - 4.8.3.3. Inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios
 - 4.8.3.4. Implementos de aseo

5. ETAPAS DEL PROGRAMA

5.1. Planeación del PAE

- 5.1.1. Convocatoria y reunión del Consejo de Política Social Municipal
 - 5.1.1.1. Análisis de la información, resultado del diagnóstico situacional del municipio o distrito y diagnóstico de infraestructura, servicios públicos y dotación de las instituciones educativas
 - 5.1.1.2. Definición de coberturas y selección de instituciones y sedes educativas
- 5.1.2. Inscripción de titulares de derechos y reporte de los niños, niñas y adolescentes inscritos en el PAE.
- 5.2. Contratación del Programa de Alimentación Escolar
 - 5.2.1. Identificación de las condiciones mínimas con las que deben contar los operadores del servicio
 - 5.2.1.1. Experiencia y capacidad financiera
 - 5.2.1.2. Valores agregados que aportan puntaje

5.2.2. Recurso Humano

- 5.2.2.1. Necesidad del recurso humano
- 5.2.2.2. Personal manipulador de alimentos
- 5.2.2.3. Programa de salud ocupacional y seguridad industrial

5.2.3. Obligaciones mínimas que deben cumplir los operadores

- 5.2.3.1. Obligaciones del operador para la modalidad de ración preparada en sitio
- 5.2.3.2. Obligaciones del operador para la modalidad ración industrializada



5.2.4. Modalidades de contratación

5.3. Ejecución del Programa de Alimentación Escolar

5.3.1. Etapas de ejecución

5.3.1.1. Etapa de alistamiento

5.3.1.2. Etapa de operación

5.4. Sistemas de información

5.5. Esquema de Seguimiento Monitoreo y Control

5.5.1. Desde el equipo de seguimiento, monitoreo y control del MEN

5.5.2. Sistema de supervisión e interventoría

5.5.3. Desde las veedurías

6. GESTION AMBIENTAL

7. ANEXOS

7.2. Minutas Patrón para complemento alimentario jornada mañana, complemento alimentario jornada de la tarde y almuerzo con adición de Bienestarina para las modalidades de ración preparada en sitio y ración industrializada

7.3. Minutas patrón para complemento alimentario jornada mañana, complemento alimentario jornada de la tarde y almuerzo sin adición de Bienestarina para las modalidades de ración preparada en sitio y ración industrializada

7.4. Minutas patrón para refrigerios

7.5. Minutas patrón para las modalidades de emergencia

7.6. Características de calidad de los alimentos

8. BIBLIOGRAFIA



PRESENTACIÓN

En la Ley 1450 de 2011, por la cual se expidió el Plan Nacional de Desarrollo, 2010-2014, se estableció que el Programa de Alimentación Escolar (PAE) se traslade al Ministerio de Educación Nacional (MEN). En efecto, en el parágrafo 4° del artículo 136 de esta ley se establece 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 previsto en la ley, se elaboraron los presentes lineamientos, los cuales buscan mostrar de manera articulada, los aspectos primordiales del PAE.

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

El PAE es, pues, un programa en el que deben concurrir recursos de la Nación, los departamentos y los municipios, así como iniciativas y oportunidades de cogestión de los sectores social, de salud y educación a nivel local y de las comunidades en el ejercicio del control social, participación ciudadana e inclusión social.



1. INTRODUCCIÓN

1.1. Justificación

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 a los resultados de la Encuesta de Deserción Nacional 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. En el área rural el 20,8% manifiesta que la falta de apoyo en alimentación escolar es un factor que incide en la deserción, en el área urbana se presenta un porcentaje de 15,8%.

Según la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2010 – ENSIN, los índices de desnutrición que existen actualmente en la población escolar son los siguientes:

- 9 % Niños y Niñas entre 5 y 9 años y 10.7 % entre 10 a 17 años, presenta retraso en talla o desnutrición crónica.
- 29% Niños y Niñas de población indígena entre 5 y 17 años presenta retraso en talla o desnutrición crónica.
- 1,3% Niños y Niñas entre 5 y 9 años y 2,6% entre 10 a 17 años, presenta delgadez.
- 18.9% Niños y Niñas entre 5 y 9 años y 16.7% entre 10 a 17 años, presenta exceso de peso.
- 8,1% Niños y Niñas entre 5 y 12 años y 10.6% entre 13 a 17 años, presenta anemia.

Si bien el aprendizaje escolar es un proceso complejo en el que inciden múltiples factores, la alimentación escolar es una estrategia que ha demostrado ser efectiva para promover la incorporación y permanencia de los estudiantes y de la comunidad en general en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición, y para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia¹. Sin embargo, estas condiciones solo se logran cuando las instituciones y sedes educativas son vistos como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social, y cuando el programa de alimentación escolar es objeto de un cuidadoso diseño

¹ Ibíd. P. 35 y Levinger, Beryl. “La alimentación escolar: El mito y lo hacedero”. Revista Perspectivas, Volumen 14, No. 4, 1984. 387.



y administración, para tener el máximo impacto sobre la educación y el desarrollo humano².

Además de los objetivos inmediatos (contribuir a mejorar las tasas de matrícula escolar, estabilizar las de asistencia, reducir el ausentismo y mejorar la capacidad de concentración, mejorar convivencia escolar y asimilación de información por parte de los niños), el PAE se debe implementar junto con otros programas para poder cumplir el objetivo más amplio: lograr una educación de calidad para todos. La alimentación y la educación son, entonces, variables multirelacionadas con otros índices, como el estado nutricional, la morbilidad e incluso con las tasas de mortalidad, fertilidad, crecimiento poblacional, pobreza, así como con el incremento de la esperanza de vida y el progreso económico³.

La frecuencia de la malnutrición en función de la edad y contexto socioeconómico del niño, tiene grandes implicaciones para el desarrollo y la educación. Los niños y niñas menores de edad que tienen un historial de desnutrición han nacido por lo general en familias de bajos ingresos y niveles de instrucción mínimos, en comparación con las otras familias de su comunidad. Este contexto ambiental puede acentuar los efectos nocivos de las carencias nutricionales y viceversa⁴.

Por el contrario, una adecuada nutrición y una buena salud en los primeros años de vida, facilita tanto el desarrollo físico como el de habilidades y competencias necesarias para el aprendizaje escolar⁵.

El rendimiento escolar, la repetición de cursos y el abandono de los estudios, tienen relación directa con el retraso en el crecimiento. Los niños y niñas bien nutridos se inscriben en mayor número en las escuelas, concurren regularmente, muestran un mayor grado de atención en clase, son mejores estudiantes, no repiten cursos ni abandonan el colegio, responden con eficiencia a las inversiones en educación y tienen una mayor probabilidad de contribuir efectivamente al desarrollo económico y social⁶. 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.

De otra parte, es de suma importancia la oportunidad de la ingesta para combatir el hambre a corto plazo. El hambre a corto plazo, se manifiesta en distracción y poca atención a los estímulos ambientales, la pasividad e inactividad. Hay estudios que

² *Ibid.*, p. 38.

³ PMA, Despacho de la Primera Dama, Ministerio de Educación, *op. cit.* P. 36.

⁴ Behme Mtm Dupre J. "All bran vs. corn flakes: plasma glucose and insuline responses in young females". *Am J Clin Nutr* 1989; 50 1.240-1243.

⁵ Instituto para la investigación educativa y el desarrollo pedagógico. "Aspectos nutricionales en el aprendizaje y socialización en escolares en Santafé de Bogotá", p. 80.

⁶ OPS, *op. cit.*, p. 46. y Pollit, *op. cit.*, p. 466.



indican que la alimentación escolar puede mejorar la función cognitiva de los niños y niñas al compensar los efectos del hambre a corto plazo, siendo al parecer más efectiva en aquellos que ya están desnutridos.

En diversos países donde se desarrollan programas de alimentación escolar - se ha comprobado que estos, además de incentivar a los padres a enviar a sus hijos a la escuela y contribuir a que éstos mejoren su rendimiento, ayudan a combatir las condiciones de pobreza y a mejorar las condiciones nutricionales de las actuales generaciones⁷.

La “Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud”, divulgada en la 57ª Asamblea Mundial de la Salud, invita a los gobiernos a que adopten políticas que favorezcan una alimentación saludable en las escuelas y limiten la disponibilidad de productos con alto contenido de sal, azúcar y grasas.

En la Declaración de la Asamblea de las Naciones Unidas de septiembre de 2000, conocida como la Cumbre del Milenio, los países del mundo se comprometieron con el logro de 8 objetivos y metas, entre las cuales se encuentra la de reducir a la mitad el porcentaje de personas que padecen de hambre y pobreza en el mundo y la de lograr en el 2015, que todos los niños y niñas puedan terminar el ciclo completo de educación primaria. Colombia, mediante el documento CONPES 140 de 2011, definió metas nacionales para contribuir al logro de los objetivos del milenio como la de alcanzar, en el 2015, la cobertura del 100% de la educación básica (preescolar, básica primaria, básica secundaria) y del 93% de la educación media (línea de base 1992: 76.08 y 59.11%, respectivamente); y la de reducir a 7.5% el número de personas con consumo de energía por debajo del requerido (línea de base 1990 en 17%)⁸. Para atender este último reto, el ICBF y el Ministerio de Protección Social promovieron el CONPES 113 de 2008, en el cual se formula la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, como eje fundamental para el desarrollo social y económico del país. También se ha buscado fortalecer el programa destinando recursos por medio del Sistema General de Participaciones, orientando su focalización y ejecución, en las Leyes 715 de 2001 y 1176 de 2007.

La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, que está dirigida a toda la población colombiana requiere especialmente de acciones que disminuyan las desigualdades sociales y económicas en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad. Por ello, las víctimas del conflicto armado, los afectados por los desastres naturales, los grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, ROM/gitanos, palenqueros), los niños, las mujeres gestantes y las madres lactantes, y

⁷ World Food Program, Unesco, World Health Organization. Rome. “School Feeding Handbook”. Rome 1999.

⁸ 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.



los grupos de más bajos recursos son los titulares de derechos prioritarios de las acciones de esta política.

Los objetivos de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) que tienen impacto directo con el PAE, son los de articulación, desde la concertación y cooperación armónica; la ejecución de programas, proyectos y acciones intra e intersectoriales, para lograr un mayor impacto, optimización de los recursos y racionalización de acciones para la efectiva gestión de las políticas públicas; la prestación del servicio público del bienestar familiar dirigidos a la población, en especial la más vulnerable, garantizando el acceso a alimentos de calidad y en cantidad suficiente; la creación de condiciones para un mejor desarrollo educativo de los niños, niñas y adolescentes, contribuyendo al rendimiento escolar de los estudiantes, a su asistencia regular a la escuela y permanencia en el sistema educativo (objetivo sustancial del PAE).

Con el fin de lograr estos objetivos es indispensable realizar alianzas en los niveles local, regional, nacional e internacional que contribuyan al fortalecimiento de proyectos en educación, salud y de apoyo alimentario para grupos vulnerables utilizando diversos mecanismos. Una de las metas es lograr que en 2015, las instituciones y sedes educativas oficiales que atiendan mayoritariamente a la población en situación de pobreza, pobreza extrema y pertenecientes al SISBEN, aumenten de manera significativa la cobertura de los programas de alimentación escolar.

Adicionalmente, dentro de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, el PAE es una estrategia de seguridad alimentaria para la población escolar, de amplia cobertura en el país, y que contribuye a mitigar el hambre a corto plazo y a promover la capacidad de aprendizaje.

El PAE también debe fomentar hábitos de alimentación saludable y estilos de vida saludable, acorde a lo establecido en la ley 1355 de 2009 *“Por medio de 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”* y la normatividad referente a la promoción de la actividad física y ambientes escolares saludables, saneamiento básico y de agua.

1.2. Marco Jurídico y normativo

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



1.2.1. 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	<p>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).</p> <p>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.</p>
Convención de los Derechos del Niño:	<p>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 los niños, niñas y adolescentes de toda forma de violencia y abuso.</p>
Ley 12 de 1991	<p>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.</p>
Ley 80 de 1993	<p>Dispone las reglas y principios que rigen los contratos de las entidades estatales.</p>
Ley 115 de 1994	<p>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: (...)</i> <i>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></p>
Ley 375 de 1997	<p>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</p>



Norma	Descripción
Decreto 1137 de 1999	Por el cual se organiza el Sistema Administrativo de Bienestar Familiar y se reestructura el Instituto Colombiano 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	Establece que “(...) 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”. Establece también que “Corresponde a los distritos y municipios garantizar el servicio de comedor para los estudiantes de su jurisdicción, programas de alimentación escolar, ... ⁹ , 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 distribuirán conforme a la fórmula para la distribución de recursos de la participación de propósito general”. (Numeral 17 del Art. 76).
Ley 934 del 2004	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”	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 los niños, niñas y adolescentes del sistema educativo. (Numeral 23 del Artículo 41) Señala que “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 los niños, las niñas y

⁹ 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
	<p><i>las 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.” (Parágrafo del Artículo 11).</i></p> <p>Establece igualmente que <i>“Los niños, las niñas y los adolescentes tienen derecho a los alimentos y demás medios para su desarrollo físico, psicológico (...)” (Artículo 24).</i></p> <p>Dentro de las obligaciones especiales del sistema de seguridad social en salud establece el 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” (Numeral 1 del Art.46).</i></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 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</p>



Norma	Descripción
	<p>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>
Decreto 3039 de 2007	Adoptó el Plan Nacional de Salud Pública 2007-2010, que definió, como una de las prioridades nacionales en salud, mejorar la situación nutricional y estableció, como estrategia para ello, los planes territoriales de seguridad alimentaria y nutricional, asimismo, para que estos permitan dar cumplimiento a las metas de los planes de Desarrollo.
Ley 1176 de 2007	<p>Desarrolla los artículos <u>356</u> y <u>357</u> de la Constitución Política, En el Capítulo I del título IV desarrolla la asignación especial para alimentación escolar.</p> <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</p>



Norma	Descripción
	<p>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 de 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> <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">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



Norma	Descripción
	<p>determinado por el DANE.</p> <p>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.</p> <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> <ul style="list-style-type: none">a) Compra de alimentos;b) Contratación de personal para la preparación de alimentos;c) Transporte de alimentos;d) Menaje, dotación para la prestación del servicio de alimentación escolar y reposición de dotación;e) Aseo y combustible para la preparación de los alimentos;f) Contratación con terceros para la provisión del servicio de alimentación escolar. <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 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</p>



Norma	Descripción
	<p>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>Establece 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 a 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	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 respectivo</i> ” (Parágrafo 2º, Artículo 3º.)



Norma	Descripción
	<p>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	<p>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. Menciona que con los programas de complementación alimentaria, orientados a la atención de grupos vulnerables, se logró una mejora en la situación de desnutrición infantil global aguda y crónica en el periodo 1996-2002, y también los avances logrados en normatividad sobre control y vigilancia de los alimentos.</p> <p>La Política de PSAN está dirigida a toda la población colombiana y requiere de acciones que disminuyan las desigualdades sociales y económicas en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad. Los grupos de los desplazados por la violencia, los afectados por los desastres naturales, los grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, ROM/gitanos, palenqueros), los niños, las mujeres gestantes y las madres lactantes, y los grupos de más bajos recursos son los prioritarios de las acciones de esta política.</p> <p>Uno de sus objetivos es la articulación de los diferentes programas, proyectos y acciones inter e intrasectoriales, para lograr un mayor impacto de la política en la población, en especial sobre la más vulnerable, garantizando el acceso a alimentos de calidad y en cantidad suficiente. Otro objetivo relacionado con la alimentación escolar es el de crear condiciones para un mejor desarrollo educativo contribuyendo al rendimiento escolar de los estudiantes, a su asistencia regular a la</p>



Norma	Descripción
	escuela y permanencia en el sistema educativo. Para que se logren estos objetivos, son necesarias las alianzas en los niveles local, regional, nacional e internacional, que contribuyan al fortalecimiento de proyectos en educación, salud y fortalecimiento de la asistencia alimentaria para grupos vulnerables utilizando diversos mecanismos. Una de sus metas es lograr que en los establecimientos educativos oficiales que atiendan mayoritariamente a la población pobre y vulnerable, según lo defina el SISBEN, se alcance la cobertura universal con programas de alimentación escolar en 2015.
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</i></p>



Norma	Descripción
	<i>desarrollo de sus municipios, y de estos, no menos del cincuenta por 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>
Ley 1355 de 2009	Define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a esta como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención.
CONPES 3622 de 2009	Declaró el programa de alimentación escolar de importancia estratégica para el Gobierno Nacional.
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) De existencia: a) Todos vivos, b) ninguno sin familia, c) todos saludables, d) ninguno desnutrido o con hambre. 2) De desarrollo: e) Todos con educación de calidad y no discriminante, f) todos jugando, g) todos capaces de manejar los afectos y las emociones. 3) De ciudadanía: h) Todos registrados, i) todos participando en la vida de la comunidad. 4) De 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	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.
Ley 1450 de 2011 por la cual se expide el	En el Artículo 137, Parágrafo 2°, establece que "en concordancia con los artículos 201, 205 y 206 de la Ley



Norma	Descripción
PLAN NACIONAL DE DESARROLLO 2010-2014	<p>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 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 concurran en el financiamiento del Programa.</p>



Norma	Descripción
	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.
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 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.



1.2.2. 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)
CONPES 113 de 2008	Define la seguridad alimentaria y nutricional como la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, así como el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa.
Constitución Política: Artículos. 63, 286, 287, 329	Establece asuntos relacionados con la organización territorial (departamentos, distritos, municipios y territorios indígenas)
Decreto 2164 de 1995	Norma la dotación y titulación de tierras a las comunidades indígenas para la constitución, re-estructuración, 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



Norma	Descripción
	comunidades indígenas
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

1.2.3. De las condiciones y calidad de la alimentación

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

Norma	Descripción
Decreto 1944 de 1996	Reglamenta la fortificación de la harina de trigo y se establecen las condiciones de comercialización, rotulado, vigilancia y control
Decreto 3075 de 1997	<p>Reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979. Regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos,</p> <p>El Decreto se aplica a todas las fábricas y establecimientos, incluyendo los comedores escolares, donde se procesan los alimentos; todas las actividades de fabricación y todas las etapas hasta la comercialización de los alimentos; los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano; a las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación y todas las etapas que se den hasta la comercialización de los alimentos.</p> <p>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</p>



Norma	Descripción
	<p>fabricación, aseguramiento y control de calidad, saneamiento, almacenamiento, distribución, 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 60 de 2002	Promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico –HACCP- como Sistema o Método de Aseguramiento de la Inocuidad de los Alimentos, establece el procedimiento y reglamenta el proceso de certificación en las fábricas de alimentos, para que sea aplicado, Uno de los prerrequisitos es el cumplimiento de aspectos definidos en el decreto 3075 de 1997.
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, de conformidad con lo establecido en el artículo <u>131</u> literal b) de la Ley 769 de 2002, principalmente en los aspectos relacionados con los requisitos de las unidades de transporte destinadas a dicha actividad y el procedimiento de control.
Resolución 5109 de 2005	Establece el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.
Resolución 779 de 2006	Establece el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos denominados trapiches paneleros y centrales de acopio de mieles procedentes de trapiches que fabriquen, procesen, envasen, transporten, expendan, importen, exporten y comercialicen la panela con destino al consumo humano, en el territorio



Norma	Descripción
	nacional, con el fin de proteger la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir al error a los consumidores.
Decreto 1500 de 2007	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.
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
Resolución 0148 de 2007	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.
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.
Resolución 4282 de 2007	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación.
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 empacados 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.



1.2.4. 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.

1.3. Principios

La entrada en vigencia del Código de la Infancia y la Adolescencia (Ley 1098 de 2006) –CIA-, representa un gran avance en la creación de una legislación especializada para los niños, niñas y adolescentes del país. Esta legislación introduce cambios estructurales en lo que respecta a la garantía, protección, promoción y restablecimiento de derechos de los niños niñas y adolescentes, dado que, afiliada completamente a la doctrina de la Protección Integral, abandona la antigua concepción del Código del Menor, la cual contemplaba atención a los menores en situaciones irregulares (abandono, carencia de familia, comportamientos desviados), y adopta una concepción de la infancia y la adolescencia como sujetos de derechos, en armonía con lo dispuesto en la Convención sobre los Derechos del Niño.

La definición de Protección Integral contempla cuatro tipos de acciones de los derechos, conforme a lo estipulado en la Convención Internacional sobre los Derechos del Niño: reconocimiento, garantía, prevención y restablecimiento.

El **reconocimiento** de los derechos, como la afirmación de la dignidad constitutiva de los seres humanos desde la gestación y durante su desarrollo, pero también de la infancia como categoría social, como componente estructural y actuante de la vida social.

La **garantía** del ejercicio de los derechos, que consiste en asegurar las condiciones para ejercer la ciudadanía. En esa medida, la garantía compete enteramente al Estado como primer compromisario ante la comunidad internacional y ante sus propios ciudadanos, de proveer las condiciones de ejercicio pleno, protección y



restablecimiento de los derechos bajo los principios de universalidad e integralidad.

La **prevención** de la amenaza o vulneración de los derechos, como prevención de todos los riesgos posibles para el ejercicio libre y autónomo de los mismos, por parte de los niños, niña y adolescente. Incluye el conjunto de acciones propositivas para detectar de forma temprana dichos riesgos, comprender de manera completa y compleja su origen y naturaleza, las acciones para contrarrestarlos.

El **restablecimiento** de derechos vulnerados o restauración de la dignidad e integridad (de los niños y niñas) como sujetos y de la capacidad para hacer un ejercicio efectivo de los derechos.

De otra parte, la ley establece también principios de interpretación, que son nociones rectoras de carácter aclarativo y explicativo, impone la revisión de cada caso como único e individual, y sitúa en contexto histórico y cultural las acciones estatales.

Estos principios son:

1.3.1. El interés superior

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

1.3.2. La Exigibilidad

Se refiere a la posibilidad de que cualquier persona pueda exigir de la autoridad competente el cumplimiento y restablecimiento de los derechos de los niños, las niñas y los adolescentes.

1.3.3. La Universalidad

Impone garantizar todos los derechos de todos los niños, las niñas y los adolescentes.

1.3.4. 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.

Este principio se encuentra relacionado con la perspectiva de género que, según la



define el Código de la Infancia y la adolescencia, consiste en el reconocimiento de las diferencias sociales, biológicas y psicológicas en las relaciones entre las personas según el sexo, la edad, la etnia y el rol que desempeñan en la familia y en el grupo social. También se suponen incluidas las condiciones de discapacidad o de capacidades diferenciadas de los individuos, así como cualquier otra situación o condición de diversidad, desventaja o vulnerabilidad física, psicológica, social o cultural.

1.3.5. 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.

1.3.6. La Integralidad

Supone que al niño, niña o adolescente, reconocido como ser íntegro y sujeto de derechos, se le habrán de garantizar todos los derechos para que obtenga su desarrollo pleno y armonioso desde la concepción hasta la adolescencia.

1.3.7. La Corresponsabilidad

Supone la concurrencia de actores y acciones conducentes a garantizar el ejercicio de los derechos de los niños, niñas 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 los niños, las niñas y los adolescentes.

Para el cumplimiento de la responsabilidad tanto de la familia como de la sociedad y el Estado en términos de corresponsabilidad, es necesario considerar que el ejercicio de los derechos depende de manera recíproca de las acciones afirmativas que cada una de estas instancias tiene que asumir, sin interferencias, de manera complementaria e interdependiente.



1.3.8. 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. Su promoción implica, en un primer momento, el trabajo por el reconocimiento y el ejercicio de un derecho como tal.

1.3.9. La Complementariedad

Es el principio que hace posible el cumplimiento integral y el restablecimiento de los derechos de niños, niñas 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.

1.3.10. La Subsidiariedad

Garantiza el cumplimiento y restablecimiento de los derechos de niños, niñas y adolescentes a partir del cabal cumplimiento de los deberes estatales, mediante la regulación o la asignación de competencias de ciertas autoridades o actores sociales cuando los titulares no pueden asumirlo.

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:

-Enfoque de redes: Puntualiza a la red de un individuo como el conjunto de relaciones humanas que poseen significación perdurable en su vida y los espacios en donde se puede generar este fortalecimiento, están en la vida cotidiana, en los espacios y escenarios de interacción humana natural, la familia, los grupos de pares, las escuelas, la comunidad, el barrio, el municipio, la ciudad, los espacios institucionales de



formación, cuidado y protección.

-Enfoque diferencial: Se tienen en cuenta los derechos y las necesidades específicas de los individuos según su pertenencia a diferentes grupos poblacionales (género, ciclo de vida, grupos étnicos, grupos religiosos o culturales diferenciados, entre otros), según 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.

-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.

La Ley ratifica la responsabilidad de alcaldes y gobernadores y presidente de la república en cada nivel territorial de la gestión, diseño, ejecución y evaluación de las políticas públicas de infancia y adolescencia; dichas políticas deben resultar de procesos de participación de la sociedad, de la familia y de los mismos niños, niñas y adolescentes, y deben facilitar la acción coordinada del Sistema Nacional de Bienestar Familiar en todos los aspectos que exige la protección integral de los derechos de la infancia y la adolescencia; y, finalmente, define que los escenarios de participación y concertación por excelencia para este proceso son los Consejos de Política Social.

El Consejo de Política Social –CPS- es la instancia fundamental que se utiliza como estrategia para la coordinación para el desarrollo del SNBF (conjunto de organizaciones gubernamentales, no gubernamentales, sociales y comunitarias que proponen el cumplimiento de objetivos comunes en torno al mejoramiento de la calidad de vida de la niñez y adolescencia). Debe ser liderado por el Alcalde y de él hacen parte representantes de los diferentes sectores sociales y de organizaciones de la comunidad. Pueden ser departamentales, municipales o locales.



2. GENERALIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

2.1. Actores del Programa

Para la operación y puesta en marcha del PAE es necesario contar con la participación de niños, niñas y adolescentes, así como de diferentes actores institucionales y comunitarios y de sectores de la Nación que contribuyan con su planeación, desarrollo, evaluación y control social.

2.1.1. Niños, niñas y adolescentes

La participación de los niños, niñas y adolescentes en procesos directamente relacionados con sus derechos, como sucede en el caso del PAE, es fundamental.

La participación promueve un mejor desarrollo e inserción social y contribuye al fortalecimiento y a la protección de los niños, niñas y adolescentes.

2.1.2. Familias y cuidadores de los niños, niñas y adolescentes

La Ley 1098 de 2006 trasciende la focalización de los niños, niñas y adolescentes, para centrarse en la familia. El Modelo Solidario destaca como unidad de análisis “*la familia y demás unidades de pertenencia como contextos de supervivencia de los individuos*”¹⁰; esto es, las redes vinculares, sociales e institucionales, las cuales se constituyen en el centro de intervención y de cooperación en los programas del Sistema Nacional de Bienestar Familiar -SNBF.

En el caso del PAE, si bien el beneficiario directo es el niño, niña o adolescente, la unidad de análisis no está constituida por éstos, vistos de manera lineal y aisladamente, sino por toda su red vincular y social, a la que se debe llegar para involucrarla solidariamente.

2.1.3. Comunidad

Para su desarrollo el PAE requiere de la organización y participación de la comunidad en general, y de la educativa en particular, (directivos y docentes de las instituciones y sedes educativas, padres de familia y los alumnos mismos).

Es importante que la comunidad realice veedurías ciudadanas que contribuyan con el cumplimiento del derecho a la alimentación de los escolares, la universalización de los

¹⁰ Ibíd



programas de este tipo, la garantía del principio de equidad en la selección de las instituciones y sedes educativas y el aseguramiento de la calidad del servicio.

Se debe fomentar la participación de la comunidad mediante su vinculación a los Consejos Municipales de Política Social para la planeación del PAE, en el ejercicio de la veeduría ciudadana y en el apoyo al desarrollo de actividades necesarias para el funcionamiento del servicio de alimentación, o el acompañamiento a los niños, niñas y adolescentes al momento de la distribución y toma de los alimentos, propiciando reflexiones y acciones valorativas de estos, de la vida social en espacios como el de la familia y el educativo.

Se propone vincular a toda la comunidad educativa en programa de manejo ecológico de desechos y materiales reciclables, para despertar conciencia acerca del cuidado del ecosistema y de la vida.

De otra parte, la participación de las comunidades de grupos étnicos en el PAE garantizará la conservación de las características específicas de cada grupo humano, en cuanto a sus hábitos alimentarios tradicionales.

2.1.4. Instituciones y sedes educativas

Las instituciones y sedes educativas son los escenarios donde se presta el servicio de alimentación escolar en forma directa a los niños, las niñas y adolescentes, por lo cual se constituyen en la fuente primaria de información sobre la prestación del servicio de alimentación escolar.

La operación de la estrategia de alimentación escolar se debe realizar en las instituciones y sedes educativas utilizando como herramienta el Sistema Integrado de Matricula - SIMAT. Las secretarías de educación deben crear el nombre de la estrategia de alimentación, registrando a su vez la fuente con la que se financia el programa y el año lectivo al que está asociada la estrategia.

Al momento de la inscripción de los estudiantes se debe establecer el estado de afiliación del estudiante al régimen de seguridad social en salud. En caso que el estudiante no esté afiliado, el rector debe promover su inclusión ante la instancia competente.

Las secretarías de educación certificadas deben generar a través del SIMAT el reporte de los niños, niñas y adolescentes inscritos en el PAE. Este reporte debe ser enviado al Consejo de Política Social de cada municipio dentro de las dos semanas siguientes a la inscripción para su conocimiento y entrega a los operadores del servicio.



El rector de la institución o centro educativo seleccionado para ser beneficiario del PAE debe designar un responsable para el mismo, y conformar un Comité de Alimentación Escolar. Este comité se constituirá por el rector o delegado del mismo, un representante de los estudiantes, padres de familia o acudientes de los estudiantes y un docente o un funcionario del área administrativa de la institución o sede educativa. Se debe establecer un cronograma de reuniones para analizar la operación del PAE, deben levantarse actas sobre su desarrollo que deben conservarse en la institución educativa.

El Comité de Alimentación Escolar realizará la selección de los niños, niñas y adolescentes titulares de derechos, de conformidad con el Lineamiento del MEN, asegurando que su cobertura responda a los criterios de focalización y priorización de los niños que requieren el servicio.

En cada institución y sede educativa se deberán realizar las acciones establecidas en la Ley 1355 de 2009, para evitar la obesidad tales como estilos de vida saludable que incluyen el aprovechamiento del tiempo libre, la práctica de la educación física, la recreación y el deporte formativo. Se debe también considerar lo definido en la Ley 934 del 2004, “Por la cual se oficializa la Política de Desarrollo Nacional de la Educación Física”.

En cada institución y sede educativa se debe concertar a nivel interno con docentes, escolares y padres de familia, los horarios y tiempos de consumo de alimentos.

Conforme a lo establecido en el numeral 9 del artículo 44 del Código de la Infancia y la Adolescencia, los directivos, docentes y la comunidad educativa en general, tienen la obligación de reportar a las autoridades competentes, las situaciones de abuso, maltrato o peores formas de trabajo infantil detectadas en niños, niñas y adolescentes. Por ello, se debe participar en las actividades de vigilancia, seguimiento y control, respecto al desarrollo del PAE, y comunicar las situaciones particulares tanto a Ministerio de Educación Nacional, Secretarías de Educación como a otras entidades como el I.C.B.F., operadores, personerías municipales, veedurías ciudadanas, entre otras, según corresponda.

2.1.5. Operadores

Los operadores contratados para la operación del programa pueden ser organizaciones e instituciones sociales, comunitarias o privadas, idóneas en el manejo y prestación de servicios de alimentación, que apliquen buenas prácticas de manufactura y normas sanitarias vigentes, para brindar un servicio con la calidad nutricional e inocuidad exigida, teniendo en cuenta las disposiciones vigentes para la operación del servicio de alimentación escolar, expedidas por el Ministerio de la Salud y Protección Social. En el



desarrollo de sus actividades, deberán hacer visible la práctica de cuidado del ecosistema (reciclaje, manejo del agua, manejo de residuos, entre otros).

Igualmente, los operadores tienen la responsabilidad de manejar los recursos en el marco de los contratos que suscriban para cumplir a cabalidad con los objetos que se determinen, 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, sea vinculado conforme a lo establecido por la normatividad legal vigente en Colombia.

Así mismo, les corresponde coordinar con el sector educativo y la entidad territorial las acciones que garanticen los espacios adecuados para la prestación del servicio, así como con las autoridades locales de educación, agricultura y salud, la realización de acciones de promoción y fomento para mejorar la disponibilidad alimentaria, acceso, consumo y utilización biológica de los alimentos por parte de los escolares, en el marco de la Ley 115 de 1994, y el Decreto No. 3075 de 1997.

El operador (fundación, corporación, asociación sin ánimo de lucro) 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, el cual debe estar dirigido, así como los recursos, al desarrollo de actividades **o a programas de desarrollo social y en este caso puntual las relacionadas con el Programa de Alimentación Escolar.**

El no recibo de los mismos no será condicionante y excluyente para la entrega de la alimentación escolar. Las Corporaciones, fundaciones y asociaciones sin ánimo de lucro, deberán tener la facultad para recibir las donaciones ya señaladas en los estatutos de conformación de las mismas.

Los operadores, además de la vigilancia a que están sujetos por parte de la Superintendencia de Industria y Comercio, estarán bajo la vigilancia del supervisor del contrato de aporte a quien deben rendirle los informes correspondientes relacionados con la ejecución y desarrollo del mismo.

2.1.6. Entidades Territoriales

De acuerdo a 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 y desarrollo del PAE. Su



liderazgo y participación es esencial en el desarrollo de acciones para la integración de actores y recursos alrededor del PAE.

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”.

En el caso de los municipios, con el apoyo de los Consejos Municipales de Política Social, los Alcaldes 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.

Tienen la responsabilidad de articular funcionalmente a las entidades a nivel territorial y Nacional, para diseñar la política pública y dictar las líneas de acción para garantizar los derechos de los niños, niñas y adolescentes del Municipio. Por lo tanto, los Consejos son el espacio donde el PAE debe ser planeado y donde se debe promover la conformación de bolsas de recursos, la cualificación de los servicios, la promoción de la salud y prevención de las enfermedades en los niños titulares de derechos del servicio.

A nivel territorial, los Consejos Municipales de Política Social¹¹, que obligatoriamente son presididos por los Alcaldes, 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 los niños, niñas y adolescentes del Municipio.

La Ley 1176 de 2007 en su artículo 16, establece que el PAE se financiará con recursos del Sistema General de Participaciones, para lo cual las entidades territoriales entre otras deberán garantizar la infraestructura física en condiciones adecuadas.

Las entidades territoriales deben, a través de las Secretarías de Educación y en coordinación con los docentes y directivos docentes de las instituciones y centros educativos, realizar las siguientes actividades en relación con el PAE:

¹¹ Consejos para la Política Social: Establecidos en el Decreto 1137 de 1999. Son responsables de: 1. Recomendar planes y programas que deban adoptarse en materia de política social. 2. Propugnar por el fortalecimiento del SNBF. 3. Realizar evaluaciones periódicas sobre la marcha del SNBF y recomendar acciones que garanticen su adecuado desarrollo y 4. Contribuir a las políticas de control de los agentes prestadores del servicio público de bienestar familiar.



- Las Secretarías de Educación de las entidades territoriales certificadas para consolidar la información del programa de las instituciones y sedes educativas de su jurisdicción deben generar por medio del SIMAT, el reporte de los niños, niñas y adolescentes inscritos en el PAE. Este reporte debe ser enviado al Consejo de Política Social de cada municipio dentro de las dos semanas siguientes a la inscripción, para su conocimiento y entrega a los operadores del servicio.
- Las Secretarías de Educación brindarán asistencia técnica a las instituciones y sedes educativas de su jurisdicción para la implementación de proyectos pedagógicos transversales, que promuevan estilos de vida saludables, que atiendan lo descrito en el numeral 12 del artículo 5 de la Ley 115 de 1994 y las orientaciones dadas al respecto por el MEN.
- Las Secretarías de Educación, las instituciones y sedes educativas deben implementar y participar en acciones de salud y la seguridad alimentaria con los organismos competentes en el municipio, acordes a las prioridades del Plan de Salud Pública.
- Es responsabilidad de las ETC, gestionar y coordinar con las Secretarías de Salud Departamentales y Municipales, el trámite para la obtención del concepto higiénico sanitario de los comedores escolares en un término de 30 días hábiles al inicio de la ejecución y de forma reiterada en caso de no ser obtenido el concepto favorable o favorable condicionado en el momento de la subsanación de los hallazgos.

2.1.7. Sector privado-Organizaciones No Gubernamentales

La participación del sector privado se hace efectiva con fundamento en el principio de responsabilidad social empresarial. La práctica de este principio facilita el acceso al mercado financiero y asegurador, mejora su desempeño económico general y promueve su proyección como unidades productivas.

La inversión en responsabilidad social es rentable para las empresas. Es fundamental que su inversión social se canalice hacia sectores que potencien el desarrollo humano como la educación, la educación nutricional, los estilos de vida saludables, el autocuidado, la salud en general, el mejoramiento de condiciones de construcción de espacios del comedor escolar o la dotación de menaje.

2.1.8. Ministerio de Educación Nacional

De acuerdo a 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

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineduccion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



de los estándares y de las condiciones para la ejecución del programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores del programa. De igual manera prestará la asistencia técnica a las entidades territoriales para implementación y ejecución del PAE.

2.1.9. Ministerio de la Salud y Protección Social

Al Gobierno Nacional, de acuerdo con lo establecido en el artículo 33 de la Ley 1122 de 2007, le corresponde definir cada cuatro años el Plan Nacional de Salud Pública, el cual contendrá las prioridades, objetivos, metas y estrategias en salud, en coherencia con los indicadores de situación de salud, las políticas de salud nacionales, los tratados y convenios internacionales suscritos por el país y las políticas sociales transversales de otros sectores.

Mediante el Decreto No. 3039 de 10 de agosto de 2007, el Ministerio de la Salud y Protección Social adoptó el Plan Nacional de Salud Pública 2007 – 2010, cuyo propósito es precisar la política pública en salud, que garantice las condiciones para mejorar la salud de la población colombiana, prolongando la vida y los años de vida libres de enfermedad.

El Plan Nacional de Salud Pública define las prioridades y los parámetros de actuación en respuesta a las necesidades de salud, a los recursos disponibles y a compromisos establecidos por la Nación en los acuerdos internacionales.

Los objetivos nacionales en salud son:

- La salud infantil.
- La salud sexual y reproductiva.
- La salud oral.
- La salud mental y las lesiones violentas evitables.
- Las enfermedades transmisibles y las zoonosis.
- Las enfermedades crónicas no transmisibles.
- La nutrición.
- La seguridad sanitaria y del ambiente.
- La seguridad en el trabajo y las enfermedades de origen laboral.
- La gestión para el desarrollo operativo y funcional del Plan Nacional de Salud Pública.

Los objetivos o prioridades del Plan Nacional de Salud Pública son de estricto cumplimiento de la Nación, de los planes de salud territoriales y de los planes operativos de las entidades promotoras de salud - EPS, en coherencia con los perfiles de salud territorial por lo que, sus objetivos, metas y estrategias aplican a la población



beneficiaria del PAE, para el desarrollo óptimo del programa, acogiéndose a partir de 2011 a las líneas de acción establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

2.1.10. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF.

En cumplimiento de su misión institucional, el ICBF coordina y dinamiza el Sistema Nacional de Bienestar Familiar en los territorios, y participa en los Consejos de Política Social.

2.1.11. 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, 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.

2.1.12. 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 SCHIP - 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.

2.2. Fuentes de financiación

Los Programas de Alimentación Escolar son financiados y ejecutados con recursos públicos de diferentes fuentes, las cuales se describen a continuación:

2.2.1. 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 los niños, niñas 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.



2.2.2. 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.

2.2.3. 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 los niños, niñas 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.



2.2.4. 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.

2.3. Gestión Social

2.3.1. 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.¹²

2.3.2. Control Social

El control social es una forma de participación ciudadana que permite a los individuos y a las organizaciones sociales influir en las condiciones de modo, tiempo y lugar en las que se desarrolla la gestión pública. Es decir, orientar, corregir, rectificar las decisiones, la administración y el manejo de recursos, el tiempo y lugar de realización de servicios y programas del Estado, con el fin de contribuir al logro de los objetivos de eficiencia y transparencia en la utilización de recursos, la prestación equitativa de los servicios y el cumplimiento de los fines sociales del Estado. Este control social a la gestión pública se realiza a través de observaciones, sugerencias y, en ocasiones, mediante denuncias.¹³

El control social va más allá de la fiscalización de los actos y resultados de la administración, en la medida en que está presente en las diversas etapas de los proyectos y programas, desde la formulación hasta la aplicación de las políticas

¹² 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. Pag 15

¹³ 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.pag 17



públicas. La Constitución de 1991 le otorga a los colombianos el derecho de controlar y evaluar la gestión pública; también 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 la apropiación que de ellos hace la ciudadanía¹⁴

El control social como mecanismo de participación ha venido siendo parte de procesos y programas en diferentes instituciones donde se desarrollan programas y estrategias para propiciar espacios de apoyo institucional efectivos para la interacción de redes de veedores juveniles.

El PAE debe ser una de las apuestas de estos ejercicios de control social donde las diferentes instituciones y actores mencionados en este documento promuevan y favorezcan espacios reales de control social que permita verificar logros y hallazgos en cada territorio o localidad donde llega el programa, con el fin de fortalecerlo incluso desde sus mismas recomendaciones.

2.3.3. Veedurías Ciudadanas

Son mecanismos de participación y control social de carácter temporal. A través de ellas los ciudadanos y ciudadanas ejercen el derecho constitucional de controlar, de forma objetiva e imparcial, la administración y gestión de lo público. Su propósito es intervenir –a tiempo- en caso de encontrar irregularidades en el manejo de la gestión y la administración de lo público, previniendo actos de corrupción.

2.3.4. Desde la comunidad y las entidades territoriales

Dentro de las obligaciones de las entidades territoriales en el control social del PAE se encuentran: promover los escenarios de Comités de Alimentación Escolar y garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales de los operadores.

Con el fin de coordinar actividades conjuntas de fortalecimiento y seguimiento de la operación del Programa y el control social, así como implementar las acciones necesarias para garantizar el mejoramiento continuo del Programa de Alimentación Escolar, existen los siguientes comités de control social, los cuales deben ser implementados por cada ente territorial para la ejecución del PAE.

14



2.3.4.1. Comité de seguimiento Departamental

Aplica para los convenios interadministrativos suscritos con las Gobernaciones. Se reunirá mínimo dos veces durante la vigencia de los convenios o de manera extraordinaria cuando las circunstancias lo requieran y se suscribirá un acta como soporte de su realización.

Funciones principales

- Evaluar el desarrollo y ejecución de las metas sociales y financieras del Programa en el departamento y en cada uno de los municipios en los cuales el programa es contratado directamente por la Gobernación.
- Analizar las coberturas en los diferentes municipios y vigilar el cumplimiento y aplicación de las directrices de focalización por parte de las instituciones educativas.
- Evaluar la gestión del esquema de seguimiento, monitoreo y control para cada uno de los contratos
- Las demás que se consideren pertinentes

Integrantes

Fijos:

- Gobernador del departamento o su delegado
- Secretario Departamental de Educación
- Secretario Departamental encargado de la ejecución del PAE
- Alcaldes de los municipios en los que el Programa es ejecutado por la Gobernación o su delegado
- Representante del Ministerio de Educación Nacional
- Director Regional del ICBF o su delegado
- Representante de la Interventoría y/o supervisores de los contratos

Invitados:

- Representantes Legales de los operadores
- Procurador Departamental
- Representantes de las Instituciones Educativas
- Representantes de veedurías
- Demás interesados que se estime conveniente para el seguimiento



2.3.4.2. Comité de seguimiento municipal

Aplica para los convenios interadministrativos suscritos con las Alcaldías. Se reunirá mínimo dos veces durante la vigencia de los convenios o de manera extraordinaria cuando las circunstancias lo requieran y se suscribirá un acta como soporte de su realización.

Funciones principales

- Evaluar el desarrollo y ejecución de las metas sociales y financieras del Programa en el municipio.
- Analizar las coberturas y vigilar el cumplimiento y aplicación de las directrices de focalización por parte de las instituciones educativas
- Las demás que se consideren pertinentes

Integrantes

Fijos:

- Alcalde del municipio o su delegado
- Secretario Municipal de Educación
- Secretario Municipal encargado de la ejecución del PAE
- Representante del Ministerio de Educación Nacional
- Director Regional del ICBF o su delegado
- Representante de la Interventoría y/o supervisores de los contratos

Invitados:

- Representantes Legales de los operadores
- Personero Municipal o Distrital
- Representantes de las Instituciones Educativas
- Representantes de veedurías
- Demás interesados que se estime conveniente para el seguimiento

2.3.4.3. Mesas públicas

Estas mesas serán convocadas por los alcaldes de los municipios por lo menos una vez durante la vigencia del convenio con el mismo municipio o con el departamento y su objeto será identificar el estado de ejecución de los recursos PAE y la calidad en la prestación del servicio, así como la participación de todos los actores del programa.



Invitados:

- Gobernador del departamento o su delegado (en caso de que el convenio sea suscrito con la gobernación)
- Alcalde municipal o su delegado
- Representante de la interventoría y/o supervisores de los contratos
- Representante de los operadores del servicio
- Comunidad educativa (rectores, coordinadores, docentes, padres de familia, y titulares de derechos)
- Veedurías
- Comunidad en general

2.4. Desarrollo Social

2.4.1. Compras locales y fortalecimiento de la economía

El PAE, comprometido con el desarrollo local de cada comunidad, promueve la adquisición de productos agrícolas, agropecuarios y transformados que sean producidos o comercializados en las economías locales mínimo en un 40% del total de las compras del PAE. Estas adquisiciones se entienden como las efectuadas a nivel municipal y departamental, que reúnan todas las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad nacional y en los presentes lineamientos para la operación del PAE.

En el caso de la atención a comunidades étnicas, para el aprovisionamiento de alimentos autóctonos, el operador debe hacer un inventario de los productos que ofrece la comunidad autónomamente, así como aquellos que provienen de programas de soberanía alimentaria o proyectos productivos apoyados por el sector público o privado, que actualmente benefician a la comunidad, y establecer los posibles aportes que la producción local puede hacer para el óptimo funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar.

2.5. Enfoque Diferencial

El enfoque diferencial es un método de análisis y actuación que reconoce las inequidades, riesgos y vulnerabilidades, que valora capacidades y diversidades de un determinado sujeto -individual o colectivo-, para incidir en el diseño, implementación, seguimiento y evaluación de la política pública, garantizando el goce efectivo de derechos.

De acuerdo con el documento del Departamento Nacional de Planeación *“Guía para la incorporación de la variable étnica y el enfoque diferencial en la formulación e implementación*

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineducacion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



de planes y políticas a nivel nacional y territorial” 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”¹⁵

La Constitución Colombiana defiende la preservación de los pueblos indígenas que son considerados minorías y de las tradiciones que los hacen particulares y especialmente diferentes a los demás, garantizando sus derechos especialmente en tres campos específicos: (i) inclusión en el ámbito de la política nacional, asegurando la participación de los mismos en el Congreso de la República, (ii) reconocimiento de una jurisdicción especial indígena, permitiendo que sus leyes sean aplicadas en los casos particulares, y (iii) respeto por los territorios indígenas, asegurando la propiedad colectiva de los resguardos. De esta manera 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.

Cuando un gobierno decida implementar políticas de desarrollo económico, social y/o cultural, y que afecte, de manera directa o indirecta, a un pueblo indígena, es indispensable la consulta. Se busca que sean los mismos pueblos quienes decidan qué políticas de desarrollo quieren que sea aplicadas a su comunidad; son ellos los que primordialmente están llamados a saber de qué manera estas políticas pueden afectar el desarrollo de su cultura, en las relaciones que tienen con la tierra y los seres que los rodean, en su derecho consuetudinario y en general todas las tradiciones que practican, y que finalmente son el objetivo a proteger por parte de los gobiernos.

La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional está dirigida a toda la población colombiana y, especialmente, requiere de acciones que disminuyan las desigualdades sociales y económicas en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad. Los grupos de las víctimas del conflicto armado, los afectados por los desastres naturales, los grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, ROM/gitanos, palenqueros), los niños, las mujeres gestantes y las madres lactantes, y los grupos de más bajos recursos son los prioritarios de las acciones de esta Política.

Según la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2010 – ENSIN se presenta las siguientes situaciones:

¹⁵ 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.



- Los niños indígenas entre 5 a 17 años, presentan retraso severo en el crecimiento al compararlos con los niños afro descendientes (29% y 6.3%, frente a 7.7% y 0.8%, respectivamente).
- La población indígena y el grupo de afro descendientes entre los 3 a 17 años, presentaron una prevalencia de anemia del 16%.

2.5.1. Quienes pueden operar el programa

El PAE propenderá porque la contratación del servicio para los niños, niñas y adolescentes de las comunidades étnicas se realice con operadores de la misma comunidad, siempre y cuando cumplan con los requisitos establecidos para el Programa.

La modalidad de selección para los operadores del PAE se realizará de la siguiente forma:

- a) Si el operador es una autoridad indígena, el proceso de selección se surtirá de acuerdo con lo establecido en el literal c del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, y en el Capítulo 11 de este decreto.
- b) Si el operador es una organización indígena representativa de uno o más pueblos indígenas, el proceso de selección se surtirá de acuerdo con lo establecido en el literal h del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y en el Capítulo 11 de este decreto.

En caso de que la comunidad étnica no manifieste intención de operar el programa de alimentación escolar o que no cumpla con los requisitos establecidos para este, se podrá contratar con un operador externo siguiendo los parámetros establecidos en el presente lineamiento.

2.5.2. Concertación

Se realiza para el Programa de Alimentación Escolar (PAE) ya que la alimentación es un acto cultural, trascendente y por tanto representativo y simbólico en todas las culturas especialmente en las comunidades étnicas y cualquier inclusión de alimentos y métodos de preparación modifican de manera significativa la cultura tradicional.

La Consulta Previa es un derecho fundamental de los pueblos indígenas y tribales del mundo, reconocido por las Naciones Unidas mediante el Convenio OIT 1691 de 1989 e incorporado en la legislación nacional por la Ley 21 de 1991 que aplica a los grupos étnicos. La Consulta Previa busca salvaguardar las personas, instituciones, bienes,



trabajo, culturas y medio ambiente de estos pueblos, así como reconocer y proteger sus valores y prácticas sociales, culturales, religiosas, espirituales e institucionales.

En materia de Comunidades Indígenas se debe acceder a la Mesa Permanente de Concertación creada mediante Decreto 1397 de 1996, y para las Comunidades Negras y Afrocolombianas a través de la Comisión Consultiva de Alto Nivel creada mediante Decreto 2248 de 1995 o la Comisión Pedagógica Nacional de Comunidades Negras según proceda. A nivel departamental se cuenta con las Comisiones Consultivas Departamentales.

De otro lado, y en relación al grupo étnico Rom o Gitano, existe “La Comisión Nacional de Diálogo” como espacio de interlocución con el Estado Colombiano, la cual fue creada mediante Decreto 2957 de 2010.

El Decreto Ley 200 del 3 de febrero de 2003, modificado por el Decreto 4530 de 2008, le asigna al Ministerio del Interior y de Justicia la competencia de coordinar interinstitucionalmente la realización de la Consulta Previa con los grupos étnicos sobre los proyectos que puedan afectarlos.

La responsabilidad para llevar a cabo procesos de Consulta Previa es compartida entre el Ministerio de Educación y el Ministerio del Interior y de Justicia, siendo este el responsable de la forma en que se desarrolla el proceso en cada caso particular. El Ministerio de Educación es responsable de participar activamente durante el proceso de consulta previa y de proporcionar los recursos necesarios para el proceso.

En cuanto a la concertación y socialización para el ingreso del programa a las comunidades beneficiarias, es pertinente fijar los siguientes parámetros:

- Si el cabildo, asociación o consejo comunitario es contratado para operar el programa en su comunidad, la concertación se hace desde el inicio del proceso de contratación y la firma del contrato es en sí misma una manifestación de la voluntad y consentimiento para el ingreso del Programa.
- A partir de la firma del acuerdo de consentimiento, es necesario fijar un mecanismo de coordinación y seguimiento a la ejecución del programa con la figura de gobierno propio (cabildo indígena o consejo comunitario).
- Si el operador del PAE no pertenece al pueblo o comunidad étnica beneficiaria del programa, dicho operador deberá socializar y concertar con las autoridades étnicas el ingreso del Programa, así como aplicar los lineamientos previstos en este anexo técnico y especialmente en la elaboración de los ciclos de menú diferenciales de acuerdo a los hábitos y cultura de la comunidad a atender



2.5.3. Fortalecimiento cultural a través de la alimentación escolar

La alimentación escolar basada en recetas y alimentos de la tradición gastronómica local constituye un factor de fortalecimiento a la identidad cultural, en el marco de los proyectos etnoeducativos de las comunidades indígenas, afrocolombianas, palenqueras y raizales, así como del pueblo gitano o ROM.

En este sentido, el operador, con el apoyo de los maestros y las autoridades o sabedores tradicionales, deberán informar y orientar a las niñas, niños y adolescentes que se benefician del programa sobre la importancia cultural de cada alimento que consumen y su forma de preparación.

3. ENFOQUE DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

3.1. Definición

El PAE es una de las estrategias diseñadas para fortalecer la política de permanencia escolar del Ministerio de Educación Nacional, a través de la cual se facilita el acceso de la población objetivo a un complemento alimentario, sumando esfuerzos en la atención integral de los titulares de derechos del sistema educativo público.

3.2. Objetivos

3.2.1. Objetivo General

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

3.2.2. Objetivos Específicos

- Contribuir con la permanencia de los niños, niñas y jóvenes en el sistema escolar.
- Promover la implementación de proyectos pedagógicos transversales en estilos de vida saludable.
- Ofrecer un complemento alimentario a los niños, niñas 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.

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineduccion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



3.3. Población Objetivo

Niños, niñas y adolescentes del área rural y urbana, registrados en el Sistema de Matrícula SIMAT como estudiantes oficiales.

3.4. Período de Atención

El PAE realizará la prestación del servicio durante el calendario escolar definido por cada entidad territorial certificada.

3.5. Criterios de priorización y focalización

La alimentación es un derecho universal, y en este caso las familias, la sociedad y el Estado deben concurrir para garantizar el acceso universal a la alimentación escolar, aunando recursos de diversas fuentes. Sin embargo, ante la magnitud de la población escolar por debajo de la línea de pobreza en el país, y considerando la necesidad de garantizar el derecho a una buena alimentación, es necesario aplicar una estrategia de focalización,¹⁶ para la asignación de recursos públicos, de asistencia social y para la selección de los titulares de derechos de este tipo de programas. En el caso del PAE se focalizará por:

- Zona Geográfica: Rural y Urbano
- Condición de Vulnerabilidad: Población de comunidades étnicas (indígenas, afrocolombianos, raizales, ROM/gitanos), población víctima del conflicto armado, población con discapacidad.

La priorización se realiza en dos etapas:

3.5.1. Primera etapa: selección de las instituciones educativas

Para garantizar el proceso de priorización de los titulares de derechos del Programa, es indispensable que la selección de las instituciones y sedes educativas se realice en los Consejos Municipales de Política Social, directamente o por medio del Comité de Infancia y Familia o de Seguridad Alimentaria y Nutricional de cada municipio, direcciones de asuntos indígenas, ROM y minorías, donde asista un representante de la Secretaría de Educación, quien suministrará la información relacionada con la matrícula, y un representante de la oficina de planeación. En esta instancia también se debe asegurar la representación de los padres de familia y de las redes vinculares

¹⁶ 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.

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953



sociales, docentes y representantes de los alumnos así como de las autoridades tradicionales de los diferentes grupos étnicos.

La selección de cada institución educativa para la operación del PAE se realiza, en primera instancia, teniendo en cuenta su ubicación geográfica, de acuerdo a los siguientes criterios conforme al orden de priorización establecido a continuación:

- Primer criterio: Instituciones educativas en el área rural especialmente aquellas que cuentan con un solo docente.
- Segundo criterio: Instituciones educativas que atiendan comunidades étnicas (indígenas, afrocolombianos, raizales, ROM/gitanos, palenqueros).
- Tercer 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 con puntajes de SISBEN 48,49 para 14 ciudades y 45,34 para resto urbano en la zona (localidad, sector, barrio, comuna) en que se ubica la institución.

Al interior de las zonas, sectores, comunas o localidades seleccionadas y, de acuerdo a la disponibilidad de recursos, se priorizarán los centros educativos, partiendo de los siguientes criterios en su orden:

- Primer Criterio: Instituciones que imparten educación primaria a grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, ROM/gitanos, palenqueros), una alta proporción de población víctima del conflicto armado o ambos, población con discapacidad.
- Segundo Criterio: Instituciones educativas que prestan el nivel de educación preescolar.
- Tercer Criterio: Instituciones educativas que prestan del nivel de educación básica primaria.

3.5.2. Segunda Etapa: Selección de los titulares de derechos en la institución educativa

Los Comités de Alimentación Escolar conformados por el rector o delegado del mismo, un representante de los estudiantes, padres de familia o acudientes de los estudiantes y un docente o un funcionario del área administrativa participarán en el proceso de selección de los titulares de derechos del PAE, siguiendo los criterios:

En el área rural y para la población étnica, se deben cubrir el 100% de los escolares matriculados que se encuentren cursando preescolar y primaria.



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.

Al interior de la institución educativa urbana, la asignación del complemento se hará cubriendo la totalidad de niños, niñas y adolescentes matriculados en cada grado, dando prelación a los niños, niñas y adolescentes pertenecientes a comunidades étnicas, víctimas del conflicto armado, clasificados con puntajes de SISBEN 48,49 para 14 ciudades y 45,34 para resto urbano y a los matriculados en grados inferiores hasta llegar a los superiores.

Es importante tener en cuenta 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 ampliación¹⁷.

4. COMPONENTE ALIMENTARIO

La complementación alimentaria se refiere al suministro diario durante el calendario escolar, de por lo menos una ración de alimentos, a los alumnos registrados en el Sistema de Matrícula SIMAT como estudiantes oficiales, financiados con recursos del Sistema General de Participaciones, regalías o diversas fuentes de financiación de la bolsa común, focalizados y priorizados por el Programa.

Los complementos alimentarios deben ser entregados en las instituciones o centros educativos para consumo inmediato, garantizando la existencia de condiciones de infraestructura y calidad en los procesos de compra, almacenamiento, producción y distribución de los alimentos

4.1. Tipos de complementos alimentarios

4.1.1. 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 y refrigerio.

¹⁷ Ley 1176 del 27 de diciembre de 2007.

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineducacion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



- *Complemento alimentario Jornada mañana:* esta modalidad se recomienda para los niños, niñas 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 los niños, niñas 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 los niños, niñas y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del programa y se encuentran matriculados en jornada única y de la tarde.

Solamente si el PAE operado con recursos transferidos por el MEN y cofinanciado por el ente territorial atiende, durante la totalidad del período académico, a toda la población escolar con vulnerabilidad socioeconómica, según los criterios de focalización y priorización establecidos en el numeral 3.5 de este lineamiento, se puede iniciar el suministro de dos complementos por usuario o dos tiempos de consumo (una comida principal – complemento alimentario jornada mañana, complemento alimentario jornada de la tarde o almuerzo– y un refrigerio).

- *Refrigerio:* Se suministra de manera adicional al complemento alimentario jornada mañana, complemento alimentario jornada de la tarde o al almuerzo para completar los dos tiempos de consumo de acuerdo con la disponibilidad de recursos y no como único complemento alimentario.

De acuerdo a lo expuesto anteriormente el complemento alimentario con dos tiempos de consumo se puede dar mediante:

- *Complemento alimentario jornada mañana y Refrigerio:* para los beneficiarios de la jornada escolar de la mañana, en donde el aporte de energía y nutrientes debe corresponder a la sumatoria de los valores mínimos establecidos para cada uno de los complementos alimentarios.
- *Complemento alimentario jornada de la tarde y refrigerio:* Para los beneficiarios de la jornada escolar de la tarde, en donde el aporte de energía y nutrientes debe corresponder a la sumatoria de los valores mínimos para cada uno de los complementos alimentarios.
- *Complemento alimentario jornada mañana y Almuerzo:* Para los beneficiarios de la jornada escolar única, en donde el aporte de energía y nutrientes debe corresponder a la sumatoria de los valores mínimos establecidos para cada uno de los complementos alimentarios.



- *Almuerzo y refrigerio:* Para los beneficiarios de la jornada escolar única, en donde el aporte de energía y nutrientes debe corresponder a la sumatoria de los valores mínimos establecidos para cada uno de los complementos alimentarios.

4.1.2. 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 de infraestructura, equipo y menaje para la manipulación y preparación de los alimentos, recurso humano, servicios públicos con los que cuente el restaurante escolar, recursos existentes para el montaje de la operación y el pago de manipuladoras, así como de la ubicación del establecimiento educativo y las dificultades que se presenten para el acceso de la población beneficiaria.

- *Ración preparada en el sitio:* Complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de las sedes educativas, que cuenten con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación.
- *Ración industrializada lista:* Complemento alimentario compuesto por alimentos procesados por empresas productoras, dotadas de medios de producción técnicos y tecnológicos adecuados, que se entregan listos para ser consumidos por los beneficiarios.

Esta modalidad es adjudicada en aquellos casos donde las sedes educativas no cuentan con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación.

4.1.3. De emergencia

Esta modalidad se entregará en casos de contingencia o emergencia en el territorio nacional, que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar.

- *Refrigerio industrializado para emergencias jornada tarde:* complemento alimentario que será entregado a los beneficiarios que reciben la modalidad de almuerzo y que por motivos de contingencia no pueda ser preparado. Esta modalidad debe prestarse por el período que dure la contingencia.
- *Refrigerio industrializado para emergencias jornada mañana:* complemento alimentario que será entregado a los beneficiarios que reciben la modalidad de complemento alimentario jornada mañana o complemento alimentario jornada de la tarde, ambos preparados en sitio y que por motivos de contingencia no puedan ser

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineducacion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



preparados. Podrá ser entregado por un período máximo de cuatro días, en el que se debe establecer si la contingencia se extenderá y en el cual el operador deberá prepararse para entregar la modalidad de ración industrializada lista y garantizar el aporte mínimo de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes.

NOTA: En caso de contar con comedores satélite para la operación del PAE, se DEBE dar cumplimiento a los aspectos higiénico sanitarios establecidos en la normatividad legal vigente relacionados con alimentos, de tal forma que se garantice la calidad e inocuidad de los mismos.

4.2. Tiempos y 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 tiempos y horarios definidos claramente, sin que estos afecten la jornada académica

Tabla 5. Guía para momentos de consumo de alimentos, tiempos mínimos y horarios para el consumo de los complementos alimentarios.

COMPLEMENTO AIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	MOMENTO DE CONSUMO	HORARIO
Complemento alimentario jornada mañana	Jornada de la mañana	Mínimo 20 minutos antes de iniciar las actividades educativas o en las primeras horas de la mañana.	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento alimentario jornada tarde	Jornada de la tarde	Mínimo 20 minutos antes de iniciar las actividades educativas en las primeras horas de la tarde.	1:00 p.m. a 2:30 p.m.
Almuerzo	Jornada única y de la tarde	Mínimo 30 minutos antes de iniciar las actividades educativas de la tarde o entre 2 y 3 horas después de haber consumido el refrigerio de la mañana.	11:30 a.m. a 1:00 p.m.
Refrigerio Industrializado para	Jornada única y tarde	Mínimo 30 minutos antes de iniciar las actividades educativas de la tarde o entre	11:30 a.m. a 1:00 p.m.



COMPLEMENTO AIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	MOMENTO DE CONSUMO	HORARIO
emergencias - jornada tarde		2 y 3 horas después de haber consumido el refrigerio de la mañana.	
Refrigerio industrializado para emergencias - jornada mañana	Jornada de la mañana o tarde	Mínimo 20 minutos antes de iniciar las actividades educativas o en las primeras horas de la mañana o de la tarde dependiendo de la jornada escolar.	7:00 a.m. a 9:00 a.m. 1:00 p.m. a 2:30 p.m.
Refrigerio	Jornada de la mañana, tarde o única.	Entre 2 y 3 horas después de haber consumido el complemento alimentario jornada mañana, complemento alimentario de la tarde o el almuerzo.	9:30 a.m. a 2:30 p.m.

4.3. Aporte Nutricional

Las recomendaciones de energía y nutrientes para la población titular de derecho se presentan a continuación:

Tabla 6. Recomendaciones de energía y nutrientes para los grupos poblacionales beneficiados

RECOMENDACIONES	CALORIAS	PROTEINA	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	22

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 %

Independientemente del tipo de preparación seleccionado para el suministro del complemento alimentario al escolar, se 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 edad¹⁸.
- 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.
- Refrigerio: debe aportar mínimo el 10% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad. Este refrigerio se suministra de manera adicional a uno de los anteriores complementos y no como único complemento alimentario.
- Refrigerio Industrializado para emergencias jornada tarde: debe cubrir mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, para el grupo poblacional.
- Refrigerio industrializado para emergencias jornada mañana: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

Cuando el PAE por contar con recursos financieros disponibles, suministra complementación alimentaria en dos tiempos de consumo por usuario, debe:

- Complemento alimentario jornada mañana y refrigerio: aportar mínimo 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
- Complemento alimentario jornada de la tarde y refrigerio: aportar mínimo 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
- Almuerzo y refrigerio: aportar mínimo 40% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

¹⁸ 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.



4.4. Minuta Patrón

Para que la ración preparada en sitio y la ración industrializada lista cumplan con el aporte de energía y nutrientes, se han establecido Minutas Patrón Nacionales para cada uno de los grupos de edad de los niños, niñas y adolescentes titulares de derechos, las cuales se incluyen dentro de los anexos del presente documento.

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 al 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.

El MEN establece la minuta patrón para cada uno de los tiempos de consumo, ración para preparar en sitio - Complemento alimentario jornada mañana - Complemento alimentario jornada tarde, ración para preparar en sitio - Almuerzo, ración industrializada lista- complemento alimentario jornada mañana, ración para preparar en sitio - Refrigerio, ración industrializada para emergencias - jornada mañana, ración industrializada para emergencias - jornada tarde; según los grupos de edad definidos, de acuerdo con las Guías Alimentarias para la población colombiana, que considera las características de 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

4.5. Ciclos de menús¹⁹

Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, los y las nutricionistas de cada uno de los operadores del servicio deben elaborar los ciclos de menús de un

¹⁹ **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.

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineduccion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



mínimo de 21 días, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes²⁰ 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 étnicos²¹ se deben incluir en los ciclos de menús y lista de intercambios, los alimentos autóctonos y tradicionales, que respeten los hábitos alimentarios y fomenten el rescate de sus tradiciones. En este sentido, se recomienda considerar el documento ICBF “Minutas con Enfoque Diferencial”, que se puede consultar en la página Web del ICBF. 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.

²⁰ 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.

²¹ Son grupos étnicos los indígenas, afro colombianos, raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, ROM/ gitano palenqueros.

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953



4.6. Características de calidad de los alimentos

Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en el sitio, como industrializadas listas, 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 estándares de calidad exigidos por la normativa colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos) o en su defecto, se tendrán en cuenta las normas NTC, en sus versiones vigentes, referidas en las Normas Técnicas Colombianas (NTC) dadas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC, como Organismo Nacional de Normalización. Ver anexo No 19. 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 005109 de Diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de 10 febrero 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 o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo, los cuales deberán ser rotulados o etiquetados de acuerdo con la normatividad que los acoja.

4.7. Bienestarina

La adición o no de la Bienestarina en los ciclos de menús para el PAE será potestad de cada ente territorial. Teniendo en cuenta lo anterior, en el numeral 7 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, el cual determinará las condiciones y requisitos necesarios para la logística de distribución, manejo y custodia con la entidad territorial que decida adiccionarla en su programa. (Ver anexo 20).



4.8. Requerimientos técnicos de espacio y dotación para la prestación del servicio.

4.8.1. Modalidad complemento alimentario ración preparada en el sitio

4.8.1.1. Infraestructura

- *Bodega:* El operador puede o no contar con un espacio de bodega para realizar el almacenamiento, preparación de entregas y distribución de víveres, la cual debe tener como dotación mínima: equipos de refrigeración y congelación, sistemas de transporte (carretillas, carros transportadores, etc.), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de medición (grameras, básculas, termómetro).

La bodega, debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos. 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 favorable y mantenerlo durante el tiempo que dure el contrato. El concepto favorable condicionado se permite siempre y cuando las observaciones presentadas por la Secretaría de Salud Departamental o Municipal sean subsanadas dentro de los plazos establecidos, lo cual será verificado por la supervisión y/o interventoría

- *Comedores Escolares:* Teniendo en cuenta que el PAE se desarrolla en las instituciones o sedes educativas, es responsabilidad del sector educativo y de las entidades territoriales, posibilitar las condiciones de infraestructura de los comedores escolares. Por lo anterior, para la determinación de las necesidades de infraestructura o planta física y los lugares en donde se deben desarrollar las funciones de almacenamiento, preparación y en algunos casos distribución y consumo de los alimentos, se debe considerar lo establecido en la Norma Técnica Colombiana NTC No. 4595 definida por el Ministerio de Educación Nacional y en el “*Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada*”, que establecen, entre otros, los siguientes objetivos que debe cumplir la planta física:

- Facilitar la producción.
- Maximizar el espacio.
- Facilitar el aseo y limpieza.
- Hacer uso efectivo de la fuerza de trabajo (economía de movimientos, seguridad, comodidad).

Al igual que cualquier servicio de alimentación, las instalaciones de los comedores escolares deben cumplir y estar enmarcados en el Capítulo I Edificación e



instalaciones, del Título II Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, del Decreto 3075 de 1997, que reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979.

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, así como lavado, aseo, disposición de basuras y desperdicios. Para cada una de estas actividades se debe destinar un área de trabajo específica e independiente, teniendo en cuenta que los requerimientos varían de acuerdo con el tamaño del espacio físico destinado al servicio y a las funciones que en él se cumplirán. Así mismo, se debe contar con un lugar equipado para la elaboración de registros de información.

- *Comedor.* La Norma Técnica Colombiana NTC-4595 propone un espacio mínimo para preescolar de 0.80 m² y de 1.07 m² por estudiante de nivel básico por turno para la zona de comedor en las instituciones y centros educativos de nivel básico y medio.

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 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.

La capacidad del área también dependerá de los tamaños de las mesas y las sillas, así como del presupuesto para la ampliación o adecuación del espacio disponible, por lo cual se recomienda tener mesas del mismo ancho y largo que se puedan unir o separar para optimizar el uso del espacio según el número de usuarios por turno. Se propone integrar las instalaciones donde se prestan los servicios de alimentación en una sola sección.

Además de la aplicación de la norma técnica antes señalada, para el diseño de la planta física (materiales, características de construcción, porcentaje de humedad, etc.) se debe aplicar lo estipulado en el Decreto No. 3075 de 1997.

4.8.1.2. 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 y las demás normas vigentes, 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 manejar unas buenas prácticas higiénicas por parte de quien los manipule, se deben implementar y desarrollar de manera especial los siguientes programas:



- **Plan de saneamiento básico:** debe tener aplicabilidad para la bodega de almacenamiento y distribución, en caso de tenerla, y para los diferentes comedores escolares atendidos, según lo establecido en el capítulo VI, artículos 28 y 29 del Decreto 3075 de 1997. 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 estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 3075 de 1997, 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 estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 3075 de 1997, incluyendo la fumigación como parte del programa de control integral de plagas, de manera conjunta con las acciones de control físico y educativo, las cuales deben garantizarse en forma permanente por la sede educativa en coordinación con el operador del Programa.
- La fumigación debe efectuarse en cada uno de los comedores escolares en los periodos cortos y largos de vacaciones (semana santa, junio, octubre y fin de año), de manera previa a la prestación del servicio del comedor escolar, y debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio.
- *Programa de residuos sólidos:* debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 3075 de 1997, y bajo la reglamentación que al respecto se tenga estipulada en los municipios.

- **Programa de abastecimiento de agua:** en el que se garantice 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.

En situaciones de contaminación de agua por derrames de sustancias químicas o emergencias, tipo desbordamientos de ríos, inundaciones o sismos, el agua deberá ser suministrada por tanques surtidores, botellones de agua u otro mecanismo seguro.



Se debe disponer de un tanque de agua con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción y, cuando se utilice, se deben realizar los procedimientos anteriormente recomendados. Estos tanques deben lavarse y realizarles mantenimiento, mínimo 2 veces al año. Cada vez que sean aseados se les colocará una etiqueta con la fecha del último lavado. Estos deberán mantenerse tapados y solo debe tener acceso a ellos la persona autorizada.

Para su consumo, el agua no debe ser almacenada por más de 24 horas, ya que se contamina con gran facilidad.

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, así como actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento, prácticas de ahorro y cuidado del agua, como garantía de un buen manejo ambiental.

4.8.1.3. 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 ser de material apto 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. 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, estos 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.

El comedor escolar deberá contar en cada punto de preparación y distribución de un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que asegure la calidad en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación y distribución, de acuerdo con lo establecido en las tablas siguientes.



Tabla 7. 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
Licuada industrial	0	1	1	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
Termómetro de punzón análogo o digital con rango de temperatura desde congelación hasta cocción	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 del supervisor no será exigida su existencia.

Tabla 8. 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 litros o 12 pies	1	1	0	0	0	0	0
Nevera de 512 litros o 19 pies	0	0	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
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 con rango de temperatura desde congelación hasta cocción	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 del supervisor no será exigida su existencia.

Tabla 9. 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 Lts.	2	2	2	2	3	4	5

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineducacion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



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
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
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 10. Menaje para la cocina– Ración preparada en el sitio – almuerzo.

ELEMENTO	REF.	HASTA 50	HASTA 100	HASTA 200	HASTA 300	HASTA 400	HASTA 500	HASTA 600
		RACIONES CANTIDAD	RACIONES CANTIDAD	RACIONES CANTIDAD	RACIONES CANTIDAD	RACIONES CANTIDAD	RACIONES CANTIDAD	RACIONES 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
Legumbreira		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



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
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 11. Dotacion 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
Cuchillo 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.

4.8.1.4. Implementos de aseo

Cada comedor escolar debe contar 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 a lo relacionado en la siguiente tabla:

Tabla 12. Insumos e implementos de aseo por Comedor Escolar - Ración preparada en el sitio

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma 1,40 MT	1
Recogedor de basura de plástico	1
Cepillo largo cerdas duras	1
Cepillo de mano cerdas duras	1
Cepillo para uñas	1 por manipulador de alimentos
Esponja plástica para el lavado de ollas.	2
Detergente para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido para alimentos	2 kilos mensual por cada 100 cupos
Esponja de fibra de abrasividad media	2 unidades mensuales



PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
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	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos
Bolsas plásticas biodegradables de <u>color verde</u> para los residuos ordinarios, de <u>color azul</u> para el material reciclable, de <u>color gris</u> para el papel y el cartón y <u>color beige</u> para los residuos orgánicos. 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	4 Canecas, por cada comedor escolar. Dimensiones: largo 55,5, ancho 67 altura 98 cm. Material: Polietileno de alta densidad. (1 verde, 1 azul, 1 gris 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 ser repuestos cada vez que se deterioren

4.8.2. Modalidad complemento alimentario ración industrializada lista

4.8.2.1. Empaque

El complemento alimentario industrializado debe ser empacado para cada beneficiario en bandeja de pulpa de cartón biodegradable envuelta con papel vinilpel o en bolsa plástica transparente y los alimentos que lo componen deben tener empaque primario, que cumpla con el rotulado según la normatividad que aplique, excepto las frutas.

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineducacion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



En el caso de que la leche o bebida láctea necesite mantenimiento por cadena de frío, ésta irá por fuera de la bandeja o la bolsa.

4.8.2.2. Infraestructura

- *Planta de producción o ensamblaje:* 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 y las demás normas vigentes. 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 favorable.
- *Comedor:* Teniendo en cuenta que el PAE se desarrolla en las instituciones educativas, es responsabilidad del sector educativo y de los entes territoriales, posibilitar las condiciones de infraestructura de los comedores. Por lo anterior, para la determinación de las necesidades de infraestructura, se debe considerar lo establecido en la Norma Técnica Colombiana NTC No. 4595 del el Ministerio de Educación Nacional y en el “*Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada*”, que establecen, entre otros, los siguientes objetivos que debe cumplir la planta física:
 - Maximizar el espacio.
 - Facilitar el aseo y limpieza.
 - Hacer uso efectivo de la fuerza de trabajo (economía de movimientos, seguridad, comodidad).

La Norma Técnica Colombiana NTC-4595 propone un espacio mínimo para preescolar de 0.80 m² y de 1.07 m² por estudiante de nivel básico por turno para la zona de comedor en las instituciones y centros educativos de nivel básico y medio.

Debe ser de fácil acceso, amplio, con colores claros y estar dotado con mesas y sillas de material fácilmente lavable. Así mismo, debe estar ambientado con material educativo relacionado con alimentación 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.

La capacidad del área también dependerá de los tamaños de las mesas y las sillas, así como del presupuesto para la ampliación o adecuación del espacio disponible, por lo cual, se recomienda tener mesas del mismo ancho y largo que se pueden unir o separar para optimizar el uso del espacio según el número de usuarios por turno. Se



propone integrar las instalaciones donde se prestan los servicios de alimentación en una sola sección.

4.8.2.3. 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 Diciembre de 1997 y las demás normas vigentes y para el caso específico del transporte de alimentos perecederos bajo la Resolución 2505 de 2004.

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

- **Plan de saneamiento básico:** acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículos 28 y 29 del Decreto 3075 de 1997, el cual debe contener:

- *Programa de limpieza y desinfección:* debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 3075 de 1997 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.
- *Programa de control de plagas:* debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 3075 de 1997, incluyendo la fumigación como parte del programa de control integral de plagas, de manera conjunta con las acciones de control físico y educativo.
- *Programa de residuos sólidos:* debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 3075 de 1997 y bajo la reglamentación que al respecto se tenga estipulada en los municipios.

- **Programa de abastecimiento de agua:** en el que se garantice que el agua que se utilice en la planta de producción y ensamble es 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.

En situaciones de contaminación de agua por derrames de sustancias químicas o emergencias, tipo desbordamientos de ríos, inundaciones o sismos, el agua deberá ser suministrada por tanques surtidores, botellones de agua u otro mecanismo seguro.



Se debe disponer de un tanque de agua con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción y, cuando se utilice, se deben realizar los procedimientos anteriormente recomendados. Estos tanques deben lavarse y realizarles mantenimiento, mínimo 2 veces al año. Cada vez que sean aseados se les colocará una etiqueta con la fecha del último lavado. Estos deberán mantenerse tapados y solo debe tener acceso a ellos la persona autorizada.

Para su consumo, el agua no debe ser almacenada por más de 24 horas, ya que se contamina con gran facilidad.

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 la planta, análisis microbiológicos y fisicoquímicos periódicos, así como actividades de limpieza de periódica de tanques de almacenamiento, prácticas de ahorro y cuidado del agua, como garantía de un buen manejo ambiental.

4.8.2.4. 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. 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 necesario 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:



Tabla 13. Dotacion de comedor – Complemento alimentario industrializado

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 gris y 1 beige). Debidamente identificadas

4.8.3. Comedores escolares en condiciones especiales y extremas

Al ser el PAE un Programa que llega a la totalidad de los municipios del País y teniendo en cuenta la pluriculturalidad, topografía y diferencias culturales y sociales del mismo y con el fin de garantizar el derecho a la alimentación y la educación de los niños, niñas y adolescentes pertenecientes a las diferentes comunidades étnicas y ubicados en zonas complejas que pueden dificultar el desarrollo propio del Programa, se definieron unas directrices específicas desde el MEN, considerando los comedores escolares en condiciones especiales y extremas.

4.8.3.1. Comedores escolares para el enfoque diferencial en comunidades étnicas

En el marco del concepto de enfoque diferencial se “debe garantizar los derechos individuales y colectivos de los diferentes grupos poblacionales, tomando en cuenta las diversidades e inequidades existentes, con el objetivo de brindar una adecuada atención y protección de los derechos correspondiendo a los principios del libre ejercicio de éstos, del respeto por la dignidad humana y la equidad. Es el derecho al reconocimiento de la diversidad y la promoción por el respeto y la libertad en el ejercicio de las diferencias”²²

El Plan Nacional de Desarrollo 2010-2014 dentro de las políticas diferenciadas para la inclusión social establece la incorporación del lineamiento estratégico de **enfoque diferencial** en acciones de política pública que estén orientadas a generar condiciones

²² 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. P 7.



para la igualdad de oportunidades y el desarrollo social integral, considerando aspectos relevantes como las diferencias poblacionales, regionales y características específicas de la población de los diferentes grupos étnicos; de tal manera que se logre garantizar su supervivencia como culturas y la atención oportuna, eficiente y pertinente²³

4.8.3.2. Comedores escolares ubicados en Instituciones o sedes educativas en zonas de difícil acceso

De acuerdo con el Decreto 521 de 2010 expedido por el Ministerio de Educación Nacional, en su artículo 2, se consideran zonas de difícil acceso, aquellas con los siguientes criterios.

- Que sea necesaria la utilización habitual de dos o más medios de transporte para un desplazamiento hasta el perímetro urbano.
- Que no existan vías de comunicación que permitan el tránsito motorizado durante la mayor parte del año lectivo.
- Que la prestación del servicio público de transporte terrestre, fluvial o marítimo, tenga una sola frecuencia, ida o vuelta, diaria.

Además en el marco del Programa se consideran zonas de difícil acceso, aquellas donde:

- El transporte de los alimentos e insumos se realice por vía fluvial o aérea o que aun siendo terrestre no garantice las condiciones mínimas.
- El orden público no facilite las condiciones de la prestación del servicio.

4.8.3.3. Inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios

El servicio de alimentación deberá contar en cada punto de preparación y distribución de la ración preparada con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que asegure la calidad en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación y distribución, de acuerdo con lo establecido en las tablas siguientes.

²³ Departamento Nacional de Planeación. Plan Nacional de Desarrollo 2010-2014: Prosperidad para todos. Bogotá 2011. P 468.



Tabla 14. Equipo de cocina mínimo - Ración preparada en el sitio – complemento alimentario jornada mañana y complemento alimentario jornada de la tarde.

EQUIPO	CONDICIÓN		HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	ENERGIA	GAS	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Estufa de gas lineal de tres quemadores*		X	1	1	1	1	1	1	1
Estufa enana - Un quemador grande*		X	0	0	0	1	2	2	3
Pipeta de gas con capacidad acorde al servicio		X	1	1	1	1	1	1	1
Regulador de gas		X	1	1	1	1	1	1	1
Manguera de gas		X	1	1	1	1	1	1	1
Nevera 12 pies o 366 litros**	X	X	1	1	0	0	0	0	0
Nevera 19 pies ó 512 litros**	X	X	0	0	1	1	1	1	1
Licuada industrial	X		0	1	1	1	1	1	1
Balanza de 25 Libras mecánica			1	1	1	1	0	0	0
Balanza Romana 20@ mecánica			0	0	0	0	1	1	1
Balanza Gramera de mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad mecánica			1	1	1	1	1	1	1
Balanza Gramera de mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad digital.	X		1	1	1	1	1	1	1
Molino eléctrico	X		0	0	0	0	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

*Es posible aplicar la cocción con leña o cualquier otro medio tradicional o autóctono, siempre y cuando se garantice preparación en lugar protegido, evitando la contaminación interna de la preparación en cocción, una buena ventilación para la evacuación de humos y facilidad de limpieza de los residuos generados.

**En lugares donde no se disponga del servicio de energía para utilizar refrigeradores, se puede utilizar refrigerador a gas. En su defecto, el uso de neveras de hielo o la aplicación de métodos de conservación para proteína animal, como el ahumado o salado, pueden ser utilizados. La proteína animal no refrigerada ni conservada por otro método, se podrá consumir el mismo día de su obtención (pesca, animal de caza o sacrificio de ganado porcino, vacuno).



Tabla 15. Equipo de cocina – Ración preparada en el sitio – Almuerzo.

EQUIPO	CONDICIÓN		HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	ENERGIA	GAS	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Estufa de gas lineal de tres quemadores*		X	1	1	1	1	1	1	1
Estufa enana - Un quemador grande*		X	0	1	1	1	2	2	3
Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio		X	1	1	1	1	1	1	1
Regulador de gas		X	1	1	1	1	1	1	1
Manguera de gas		X	1	1	1	1	1	1	1
Nevera 12 pies ó 366 litros**	X	X	1	1	0	0	0	0	0
Nevera 19 pies ó 512 litros**	X	X	0	0	1	1	1	1	1
Congelador 1 puerta 5 pies - Capacidad 30 Kilos**	X		0	1	1	0	0	0	0
Congelador 1 puerta 7 pies - Capacidad 45 Kilos	X		0	0	0	1	1	1	1
Congelador 1 puerta 15 pies - Capacidad 70 Kilos	X		0	0	0	0	1	1	1
Licuadora no industrial	X		1	1	1	1	1	1	1
Licuadora Industrial 4 Litros	X		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 digital.	X		1	1	1	1	1	1	1
Balanza Gramera de mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad mecánica			1	1	1	1	1	1	1
Molino con motor 1 H.P.	X		0	0	0	1	1	1	1
Molino manual			1	1	1	0	0	0	0

*Es posible aplicar la cocción con leña o cualquier otro medio tradicional o autóctono, siempre y cuando se garantice preparación en lugar protegido, procurando la no contaminación interna de la preparación en cocción, una buena ventilación para la evacuación de humos y facilidad de limpieza de los residuos generados.



**En lugares donde no se disponga del servicio de energía para utilizar refrigeradores, se puede utilizar refrigerador a gas. En su defecto, el uso de neveras de hielo o la aplicación de métodos de conservación para proteína animal, como el ahumado o salado, pueden ser utilizados. La proteína animal no refrigerada ni conservada por otro método, sólo se podrá consumir el mismo día de su obtención (pesca, animal de caza o sacrificio de ganado porcino, vacuno).

Tabla 16. Menaje para la cocina según volumen de producción - 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 estándar	2	3	4	4	6	6	8
Cernidor aluminio	Normal	1	1	1	2	3	3	3
Olleta	3 Lts.	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	2	2	2	2	0	0	0
	# 36	1	2	0	2	2	3	3
	# 40	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



Tabla 17. Menaje para la cocina según volumen de producción – 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	Extragrand	2	2	2	2	6	6	6
Caldero	50X30	1	1	1	2	2	3	3
Canastilla plástica	60x40x13 ó estándar	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	Acero inox	1	2	3	3	3	3	3
Cuchillo cocina para Cortar verdura	Acero inox	1	2	3	3	3	3	3
Cuchillo cocina para pelar papa	Acero Inox	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
Legumbreira		1	2	3	3	4	4	5
Olla (aluminio recortado)	# 32 o 24 litros	2	2	2	2	0	0	0
	# 36 ó 36 litros	1	2	2	2	2	3	3
	# 40 ó 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



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
Cucharones y cucharas medidoras de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servicio 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 servicio estandarizadas	Plásticos	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad

Tabla 18. 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
Cuchillo 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: 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 escuela.

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

*Se podrán hacer uso de otros implementos tradicionales o autóctonos, siempre y cuando cumplan con ser fabricados en un material sanitario (materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes) y en el número estipulado por la tabla anterior.



** No será necesaria esta dotación en caso de que la población atendida por razones culturales no la utilice.

4.8.3.4. Implementos de aseo.

Cada comedor escolar debe contar 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 a lo relacionado en la siguiente tabla:

Tabla 19. Insumos e implementos de aseo por Comedor Escolar

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma 1,40 MT	1
Recogedor de basura de plástico	1
Cepillo largo cerdas duras	1
Cepillo de mano cerdas duras	1
Cepillo para uñas	1 por manipulador de alimentos
Esponja plástica para el lavado de ollas.	2
Detergente para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido para alimentos	2 kilos mensuales por cada 100 cupos
Esponja 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 desinfectante para manos, en dispensador y con identificación del producto	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos



PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos sólidos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Canecas para manejo de residuos	El programa como mínimo debe contar con dos canecas o recipientes plásticos Debidamente identificados y de dos colores diferentes para garantizar la separación de productos orgánicos e inorgánicos.
Papel higiénico hoja doble	1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos
Gas (en caso de tener acceso a este)	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 ser repuestos cada vez que se deterioren

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

5.1.1. Convocatoria y reunión del Consejo de Política Social Municipal ²⁴

Es responsabilidad del Alcalde Municipal y del Consejo de Política Social, la planeación conjunta del PAE en el municipio, el cual debe estar incluido en el Plan de Desarrollo y de Inversión Local. Este proceso comprende las siguientes acciones:

²⁴ Incluye vincular a los sectores de educación, salud y agricultura del municipio y comunidad educativa para la definición y cumplimiento de acciones alrededor del PAE.

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineduacion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



5.1.1.1. Análisis de la información, resultado del Diagnóstico Situacional del municipio o distrito y diagnóstico de infraestructura, servicios públicos y dotación de las instituciones educativas.

Con el fin de identificar a la población que debe recibir prioritariamente la atención alimentaria, es importante analizar la información del municipio sobre el número y porcentaje de niños en edad escolar, áreas geográficas, zonas o barrios de mayor pobreza, proporción de población en edad escolar por puntos del corte del SISBEN, ubicación de las instituciones educativas por áreas urbana y rural, jornadas escolares, total de cobertura del sistema escolar, total matrícula escolar por grados, tasas de ausentismo y deserción rurales/urbanas, así como la demanda insatisfecha de los servicios educativos, niños en edad escolar se encuentran fuera del sistema educativo y alumnos matriculados 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 menaje y equipos en los comedores escolares, donde se prestará el servicio de alimentación, ya que, con base en estos resultados, se determina la modalidad del servicio a implementar (ración para preparar en el sitio o la ración industrializada lista). Igualmente, esta información permite analizar los posibles recursos necesarios para la cofinanciación.

5.1.1.2. Definición coberturas y selección de instituciones y sedes educativas

Con base en la información del Sistema de Matrícula SIMAT, la aplicación de los criterios de priorización y focalización para la selección de instituciones y centros educativos y la población objetivo, de las condiciones de infraestructura, de la dotación y menaje de los instituciones y centros educativos, su ubicación y condiciones de acceso, se deben definir las coberturas de cada institución y centro educativo y definir el tipo de servicio a desarrollar, si es complemento alimentario jornada mañana, complemento alimentario jornada tarde y almuerzo y el tipo de servicio a ofrecer, esto es, ración para preparar en sitio o ración industrializada lista, en caso de no contarse con condiciones de infraestructura adecuada, el número de días de atención y el presupuesto disponible.

5.1.2. Inscripción de los titulares de derecho y reporte de los niños, niñas y adolescentes inscritos en el PAE.

La inscripción de los titulares de derecho y reporte de los niños, niñas y adolescentes inscritos en el PAE son actividades que realizan de manera conjunta el operador y las instituciones y sedes educativas.



La inscripción se deberá realizar antes de iniciar la operación del PAE, y en el momento de la inscripción, se debe establecer el estado de afiliación al régimen de seguridad social en salud de los niños, niñas y adolescentes titulares de derecho. En caso de que no estén afiliados, se deben realizar acciones con las familias para gestionar su inclusión ante la autoridad competente.

5.2. Contratación del Programa de Alimentación Escolar

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

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

5.2.1.1. Experiencia y capacidad financiera

- Acreditar experiencia específica en servicios de alimentación a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en comedores escolares o servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya sea en comedores tradicionales o comedores de autoservicio o comedores de comida para llevar.
- El ente territorial propenderá porque la experiencia específica y la capacidad financiera, solicitada a los proponentes sea como mínimo equivalente en tiempo y cuantía al presupuesto y plazo de ejecución del proceso de selección que se adelante.
- El Operador deberá estar inscrito en las clasificaciones del Código Industrial Internacional Uniforme - CIIU, de acuerdo con el objeto a contratar.
- Los contratos presentados para acreditar experiencia deben estar liquidados.
- 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 presente proceso contractual, se tendrá en cuenta únicamente la experiencia correspondiente a la relacionada con el objeto del Programa.

5.2.1.2. Valores agregados que aportan puntaje

Además de los criterios de ponderación que la entidad territorial considere pertinentes cuando se adelanten procesos de contratación, se sugiere incluir los siguientes:

- Porcentajes de oferta de compras locales



5.2.2. Recurso Humano.

5.2.2.1. Necesidad de recurso humano

Los operadores deberán asegurar que el personal que requieran para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, sea vinculado conforme a lo establecido por la normatividad legal vigente en Colombia.

El número de manipuladores de alimentos debe garantizar la calidad y oportunidad para todas las etapas del proceso desde la recepción, selección, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. De igual manera, se debe tener en cuenta las condiciones y espacios de las áreas de la cocina y comedor, el número de equipos y las preparaciones de los alimentos.

A continuación se relacionan los parámetros para el cálculo del recurso humano para la manipulación de alimentos, requerido para la modalidad ración preparada en sitio.

Tabla 20. Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas.

N° de manipuladores de alimentos requeridos			
De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	De 301 hasta 500 raciones
1	2	3	3

Nota: El ajuste de la cantidad de personal requerido dependerá de las condiciones propias de cada servicio, así como de la distribución de funciones específicas para los cargos: almacenista, jefe de producción y/o administrador, entre otros.

En la ración industrializada lista, el operador llevará las raciones de alimentos hasta el comedor escolar de la institución o sede educativa, en donde será entregada al responsable, quien coordinará la distribución a los titulares de derecho.

5.2.2.2. Personal manipulador de alimentos

Para la vinculación del personal manipulador de alimentos el operador debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

Perfil

- Mayor de 18 años.
- Alfabeta.
- Buen estado de salud certificada, antes de desempeñar esta función.

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineducacion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



- Estar capacitado en manipulación de alimentos y tener certificación vigente.²⁵
- Tener experiencia comprobada en la preparación de alimentos.
- Mantener buenas relaciones con la comunidad educativa.
- Mostrar inquietud e interés hacia el proceso de producción, conservación, distribución de alimentos, reciclaje y cuidado del ecosistema.

Estado de salud y manejo higiénico sanitario

Se debe considerar lo dispuesto en el capítulo 3, Personal Manipulador de Alimentos, del Título II Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, del Decreto 3075 de 1997.

Actividades del personal de manipulación de alimentos

Son aquellas que se relacionan con la manipulación, almacenamiento, preparación, servida y distribución de los alimentos y el aseo del servicio de alimentación y del comedor escolar. Se destacan las siguientes:

- Recibir los artículos que entran al servicio, verificar las cantidades y la calidad de los mismos, y diligenciar los registros de inventarios establecidos.
- Velar por el almacenamiento y manejo apropiado de los alimentos.
- Preparar los alimentos de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón y ciclos de menús y servir con medidas o recipientes estandarizados.
- Mantener las áreas del servicio de alimentos en completo orden, aseo y desinfección.
- Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad.
- Velar por el mantenimiento del equipo y demás utensilios de cocina y comedor, vigilar que se utilicen de manera correcta y solicitar oportunamente su reparación o reemplazo.
- Estar bien presentadas y con el uniforme completo y limpio.
- Mantener buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con los niños, el sector educativo y la comunidad en general.

²⁵ En el Distrito Capital se debe cumplir con la Resolución 1090/98 y en los departamentos y municipios aplican las disposiciones de cada Secretaría Seccional de Salud. Sin embargo, el Curso obligatorio en educación sanitaria debe ser mínimo de 10 horas.



5.2.3.3. Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial

Legalmente es obligación de toda empresa desarrollar un programa de salud ocupacional, el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo (Decreto 614 de 1.984, Art. 29, Resolución 2013 de 1.986, Resolución 1016 de 1.989 Art. 10, 11, 14).

El operador debe velar por la implementación de un programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial, entendido como 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.

5.2.3. Obligaciones mínimas que deben cumplir los operadores

A continuación se describen las obligaciones mínimas que deben cumplir los operadores del PAE, las cuales deben hacer parte integral de los procesos de contratación de los mismos.

5.2.3.1 Obligaciones del operador para la modalidad de ración preparada en sitio

A continuación se describen las obligaciones que deben asumir los operadores en relación con los contratos y propuestas que suscriban para para ejecutar el PAE:

Generales

- Realizar las actividades contempladas en los lineamientos técnico administrativos y estándares del PAE del MEN.
- Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabamientos que afecten el objeto del contrato.
- 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 Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos dará lugar a la terminación del contrato.



- Contar con el personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnicos del PAE.
- 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.
- Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.
- Utilizar el logo del MEN en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio.
- Desarrollar la operación del PAE de acuerdo al plazo, especificaciones y a los lineamientos técnicos administrativos y estándares del MEN.

Etapas de alistamiento

- Adecuar con base en las normas higiénico-sanitarias establecidas del Decreto 3075 de 1997, la bodega o ensamble en caso de contar con ella.
- Contar con acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega, con fecha no superior a un (1) año, antes de la fecha de entrega de la propuesta y debe tener concepto favorable el cual debe mantenerse durante la ejecución del contrato. En caso de no contar con ella, soportar documentalmente la solicitud de la misma y su seguimiento.
- Dotar la bodega mínimo con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: equipo de refrigeración y congelación, balanza, gramera, termómetro, carretilla transportadora, canastillas y estibas de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997
- Realizar un plan de saneamiento para bodega y servicios de alimentación escolares por escrito que incluya:

Programa de limpieza y desinfección de:

- ✓ Objetivos
- ✓ Productos químicos a utilizar con fichas técnicas

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineduccion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



- ✓ Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación.
- ✓ Formatos de monitoreo y control

Programa de residuos sólidos con un contenido mínimo de:

- ✓ Objetivos
- ✓ Tipos de residuos
- ✓ Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final
- ✓ Código de colores
- ✓ Impacto ambiental
- ✓ Formatos de monitoreo y control

Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de:

- ✓ Objetivos
 - ✓ Caracterización de plagas
 - ✓ Tipo de control (físicos y químicos)
 - ✓ Periodicidad y métodos de aplicación
 - ✓ Sustancias químicas con fichas técnicas
 - ✓ Empresa que prestará el servicio
- Elaborar un ciclo de menús con un mínimo de 21 días de acuerdo a las minutas patrón estipuladas en el presente lineamiento.
- Presentar una propuesta de compras locales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal, departamental o distrital de la zona donde vaya a operar, que incluya el porcentaje mensual ofrecido en la propuesta y el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica. Priorizar los proveedores que se encuentren en:
- ✓ Organizaciones de productores que estén o hayan participado en el Proyecto Apoyo a Alianzas Productivas del Ministerio de Agricultura y que estén comercializando sus productos de manera asociativa.
 - ✓ Organizaciones de productores que estén o hayan participado del Proyecto de Oportunidades Rurales del Ministerio de Agricultura y que estén en disposición de participar dentro de un proyecto de alianzas productivas con los operadores del Programa.
 - ✓ Organizaciones de productores que potencialmente estén en capacidad y en disposición de participar en uno de los proyectos anteriores.
 - ✓ Productores apoyados por el DPS Departamento para la Prosperidad Social.



- ✓
- Implementar y desarrollar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, que contenga como mínimo:
 - ✓ Objetivos.
 - ✓ Estrategias de respuesta ante contingencias.
 - ✓ Personas o empresa encargada de su aplicación.
 - ✓ Fichas técnicas de los equipos.
 - ✓ Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada sede educativa.
- Garantizar las existencias suficientes de equipos y menaje para la ejecución del programa, de acuerdo a lo establecido en el lineamiento.
- Identificar y señalar cada una de las áreas dentro del servicio de alimentación, en material sanitario, delimitando cada espacio físico utilizado en los diferentes procedimientos dentro del comedor escolar, de acuerdo a la infraestructura de éste, así: área de recibo de alimentos, área de almacenamiento, área de preparación, área de distribución-comedor y área de lavado de acuerdo con lo establecido en el decreto 3075 de 1997.
- Estandarizar el ciclo de menú por ración y número total de raciones a atender en cada sede educativa y ubicarlo de manera visible en cada comedor escolar.
- Establecer rutas, periodicidad y días de entrega (Modelo Operativo) de víveres a cada sede educativa de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de ellas.
- 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, sea vinculado conforme a lo establecido por la normatividad legal vigente en Colombia.
- Establecer y documentar un programa de abastecimiento de agua, de acuerdo a lo establecido en el decreto 3075 de 1997 que contenga como mínimo:
 - ✓ Objetivos.
 - ✓ Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las instituciones y centros educativos adjudicados (de acuerdo a diagnóstico realizado).
 - ✓ Estrategias a implementar para garantizar el servicio en calidad de potabilidad.
 - ✓ Formatos de monitoreo y control.
 - ✓ Planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el



- abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación.
 - ✓ Actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento
 - ✓ Prácticas de ahorro y cuidado del agua.
 - ✓ Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas.
- Elaborar y ubicar en lugar visible del comedor escolar un formato de visibilidad, el cual debe contener la siguiente información:
- ✓ Número del contrato o convenio.
 - ✓ Fecha de suscripción del contrato o convenio.
 - ✓ Fecha de iniciación del servicio.
 - ✓ Minuta patrón y ciclos de menú.
 - ✓ Días de atención.
 - ✓ Número de manipuladores(as) de alimentos en el servicio de alimentación escolar.
 - ✓ Número de raciones diarias –Complemento alimentario jornada mañana o complemento alimentario jornada tarde.
 - ✓ Número de raciones diarias – Almuerzos.
 - ✓ Número de raciones de otros tipos de complementos.
 - ✓ Número de titulares de derechos.
 - ✓ Línea de Atención al Ciudadano y correo electrónico que determine el ente territorial, para la atención de peticiones, quejas y reclamos.

Etapas de operación y proceso

- Dotar mantener y reemplazar cada vez que se deterioren los implementos de aseo estipulados en los lineamientos para garantizar la prestación del servicio.
- Realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de acuerdo a la lista de intercambios presentada en la propuesta
- Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles luego de reportada la solicitud por parte de la sede educativa, supervisor, la interventoría externa, o los manipuladores de alimentos. En caso que se requiera retirar el equipo de la sede para su reparación o que su reparación o mantenimiento no sea inmediato, el operador deberá garantizar la disponibilidad de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento o remplazo del producto o alimento que se vea afectado por el daño del equipo, de manera que se garantice la prestación del servicio.



- Reportar por escrito al supervisor del contrato y al rector de la Sede Educativa con copia a la interventoría, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.
- Mantener y/o gestionar con la sede educativa y el ente territorial la adquisición de equipos y menaje faltante o por reposición, de acuerdo con lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE.
- Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido por TÍTULO II “condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos”, del Decreto 3075 de 1997.
- Cumplir durante la ejecución del contrato con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011 y las demás normas vigentes acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos.
- Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo al cronograma de rutas y periodicidad de entrega establecida en la etapa de alistamiento.
- Cumplir con las condiciones de transporte estipuladas en la Resolución 002505 de 2004, para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles.
- Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos transportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por cada ente municipal de salud, el certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo), mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo.
- Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo con los programas ofrecidos.
- Realizar remisión de entrega de víveres para cada institución y centro educativo, en la cual se relacione el nombre de la Sede Educativa, el nombre del docente encargado del comedor escolar, el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el comedor escolar.



- Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los alimentos los faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos.
- Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el comedor escolar.
- Atender las visitas a los servicios de alimentación , bodegas, plantas y sedes administrativas y solicitudes del MEN y la entidad territorial a través de la supervisión e interventoría del Programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores del Programa de Alimentación Escolar.
- Responder a los requerimientos realizados por la supervisión e interventoría.
- Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de supervisión e interventoría.
- Realizar el seguimiento y participar de los comités de Alimentación Escolar conformados y programados en las diferentes Sedes Educativas.
- Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y titulares de derecho atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.
- Realizar compras locales mensuales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal, departamental o distrital de la zona donde vaya a operar de acuerdo al alcance del contrato, e informar por escrito al supervisor del contrato como mínimo el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica.

En caso de que el operador requiera cambiar de modalidad “Ración Preparada en Sitio” a “Ración Industrializada”, debe realizar una solicitud con la justificación técnica al supervisor del contrato.



5.2.3.1 Obligaciones del operador para la modalidad ración industrializada

A continuación se describen las obligaciones que deben asumir los operadores en relación con los contratos y propuestas que suscriban para para ejecutar el PAE:

Generales

- Realizar las actividades contempladas en los lineamientos técnico administrativos y estándares del programa de alimentación escolar del MEN.
- Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabamientos que afecten el objeto del contrato.
- 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 Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al ICBF, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos dará lugar a la terminación del contrato.
- Contar con el personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnicos del Programa.
- 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.
- Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.
- Utilizar el logo del MEN en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del ministerio.
- Desarrollar la operación del Programa de Alimentación Escolar de acuerdo al plazo, especificaciones y a los lineamientos técnicos administrativos y estándares del MEN.



Etapa de alistamiento

- Adecuar con base a las normas higiénico-sanitarias establecidas del Decreto 3075 de 1997 una planta de producción o ensamble. En este caso, tener acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega, ensamble o planta de producción con fecha no superior a un (1) año, antes de la fecha de entrega de la propuesta y debe tener concepto favorable, el cual debe mantenerse durante la ejecución del contrato. En caso de no contar con ella, soportar documentalmente la solicitud de la misma y su seguimiento.
- Realizar un plan de saneamiento para la planta de producción o ensamble por escrito que incluya:

Programa de limpieza y desinfección, con un contenido mínimo de:

- ✓ Objetivos.
- ✓ Productos químicos a utilizar con fichas técnicas.
- ✓ Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación.
- ✓ Formatos de monitoreo y control

Programa de residuos sólidos, con un contenido mínimo de:

- ✓ Objetivos.
- ✓ Tipos de residuos.
- ✓ Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final.
- ✓ Código de colores.
- ✓ Impacto ambiental.
- ✓ Formatos de monitoreo y control.

Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de:

- ✓ Objetivos.
 - ✓ Caracterización de plagas.
 - ✓ Tipo de control (físicos y químicos).
 - ✓ Periodicidad y métodos de aplicación.
 - ✓ Sustancias químicas con fichas técnicas.
 - ✓ Empresa que prestará el servicio.
- Elaborar un ciclo de menús con un mínimo de 21 días de acuerdo a las minutas patrón estipuladas en el presente lineamiento.

- Presentar una propuesta de compras locales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal, departamental o distrital de la zona donde vaya

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineducacion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



a operar, que incluya el porcentaje mensual ofertado en la propuesta y el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica. Priorizar los proveedores que se encuentren en:

- ✓ Organizaciones de productores que estén o hayan participado en el Proyecto Apoyo a Alianzas Productivas del Ministerio de Agricultura y que estén comercializando sus productos de manera asociativa.
 - ✓ Organizaciones de productores que estén o hayan participado del Proyecto de Oportunidades Rurales del Ministerio de Agricultura y que estén en disposición de participar dentro de un proyecto de alianzas productivas con los operadores del Programa.
 - ✓ Organizaciones de productores que potencialmente estén en capacidad y en disposición de participar en uno de los proyectos anteriores.
 - ✓ Productores apoyados por el DPS Departamento para la Prosperidad Social.
- Estandarizar el ciclo de menú por ración y número total de raciones a atender en cada sede educativa y ubicarlo de manera visible en cada comedor escolar.
 - Establecer rutas de entrega (Modelo Operativo) de complementos alimentarios a cada sede educativa de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de ellas.
 - Establecer y documentar un programa de abastecimiento de agua, de acuerdo a lo establecido en el decreto 3075 de 1997 que contenga como mínimo:
 - ✓ Objetivos.
 - ✓ Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en los servicios de alimentación adjudicados (de acuerdo a diagnóstico realizado).
 - ✓ Estrategias a implementar para garantizar el servicio en calidad de potabilidad.
 - ✓ Formatos de monitoreo y control.
 - ✓ Planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación.
 - ✓ Actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento.
 - ✓ Prácticas de ahorro y cuidado del agua.
 - ✓ Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas.
 - Garantizar que el personal manipulador de alimentos de la planta de producción y embalaje, tengan como mínimo la siguiente documentación: certificado de



capacitación básica en manipulación de alimentos expedido por un ente autorizado por la autoridad sanitaria correspondiente, certificados médicos de aptitud laboral expedido por un médico especialista en salud ocupacional o en trabajo, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo. Cada que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito, de conformidad con la resolución 2346 de 2007.

- Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada procesador de alimentos y auxiliar de bodega, que contenga como mínimo: copia del certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificados médicos de aptitud laboral, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito.
- Dotar mínimo de dos uniformes al personal manipulador de alimentos de acuerdo a lo establecido en el decreto 3075 de 1997 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.
- Elaborar y ubicar en lugar visible del comedor escolar un formato de visibilidad con logo del MEN de acuerdo al Manual de Imagen, el cual debe contener la siguiente información:
 - ✓ Número del contrato o convenio.
 - ✓ Fecha de suscripción del contrato o convenio.
 - ✓ Fecha de iniciación del servicio.
 - ✓ Minuta patrón y ciclos de menú.
 - ✓ Días de atención.
 - ✓ Número de raciones diarias según modalidad.
 - ✓ Número de titulares de derecho.
 - ✓ Línea de Atención al Ciudadano y correo electrónico que determine el ente territorial, para la atención de peticiones, quejas y reclamos.

Etapas de operación y proceso

- Realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de acuerdo a la lista de intercambios presentada en la propuesta

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineducacion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



- Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido por TÍTULO II “condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos”, del Decreto 3075 de 1997.
- Cumplir durante la ejecución del contrato con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011 y las demás normas vigentes acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos.
- Realizar los recorridos de entrega de complementos alimentarios, de acuerdo al cronograma de rutas establecido en la etapa de alistamiento.
- Cumplir con las condiciones de transporte estipuladas en la Resolución 2505 de 2004, para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles.
- Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos transportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por cada ente municipal de salud, el certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo), mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo.
- Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo a los programas presentados.
- Realizar remisión de entrega de complementos alimentarios para cada institución y sede educativa, en la cual se relacione el nombre de la Sede Educativa, el nombre del docente encargado del comedor escolar, el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el comedor escolar.
- Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los complementos alimentarios los faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos.
- Reponer devoluciones o entregar faltantes de complementos alimentarios antes de la entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por un representante de la institución o sede educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el comedor escolar.
- Atender las visitas y solicitudes del MEN y de la entidad territorial a través de la supervisión e interventoría del Programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores del PAE.



- Responder a los requerimientos realizados por la supervisión e interventoría.
- Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de supervisión e interventoría.
- Realizar el seguimiento y participar de los comités de Alimentación Escolar conformados y programados en las diferentes Sedes Educativas.
- Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y titulares de derecho atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.
- Realizar compras locales mensuales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal, departamental o distrital de la zona donde vaya a operar de acuerdo al alcance del contrato, e informar por escrito al supervisor del contrato como mínimo el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica.

En caso de que el operador requiera cambiar de modalidad “Ración Industrializada” a “Ración Preparada en Sitio”, debe realizar la solicitud con la justificación técnica al supervisor del contrato para su aprobación.

5.2.4. Modalidades de Contratación

Teniendo en cuenta que el artículo 95 de la ley 489 de 1998 establece que las entidades públicas podrán asociarse con el fin de cooperar en el cumplimiento de funciones administrativas o de prestar conjuntamente servicios que se hallen a su cargo, mediante la celebración de convenios interadministrativos, el MEN cofinanciará la ejecución del programa a través de la suscripción de *convenios interadministrativos de cooperación* con las entidades territoriales de acuerdo con los lineamientos técnicos y administrativos vigentes.

Una vez suscritos los convenios interadministrativos entre el MEN y la entidad territorial, a ésta le corresponderá adelantar la contratación del Programa de Alimentación Escolar con sujeción a la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007, sus Decretos reglamentarios y demás normas vigentes sobre la materia que las reglamenten, modifiquen o adicione.

La entidad territorial deberá adoptar como documentos integrantes de dicha contratación, los lineamientos técnico administrativos del MEN y las obligaciones determinadas en los convenios interadministrativos.

Igualmente, la entidad territorial deberá seguir las indicaciones que le imparta la asistencia técnica, administrativa, jurídica y financiera que contrate el Ministerio de Educación Nacional para la implementación del PAE.

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineduccion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



5.3. Ejecución del Programa de Alimentación Escolar

El suministro de alimentos implica el montaje o adecuación de un servicio que garantice las condiciones básicas establecidas en el Decreto No. 3075 de 1997, para ofrecer una alimentación inocua, variada, oportuna y de alta calidad nutricional, que se encuentre acorde con el recurso financiero asignado y permita el bienestar de los niños, niñas y adolescentes titulares de derecho del servicio.

El operador del servicio debe garantizar el desarrollo del PAE conforme a los objetivos, normativa vigente y los lineamientos técnicos administrativos establecidos por el MEN, además de lo pactado en el contrato y a través de las obligaciones técnicas planteadas como los mínimos que deben cumplir los operadores, de acuerdo en el numeral 5.2.3 de este lineamiento y las adicionales que el ente territorial de acuerdo a su cofinanciación estime convenientes.

5.3.1. Etapas de la ejecución

5.3.1.1. Etapa de alistamiento: es aquella concebida entre el perfeccionamiento del contrato y el inicio de operación. El plazo lo establecerá el supervisor del contrato una vez se perfeccione el mismo sin exceder el inicio del calendario escolar.

5.3.1.2. Etapa de operación: durante la cual se desarrolla la ejecución y desarrollo del proceso productivo.

5.4. Sistemas de información

Los entes territoriales deberán asegurar los recursos físicos, tecnológicos, humanos y procedimentales para la operación de los Sistemas de Información que el MEN disponga para el registro de la información propia de cada una de las etapas del Programa.

5.5. Esquema de Seguimiento, Monitoreo y Control

5.5.1. Desde el equipo de seguimiento, monitoreo y control del MEN

El MEN implementará el Sistema de Seguimiento Monitoreo y Control al Programa de Alimentación Escolar desde el ámbito administrativo, técnico, financiero y jurídico que garantice la debida ejecución del Programa y de los recursos aportados por las diferentes fuentes de financiación. Para ello el MEN revisará, actualizará y



complementará las herramientas administrativas y tecnológicas existentes que faciliten la consecución de este objetivo.

Las entidades territoriales y demás agentes acogerán el Sistema de Seguimiento Monitoreo y Control del PAE implementado por el MEN, y reportaran a éste la información que para el efecto se defina en los plazos, formatos y medios que se establezcan.

5.5.2. 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 obligados 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.

5.5.3. Desde las veedurías

En relación con el PAE, se debe facilitar el ejercicio de la veeduría ciudadana mediante la participación de la comunidad en la planeación, ejecución y seguimiento, así:

- ✓ Derecho a recibir información sobre la asignación y ejecución de recursos, la selección de instituciones y sedes educativas, titulares de derecho y operadores, y condiciones de prestación del servicio.
- ✓ Derecho a visitar los comedores escolares para constatar la información recibida sobre el servicio o atender quejas de la comunidad sobre el programa.
- ✓ Trámite y gestiones para la atención de quejas y reclamos sobre el PAE ante las instancias correspondientes (Personerías, MEN, Entidades Territoriales, entre otros.)

La evaluación permite establecer el grado de alcance de los objetivos de un proyecto, la pertinencia de los métodos utilizados, el aprovechamiento de sus recursos y el impacto en sus titulares de derecho, y debe realizarse mediante la recolección, el seguimiento, el análisis, la investigación y la retroalimentación de información clave, que permita prescribir las decisiones necesarias para mejorar los resultados.



6. GESTIÓN AMBIENTAL

La ejecución del PAE se fundamenta en el compromiso sobre el cuidado, la prevención y la preservación del medio ambiente, así como en la construcción de un entorno saludable, que contribuya a mitigar el impacto ambiental que genera el servicio de alimentación escolar y los productos que entrega a los titulares de derecho del mismo.

Todos los actores que conforman el PAE deben, conocer, promover y aplicar los principios fundamentales para la promoción y aplicación de acciones a favor del medio ambiente:

- Conocer y cumplir con la legislación ambiental vigente.
- 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.
- Priorizar a nivel interno el uso racional del agua, y combustibles (gas, energía, la leña.)
- Aplicar acciones de prevención de la contaminación, manejo de riesgos y contingencias y la correcta gestión ambiental.
- Definir y mantener una estructura de recurso humano que garantice el desarrollo de las estrategias, programas y acciones de carácter ambiental.
- Poner en práctica las iniciativas que aumenten el grado de conciencia ambiental de funcionarios, proveedores, operadores, y titulares de derecho que, como resultado de sus actividades, puedan generar impactos ambientales.
- Promover la educación ambiental con los agentes educativos y la comunidad beneficiaria del programa.
- En caso de contar con un Sistema de Gestión Ambiental, informar y difundir permanentemente a los miembros de la organización y al público en general, la política, estrategias y acciones ambientales con sus resultados, así como las perspectivas de la gestión ambiental.
- Colaborar por medio de los programas del plan de saneamiento y las actividades de las diferentes dependencias de la organización, para que los organismos gubernamentales y la sociedad en general, mejore la calidad ambiental.

Los aspectos ambientales del PAE están relacionados con el manejo de los residuos sólidos, el consumo indirecto de los recursos naturales, los vertimientos domésticos generados en la operación del programa y las emisiones producidas en algunos puntos rurales por la quema de los residuos y el uso de leña como combustible para la preparación de los alimentos.

A continuación se describen algunas medidas que se deben considerar con relación a los residuos sólidos:

- ✓ Separación en la fuente de los residuos reciclables y no reciclables.

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineducacion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



- ✓ Aprovechamiento de los residuos reciclables, convenios con organizaciones dedicadas a la gestión de los residuos sólidos, lombricultura, compostaje, reciclaje, 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 de los Decreto No. 1713 de 2002 , emitido por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial – MAVDT (Residuos Sólidos) y 835 de 2005.
- ✓ El manejo de los residuos especiales (electrónicos) debe devolverse a los proveedores, de acuerdo con el Decreto No. 4741 de 2005.
- ✓ En las regiones más apartadas del país en las que no existe un servicio adecuado de aseo, deben adoptarse medidas para el manejo adecuado de los residuos por medio de la selección y enterramiento de los Residuos, en condiciones sanitarias y ambientalmente aceptables. Es así que, se prohíbe la quema de los residuos sólidos, pues esta práctica genera sustancias altamente tóxicas, tanto para el medio ambiente como para la salud de las personas que se exponen a estas.
- ✓ El Programa de residuos sólidos debe contener el manejo adecuado de los residuos sólidos, así como los proyectos o alternativas de aprovechamiento de éstos.
- ✓ Se debe propiciar, en los servicios de alimentación de las instituciones educativas, 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.
- ✓ Se debe coordinar con las Alcaldías que en los servicios de alimentación de las instituciones educativas se dé el mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura eléctrica (cableado, toma corrientes, luminarias), con el fin de evitar cortos eléctricos y desperdicio de energía.
- ✓ El uso de elementos ahorradores de agua y energía. Se debe tener predilección por instalaciones sanitarias de bajo consumo de agua, luminarias y electrodomésticos de alta eficiencia energética. (Decreto No. 2331 de 2007, y Resoluciones Nos. 18 0606 de 2008 del Ministerio de Energía y 1511 de 2010 del Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial).



- ✓ Los vertimientos relacionados con los servicios de alimentación, generalmente son de tipo doméstico, por lo que, de acuerdo con el Decreto No. 1594 de 1984 estos vertimientos deben llevarse al alcantarillado bajo ciertos parámetros. En este aspecto se debe considerar que todas las instituciones y sedes educativas en los que opere el programa, deben verter sus aguas residuales al 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.

- ✓ La selección de proveedores que desarrollan actividades industriales de gran impacto ambiental, dentro de su gestión deben contemplar el desarrollo y mantenimiento de Sistemas de Gestión Ambiental, Planes de Gestión Ambiental, Licencias Ambientales, Sellos Verdes o Certificaciones de Comercio Solidario con el fin de prevenir o mitigar los Aspectos Ambientales asociados a la prestación del servicio del PAE.



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

7. ANEXOS

MINUTAS PATRÓN CON BIENESTARINA

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineduccion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



7.1. Minutas patrón para complemento alimentario jornada mañana, complemento alimentario jornada de la tarde y almuerzo con adición de Bienestarina para las modalidades de ración preparada en sitio y ración industrializada

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			200 cc (mitad agua - mitad leche)	
	Leche en polvo o		13 g	13 g		
	Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
ALIMENTO PROTEICO	Subgrupos de alimentos	3 veces por semana				
	Lácteos					
	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	Todos los días				
	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos					
	Galletas/Tostadas o		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		20 g	20 g	60 g	
FRUTA***	Frutas	2 veces por semana				
	Porción fruta entera o		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	
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%
* Leche: la porción d leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche.						
** Cereal – Acompañante: se adecuar a los hábitos alimentarios de la región, í 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.						
Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la Minuta Patrón, debe permitir mantener el el aporte nutricional mínimo establecido.						

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineducacion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



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	13 g	13 g	200 cc (mitad agua - mitad leche)	
	Leche en polvo o Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
ALIMENTO PROTÉICO	Subgrupos de alimentos					
	Lácteos					
	Queso o	3 veces por semana	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	30 g		30 g	90 g		
Frutas						
FRUTA***	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	
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	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.						
** Cereal – Acompañante: se adecuar a los hábitos alimentarios de la región, í 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.						
Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la Minuta Patrón, debe permitir mantener el el aporte nutricional mínimo establecido.						



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	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	50 g	50 g	50 g	
	Carne					
	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	45 g		45 g	135 g		
Frutas						
FRUTA***	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	
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	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.						
** Cereal – Acompañante: se adecuar a los hábitos alimentarios de la región, í 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.						
Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la Minuta Patrón, debe permitir mantener el el aporte nutricional mínimo establecido.						



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	Carnes, Huevo, Leguminosas					
	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	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos					
	<i>Subgrupos de alimentos</i>					
	Arroz o	4 veces/semana	30 g	30 g	69 g	
	Pasta	1 vez/semana	20 g	20 g	60 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	Hortalizas, Verduras y Leguminosas verdes					
	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 pasterizada		100 cc	100 cc		
Condimentos*****						
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL DIARIO MINUTA PATRÓN	579	21,3	18,2	78,7	214	6,5
Recomendaciones diarias (4-6 años 11 meses)	1643	57,5	54,8	230	600	10,3
Adecuación	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						
***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. Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la minuta patrón, debe permitir mantener el aporte nutricional mínimo establecido.						

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineducacion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



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	Carnes, Huevo, Leguminosas					
	Carne roja o Hígado	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	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos					
	<i>Subgrupos de alimentos</i>					
	Arroz o Pasta	4 veces/semana 1 vez/semana	30 g 30 g	30 g 30 g	69 g 90 g	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS DERIVADOS DE CEREAL	<i>Subgrupos de alimentos</i>					
	Papa, Plátano, Ñame, etc o Arepa de Maíz	4 veces/semana 1 vez/semana	65 g 40 g	50 g 40 g	55 g 40 g	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Hortalizas, Verduras y Leguminosas verdes					
FRUTAS****	Verduras	Todos los días	56 - 81 g	50 g	55 g	
	Entera o en jugo	Todos los días	120 - 140 g 45 - 70 g	112 g 40 g	112 g 200 cc	
AZÚCARES	Azúcar o Panela	Todos los días	14 g 15 g	14 g 15 g	14 g 15 g	
	GRASAS	Aceite	Todos los días	13 cc	13 cc	
LÁCTEOS	Leche en polvo o Leche entera pasteurizada	3 veces/semana	13 g 100 cc	13 g 100 cc	100 cc	
	Condimentos*****					
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL DIARIO MINUTA PATRÓN	654	27,4	19,9	89,7	239	8,6
Recomendaciones diarias (7-12 años 11 meses)	1986	69,5	66,2	278	800	15,0
Adecuación	33%	39,4%	30,0%	32,2%	29,8%	57,3%
**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						
***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. Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la minuta patrón, debe permitir mantener el aporte nutricional mínimo establecido.						



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	Carnes, Huevo, Leguminosas					
	Carne roja o	3 veces/semana (1 vez/semana Hígado)	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	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos					
	Subgrupos de alimentos					
	Arroz o	4 veces/semana	45 g	45 g	103 g	
	Pasta	1 vez/semana	45 g	45 g	135 g	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS DERIVADOS DE CEREAL	Subgrupos de alimentos					
	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	Hortalizas, Verduras y Leguminosas verdes					
	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		
Condimentos*****						
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL DIARIO MINUTA PATRÓN	817	33,8	25,4	112	236,4	12,5
Recomendaciones diarias (13 - 17 años 11 meses)	2556	89,5	85,2	357,8	900	22,0
Adecuación	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						
***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.						
Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la minuta patrón, debe permitir mantener el aporte nutricional mínimo establecido.						

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineducacion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



ANEXO 7. – Minuta patrón ración industrializada

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/ 5 días	GRUPOS DE EDAD	
			4 AÑOS A 12 AÑOS 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, kumis, yogurt, avena,	Todos los días	200	240
Mezcla Vegetal	Bienestarina para el acompañante	Todos los días	4	4
Cereales	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.
Lácteo en Minuta Patrón sin Bienestarina: Las unidades que no cuentan con aporte nutricional de la Bienestarina, deben ofrecer una cantidad adicional de lácteo de 200 ml una vez a la semana.
- b. **BIENESTARINA:** Se incluye Bienestarina todos los días en alguno de los acompañantes.
- c. **CEREALES:** Es el acompañante preparado a partir de cereales se pueden incluir, además de los ingredientes de base, alimentos como huevo, mezclas vegetales y queso. Entre este tipo de preparaciones se encuentran productos de panadería.
- d. **FRUTAS:** Se incluyen frutas frescas enteras.
- e. **AZÚCARES y DULCES:** Se incluyen dulces como arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de chocolate, entre otros.

NOTA: EN LAS ZONAS EN LAS QUE SE DIFICULTE LA CONSECUCCIÓN DE LA PRESENTACIÓN DEL LÁCTEO DE 240 ml. PARA LOS TITULARES DE DERECHO DE 13 AÑOS A 17 AÑOS 11 MESES, 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	CALORIAS	PROTEINA	GRASAS	CARBOH.	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	Mg	mg
APORTE MINIMO 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	CALORIAS	PROTEINA	GRASAS	CARBOH.	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
APORTE MINIMO 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%



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

MINUTAS PATRÓN SIN BIENESTARINA

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineduccion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



7.2. Minutas patrón para complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada de la tarde y almuerzo sin adición de Bienestarina para la modalidad de ración preparada en sitio y ración industrializada.

ANEXO 8 – 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		Porcion 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			
	Lácteos	3 veces por semana				
	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	Todos los días	20-25 g	20-25 g	20-25 g	
	Pan, ponque, Arepa, Bollo		35-60 g	35-60 g	35-60 g	
	Arroz		30 g	30 g	67 g	
	Plátano		100 g	60 g	60 g	
	Papa ó yuca o Ñame		60-75 g	60 g	60 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		
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
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
Adecuación	20%	22,3%	22,2%	20,0%	29,8%	23,2%



ANEXO 9 - 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		Porcion servida	
			P. Bruto	P. Neto		
BEBIDA	Lácteos	Todos los días			200 cc (mitad agua - mitad leche)	
	Leche en polvo o Leche entera pasteurizada		13 g	13 g		
	Cereal	Opcional				
	Avena/fécula de maíz		8-12 g	8-12 g		
	Lácteos	3 veces por semana				
	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	Todos los días	35-40 g	35-40 g	35-40 g	
	Pan, ponque, Arepa, Bollo		45-80 g	45-80 g	45-80 g	
	Arroz		40 g	40 g	90g	
	Plátano		117 g	70g	70 g	
	Papa ó yuca o Ñame		70-87 g	70 g	70 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		
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	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%



ANEXO 10 – 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		Porcion servida	
			P. Bruto	P. Neto		
BEBIDA	Lácteos	Todos los días			200 cc (mitad agua - mitad leche)	
	Leche en polvo o Leche entera pasterizada		13 g	13 g		
	Cereal	Opcional				
	Avena/fécula de maíz		8-12 g	8-12 g		
	Lácteos	3 veces por semana				
	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 ACOMPANANTE	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	
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		
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteina g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
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
Adecuación	20%	21,7%	22,0%	20,2%	19,6%	19,1%



ANEXO 11– 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						
MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL						
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porcion servida	
			P. Bruto	P. Neto		
SOPA	Cereal	Opcional *	Depende del tipo de alimento	3-4%	150-180 cc	
	Carne roja o Vísceras			5%		
	Tubérculos			18%		
	Verduras			10%		
ALIMENTO PROTEICO	Carne roja	2 veces por semana	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	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos					
	Subgrupos de alimentos					
	Arroz	Todos los días	35 g	35 g	78 g	
	Pasta	Opcional	30 g	30 g	68 g	
TUBERCULOS-RAICES-PLATANOS-DERIVADOS DE CEREAL	Subgrupos de alimentos					
	Papa, yuca, ñame, plátano	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	Hortalizas verduras y leguminosas verdes					
	Verdura	Todos los días	52-86 g	50 g	50 g	
JUGO	Fruta					
	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	Lácteos					
	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	
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
Adecuación	33%	32.0%	34.8%	32.0%	30.6%	35.1%

* 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.



**ANEXO 12 – 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						
MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL						
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	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	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos					
	Subgrupos de alimentos					
	Arroz	Todos los días	40 g	40 g	90 g	
	Pasta	Opcional	30 g	30 g	68 g	
TUBERCULOS-RAICES-PLATANOS-DERIVADOS DE CEREAL	Subgrupos de alimentos					
	Papa, yuca, ñame, plátano	Todos los días	80 - 134	80 g	80 g	
	Arepa o pan, etc	Opcional	60 g	60 g	60 g	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Hortalizas verduras y leguminosas verdes					
	Verdura	Todos los días	68 - 103 g	60 g	60 g	
JUGO	Fruta					
	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	Lácteos					
	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	
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	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%

* 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.



ANEXO 13. – 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						
MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL						
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 Visceras			5%		
	Tubérculos			18%		
	Verduras			10%		
ALIMENTO PROTEICO	Carne roja	2 veces por semana	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	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos					
	Subgrupos de alimentos					
	Arroz	Todos los días	50 g	50 g	112 g	
TUBERCULOS-RAICES-PLATANOS-DERIVADOS DE CEREAL	Subgrupos de alimentos					
	Papa, yuca, ñame, plátano	Todos los días	100 - 167 g	100 g	100 g	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Hortalizas verduras y leguminosas verdes					
	Verdura	Todos los días	79 - 120 g	70 g	70 g	
JUGO	Fruta					
	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	Lácteos					
	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	
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteina 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
Adecuación	32%	37.4%	32.2%	30.0%	29.8%	24.8%

* 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.



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

MINUTAS PATRÓN REFRIGERIO

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineduccion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



7.3. Minutas patrón para Refrigerios

ANEXO 14 Minuta patrón - Ración para preparar en sitio – refrigerio. 4 – 6 años 11 meses

MINUTA PATRÓN POR TIEMPO DE CONSUMO SEMANAL					
REFRIGERIO					
GRUPO DE EDAD 4 - 6 AÑOS Y 11 MESES					
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	CANTIDAD		
			P. BRUTO	P. NETO	P. SERVIDO
BEBIDA	Lácteos				
	Leche en Polvo o	3 veces/semana	13 g	13 g	100 cc
	Leche entera Pasterizada o		100 cc	100 cc	
	Yogurt o Kumis	2 veces/semana	100 cc	100 cc	100 cc
CEREAL ACOMPAÑANTE	Cereales				
	Pan	3 veces/semana	20 g	20 g	20 g
	Galletas de dulce o sal	2 veces/semana	15 g	15 g	15 g
FRUTA	Frutas				
	Entera o	2 veces/semana	120-140 g	112 g	112 g
	En jugo		45 - 70 g	40 g	200 cc
AZÚCARES	Azúcar	3 veces/semana	14 g	14 g	14 g
	Panela		15 g	15 g	15 g
GRASAS	Mantequilla	3 veces/semana	3 g	3 g	3 g

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasa g	Carbohidrat. g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL DIARIO MINUTA PATRÓN	198	5,1	5,8	32,9	139	1,6
RECOMENDACIONES DIARIAS	1637	49,1	54,6	237,3	600	10,3
% DE ADECUACIÓN	12%	10,4%	10,6%	13,9%	23,2%	15,5%



ANEXO 15 – Minuta patrón - Ración para preparar en sitio – refrigerio. 7 – 12 años 11 meses

MINUTA PATRÓN POR TIEMPO DE CONSUMO SEMANAL					
REFRIGERIO					
GRUPO DE EDAD 7- 12 AÑOS Y 11 MESES					
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	CANTIDAD		
			P. BRUTO	P. NETO	P. SERVIDO
BEBIDA	Lácteos				
	Leche en Polvo o	3 veces/semana	13 g	13 g	100 cc
	Leche entera Pasterizada o		100 cc	100 cc	
	Yogurt o Kumis	2 veces/semana	100 cc	100 cc	100 cc
CEREAL ACOMPAÑANTE	Cereales				
	Pan	3 veces/semana	30 g	30 g	30 g
	Galletas de dulce o sal	2 veces/semana	15 g	15 g	15 g
FRUTA	Frutas				
	Entera o	2 veces/semana	120-140 g	112 g	112 g
	En jugo		45 - 70 g	40 g	200 cc
AZÚCARES	Azúcar	3 veces/semana	14 g	14 g	14 g
	Panela		15 g	15 g	15 g
GRASAS	Mantequilla	3 veces/semana	4 g	4 g	4 g

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasa g	Carbohidrat. g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL DIARIO MINUTA PATRÓN	231	5,6	6,4	37,2	143	1,9
RECOMENDACIONES DIARIAS	1958	58,7	65,3	283,9	800	15,0
% DE ADECUACIÓN	12%	9,6%	9,8%	13,1%	17,8%	12,5%



ANEXO 16 – Minuta patrón - Ración para preparar en sitio - refrigerio. 13 – 17 años 11 meses

MINUTA PATRÓN POR TIEMPO DE CONSUMO SEMANAL					
REFRIGERIO					
GRUPO DE EDAD 13 - 17 AÑOS Y 11 MESES					
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTO	FRECUENCIA	CANTIDAD		
			P. BRUTO	P. NETO	P. SERVIDO
BEBIDA	Lácteos				
	Leche en Polvo o	3 veces/semana	13 g	13 g	100 cc
	Leche entera Pasterizada o		100 cc	100 cc	
	Yogurt o Kumis	2 veces/semana	150 cc	150 cc	150 cc
CEREAL ACOMPAÑANTE	Cereales				
	Pan	3 veces/semana	50 g	50 g	50 g
	Galletas de dulce o sal	2 veces/semana	15 g	15 g	15 g
FRUTA	Frutas				
	Entera o	2 veces/semana	155 - 181 g	145 g	145 g
	En jugo		50 - 75 g	45 g	240 cc
AZÚCARES	Azúcar	3 veces/semana	14 g	14 g	14 g
	Panela		15 g	15 g	15 g
GRASAS	Mantequilla	3 veces/semana	5 g	5 g	5 g

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasa g	Carbohidrat. g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL DIARIO MINUTA PATRÓN	303	7,5	8	50	173	2,6
RECOMENDACIONES DIARIAS	2530	75,9	84,3	366,8	900	22,0
% DE ADECUACIÓN	12%	9,8%	9,4%	13,6%	19,3%	11,8%



7.4. Minutas patrón para las modalidades de emergencia

ANEXO 17. MINUTA PATRÓN REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO PARA EMERGENCIAS - JORNADA MAÑANA

GRUPO ALIMENTOS	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/5 días	TAMAÑO MÍNIMO DE PORCIÓN (peso Neto) Cantidad (g/ml)
Bebidas	Leche entera, leche saborizada, Avena, Néctares de fruta	Todos los días	200
Cereales	Acompañantes	Todos los días	30
Frutas	Fruta entera	2 veces / semana	100
Azúcares y dulces	Postre	3 veces / semana	10 – 20

APORTE MÍNIMO PROMEDIO SEMANAL: Mínimo el 20% de calorías y nutrientes para el grupo poblacional, así:

	CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASAS	CHO'S	CALCIO
	Kcal	g	g	G	mg
20% DE LA RECOMENDACIÓN PROMEDIO (4 – 17 años 11 meses)	510	15.3	17.0	74.0	185.4

ESPECIFICACIONES:

a. BEBIDAS: De tipo comercial, en empaque UHT.

b. CEREALES: Entre este tipo de preparaciones se encuentran productos comerciales derivados de cereales.

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: Esta minuta patrón aplica para los grupos de edad de 4 a 17 años 11 meses.



ANEXO 18. MINUTA PATRÓN REFRIGERIO INDUSTRIALIZADO PARA EMERGENCIAS - JORNADA TARDE

GRUPO ALIMENTOS	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/5 días	TAMAÑO MÍNIMO DE PORCIÓN (peso neto) Cantidad (g/ml)
Lácteos	Leche entera, leche saborizada, Avena, Kumis, Yogurth, Kumis	Todos los días	240
Cereales	Acompañantes panificados	Todos los días	45 - 60
Frutas	Fruta entera	Todos los días	100
Azúcares y dulces	Postre	3 veces / semana	20

APORTE MÍNIMO PROMEDIO SEMANAL: Mínimo el 25% de calorías y nutrientes para el grupo poblacional, así:

	CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASAS	CHO'S	CALCIO
	Kcal	g	g	G	mg
25% DE LA RECOMENDACIÓN PROMEDIO (4 – 17 años 11 meses)	510	15.3	17.0	74.0	185.4

ESPECIFICACIONES DE LA MINUTA:

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.

En los lugares donde se dificulte la consecución de la presentación de 240 cc, se deberá entregar una unidad de 200 cc adicional, semanal (6 unidades de 200 cc/niño/semana)

b. CEREALES: Es el acompañante preparado a partir de cereales. 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: Esta minuta patrón aplica para los grupos de edad de 4 a 17 años 11 meses.



7.5. Características de calidad de los alimentos

ANEXO 19. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en el sitio, como industrializadas listas, 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 estándares de calidad exigidos por la normativa colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos) o en su defecto, se tendrán en cuenta las normas NTC, en sus versiones vigentes, referidas en las Normas Técnicas Colombianas (NTC) 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. Es así que no se permite el consumo de alimentos de contrabando.

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
CARNES	<p>POLLO: El pollo es el ave de la familia Faisanidae del genero Gallus, de la especie Domesticas. El pollo beneficiado es el cuerpo del pollo al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiometatarciana, 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"> - Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. - No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. - No se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones. - En caso de que la porción entera de la pechuga o el perril supere el peso establecido, se podrá fraccionar en crudo, de tal manera que asegure el peso neto en porción servida establecido en la minuta patrón. - Por el alto riesgo microbiológico del arroz con pollo, abstenerse de incluir esta preparación dentro de los menús. - Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en



cualquiera de las preparaciones.

- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18°C o inferior medidos en el interior de la masa muscular. Se debe asegurar que el manejo del pollo beneficiado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa.
- Vida Útil de los productos cárnicos en refrigeración: 5 días

Debe cumplir con la norma NTC 3644 – 2 y 36-44- 3 en su revisión vigente.

Nota: Solo se permite ofrecer pechuga, pierna o pernil.

CARNE DE RES: La carne es la parte muscular de los animales de abasto, constituida por todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo nervios y aponeurosis, que haya sido declarada apta para el consumo humano antes y después de la matanza. Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa.

Requisitos generales:

- 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.
- El resto de carnes que figuran con contenido de grasa entre 14 y 20%, (cogote, palomilla, cigarrillo), solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas.
- 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.
- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.
- Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18°C o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa.
- Vida Útil de los productos cárnicos en refrigeración: 5 días

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.



Debe cumplir con la norma NTC 4271 en su revisión vigente

PESCADO: 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.

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.
- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.
- Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones.
- 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.
- Vida Útil del pescado en refrigeración: 2 días

Deben cumplir con la norma NTC 1443 en su revisión vigente

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.
- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.
- Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación -18°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

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.
- 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.
- 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.
- 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



	<p>materias primas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 12 meses <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><i>ABSTENERSE DE EMPLEAR DE EMBUTIDOS DE CARNE, POLLO O PESCADO.</i></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"> - La cáscara debe ser fuerte y homogénea. - Deben estar libres de contaminación. - El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de 56.0 a 62.9 <p><i>Requisitos mínimos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cascarán: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. - Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm - Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. - Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C. - Vida Útil : 20 días <p>Debe cumplir con la norma NTC 1240 en su revisión vigente</p>
<p>LEGUMINOSAS</p>	<p>LENTEJA: 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"> - Lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1%



de impurezas.

- Se permite la presencia de:
Materias duras 0.3%
Granos dañados 2.5%
Granos abiertos 3%
Granos partidos 2%
Variedades contraste 3%
Humedad máxima 13%

- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
- El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad
- Vida útil: 6 meses

Debe cumplir la norma: NTC 937 Lentejas secas en su revisión vigente

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.

FRIJOL: Comprende todas las variedades del género *phaseolus spp.*

Requisitos generales:

- Fríjol tipo I grado2 el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere.
- Se permite la presencia de:
Grano dañado 2%
Grano partido 2%
Grano abierto 2%
Variedades de contraste* 2%
Variedad no contrastante 5%
Humedad máxima 15%
*Variedad contrastante: Granos de fríjol que por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera.

- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
- El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.
- 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. 871. Frijol para consumo humano en sus revisiones vigentes.

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.

GARBANZO: Comprende los granos procedentes de la especie *Cicer Arietinum*l.

Requisitos generales:

- Corresponde a garbanzos:

Grano dañado 2%

Grano partido 1%

Grano abierto 2%

Variedad no contrastante 1%

- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
- El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.
- 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. 923 Garbanzos secos en su revisión vigente.

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.

ARVEJA VERDE SECA O AMARILLA: Comprende los granos procedentes de la especie *pisum sativu*.

Requisitos generales:

- Arveja Grado 2 de forma esférica como tegumentos externos de colores generalmente uniformes verde pálido o amarillo claro
- Se permite la presencia de:
 - Grano dañado 1%
 - Grano partido 1%
 - Grano abierto 1%
 - Variedad contrastante 1%



	<p><i>Humedad máxima: 13%</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. - Vida útil: 6 meses <p>Debe cumplir la norma: NTC. 791. Arveja en su revisión vigente.</p> <p>Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997.</p> <p>Además todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 333 / 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</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"> - Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. - No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. - El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación - Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada. - Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil: <table border="1" data-bbox="483 1457 1393 1881"> <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> </tbody> </table>	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
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														



	<p>Papaya, Melon, Pera, Piña, Tamarindo, tomate de árbol, uchuva y uva verde o negra</p>	<p>1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</p>	<p>3 a 5 días</p>
<p>Debe cumplir la norma: NTC. 1291. Frutas y hortalizas en su revisión vigente.</p>			
<p>VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</p>	<p>Corresponde a las verduras, hortalizas y leguminosas verdes, fresca y sanas que se encuentren libres de magulladuras, con la 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"> - 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 - Libres de humedad externa anormal - Exentas de olores y sabores extraños - Libres de impurezas y cuerpos extraños - Exentas de síntomas de deshidratación - Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil: 		
	<p>VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</p>	<p>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</p>	<p>VIDA ÚTIL EN REFRIGERACIÓN</p>
<p>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</p>		<p>Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento</p>	<p>5 días</p>
<p>Debe cumplir la norma: NTC. 1291. Frutas y hortalizas en su revisión vigente</p>			
<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">- 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.- Enteros, con la forma característica de la variedad.- De aspecto fresco y consistencia firme.- Exentas de síntomas de deshidratación- Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.- Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles.- No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos.- La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición.- 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.- Vida útil: 15 días <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>
CEREALES	<p>ARROZ: Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande ($\frac{3}{4}$ 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">- Humedad menor al 14%- 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.- Vida Útil: 6 meses <p>Debe cumplir la norma: NTC 671. Arroz blanco pulido para consumo humano en su revisión vigente</p> <p>PASTA: Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Es el producto preparado mediante el secado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo u otras farináceas aptas para el consumo humano o mediante la combinación adecuada de los mismos. En el rotulado de las pastas alimenticias se deberá reportar explícitamente si le son incorporados</p>



colorantes y conservantes.

Requisitos generales:

- 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.
- Vida Útil: 6 meses.

Debe cumplir la norma NTC 1055 Cuarta actualización o en su revisión vigente.

Debe cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

HARINA DE TRIGO: Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común *triticum aestivum L*, o trigo ramificado *triticum compactum host*, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.

Requisitos generales:

- La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.
- La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales.
- La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños.
- 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 267 Harina de trigo en su revisión vigente.

Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997.

Debe cumplir el decreto 1944 DE 1996 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.

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

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



	<p>un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Características físico-químicas: <table border="1" data-bbox="548 779 1369 1045"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad en % masa</td> <td>-</td> <td>13.0</td> </tr> <tr> <td>Proteína en base seca % masa</td> <td>6.0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasas en % masa</td> <td>-</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas en % masa</td> <td>-</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Fibra cruda (%)</td> <td>-</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Índice de absorción a 25°C</td> <td>4.5</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 6 meses <p>Debe cumplir la norma: NTC 3594 en su revisión vigente</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 333 / 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad en % masa	-	13.0	Proteína en base seca % masa	6.0	-	Grasas en % masa	-	2.0	Cenizas en % masa	-	1.0	Fibra cruda (%)	-	3.0	Índice de absorción a 25°C	4.5	-
Requisitos	Mínimo	Máximo																				
Humedad en % masa	-	13.0																				
Proteína en base seca % masa	6.0	-																				
Grasas en % masa	-	2.0																				
Cenizas en % masa	-	1.0																				
Fibra cruda (%)	-	3.0																				
Índice de absorción a 25°C	4.5	-																				
<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"> - No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Las arepas pre-cocidas debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos. - No beben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o 																					



	<p>la legislación nacional vigente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 °C, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 5 días en sus condiciones optimas de almacenamiento. - Después de preparadas no deben estar quemadas, ni tener hollín o materia extraña alguna - Deben estar siempre bien cocida y asada. <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"> - No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Los productos de panadería debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos. - No deben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - 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. - En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. - Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. - La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. - Vida útil: 5 días <p>Debe cumplir la norma NTC 1363 en su revisión vigente.</p>
<p>AZÚCAR BLANCO REFINADO Y PANELA</p>	<p>AZÚCAR BLANCO REFINADO: 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"> - El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor



característicos.

- El azúcar blanco refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa.
- 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.
- Vida útil: 6 meses en sus condiciones optimas de almacenamiento.

Debe cumplir la norma NTC 778 en su revisión vigente

PANELA: es el producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar.

Requisitos generales:

- La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos.
- No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos.
- 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.
- 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.
- Vida útil: 6 meses en sus condiciones optimas de almacenamiento.

Debe cumplir la norma NTC 1311 en su revisión vigente.

Requisitos del Proveedor:

- Certificado: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria)
- Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación ó procesamiento.
- 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.

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.

Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 333/ 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.



<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 fin de eliminar sabores y olores desagradables.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. - Puede corresponder a aceite puro o a mezclas de aceites. - Características fisicoquímicas: <table border="1" data-bbox="532 709 1383 915"> <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"> - 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. - Vida útil: 12 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. <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. 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 005109 / 2005 y 333 / 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"> - FISICOQUIMICAS <ul style="list-style-type: none"> • Densidad a 15/15°C = 1.0300 g/mL • Materia Grasa Mínimo 3.0% m/m • - Extracto seco total Mínimo 11.3% m/m 															



	<ul style="list-style-type: none"> • Extracto seco desengrasado Mínimo 8.3% m/m • - Sedimento (impurezas macroscópicas) en grado máximo de escala de impurezas de 0.5 mg/500cm³ • Acidez expresada como ácido láctico: O. 14 a 0.19% • - Índice crioscópico Índice de refracción 0.54⁰C: t 0.01¹C ó mínimo n20 D 1.3420 <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>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 333 / 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</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"> - No se permite la adición de suero lácteo, ni azúcar - Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A y D. - El producto deberá tener las siguientes características fisicoquímicas: <ul style="list-style-type: none"> • Humedad máximo 4.0% m/m • Materia grasa mínimo 26% m/m • <i>Proteínas</i> 24.5% m/m • Acidez expresada como ácido láctico: 0.9 a 1.3% m/m • Índice de solubilidad máximo 1.00 cm' • Sodio (Na) Máximo 0.42% m/m como constituyente natural • Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural • Cenizas máximo 6.0% m/m - CONDICIONES ESPECIALES <ul style="list-style-type: none"> • Puede estar adicionada de (Limitadas por la BPF)



	<ul style="list-style-type: none">• Mono y diglicéridos máximo 2.5 g/kg• Lecitina(ó fosfolípidos de fuentes naturales) máximo 2.5 g/kgm/m <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 ó 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>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 333 / 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>
QUESOS	<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">- El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo.- Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea.- Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.- Estar libres de plaguicidas.- No debe la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada.- 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.- Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 °C.- Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. <p>Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986 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 005109 / 2005 y 333 / 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>																					
<p>CHOCOLATE</p>	<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"> - No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. - Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. - La pasta de chocolate debe tener las siguientes características: <table border="1" data-bbox="639 716 1279 961"> <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"> - 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. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. <p>Debe cumplir con la NTC 793 en su revisión vigente.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 333 / 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</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>SAL</p>	<p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Solo se permite el empleo de Sal Yodada. - 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. - Vida útil: 12 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. <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>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 333 / 2011 y las</p>																					



	demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.
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">- Cantidad suministrada por niño/día. 10 gramos- Presentación: 900gr- 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.- 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. <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 333 / 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>

ANEXO 20. 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

GUIA 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 fortificados²⁶ 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.

- **Esquema de distribución**



Fuente: Dirección de Nutrición ICBF 2012

²⁶ UNICEF, Análisis de situación de los alimentos complementarios fortificados para la niñez entre 6 y 36 meses de edad. 2006



- **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:

MES	Febrero	Marzo	Abril
ACTIVIDAD	Programación (requerimiento) de Bienestarina	Producción y entrega de Bienestarina	Consumo del Producto

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 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 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 especiales de los operadores referentes a la recepción, almacenamiento, suministro, inventario y custodia de bienestarina:**

1- El operador deberá almacenar la Bienestarina 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.

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.

PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953

www.mineduccion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co



- 2- Los operadores deberán velar por que 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 MAS que recibe coincidan con la información registrada en la respectiva acta de entrega que deberá firmarse como constancia del recibo a satisfacción del producto y en la cual se debe dejar constancia de las inconformidades en el evento que las mismas existan.
- 3- El operador deberá informar oportunamente al ICBF y al MEN, cuando una Institución Educativa y/o punto de entrega cuente con saldos de Bienestarina, para que el ICBF pueda ajustar las cantidades a entregar en el siguiente mes.
- 4- Los operadores deberán 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 a las Instituciones Educativas que harán uso de la misma, para evitar su deterioro.
 - Diligencien oportunamente los formatos del ICBF: “Entrega a Unidades Ejecutoras”, y “Control de Existencias (Kardex)”
 - Se abstengan de realizar entregas de producto a instituciones educativas no participantes del programa.
 - Se abstengan de recibir Bienestarina MAS, que tenga en el acta de entrega otro destinatario, salvo en los casos debidamente autorizados por la Sede Nacional de ICBF.
 - Se abstengan de donar, vender, usar indebidamente, destinar y/o en general disponer de la Bienestarina MAS en forma diferente a la autorizada por el ICBF.
- 5- El operador velará porque las Unidades Ejecutoras registren mensualmente el movimiento de Bienestarina (cantidades recibidas, suministradas y el saldo).
- 6- El operador deberá asistir a las audiencias de veeduría ciudadana, mesas públicas, y reuniones de rendición de cuentas relacionadas con el tema de la Bienestarina.
- 7- El operador deberá atender oportunamente a los requerimientos que el ICBF les haga para dar respuesta a los organismos de control del Estado.
- 8- El operador deberá cancelar al ICBF el valor de la Bienestarina MAS cuando se presenten vencimientos o generen averías por mal almacenamiento o redistribución de producto. Para lo anterior



8. 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 estudio 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.



MinEducación
Ministerio de Educación Nacional

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

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 minutos 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.