

Anexo No. 1, Estándares y Condiciones Técnicas

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Consideraciones Técnicas

Componente de la Ración Industrializada

Corresponde a la ración industrializada establecida en el Anexo 1. De la Resolución 29452 de 2017, para el grupo de edad de 9 – 13 años.

MINUTA PATRÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/5 DÍAS	9 A 13 AÑOS Y 11 MESES
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS¹	Ejemplo: Leche entera entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt (revisar disponibilidad de alimentos en la región)	Todos los días	200 cm ³
DERIVADOS DE CEREAL²	Ejemplo: Ponqué, palito de queso, muffin de queso, croissant, mantecada, torta de queso, Almojabana, pan de yuca, galleta; entre otros. (revisar disponibilidad de alimentos en la región)	Todos los días	70 g
FRUTAS³	Fruta de cosecha	3 veces por semana	100 g
AZÚCARES⁴	Ejemplo: Barra de granola, bocadillo, chocolatina, leche condensada, arequipe, panelita de leche, rollito de leche, maní de sal, maní de sal con uvas pasas, entre otros	2 veces por semana	20 g

Observaciones

- Leche y productos lácteos:** Si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT.
- Derivados de Cereal:** Acompañantes preparados a partir de cereales que pueden incluir entre sus ingredientes huevo, mezclas vegetales, derivados de la Quinoa (si es el hábito de la región), queso, rellenos dulces etc. Incluye productos de panadería.
- Frutas:** Depende de la disponibilidad en la región

APORTE NUTRICIONAL

A continuación se presenta el cálculo del aporte nutricional de la ración industrializada tomando como referencia la Resolución 3803 de 2016 “Por la cual se establecen las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la Población Colombia y se establecen otras disposiciones, del Ministerio de Salud y protección Social”, para el grupo de edad de 9 – 13 años y 11 meses

	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 9 a 13 años 11 Meses	460	12,3	12,4	77,5	269	2,9
RECOMENDACIÓN 9 a 13 años 11 Meses	2245	56,1	62,4	364,8	1.100	8,7
% ADECUACIÓN	20%	22%	20%	21%	24%	34%

Aspectos técnicos

- La Entidad territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, determinará el número de menús a programar en el ciclo; así como la inclusión de alimentos en los paquetes, este último en coordinación con el operador.
- De manera previa la entidad territorial debe realizar un ejercicio de verificación que permita determinar los estudiantes que necesitan la atención con PAE y así disminuir el riesgo de pérdidas de alimentos en el programa y el almacenamiento de paquetes en las sedes educativas por periodos prolongados.
- Para el periodo de atención contemplado y conforme a las orientaciones dadas por el gobierno nacional como medida de atención para los beneficiarios del PAE, se establece que las raciones deberán tener el mismo gramaje para todos los estudiantes, para el cálculo de las recomendaciones se toma el grupo de edad de 9 – 13 años y 11 meses.
- La ETC en coordinación con los rectores deberán programar la logística para la entrega de las raciones por grados en la institución educativa y los horarios en los que se realizará la entrega, promoviendo acciones que permitan la entrega de manera organizada y evitando la aglomeración de la comunidad. Se deben proponer jornadas de entrega diaria donde asista

Continuación de la Resolución: «Por la cual se adicionan Transitoriamente, «Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE» en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológico derivado de la pandemia del COVID-19

el padre, madre o acudiente de uno o máximo dos grados por día, siguiendo los protocolos en materia sanitaria expedidos por el gobierno nacional.

- La entrega de las raciones únicamente se debe realizar al padre, madre o acudiente del estudiante registrado y se debe efectuar el registro correspondiente en los formatos que determine para tal fin la Entidad Territorial.
- La entrega de los complementos alimentarios se realizará de manera semanal, quincenal o mensual, dependiendo de los tiempos de vencimiento de los productos a entregar y la logística disponible, y debe contemplar 5, 10 o 20 días de suministro respectivamente.
- Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la modalidad industrializada, el espacio destinado para el almacenamiento transitorio, debe contar con las características y los elementos que garanticen dicho almacenamiento de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta la entrega al padre, madre o acudiente para el consumo de los estudiantes en casa, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que se expidan a nivel nacional.
- El Directivo docente, Docente o personal Administrativo designado, deberá recibir las raciones industrializadas, en condiciones que garantice higiene de los alimentos, recordando el constate lavado de manos, dejar registro de los alimentos recibidos y las cantidades suministrada por parte de los operadores contratados.
- La Entidad Territorial junto con el operador debe garantizar la entrega de la totalidad de productos en adecuadas condiciones de empaque e inocuidad.
- Para el almacenamiento y distribución de los alimentos se debe cumplir con los “Lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por covid-19”, expedidos por el Invima.
- Los alimentos entregados en la ración industrializada deben cumplir con las condiciones y requisitos sanitarios vigentes, para mayor información consultar el Normograma sanitario de alimentos y bebidas del Ministerio de Salud y Protección Social: <https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>
- Con la entrega de los complementos alimentarios, la Entidad Territorial deberá entregar información al padre, madre o acudiente respecto a uso de los alimentos; así como recomendaciones de consumo diario y de inocuidad.
- El operador deberá entregar a la entidad territorial las fichas técnicas de los productos a suministrar.
- Los complementos alimentarios están destinados única y exclusivamente para el consumo de los niños, niñas, jóvenes y adolescentes como medida para garantizar el servicio público esencial de educación preescolar, básica y media al amparo del estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia COVID-19.

Recomendaciones de Entrega y Distribución

- **Uso de instrumentos digitales** (aplicaciones georreferenciadas), para la mejorar la comunicación sobre puntos de acceso a entregas de alimentos, horarios de distribución, y recomendaciones de buen uso de alimentos, y medidas para reducir el riesgo de propagación del COVID-19.
- Se deberá **priorizar la entrega de los complementos** en espacios al **aire libre, tales como patios, multicanchas o pasillos**. De no ser posible, se hará la entrega en los lugares que determine el encargado del Establecimiento Educativo (EE), procurando la ventilación constante del lugar y con espacio suficiente. En el caso que la entrega se efectúe en un lugar cerrado, las **personas deberán ingresar de a una a la vez** y la zona de espera deberá estar en un lugar abierto.
- Para evitar el contacto entre personas, se deberá disponer de un sistema que permita al padre, madre o acudiente, tomar por sí mismo el paquete, manteniendo la distancia suficiente con el encargado del EE.

Continuación de la Resolución: «Por la cual se adicionan Transitoriamente, "Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE"» en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológico derivado de la pandemia del COVID-19

RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA

A continuación se presenta la ración para preparar en casa mensual, con la distribución para 4 semanas por 5 días.

Grupo de alimentos	Semana 1		Semana 2		Semana 3		Semana 4		Total Paquete Mensual (kg)
	Alimento	Cantidad	Alimento	Cantidad	Alimento	Cantidad	Alimento	Cantidad	
Cereales y harinas fortificadas	Arroz	1 lb	Pasta	1 lb	Arroz	1lb	Harina de trigo	1/2 lb	2 Kg
							Avena	1/2 lb	
Leche y productos lácteos	Leche en polvo	1 lb	Leche en polvo	1 lb	Leche en polvo	1 lb	Leche en polvo	1 lb	2 Kg
Alimentos Proteico	Frijol/lenteja	1 lb	Atún/sardinias	1 Kg	Huevo	1 cubeta de 30 huevos	Garbanzos/arveja seca	1 lb	
Grasas	Aceite	125 cm3	Aceite	125 cm3	Aceite	125 cm3	Margarina	125 g	0,5
Azúcares	Panela	125 g	Panela	125 g	Panela	125 g	Chocolate	125 g	0,5

EJEMPLO DE MENÚS DIARIOS

SEMANA 1					
GRUPO DE ALIMENTOS	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5
CEREALES Y HARINAS FORTIFICADAS	ARROZ	ARROZ	PASTA	HARINA DE TRIGO (AREPAS)	AVENA (BEBIDA)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE EN POLVO (PARA LAS BEBIDAS)	LECHE EN POLVO (PARA LAS BEBIDAS)	LECHE EN POLVO (PARA LAS BEBIDAS)	LECHE EN POLVO (PARA LAS BEBIDAS)	LECHE EN POLVO (PARA LAS BEBIDAS)
ALIMENTO PROTEICO	FRÍJOL	LENTEJA	ATÚN	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO
GRASAS	ACEITE PARA LAS PREPARACIONES	ACEITE PARA LAS PREPARACIONES	ACEITE PARA LAS PREPARACIONES	ACEITE PARA LAS PREPARACIONES	ACEITE PARA LAS PREPARACIONES
AZÚCARES	PANELA (EN LA LECHE)	PANELA (EN LA LECHE)	PANELA (EN LA LECHE)	CHOCOLATE (CON LA LECHE)	PANELA (EN LA LECHE)

Recomendaciones de Alimentación

1. Para favorecer la salud de músculos, huesos y dientes, consuma diariamente leche u otro producto lácteo y huevo.
2. Para una buena digestión y prevenir enfermedades del corazón, incluya en cada una de las comidas frutas enteras y verduras frescas.
3. Para complementar su alimentación, consuma al menos dos veces por semana leguminosas como frijol, lenteja, arveja y garbanzo.
4. Para mantener un peso saludable, reduzca el consumo de "productos de paquete", comidas rápidas, gaseosas y bebidas azucaradas.
5. No es necesario adicionar sal en la comida de los niños una vez sea servido el plato; esto hace parte del desarrollo de hábitos saludables. Los niños perciben los sabores de manera distinta a los adultos por ello no necesita agregar sal.
6. Utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones; estos también resaltan el sabor de las comidas: - Preparaciones con carnes rojas: hoja de laurel, ajo, mejorana, albahaca, pimienta, tomillo, cilantro, cebolla. - Preparaciones con pollo: mejorana, orégano, romero y salvia. - Preparaciones con pescado y mariscos: eneldo, perejil, limón, jengibre.
7. Tome medidas para el manejo y conservación de los alimentos: seleccione alimentos sanos y frescos. Use agua segura o trátela adecuadamente.

Continuación de la Resolución: «Por la cual se adicionan Transitoriamente, «Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE» en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológico derivado de la pandemia del COVID-19

8. Lávese las manos con jabón antes de preparar los alimentos, y después de ir al baño. Lave y desinfecte todas las superficies y utensilios. Lave las frutas y las verduras antes de consumirlas. Separe los alimentos crudos de los cocinados. Proteja los alimentos de los insectos y plagas, consérvelos en recipientes tapados y no los deje a temperatura ambiente durante más de 2 horas. No descongele los alimentos a temperatura ambiente y cocínelos completamente.
9. Planifique su alimentación durante el tiempo que estará en casa y defina horarios para el consumo de los alimentos, evite realizar otras actividades como conferencias virtuales mientras desayuna o almuerza, ni omita tiempos de comida y evite largos periodos de ayuno.
10. Manténganse hidratado, evite tomar bebidas azucaradas, como gaseosas o jugos industriales, prefiera el agua o jugos de fruta.
11. Por el placer de vivir saludablemente realice actividad física de forma regular.

Recomendaciones Técnicas

- De manera previa la entidad territorial debe realizar un ejercicio de verificación que permita determinar los estudiantes que necesitan la atención con PAE y así disminuir el riesgo de pérdidas de alimentos en el programa y el almacenamiento de paquetes en las sedes educativas por periodos prolongados.
- La ETC en coordinación con los rectores deberán programar la logística para la entrega de la ración para preparar en casa por grados en la institución educativa y los horarios en los que se realizará la entrega, promoviendo acciones que permitan la entrega de manera organizada y evitando la aglomeración de la comunidad. Se deben proponer jornadas de entrega diaria donde asista el padre, madre o acudiente de los estudiantes de uno o máximo dos grados por día, siguiendo los protocolos en materia sanitaria expedidos por el gobierno nacional.
- La entrega de la ración para preparar en casa únicamente se debe realizar al padre, madre o acudiente del estudiante registrado y se debe realizar el registro correspondiente en los formatos que determine para tal fin la Entidad Territorial.
- La entrega de la ración para preparar en casa se realizará de manera mensual.
- El Directivo docente, Docente o personal Administrativo designado, deberá recibir las raciones para preparar en casa, en condiciones que garantice higiene de los alimentos, recordando el constate lavado de manos, dejar registro de los alimentos recibidos y las cantidades suministrada por parte de los operadores contratados.
- Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la ración para preparar en casa, el espacio destinado para el almacenamiento transitorio, debe contar con las características y los elementos que garanticen dicho almacenamiento de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta la entrega al padre, madre o acudiente para la preparación y consumo en casa, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que se expidan a nivel nacional.
- La Entidad Territorial junto con el operador debe garantizar la entrega de los productos en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad.
- Para el almacenamiento y distribución de los alimentos se debe cumplir con los “Lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por covid-19”, expedidos por el Invima.
- Los alimentos entregados en la ración para preparar en casa deben cumplir con las condiciones y requisitos sanitarios vigentes, para mayor información consultar el Normograma sanitario de alimentos y bebidas del Ministerio de Salud y Protección Social: <https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>
- Con la entrega de la ración para preparar en casa, la Entidad Territorial deberá suministrar información al padre, madre o acudiente respecto a uso de los alimentos; así como recomendaciones de consumo diario y de inocuidad.

Continuación de la Resolución: «Por la cual se adicionan Transitoriamente, «Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE» en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológico derivado de la pandemia del COVID-19

Recomendaciones de Entrega y Distribución

- **Uso de instrumentos digitales** (aplicaciones georreferenciadas), para la mejorar la comunicación sobre puntos de acceso a entregas de alimentos, horarios de distribución, y recomendaciones de buen uso de alimentos, y medidas para reducir el riesgo de propagación del COVID-19.
- Se deberá **priorizar la entrega de los complementos** en espacios al **aire libre, tales como patios, multicanchas o pasillos**. De no ser posible, se hará la entrega en los lugares que determine el encargado del Establecimiento Educativo (EE), procurando la ventilación constante del lugar y con espacio suficiente. En el caso que la entrega se efectúe en un lugar cerrado, las **personas deberán ingresar de a una a la vez** y la zona de espera deberá estar en un lugar abierto.
- Para evitar el contacto entre personas, se deberá disponer de un sistema que permita al beneficiario, tomar por sí mismo el paquete, manteniendo la distancia suficiente con el encargado del EE.

BONO ALIMENTARIO

Aspectos Técnicos:

1. Para el canje de bonos, será necesario implementar un procedimiento por parte de la Entidad Contratante garantizando el seguimiento adecuado y registro a realizarse en cada punto de entrega establecido por dicha Entidad (centro de acopio, tienda o supermercado). En cada punto debe entregarse al padre de familia y/o acudiente del estudiante beneficiario, la factura de compra y se deberá marcar el bono con un mensaje que indique “RECIBIDO” - “CANJEADO” y la fecha.
2. El canje de los bonos solo podrá realizarse en los lugares y fechas establecidas por la Entidad territorial.
3. La entrega de los bonos debe realizarse al padre, madre o acudiente del estudiante registrado, en condiciones de comodidad, seguridad y evitando la aglomeración de la comunidad. El lugar para la entrega de los bonos deberá ser el establecimiento educativo con un registro previo de los bonos emitidos por la Entidad Territorial que permita identificar el número de bonos emitidos, código consecutivo, nombre del beneficiario, sede educativa, y establecer un procedimiento previo del documento para evitar la falsificación y/o adulteración.
4. Se entregará un bono por beneficiario mensualmente.
Cada Entidad Territorial, debe realizar la gestión administrativa, financiera y logística para la selección de los centros de acopio, tienda o supermercado donde se cambiará el bono, y definir el lugar, horario y fechas para la entrega de los mismo, y utilizar herramientas digitales (aplicaciones georreferenciadas), para la mejorar la comunicación sobre puntos de acceso para la entrega de los bonos, puntos de entrega de alimentos, horarios de distribución, y recomendaciones de buen uso de alimentos, y medidas para reducir el riesgo de propagación del COVID-19.
5. El punto de entrega (centro de acopio, tienda, supermercado) definido por la entidad territorial, deberá cumplir con las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria a nivel nacional, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, así como lo definido en los *“Lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por covid-19”*, expedidos por el Invima.

Continuación de la Resolución: «Por la cual se adicionan Transitoriamente, «Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE» en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológico derivado de la pandemia del COVID-19

Lista de alimentos por los cuales se puede cambiar el bono en el centro de acopio, tienda o supermercado (conforme a lo definido por la ETC)

Grupo de alimentos	Alimentos	Kilos (cantidad máxima por producto)
Cereales y harinas fortificadas	Arroz ó	2 Kg
	Pasta (diversas variedades) ó	
	Fécula de maíz ó	
	Harina de trigo ó	
	Harina de maíz ó	
	Almidón de yuca ó	
	Avena en hojuelas, molida o instantánea	
Leche y productos lácteos	Leche en polvo	2 Kg
Alimento proteico		
<i>Leguminosas secas:</i>	Frijol ó	1 Kg
	Lenteja ó	
	Garbanzo ó	
	Arveja seca ó	
<i>Huevo de gallina</i>	Huevo de gallina	1 cubeta de 30 unidades
<i>Carnes en conserva:</i>	Atún enlatado (aceite / agua) ó	6 latas de 160 g ó 5 latas de 170 g ó 4 latas de 225 g
	Sardinias enlatadas (aceite / salsa de tomate)	
Grasas	Aceite ó	500 cm ³ de aceite ó 500 g de margarina ó 500 g entre aceite y Margarina, dependiendo las presentaciones comerciales
	Margarina	
Azúcares	Panela ó	1 lb
	Chocolate ó	
Observaciones:		
<ul style="list-style-type: none"> • El beneficiario podrá seleccionar dos o más productos de los relacionados en la lista para cada componente y no debe superar la cantidad máxima establecida. • El paquete alimentario Está diseñado para que cualquier combinación de alimentos definida por la ETC y el operador cumpla los requerimientos nutricionales del PAE para el grupo de 14 – 17 años y 11 meses • El valor de \$50.000 para el bono canjeable, es un valor de referencia, este podrá variar de acuerdo a las condiciones y particularidades del territorio. 		

RECOMENDACIONES GENERALES DE INOCUIDAD Y ALMACENAMIENTO

Las siguientes recomendaciones se realizan teniendo en cuenta el marco normativo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que al respecto emita el sector salud. De acuerdo con el grupo de alimentos entregados en las raciones suministradas, es importante que desde el hogar puedan seguir las siguientes recomendaciones para el almacenamiento y adecuado uso de los alimentos:

1. Disponer de capacidad suficiente para almacenar los alimentos de acuerdo con el uso que se le va a dar, y que permita tener los productos ordenados y a la vista.
2. Almacenar los alimentos en lugares limpios, secos y frescos, que no representen riesgo de contaminación y protegidos de animales.

Continuación de la Resolución: «Por la cual se adicionan Transitoriamente, «Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE» en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológico derivado de la pandemia del COVID-19

3. Mantener los lugares de almacenamiento limpios y desinfectados para evitar la propagación de plagas y garantizar la vida útil de los alimentos.
4. Es importante indicar que, aunque los alimentos estén envasados o empacados, se debe evitar que entren en contacto con el suelo.
5. Se debe evitar el almacenamiento de productos de limpieza o de otra naturaleza junto con los alimentos.
6. Algunos alimentos como los huevos mejoran significativamente su conservación alargando su vida útil bajo condiciones de refrigeración, evitando en gran medida el posible desarrollo de microorganismos no deseables.
7. Realizar rotación adecuada de productos, utilizar siempre los más antiguos, revisando periódicamente tanto su estado como las fechas de vencimiento.
8. Es importante que la persona que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa sea excluida de toda actividad directa de manipulación de alimentos para que evite convertirse en el elemento de contagio de una posible enfermedad a los consumidores a los que llegue los alimentos manipulados por él.
9. Se debe mantener buena higiene del personal reforzando el lavado constante de manos con agua y jabón de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades de salud, de manera que se evite la contaminación del alimento.
10. Priorice el consumo de los alimentos para niños, madres gestantes y madres lactantes.
11. Antes de consumir los alimentos, es importante lavarlos adecuadamente y cocinarlos el tiempo necesario.
12. Se recomienda cocinar los alimentos necesarios para consumir el mismo día. En caso de que sobren alimentos previamente cocinados, y que se consuman al día siguiente, es fundamental que se guarden adecuadamente preferiblemente en refrigeración y antes de su consumo, calentar nuevamente.
13. Se debe recordar que el lavado de manos debe realizarse antes del consumo de alimentos y posterior a la misma actividad.
14. Las superficies donde se realice la preparación y el consumo de alimentos de los alimentos deben estar limpias y en lo posible desinfectadas.
15. Mantener siempre agua hervida, bien sea para consumo o para la preparación de alimentos.
16. Los residuos de alimentos deben ser removidos frecuentemente y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas.