



**MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL**

**RESOLUCIÓN No. 24371**

**( 30 DIC 2016 )**

<<Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015>>.

**LA MINISTRA DE EDUCACIÓN NACIONAL,**

En ejercicio de sus facultades legales, en especial las conferidas por el parágrafo 4 del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, y los artículos, el 2.3.10.3.1 y el 2.3.10.4.2 (numeral 1º) el Decreto 1075 de 2015, y,

**CONSIDERANDO**

Que la Ley 1450 de 2011 <<Por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo, 2010-2014>>, dispuso en el parágrafo 4 del artículo 136, traslada del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) al Ministerio de Educación Nacional la orientación, ejecución y articulación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), con el fin de alcanzar coberturas universales, y señala que el Ministerio debe realizar la revisión, actualización y definición de los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones para la prestación del servicio y la ejecución del Programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores del programa.

Que en cuanto a la financiación del PAE, la norma en mención establece que <<con recursos de diferentes fuentes. El MEN cofinanciará sobre la base de los estándares mínimos definidos para su prestación, para lo cual podrá celebrar contratos de aporte en los términos del artículo 127 del Decreto 2388 de 1979 y promoverá esquemas de bolsa común con los recursos de las diferentes fuentes que concurren en el financiamiento del Programa. 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>>.

Que el numeral 5º del artículo 2.3.10.2.1 del Decreto 1075 de 2015 define los <<Lineamientos Técnicos – Administrativos>> como el <<documento emitido por el Ministerio de Educación Nacional en el que se definen las condiciones, los elementos técnicos y administrativos mínimos que deben tener o cumplir todos los actores y operadores del programa para la prestación de un servicio de alimentación escolar con calidad, y poder ejecutar acciones dentro del mismo>> y establece en su artículo 2.3.10.3.1 que esos lineamientos contendrán además <<los estándares y las condiciones mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del PAE, los cuales serán de obligatorio cumplimiento y aplicación para las Entidades Territoriales, los actores y los operadores de este programa>>.

Que el numeral 10 del artículo 2.3.10.4.3 del Decreto 1075 de 2015 establece dentro de las funciones de las entidades territoriales, que estas deben << Ejecutar directa o indirectamente el PAE con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional>>.

Que con fundamento en la normatividad anteriormente expuesta, el Ministerio de Educación Nacional expidió la Resolución 16432 de 2015 con el objeto de definir los Lineamientos Técnicos – Administrativos, estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

Que debido a los cambios en las dinámicas territoriales y de la operación del Programa; así como las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana, definidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en la Resolución 3803 de 2016; se hace necesario la actualización de los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y por tanto, derogar la Resolución 16432 de 2015.

En mérito de lo expuesto, este Despacho,

### RESUELVE

**Artículo 1. Objeto.** La presente resolución tiene como objeto definir los Lineamientos Técnicos – Administrativos, estándares y condiciones mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

**Artículo 2. Lineamientos Técnicos – Administrativos, estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.** Adóptense los Lineamientos Técnicos – Administrativos, estándares y condiciones mínimas del PAE que son de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los operadores y todos los actores del programa mencionados en el artículo 2.3.10.4.1 del Decreto 1075 de 2015.

#### 1. OBJETIVO GENERAL Y POBLACIÓN OBJETO

**1.1. Objetivo General del PAE:** el objetivo general del PAE es contribuir al acceso con permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables, a través del suministro de un complemento alimentario.

**1.2. Población Objetivo:** son población objetivo del programa los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados, registrados en el Sistema de Matrícula - SIMAT como estudiantes oficiales.

**1.3. Periodo de Atención del PAE:** la prestación del servicio de alimentación escolar se brindará durante todo el calendario escolar definido por cada una de las entidades territoriales certificada en educación (ETC).

#### 2. FINANCIACIÓN DEL PAE

**2.1. Fuentes de Financiación del PAE:** el PAE será cofinanciado con las siguientes fuentes de financiación:

a. Recursos del Sistema General de Participaciones – SGP:

SGP Alimentación Escolar vigencia actual

SGP Alimentación Escolar Vigencias anteriores (Recursos del Balance).

SGP Alimentación Escolar Rendimientos Financieros (Recursos del Balance).

SGP Educación Calidad vigencia actual.

SGP Educación Calidad Vigencias anteriores (Recursos del Balance).

SGP Educación Calidad Rendimientos Financieros (Recursos del Balance).

SGP Educación Prestación del Servicio Vigencia actual.

SGP Educación Prestación del Servicio Vigencias anteriores (Recursos del Balance).

SGP Propósito General forzosa inversión - libre inversión Vigencia Actual.

SGP Propósito General forzosa inversión - libre inversión Vigencias Anteriores (Recursos del Balance).

SGP Propósito General forzosa inversión - libre inversión Rendimientos Financieros (Recursos del Balance).

b. Regalías:

Proyectos de inversión formulados en el marco Sistema General de Regalías (SGR) y aprobados por el respectivo OCAD.

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

- c. Recursos propios: se refiere a los ingresos corrientes de la respectiva entidad territorial, distintos de aquellos, producto de las transferencias de la Nación.
- d. Recursos del Presupuesto General de la Nación distribuidos anualmente por el Ministerio de Educación Nacional por medio de resoluciones de asignación y giro, incluidos los que se transfieren según lo dispuesto en el documento Conpes Social 151 de 2012.
- e. Otras fuentes de financiación por parte del sector privado, cooperativo o no gubernamental, del nivel nacional e internacional y cajas de compensación.

**2.2. Bolsa Común de Recursos:** Para consolidar la bolsa común de recursos, las entidades territoriales podrán utilizar los siguientes mecanismos:

- a. Celebración de convenio interadministrativo entre la ETC y las entidades territoriales no certificadas de su jurisdicción, para articular la ejecución del PAE con el fin de obtener la confluencia de las fuentes de financiación en una sola bolsa común, que será administrada y ejecutada por la ETC.
- b. Celebración de convenio interadministrativo entre la ETC y las entidades territoriales no certificadas de su jurisdicción, con el fin de trasladar a estas los recursos de la Nación y del departamento, dirigidos al programa, para que de manera coordinada y unificada por la ETC, sean ejecutados en cada municipio de su jurisdicción.
- c. Acuerdo entre la ETC y las entidades territoriales no certificadas de su jurisdicción, donde se disponga el uso articulado de los recursos de cada una de ellas, con el fin de garantizar una única operación en el territorio.
- d. Cualquier otro mecanismo jurídico que garantice la adecuada implementación del PAE con la administración y ejecución de los recursos por las ETC, de acuerdo con estos lineamientos.

**2.3. Criterios para la distribución de recursos del Presupuesto General de la Nación para el PAE:** De conformidad con lo dispuesto en el parágrafo 4° del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el artículo 2.3.10.4.2 del Decreto 1075 de 2015, y en concordancia con el artículo 104 de la Ley 1769 de 2015 y el artículo 108 del Decreto 2550 de 2015, el Ministerio de Educación Nacional debe distribuir los recursos de cofinanciación del Presupuesto General de la Nación para el PAE, a las ETC.

Teniendo en cuenta la divergencia existente en las condiciones de la prestación del servicio de alimentación escolar entre las distintas regiones del país, el Ministerio de Educación Nacional establecerá un método que permita asignar de manera eficiente, equitativa y progresiva los recursos que aporta el Presupuesto General de la Nación al PAE.

Ese método será expresado por el Ministerio en las resoluciones que emita distribuyendo el presupuesto de cada vigencia, de acuerdo con la disponibilidad de recursos existentes y la situación del programa en cada territorio, entre otros factores.

El valor que corresponda a cada municipio, que será asignado por el Ministerio a las ETC, deberá converger con las demás fuentes de recursos que dispongan las entidades territoriales con el propósito de realizar los procesos contractuales necesarios para garantizar la prestación del servicio, oportuna y de calidad, a la población estudiantil focalizada, de acuerdo con los criterios establecidos en esta resolución.

En cuanto a los recursos no ejecutados y rendimientos financieros, las entidades territoriales certificadas y las no certificadas, no deben reintegrar al Ministerio de Educación Nacional dichos recursos.

En los convenios que celebren las ETC con los municipios no certificados se deberá prever las reglas sobre el manejo de los recursos no ejecutados y de los rendimientos financieros, ya sea para su re inversión o su reintegro a alguna de las entidades territoriales partes de los convenios.

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

### 3. ACTORES, RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS

La adecuada y oportuna ejecución del PAE es corresponsabilidad de los siguientes actores:

**3.1. Nación:** formula las políticas y objetivos de desarrollo del país. Le corresponde distribuir los recursos del SGP, hacer seguimiento y evaluación de los planes, programas y proyectos que las entidades territoriales desarrollen con esos recursos, difundir los resultados de este ejercicio para el control social, promover mecanismos de participación ciudadana y brindar asistencia técnica a municipios y departamentos, entre otros. En cada vigencia presupuestal, el Consejo de Política Económica y Social, CONPES, distribuye los recursos al 100% de los municipios y distritos del país.

**3.2. Ministerio de Educación Nacional:** las funciones y competencias del Ministerio de Educación Nacional en el PAE son las señaladas por el Decreto 1075 de 2015, particularmente en su artículo 2.3.10.4.2.

**3.3. Entidades Territoriales Certificadas (ETC):** Las ETC deben cumplir las siguientes funciones:

- a. Apoyar la socialización de los lineamientos y orientaciones emitidas por el Ministerio de Educación Nacional para la operación del PAE dirigida a los actores del Programa.
- b. Realizar un documento que contenga el diagnóstico, análisis situacional de su territorio, identificando las necesidades y prioridades de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes conforme a los criterios contemplados en estos lineamientos y la caracterización de las instituciones educativas y sus sedes donde se prestará el servicio del PAE, frente a las condiciones de infraestructura, equipos, menaje, acceso y transporte de insumos y de alimentos, y remitirlo al Ministerio de Educación Nacional durante el primer trimestre de cada vigencia.
- c. Garantizar la conformación del Equipo PAE para la ejecución del Programa, el cual deberá estar conformado como mínimo por los siguientes profesionales: un profesional del área de Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos, un profesional en áreas de las ciencias sociales o humanas, un profesional en ciencias económicas, o afines y un profesional jurídico; quienes tendrán funciones relacionadas con la planeación, verificación de la operación, reporte de información que se solicite y demás que considere pertinente la entidad territorial.

La conformación del equipo PAE es independiente de la contratación del apoyo a la supervisión o Interventoría.

- d. Apropiar y reservar los recursos necesarios y suficientes para la financiación o cofinanciación del PAE en su jurisdicción, y adelantar los trámites para comprometer vigencias futuras cuando haya lugar.
- e. Realizar el estudio de costos para determinar el valor de la ración y demás procesos para la implementación del PAE. El valor de la ración puede variar en función de: condiciones geográficas para el transporte de alimentos, zona urbana y rural, modalidad de suministro, disponibilidad de alimentos, mejoramiento de la minuta patrón, modalidad de vinculación de manipuladoras, aspectos administrativos, entre otros que considere la entidad territorial y que sustente en el estudio de costos respectivo.
- f. Dar respuesta oportuna a los requerimientos efectuados por los entes de control, el Ministerio de Educación Nacional y los demás actores del programa, en el marco de la planeación, implementación y ejecución del PAE.
- g. Trabajar de manera coordinada con las autoridades de salud competentes, con el fin de propender por las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias en los comedores escolares y el trámite de la obtención del concepto higiénico sanitario favorable.
- h. Hacer seguimiento y enviar al Ministerio de Educación Nacional bimestralmente los cambios que se generen en la priorización inicial de los establecimientos educativos.

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

- i. Brindar atención con enfoque diferencial a los beneficiarios de los diferentes grupos étnicos, de acuerdo con los lineamientos técnicos a que haya lugar.
- j. Aprobar los ciclos de menús presentados por el operador de acuerdo con las minutas patrón diseñadas por el Ministerio de Educación Nacional en el <<Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales>>, la cual deberá realizarse veinte (20) días antes de iniciar la operación del PAE, garantizando que dichos ciclos sean revisados por un profesional en Nutrición y Dietética de la entidad territorial, que cuente con matrícula profesional expedida por la Comisión del Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética.
- k. Aprobar dentro de los primeros veinte (20) días de operación de cada contrato que realice la entidad territorial, el plan de saneamiento presentado por el operador. Dicha aprobación debe estar precedida de la revisión del profesional en Nutrición y Dietética o ingeniero de alimentos del equipo PAE.
- l. Aplicar y cumplir los criterios de priorización y focalización establecidos por el Ministerio de Educación Nacional.
- m. Garantizar que en una institución educativa de su jurisdicción no existan dos operadores del servicio que realicen sus actividades de manera simultánea en el mismo lugar de preparación o de entrega de los alimentos, y que un mismo beneficiario no sea receptor de dos raciones en el mismo tiempo de consumo.
- n. Coordinar la ejecución del PAE conforme a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en este acto administrativo; para el efecto debe:
  - i) Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día, y durante todos los días de la respectiva vigencia del calendario escolar.
  - ii) Coordinar la ejecución de los recursos de las diferentes fuentes de financiación para el PAE, cuando haya cofinanciación, bajo el esquema de bolsa común.
  - iii) Adelantar los procesos de contratación, cuando a ello haya lugar, para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos.
  - iv) Designar la supervisión, y en caso de ser necesario, adelantar el proceso de contratación de la interventoría, para el adecuado seguimiento y verificación de la ejecución de los contratos; así como adoptar las acciones y medidas que le otorga la ley como contratante y ordenador del gasto, para garantizar el adecuado y oportuno cumplimiento de los mismos.
- o. Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de todos los alimentos y complementos alimentarios suministrados por el operador, e implementar planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones.
- p. Garantizar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando. (Ver Anexo 3 - Equipos, dotación e implementos de aseo).
- q. Remitir oportunamente al Ministerio de Educación Nacional la información y los documentos que se soliciten, para el seguimiento y consolidación de las cifras del programa, y realizar el reporte de los recursos en el Sistema Consolidador de Hacienda e Información Pública - CHIP.
- r. Establecer la priorización de instituciones educativas que proyectan ser atendidas en la siguiente vigencia con la cual se realizará el proceso de contratación, y remitirla al Ministerio de Educación Nacional antes del 30 de noviembre de cada año.

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

---

- s. Liderar la gestión y articulación de acciones que permitan la compra local de alimentos a los pequeños productores, con el fin de contribuir a equilibrar la oferta y demanda pública de alimentos producidos en la zona o territorio de ejecución del PAE.
- t. Registrar en el SIMAT o en el sistema de información que para tal efecto determine el Ministerio de Educación Nacional, la estrategia de Alimentación Escolar con el número de cupos y las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con los criterios establecidos en esta resolución.
- u. Consolidar la priorización y la focalización del programa en su jurisdicción a través del SIMAT, generando el reporte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados en el PAE y hacer entrega de esa información a los operadores del servicio. De igual manera, la priorización de instituciones educativas y la focalización de los titulares de derecho, deberán ser socializados con el Consejo de Política Social del respectivo municipio, departamento o distrito dentro de las dos semanas siguientes a la realización de este reporte.
- v. Realizar seguimiento mínimo una vez al mes a las bodegas, plantas de ensamble, producción o puntos de distribución del operador contratado para la operación del PAE.
- w. Implementar y promover la participación ciudadana y el control social acorde con los principios de la democracia participativa y la democratización de la gestión pública.
- x. Diseñar estrategias de comunicación para fortalecer el conocimiento y seguimiento del programa por parte de los diferentes actores.
- y. Implementar coordinadamente el modelo de Monitoreo y Control definido por el Ministerio de Educación Nacional.
- z. Asignar funciones de monitoreo y control como mínimo a un profesional de su equipo PAE, a fin de que la ETC realice actividades de seguimiento de la operación del programa e implemente acciones que corrijan posibles situaciones que afecten negativamente la ejecución del mismo.
- aa. Llevar registro de las solicitudes, peticiones, quejas o reclamos que lleguen frente a la operación del PAE, y de las acciones adelantadas para dar respuesta o solución a la problemática. Así mismo, identificar los casos de atención prioritaria que se puedan presentar.
- bb. Informar mediante correo electrónico al Ministerio de Educación Nacional, en un plazo no mayor de 24 horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones que se implementarán desde el territorio para prevenir y corregir la situación.
- cc. Presentar al Ministerio de Educación Nacional un informe mensual sobre las novedades e inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE, así como de las acciones de mejoramiento adelantadas en los formatos previamente definidos por el Ministerio.
- dd. Ejecutar sus acciones de forma articulada con lo que disponga el Ministerio de Educación Nacional, que permitan el control y la mejora continua del Programa.
- ee. Documentar en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional y socializar las experiencias vividas durante la ejecución del PAE en sus territorios, para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la operación del Programa.
- ff. Presentar dentro de los tiempos estipulados los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de entes de control o aquellas efectuadas por el Ministerio de Educación Nacional.
- gg. Facilitar la participación de los profesionales de la ETC que tengan funciones de monitoreo y control del programa, en los comités de seguimiento operativo.

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

---

hh. Facilitar la participación de los profesionales del equipo PAE en las capacitaciones que convoque el Ministerio de Educación Nacional relacionadas con la ejecución del esquema de Monitoreo y Control en la operación del PAE.

ii. Velar porque los operadores cumplan con las obligaciones previstas para ellos en la presente resolución.

**3.4. Entidades Territoriales No Certificadas:** Las entidades territoriales no certificadas cumplirán las siguientes funciones:

a. Apropiar y reservar los recursos necesarios y suficientes para la financiación o cofinanciación del PAE en su jurisdicción y adelantar los trámites para comprometer vigencias futuras cuando haya lugar.

b. Concurrir a la financiación del PAE en su territorio, para la prestación del servicio en las condiciones indicadas en esta resolución.

c. Realizar el estudio de costos para determinar el valor de la ración y demás procesos para la implementación del PAE. El valor de la ración puede variar en función de: condiciones geográficas para el transporte de alimentos, zona urbana y rural, modalidad de suministro, disponibilidad de alimentos, mejoramiento de la minuta patrón, modalidad de vinculación de manipuladoras, aspectos administrativos, entre otros que considere la entidad territorial y que sustente en el estudio de costos respectivo.

d. Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios y en general para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando (Ver Anexo 3 - Equipos, dotación e implementos de aseo).

e. Aportar la información referente al diagnóstico y caracterización del acceso, infraestructura y dotación de los establecimientos y sedes educativas de su territorio.

f. Gestionar recursos para el mejoramiento de la infraestructura de los comedores, con el acompañamiento de la ETC, teniendo en cuenta los análisis que se hayan realizado con respecto a las deficiencias de infraestructura.

g. Garantizar en coordinación con la ETC, que no haya duplicidad en la prestación del servicio de alimentación en una misma institución educativa que esté ubicada en su territorio.

h. Dar respuesta oportuna a los requerimientos efectuados por los entes de control, el Ministerio de Educación Nacional, la ETC a la cual pertenezca y demás actores del programa, en el marco de la implementación y ejecución del PAE.

i. Apoyar la gestión, articulación y ejecución de acciones que fortalezcan las compras locales con el fin de contribuir a mejorar la economía local, de acuerdo con el <<Anexo 5 – Compras locales>>.

j. Garantizar en su territorio el desarrollo de las acciones de ejecución, coordinación, acompañamiento y seguimiento del PAE.

k. Consolidar la priorización y la focalización del programa en su jurisdicción a través del SIMAT, cuando ejecute directamente el PAE, generando el reporte de los beneficiarios focalizados en el PAE y hacer entrega de esa información a los operadores del servicio. De igual manera, la priorización de instituciones educativas y la focalización de los titulares de derecho, deberán ser socializados ante el Consejo de Política Social del respectivo municipio dentro de las dos semanas siguientes a la realización de este reporte

l. Implementar y promover la participación ciudadana y el control social acorde con los principios de la democracia participativa y la democratización de la gestión pública.

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

- m. Aplicar y cumplir los criterios de priorización y focalización establecidos por el Ministerio de Educación Nacional.
- n. Apoyar el seguimiento y control sobre la adecuada ejecución del programa en el municipio.
- o. Llevar un registro en el formato establecido de las solicitudes, peticiones, quejas o reclamos que se presenten al municipio sobre la operación del PAE y las acciones adelantadas para dar respuesta o solución a las mismas, en coordinación con la ETC, cuando dicho programa esté siendo ejecutado directamente por la entidad no certificada.
- p. Identificar los casos de atención prioritaria que se puedan presentar en su territorio.

**3.5. Rectores, coordinadores, directivos docentes, docentes, personal administrativo, veedurías ciudadanas y sociedad:** Estos actores del Programa de Alimentación Escolar – PAE cumplirán las funciones señaladas en el Decreto 1075 de 2015 especialmente en sus artículos 2.3.10.4.4 y 2.3.10.4.5.

**3.6. Operadores:** Sin perjuicio de las funciones asignadas en el artículo 2.3.10.4.6 del Decreto 1075 de 2015, los operadores del programa tendrán a su cargo las siguientes funciones:

- a) Informar por escrito de manera inmediata a la entidad contratante, al supervisor o interventor, y al rector de la institución educativa, las deficiencias, daños o fallas identificadas, frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del programa, de acuerdo con lo establecido en esta resolución.
- b) Cumplir con el personal idóneo y necesario para la manipulación de alimentos, acorde con la tabla no. 2 <<Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio>>.
- c) Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menú, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico, y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del programa.
- d) Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido.
- e) Utilizar las bodegas, puntos de distribución, plantas de ensamble o de producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente, y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados con materiales higiénico-sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.
- f) Reemplazar al personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
- g) Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en las Resoluciones 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

- h) Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, y servicio de gas, en aquellas instituciones que no dispongan de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento que deberá ser aprobado por la ETC. La entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad, modalidad y estar acorde a lo contemplado en las resoluciones 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
- i) Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas contenidas en el Anexo 2 - Calidad e inocuidad de los alimentos en el marco del PAE; y llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos, en todos los establecimientos educativos, donde estos se almacenen.
- j) Entregar mensualmente a la supervisión o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los componentes que hacen parte del complemento alimentario industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.
- k) Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro, permiso o notificación sanitaria, conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
- l) Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado, establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
- m) Garantizar la trazabilidad de los productos elaborados, así como de las materias primas utilizadas en su fabricación, cuando se implemente la modalidad industrializada, de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
- n) Entregar la relación de marcas y fichas técnicas de los alimentos a suministrar para la operación del programa, ajustándolas a los anexos técnicos de lineamiento, las cuales deberán ser avaladas por la ETC.
- o) Realizar remisión de entrega de víveres para cada institución educativa, en los formatos establecidos para el programa de acuerdo con los cupos asignados para cada una de ellas. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo, de lo cual deberá dejarse registro en el respectivo formato de reposición o entrega establecido para el programa.
- p) Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el <<Anexo 3 - Equipos, Dotación e Implementos de Aseo>>.
- q) Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del <<Anexo1 – Aspectos Alimentarios y Nutricionales>>, y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en esta resolución, previa autorización del supervisor o interventor del contrato.
- r) Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la entidad territorial contratante, en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones, y entregarlo a la supervisión o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

- s) Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, las cuales deben ser mínimo del 20%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria. Ver <<Anexo 5 – Compras Locales>>.
- t) Brindar atención diferencial a los niños, niñas y adolescentes pertenecientes a grupos étnicos.
- u) Informar periódicamente a la entidad territorial, a la supervisión o interventoría del programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato, mediante el sistema de monitoreo y control establecido.
- v) Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.
- w) Identificar y señalar con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.
- x) Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas, puntos de distribución y sedes administrativas, por parte de los representantes de la entidad territorial, del Ministerio de Educación Nacional, de la supervisión o interventoría del PAE, y de los diferentes entes de control.
- y) Documentar en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional las experiencias vividas durante la ejecución del PAE y socializarlas con la entidad territorial contratante, para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la operación del Programa.
- z) Facilitar la información requerida por las respectivas entidades territoriales, y participar en las reuniones del Comité de Alimentación Escolar o Comité de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.
- aa) Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, Interventoría, supervisión, Ministerio de Educación Nacional, entidades territoriales, veedurías ciudadanas y demás actores que participan en el PAE.
- bb) Implementar coordinadamente el modelo de Monitoreo y Control que defina el Ministerio de Educación Nacional.
- cc) Ejecutar sus acciones de forma articulada con los lineamientos que establezca el Ministerio de Educación Nacional, que permita el control y la mejora continua del Programa.
- dd) Presentar periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de supervisión, interventoría o aquellas efectuadas por el Ministerio de Educación Nacional.
- ee) Facilitar la participación de los profesionales del operador que tengan funciones de monitoreo y control del programa, en los comités de seguimiento operativo.
- ff) Realizar muestreo microbiológico a los alimentos para consumo humano considerados como de alto riesgo en salud pública, en la periodicidad y en los términos que defina la entidad territorial, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

---

**3.7. Personal manipulador de alimentos:** Es responsabilidad del personal manipulador de alimentos:

- a. Cumplir con las normas sanitarias vigentes, sobre prácticas de manipulación de alimentos.
- b. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.
- c. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal.
- d. Cumplir las actividades de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, y de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico presentado por el operador, diligenciando además, los formatos establecidos para tal fin.
- e. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos; de lo cual debe diligenciar los formatos correspondientes.
- f. Cumplir con los requisitos de manipulación y almacenamiento, de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos, de lo cual debe diligenciar los formatos correspondientes.
- g. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el método denominado <<Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS)>>, con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos. De dichos movimiento (entrada y salida), se deberá llevar un registro diario (Kardex).
- h. Dar cumplimiento al ciclo de menús aprobado por la ETC y no modificarlo sin previa autorización de la supervisión del contrato y de dicha entidad.
- i. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad, en las minutas patrón.
- j. Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, de preparación o que participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación, y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- k. Notificar oportunamente al rector, a la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, al operador, o al personal delegado por la entidad territorial, las novedades evidenciadas respecto al incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar.
- l. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realicen la interventoría, supervisión, la asistencia técnica, las autoridades sanitarias o el Ministerio de Educación Nacional.
- m. Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.
- n. Cumplir con los requisitos de formación y documentación establecidos en la normatividad sanitaria vigente para personal manipulador de alimentos. (Ver anexo 2 - Calidad e Inocuidad de los alimentos en el marco del Programa de Alimentación Escolar)

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

#### 4. ETAPAS DEL PROGRAMA

Comprende las acciones y fases para garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, en condiciones de calidad e inocuidad. Lo anterior, incluye las actuaciones previas al inicio de la atención a los titulares de derecho, las que se realizan durante su ejecución y con posterioridad a ella.

**4.1. Planeación del PAE desde las entidades territoriales:** la planeación es fundamental para la adecuada implementación del PAE ya que de la información que de aquí se derive, dependerá la contratación y ejecución del mismo. En esta etapa debe realizarse:

##### 4.1.1. Priorización de las instituciones educativas.

**4.1.1.1. Planeación PAE - Convocatoria y reunión:** en cada ETC, la instancia encargada de coordinar la implementación y ejecución del PAE, convocará y presidirá una mesa de trabajo para la planeación del programa, la cual tendrá participación del: líder de cobertura educativa; líder de planeación educativa; equipo PAE; secretaría de salud; INVIMA Regional y demás que se consideren pertinentes, en la cual se tratarán y definirán los aspectos relacionados con el diagnóstico situacional del(los) municipio(s) y análisis de la información, conceptos higiénico sanitarios de las instituciones educativas, selección de instituciones educativas, selección del tipo de complemento alimentario a suministrar y modalidad del suministro.

**4.1.1.2. Diagnóstico situacional del municipio y análisis de la información:** con el fin de identificar a la población escolar que debe recibir prioritariamente el programa, es importante recopilar, consolidar y analizar la siguiente información de cada municipio:

- Número y porcentaje de niños, niñas, adolescentes y jóvenes.
- Condiciones geográficas (zonas urbanas y rurales).
- Ubicación de los establecimientos educativos por área urbana y rural.
- Condiciones de accesibilidad a los establecimientos educativos.
- Jornadas escolares por establecimiento educativo.
- Establecimientos educativos con jornada única.
- Población víctima del conflicto armado.
- Población con pertenencia étnica (indígenas, comunidades negras, afrocolombianos, raizales, palenqueros y rom).
- Población en condición de discapacidad.
- Total matrícula escolar por grados.
- Tasas de ausentismo y deserción rurales/urbanas.
- Niños, niñas, adolescentes y jóvenes que se encuentran fuera del sistema educativo.

En coordinación con el sector salud, se deberá mantener un canal de comunicación efectivo, para que se realicen visitas de inspección sanitaria de manera periódica, en aras de disminuir los riesgos biológicos, químicos o físicos que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos que se almacenen y se preparen en los comedores escolares.

Igualmente, en la mesa de trabajo se deberán analizar los resultados del diagnóstico de infraestructura que ha sido realizado previamente por la entidad territorial, frente a la existencia, calidad y acceso a los servicios públicos y condiciones de dotación de equipos y menaje en los comedores escolares donde se prestará el servicio de alimentación, ya que, con base en estos resultados, se determina el tipo de complemento alimentario a suministrar; igualmente, esta información permite analizar los posibles recursos necesarios para la cofinanciación del PAE.

**4.1.1.3. Selección de las Instituciones Educativas:** las ETC deberán tener en cuenta los siguientes criterios para la priorización de instituciones educativas:

- **Primero:** Instituciones educativas con implementación de Jornada Única en zona urbana y rural.
- **Segundo:** Área rural - Todos los establecimientos educativos en el área rural deben ser seleccionados, iniciando con aquellos que cuenten con un solo docente (transición y primaria).

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

- **Tercero:** Establecimientos educativos del área urbana (transición y primaria) que atiendan comunidades étnicas (Indígenas, Comunidades Negras, Afrocolombianos, Raizales, ROM/Gitanos, Palenqueros), y personas con discapacidad.
- **Cuarto:** Establecimientos educativos del área urbana (transición y primaria) que atiendan niñas, niños y adolescentes víctimas del conflicto armado.
- **Quinto:** Instituciones educativas urbanas (transición y primaria) con alta concentración de población con puntajes de SISBEN máximos de 57,21 (para las 14 ciudades principales sin sus áreas metropolitanas) y 56,32 (para el resto de las zonas urbanas, de acuerdo a la nueva metodología del SISBEN III).. Dichos puntajes se ajustarán de acuerdo a las actualizaciones que presente la norma referente a puntos de corte de SISBEN.

**4.1.1.4. Selección del tipo de complemento alimentario a suministrar:** el complemento alimentario es la ración de alimentos que se va a suministrar a los titulares de derecho, que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, por grupo de edad y tipo de complemento; como su nombre lo indica complementa la alimentación que los titulares de derecho reciben en su hogar. El complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes, y el complemento alimentario almuerzo aportará mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes en cada uno de los grupos de edad. Debe entregarse en los establecimientos educativos para que los titulares del derecho lo consuman de inmediato.

**4.1.1.4.1. Complemento alimentario jornada mañana:** se recomienda para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que se encuentran matriculados en la jornada de la mañana y que según los criterios de focalización, son población objetivo del programa.

**4.1.1.4.2. Complemento alimentario jornada tarde:** se recomienda para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que se encuentran matriculados en la jornada de la tarde y que según los criterios de focalización, son población objetivo del programa.

**4.1.1.4.3. Complemento alimentario almuerzo:** Esta modalidad se recomienda para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que según los criterios de focalización, son población objetivo del programa y hacen parte de la estrategia de jornada única. La entidad territorial podría suministrar complemento alimentario almuerzo a titulares de derecho distintos a los que hacen parte de la estrategia de Jornada única si cuenta con los recursos para financiar la operación del programa.

Sólo se puede suministrar dos o más complementos alimentarios por titular de derecho, o realizar mejoramiento o cualificación de la minuta patrón, cuando la entidad territorial tenga cubierto con el PAE el 100% de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial del SIMAT. Para el caso de las instituciones educativas que están implementando la estrategia de jornada única u otras estrategias de calidad, acceso o permanencia del Ministerio de Educación Nacional, se podrá realizar el suministro de un segundo complemento alimentario por estudiante o la cualificación de la minuta, sin que se deba cumplir con la condición del 100% de cobertura en la entidad territorial.

**4.1.1.5. Modalidad:** se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. La selección de la modalidad dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos.

Las entidades territoriales serán las responsables de definir la modalidad de atención para cada uno de los establecimientos educativos focalizados. Dicha definición deberá constar en un acta que deberá ser remitida al Ministerio de Educación Nacional dentro de la semana siguiente de iniciar operación del PAE.

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las siguientes modalidades:

**4.1.1.5.1. Preparada en sitio:** se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumple con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario <<favorable>> o <<favorable con recomendaciones>> emitido por la autoridad sanitaria competente.

**4.1.1.5.2. Industrializada:** se implementa en casos donde la infraestructura de la institución educativa no permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no se garantice la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo cual resulta necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados.

Cada alimento en esta modalidad se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje que contempla en la minuta patrón establecida por el MEN y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente.

Esta modalidad es transitoria mientras la entidad territorial realiza las adecuaciones o mejoras correspondientes en el comedor escolar, con el fin de obtener el concepto sanitario favorable por la autoridad sanitaria competente.

En aquellos casos en los cuales el operador evidencie que las instituciones educativas no cuentan con las condiciones descritas para el suministro de la modalidad preparada en sitio, debe reportar esta situación a la ETC con los soportes técnicos respectivos y la evidencia fotográfica. En este caso se debe realizar el cambio a modalidad industrializada, hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones descritas anteriormente para la modalidad preparada en sitio.

**4.1.2. Focalización de Titulares de Derecho:** la focalización de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes a quienes se les suministrará el complemento alimentario debe realizarse en el Comité de Alimentación Escolar. Este comité, presidido por el rector, debe elaborar el acta que detalle la metodología utilizada para la focalización y el listado de los titulares de derecho seleccionados, la cual debe remitirse a la respectiva secretaría de educación. Para el efecto se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- **Primero:** En el área rural cubrir el 100% de los escolares matriculados que se encuentren cursando transición y primaria, empezando por los que hacen parte de Jornada Única, y posteriormente dando prioridad a población étnica y población con discapacidad.
- **Segundo:** En el área urbana, escolares matriculados que se encuentren cursando transición y primaria, empezando por los que hacen parte de jornada única, y posteriormente dando prioridad a población étnica y población con discapacidad.
- **Tercero:** En el área urbana, escolares matriculados y clasificados con puntajes de SISBEN máximos de 57,21 para las 14 ciudades principales sin sus áreas metropolitanas y 56,32 para el resto de las zonas urbanas.

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

Todos los estudiantes víctimas del conflicto armado, serán beneficiarios del PAE, con independencia de los grados en que estén matriculados, para dar cumplimiento a la Sentencia T-025 de 2004, el Auto 178 de 2005 y el Auto 251 de 2008 de la Corte Constitucional.

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

De acuerdo con la Ley 1176 de 2007, la ampliación de cupos que las entidades territoriales realicen en el PAE con recursos diferentes a la asignación especial para alimentación escolar del Sistema General de Participaciones y los asignados por el Ministerio de Educación Nacional, se deben mantener de forma permanente; en ningún caso se podrá realizar ampliación de coberturas sin que se garantice la sostenibilidad y continuidad de los recursos destinados a financiar dicha ampliación.

Las instituciones educativas deberán asociar a los titulares de derecho focalizados a la estrategia de Alimentación Escolar del SIMAT, previamente creada por la ETC. La inscripción se deberá realizar antes de iniciar la operación del PAE. La secretaría de educación deberá remitir en medio magnético al Ministerio de Educación Nacional, el listado definitivo de los establecimientos educativos seleccionados y de los titulares de derecho focalizados.

**4.1.3. Horarios de consumo de los complementos alimentarios:** se recomienda programar los horarios para el consumo de alimentos, con base en la siguiente guía:

**Tabla 1. Guía de horarios para el consumo de los complementos alimentarios**

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

Los cambios de horario deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar y deben constar en acta debidamente firmada.

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar de la institución educativa, y no podrá modificarse durante el calendario escolar. Igualmente, debe ponerse en conocimiento de los padres de familia, del operador, la supervisión o interventoría, y de la entidad territorial.

**4.2. Contratación del Operador:** las entidades territoriales que ejecuten los recursos presupuestales deben adelantar oportunamente los procesos de contratación necesarios para garantizar el suministro del complemento alimentario desde el primer día del calendario escolar. Esta contratación debe adelantarse de acuerdo con las modalidades y el procedimiento establecido por las normas de contratación pública.

Los operadores que se contraten deben cumplir las siguientes condiciones mínimas de experiencia y capacidad financiera:

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

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

En los territorios indígenas, el PAE podrá ser contratado con los resguardos, cabildos, autoridades tradicionales indígenas, asociación de autoridades tradicionales indígenas y organizaciones indígenas.

En caso de que las organizaciones étnicas no puedan operar el programa, el operador contratado deberá generar espacios de diálogo para establecer acuerdos que permitan garantizar la atención diferencial. Los aspectos mínimos para generar consensos son: i) Forma de vinculación de las manipuladoras de alimentos pertenecientes a los grupos étnicos; ii) Ciclos de menús diferenciales, es decir, con inclusión de alimentos y preparaciones autóctonos acorde a sus usos y costumbres; iii) Compras locales a proveedores del grupo étnico.

#### 4.3. Ejecución del PAE

##### 4.3.1. Fase de alistamiento de la Operación por parte del Operador:

**4.3.1.1. Necesidad de recurso humano:** el operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso: alistamiento, despacho, transporte, entrega, recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

**a. Coordinador Operativo:** El operador debe designar un Coordinador Operativo que será el enlace con la entidad territorial contratante, para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato. Igualmente, realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias, para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.

**Perfil:** Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Ingeniería Industrial, Administración de empresas o profesiones afines; con experiencia profesional certificada de mínimo un año a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.

Para los operadores indígenas, el Coordinador Operativo deberá tener como mínimo una formación técnica y deberá manejar herramientas informáticas que le permitan desempeñar las funciones.

De acuerdo al análisis de las necesidades, la entidad territorial podrá solicitar al operador, el personal adicional para la adecuada implementación del Programa.

**b. Manipuladores de alimentos:** El personal manipulador de alimentos de las diferentes modalidades de suministro debe ser mayor de 18 años y cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan).

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio es el siguiente:

**Tabla 2. Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio**

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1000 raciones	1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

En caso que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión o interventoría de la entidad territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa.

En las instituciones educativas en las cuales se atiendan entre 1 y 49 titulares de derecho del programa con la modalidad industrializada, las actividades de recepción, verificación de calidad, cantidad, y entrega de los complementos, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar o quien delegue el rector del establecimiento educativo. El operador deberá entregar a este delegado, la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además deberá brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.

En las instituciones educativas en las que se atiendan 50 o más titulares de derecho del programa con la modalidad industrializada, el operador debe garantizar los manipuladores de alimentos necesarios para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quienes coordinarán con el rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos.

Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio.

**4.3.2. Fase de Alistamiento:** son las actividades y tareas que debe cumplir el operador una vez se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación; el plazo para su cumplimiento lo establecerá la entidad contratante. En esta etapa el operador debe realizar las siguientes actividades:

- a. Con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, adecuar las plantas de producción o ensamble, las bodegas de almacenamiento y puntos de distribución.
- b. Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato, y con concepto higiénico sanitario favorable o favorable con requerimientos, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato.
- c. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración, congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.
- d. Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga como mínimo: objetivos, estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias, personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, ficha técnica de cada uno de los equipos existentes con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo realizadas.
- e. Presentar un plan de saneamiento básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento o comedor escolar, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicione (ver Anexo 2 - Calidad e Inocuidad de los alimentos en el marco del Programa de Alimentación Escolar).
- f. Presentar el plan de capacitación y actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación, con el cronograma correspondiente. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la priorización realizada. El plan de capacitación y actualización debe contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir, en particular sobre la normatividad sanitaria vigente.

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

- g. Elaborar y entregar a la entidad contratante para su aprobación, un plan de rutas que contenga periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada institución educativa priorizada; así mismo, debe entregarse la información consolidada indicando las instituciones educativas que se atenderán bajo cada una de las modalidades establecidas: modalidad preparada en sitio y modalidad industrializada, de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de éstas.
- h. Elaborar para la aprobación de la entidad contratante, el ciclo de menús de 20 días de acuerdo con las minutas patrón contenidas en el <<Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales>> para la ración preparada en sitio o industrializada según sea el caso, con el análisis nutricional de cada uno de los menús, fichas técnicas de los productos (aplica para ración industrializada) guías de preparación (aplica para ración preparada en sitio) y listas de intercambio. El operador deberá asegurar que dichos ciclos sean elaborados por un profesional en Nutrición y Dietética, que cuente con matrícula profesional expedida por la Comisión del Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética.

**4.3.3. Fase de operación del Programa:** En esta fase se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los titulares de derecho, debiendo el Operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas, en el respectivo contrato en la normatividad sanitaria vigente y los lineamientos previstos en esta resolución; los cuales se encuentran en el <<Anexo 2 - Calidad e Inocuidad de los Alimentos en el marco del Programa de Alimentación Escolar>>.

## 5. ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

**5.1. Aporte Nutricional:** Las recomendaciones de energía y nutrientes y las categorías por periodos de la vida y grupos de edad para los titulares de derecho se basan en la Resolución 3803 del 22 de agosto 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

**Tabla 3. Recomendaciones diarias de energía y nutrientes para los grupos poblacionales**

RECOMENDACIONES	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
<b>4 años - 8 años y 11 meses</b>	1518	53,1	50,6	212,5	1000	15
<b>9 años - 13 años y 11 meses</b>	2163	75,7	72,1	302,8	1300	12,5
<b>14 años - 17 años y 11 meses</b>	2856	100,0	95,2	399,8	1300	20

*Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN-Resolución 3803 de 2016.*

La distribución del Valor Calórico Total (VCT) para la ración preparada en sitio se realizará de la siguiente manera:

- Proteínas: 14%
- Grasa: 30%
- Carbohidratos: 56%

La distribución del Valor Calórico Total (VCT) para la ración industrializada se realizará de la siguiente manera:

- Proteínas: 12%
- Grasa: 28%
- Carbohidratos: 60%

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

Acorde a las condiciones específicas de la ración industrializada, se presenta una distribución diferente del VCT, dados los alimentos que se permiten en el menú que se suministra en esta modalidad, así: 12% para proteínas, 28% de grasa y 60% de carbohidratos. Al comparar este VCT, con el previsto para la ración preparada en sitio, se evidencia una disminución del 2% en el macronutriente proteína, por lo tanto el suministro de los grupos de alimentos establecidos para la minuta industrializada son de estricto cumplimiento.

De conformidad con la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social, el suministro del complemento alimentario al titular de derecho, debe cumplir con el cubrimiento de las recomendaciones de energía y nutrientes, así:

- **Complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde:** debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad, establecido en la Resolución 3803 de 2016, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- **Complemento alimentario almuerzo:** debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad,
- **Ración industrializada:** debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

**Tabla 4. Recomendaciones de Calorías y Nutrientes – VCT 20% Complemento Alimentario jornada mañana/tarde – Ración preparada en sitio**

RECOMENDACIONES	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
<b>4 años - 8 años y 11 meses</b>	304	10,6	10,1	42,5	200	3
<b>9 años - 13 años y 11 meses</b>	433	15,1	14,4	60,6	260	2,5
<b>14 años - 17 años y 11 meses</b>	571	20	19,0	80,0	260	4

*Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN-Resolución 3803 de 2016.*

**Tabla 5. Recomendaciones de Calorías y Nutrientes – VCT 30% Complemento Alimentario Almuerzo – Ración preparada en sitio**

RECOMENDACIONES	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
<b>4 años - 8 años y 11 meses</b>	445	15,9	15,2	63,8	300	4,5
<b>9 años - 13 años y 11 meses</b>	649	22,7	21,6	90,8	390	3,8
<b>14 años - 17 años y 11 meses</b>	857	30	28,6	119,9	390	6

*Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN-Resolución 3803 de 2016.*

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

**Tabla 6. Recomendaciones de Calorías y Nutrientes – VCT 20% Ración Industrializada**

RECOMENDACIONES	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
<b>4 años - 8 años y 11 meses</b>	304	9,1	9,4	45,5	200	3
<b>9 años - 13 años y 11 meses</b>	433	13,0	13,5	64,9	260	2,5
<b>14 años - 17 años y 11 meses</b>	571	17,1	17,8	85,7	260	4

*Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN-Resolución 3803 de 2016.*

**5.2. Minuta Patrón:** es una guía de obligatorio cumplimiento para la implementación del PAE que 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 tipo de complemento y a la modalidad.

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 y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

El Ministerio de Educación Nacional establece la minuta patrón (ver Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales), para cada complemento alimentario según los grupos de edad definidos de acuerdo con la Resolución 3803 del 22 de agosto de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, la cual considera las categorías por periodos de la vida y grupos de edad de la siguiente manera:

- Escolares: 4 a 8 años 11 meses
- Pubertad y adolescencia: 9 a 13 años 11 meses, y 14 a 17 años 11 meses, respectivamente.

Con el objetivo de atender las particularidades del territorio y favorecer la ejecución del PAE, el Ministerio de Educación Nacional adelantará mesas de trabajo con las ETC de antiguos territorios nacionales, así como las que atienden población étnica y aquellas con atención en establecimientos educativos ubicados en lugares de difícil acceso o zona rural dispersa a fin de establecer Minutas Patrón diferenciales para cada territorio. Lo anterior sin perjuicio de lo que se concerte en la Subcomisión Técnica del Programa de Alimentación Escolar de la CONTCEPI, mediante la cual se definirán los Lineamientos Técnicos Administrativos con Enfoque Diferencial para Población indígena.

Para dar cumplimiento a la normativa nacional y seguir contribuyendo a la salud pública de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes participantes del programa, la propuesta de Minuta Patrón diferencial que realice la ETC, debe ser diseñada atendiendo la modalidad: preparada en sitio o industrializada (si aplica), y tipo de complemento: jornada mañana, jornada tarde y almuerzo, para lo cual deberá cumplir con las siguientes consideraciones:

- Diseñarse de acuerdo a las recomendaciones de calorías y nutrientes establecidas por grupo de edad, en la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.
- El complemento deberá aportar el porcentaje establecido del Valor Calórico Total (VCT); así: Complemento alimentario jornada mañana/tarde: 20% del VCT, complemento alimentario almuerzo: 30% del VCT, ración industrializada: 20% del VCT.

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

- Las minutas patrón deben presentarse en los formatos definidos por el Ministerio de Educación Nacional, por cada grupo de edad establecido en la Resolución 3803 de 2016; así: 4 – 8 años y 11 meses, 9 – 13 años y 11 meses y 14 – 17 años y 11 meses.
- La distribución de macronutrientes debe estar dentro del Rango de Distribución Aceptable de Macronutrientes (AMDR) establecido en la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Se deben manejar porcentajes de adecuación entre el 90% y 110% para macro y micronutrientes (Calcio, Hierro, vitamina A).
- Debe entregarse al Ministerio de Educación Nacional como soporte, el análisis nutricional realizado a partir de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2015 del ICBF.
- La planeación y diseño de las Minuta Patrón, debe realizarse teniendo en cuenta las recomendaciones establecidas en las Guías Alimentarias para la Población Colombiana 2015 – documento técnico, diseñadas por el ICBF, en función de la prevención de la enfermedad y promoción de la salud.
- Tanto para la planeación de las minutas patrón, como de los ciclos de menús, debe tenerse en cuenta que hay alimentos que no se permite entregar en el marco del PAE, tales como embutidos, bebidas azucaradas, productos de paquete con contenido alto de sodio, entre otros.
- Las minutas y ciclos de menú deben ser diseñados por un profesional en Nutrición y Dietética, con matrícula profesional. Al momento de enviar las minutas para aprobación del Ministerio se debe adjuntar copia de la tarjeta del profesional que las elaboró.

Para la operación en primer semestre 2017, aquellas ETC que por atención a población étnica requieran modificaciones a las minutas patrón que se encuentran en el <<Anexo 1. Aspectos Alimentarios y Nutricionales>>, deben enviar la propuesta al Ministerio de Educación Nacional con el respectivo soporte técnico para la revisión y aprobación correspondiente.

**5.3. Ciclo de menús:** Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y las costumbres alimentarias; el profesional en nutrición y dietética debe elaborar los ciclos de menús de 20 días por cada tipo de ración tanto para la modalidad preparada en sitio como industrializada (si esta última también se suministra), con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, conforme a la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF año 2015, incluyendo sus actualizaciones posteriores, y guías de preparación (ración preparada en sitio), 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 en cada uno de los comedores escolares, en un lugar visible a toda la comunidad educativa.

En el caso de atención a grupos étnicos, 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. Los ciclos de menús deben ser publicados en las instituciones y centros educativos, y ser escritos en castellano y en la lengua del correspondiente grupo étnico.

Para la elaboración de los ciclos de menús se deben tener 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 (ciclos, épocas de cosecha y precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la inclusión de los diferentes alimentos en el menú.
- En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se puede intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú. Los intercambios no pueden exceder a seis (6) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo.

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

- El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la entidad territorial e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa.
- Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos entregados por la ETC.
- Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información General del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por el Ministerio de Educación Nacional.

Para la aprobación de los ciclos de menús tanto para ración preparada en sitio como industrializada, el operador debe radicar en medio físico y magnético ante la entidad contratante: el ciclo de 20 menús, el análisis químico de cada menú, detallando el porcentaje de adecuación, el cual debe encontrarse entre el 90 y 110%, y anexar la lista de intercambios y guías de preparación (ración preparada en sitio) en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional, mínimo ocho (8) días hábiles antes de iniciar la operación del PAE. En caso de requerirse, el operador debe realizar los ajustes a que haya lugar dentro de los plazos establecidos por la entidad territorial.

La adición o no de la Bienestarina en los ciclos de menús para el PAE será potestad de cada entidad territorial. Teniendo en cuenta lo anterior, en el <<Anexo 1 – Aspectos Alimentarios y Nutricionales>> se incluyen minutas patrón con el cálculo del aporte en caso de incluir Bienestarina, de igual manera se incluye la Guía para el manejo de la misma, realizada por el ICBF.

La adquisición de la Bienestarina debe coordinarse directamente con el ICBF, quien determinará las condiciones y requisitos necesarios para la logística de distribución, manejo y custodia con la entidad territorial que decida adiccionarla en su programa.

## 6. SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PAE

**6.1. Monitoreo y control:** tiene como fines principales verificar y controlar la operación del PAE por parte del Ministerio de Educación Nacional, y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en los demás componentes del PAE. Así mismo, tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción de los componentes del PAE con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa.

**6.2. Supervisión e interventoría:** con el objeto de garantizar la calidad, inocuidad, pertinencia y continuidad del servicio que se brinda a los titulares de derecho del PAE, las entidades territoriales deben contar con un esquema de supervisión o interventoría que realice el seguimiento al programa y a todos los contratos y convenios suscritos, en los aspectos: técnico, administrativo, gestión social, financiero y legal. De igual manera, es deber tanto de Operadores como de las entidades territoriales atender, responder y acatar todas las acciones que a través del Ministerio se desarrollen en el marco del Sistema de control y monitorio del programa.

Es este sentido las entidades territoriales deben informar bimestralmente al Ministerio el resultado de la supervisión e interventoría frente a la ejecución del programa. En ningún caso, los mecanismos de seguimiento que contrate el Ministerio de Educación suplirán la interventoría o el apoyo a la supervisión que debe tener cada entidad territorial.

**6.3. Comité de seguimiento operativo departamental, distrital o municipal:** el Comité de seguimiento operativo departamental, distrital o municipal es el espacio en donde la respectiva entidad contratante realiza el seguimiento a la ejecución del PAE, además es la instancia que propone las acciones necesarias para el mejoramiento de la operación, para articularlas entre los diferentes actores o instituciones.

La entidad territorial debe constituir dentro del primer trimestre de operación, el Comité mediante acto administrativo en el cual se establezcan sus integrantes, responsabilidades y alcance.

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

El Comité de seguimiento operativo departamental, distrital o municipal se reunirá mínimo 1 vez por trimestre, y de manera extraordinaria cuando las circunstancias lo requieran y se suscribirá un acta como soporte de su realización. El Comité debe ser citado por el gobernador o alcalde respectivo.

**6.3.1. Integrantes del Comité:** El Comité contará con los siguientes:

**Integrantes:**

1. El Gobernador(a) del departamento o Alcalde(sa) del Municipio o Distrito, o su(s) delegado(s), quien lo presidirá.
2. El Secretario(a) Departamental o Municipal de Educación o su(s) delegado(s).
3. El Secretario(a) Departamental o Municipal, o Director(a) encargado(a) de la ejecución del PAE o su(s) delegado(s).
4. El alcalde del municipio o su delegado en el que el Programa es ejecutado por la Gobernación.
5. El Representante de la Interventoría y/o supervisión de los contratos.
6. El Equipo PAE de la entidad territorial.

La secretaría técnica será elegida por el Comité.

**Invitados:**

1. Representante del Ministerio de Educación Nacional.
2. Representante Legal del operador.
3. Procurador Departamental o Provincial.
4. Representantes de las instituciones educativas.
5. Demás interesados que se estime conveniente para el seguimiento.

**6.3.2. Funciones del Comité de Seguimiento Departamental, Distrital o Municipal:**

1. Evaluar el desarrollo y ejecución del programa en las entidades territoriales.
2. Analizar las coberturas en los diferentes municipios y vigilar el cumplimiento y aplicación de los criterios de focalización por parte de las instituciones educativas.
3. Articular las acciones para la promoción de los estilos de vida saludable.
4. Establecer la forma para realizar la socialización de las generalidades del PAE a la comunidad educativa. Se podrán usar medios de comunicación masiva, elementos impresos o los que la entidad territorial crea convenientes.
5. Las demás que se consideren pertinentes o necesarias.

**7. GESTION SOCIAL: CONTROL SOCIAL, PARTICIPACIÓN CIUDADANA E INCLUSIÓN SOCIAL**

Gestión Social es el conjunto de mecanismos que promueven la inclusión social y la vinculación efectiva de la comunidad en el desarrollo del programa, que permite generar un sentido de pertenencia, de participación ciudadana y de control social para su mejoramiento.

En el Anexo 4 de esta resolución <<Gestión Social y Participación Ciudadana>> se presenta el rol y funciones que los actores de la comunidad educativa, como las niñas, niños, adolescentes y jóvenes, padres de familia, docentes y directivos docentes pueden tener para ejercer el derecho a la participación ciudadana en el PAE.

A continuación se nombran los ejes que constituyen los mecanismos de gestión social:

**7.1. Control Social:** la Constitución Política le otorga a los colombianos el derecho de controlar y evaluar la gestión pública, a juzgar y valorar si lo que ha realizado la administración, corresponde a lo programado y responde a las necesidades y derechos de las personas, por ello el Ministerio de Educación Nacional implementa los mecanismos para facilitar el control social que se definen a continuación:

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

**7.1.1. Rendición de cuentas:** El PAE debe estar articulado al plan de desarrollo departamental o municipal. Por lo anterior, la rendición de cuentas del PAE debe estar acorde con la rendición de cuentas que realiza la entidad territorial y debe realizarse teniendo en cuenta la normatividad vigente.

**7.1.2. Veedurías ciudadanas PAE:** de conformidad con el artículo 1 de la Ley 850 de 2003 <<Es el mecanismo democrático de representación que le permite a los ciudadanos o a las diferentes organizaciones comunitarias, ejercer vigilancia sobre la gestión pública, respecto a las autoridades, administrativas, políticas, judiciales, electorales, legislativas y órganos de control, así como de las entidades públicas o privadas, organizaciones no gubernamentales de carácter nacional o internacional que operen en el país, encargadas de la ejecución de un programa, proyecto, contrato o de la prestación de un servicio público>>.

**7.2. Participación ciudadana:** la participación ciudadana es una acción colectiva o individual que le 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 lo define la Constitución Política de Colombia.

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

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

**7.2.2. Mesas Públicas:** son espacios de encuentro con los ciudadanos que permiten la interlocución, el diálogo y la comunicación de doble vía en las regiones donde se tratan temas referentes a la operación del PAE, lo que permite detectar oportunidades de mejora, y proponer correctivos y acciones preventivas.

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

En el <<Anexo 4 - Gestión Social y Participación Ciudadana>>, se detallan a profundidad cada uno de los mecanismos de Gestión Social.

**Artículo 3. Régimen Transitorio.** Las entidades territoriales que a la fecha de expedición de la presente resolución hayan iniciado los procesos de selección y contratación del PAE con el fin de garantizar la operación desde el inicio del calendario escolar en el año 2017, podrán continuar aplicando los lineamientos técnicos – administrativos, estándares y condiciones mínimas establecidas en la Resolución 16432 de 2015, durante el plazo de ejecución o vigencia establecida para el contrato.

Aquellas entidades territoriales que inicien los procesos de selección y contratación para la operación del PAE con posterioridad a la expedición y entrada en vigencia de la presente resolución, deberán aplicarla en su integridad.

Continuación de la Resolución "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE y se deroga la Resolución 16432 de 2015"

**Artículo 4. Vigencia y derogatoria.** La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación y deroga la Resolución 16432 de 2015.

**PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE**

Dada en Bogotá D C., el

**30 DIC 2016**

**LA MINISTRA DE EDUCACIÓN NACIONAL**

  
**YANETH GIHA TOVAR**  
Fegell

Aprobó: Patricia Castañeda Paz- Viceministra de Educación Preescolar, Básica y Media (E)   
Revisó: Natalia Niño Fierro – Directora de Cobertura y Equidad   
 Ingrid Silva Rodríguez - Jefe Oficina Asesora Jurídica 

**ANEXO No. 1  
ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES**

**1. MINUTAS PATRON**

**1.1. Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde. 4 – 8 años 11 meses.**

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE GRUPO DE EDAD 4-8 AÑOS 11 MESES						
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	
			P. Bruto	P. Neto		
BEBIDA CON LECHE*	Lácteos	Todos los días			200 cm <sup>3</sup> (mitad agua - mitad leche)	
	Leche en polvo o		13 g	13 g		
	Leche entera pasteurizada		100 cm <sup>3</sup>	100 cm <sup>3</sup>		
	Para preparación de bebidas					
	Avena/fécula de maíz o	Todos los días	8 g	8 g		
	Chocolate		18 g (porción)	18 g (porción)		
ALIMENTO PROTEICO**	Lácteos	3 veces por semana				
	Queso		30 g	30 g	30 g	
	Carnes					
	Carne roja		50 g	50 g	32 g	
	Carne blanca		50 g	50 g	40 g	
	Huevo		55 g	50 g	50 g	
	Leguminosas					
	Frijol o lenteja o garbanzo		10g	10g	30 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE***	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días				
	Galletas/Tostadas o		20 g	20 g	20 g	
	Pan, mojicón, torta, mantecada, almojábana o		35 g	35 g	35 g	
	Arepa, Bollo o		50 g	50 g	50 g	
	Aroz o		30 g	30 g	67 g	
	Pasta o		20 g	20 g	45 g	
	Plátano o		100 g	60 g	60 g	
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		75 g	60 g	60 g	
FRUTA****	Frutas	2 veces por semana				
	Porción fruta entera		Depende del tipo de fruta	80 g	80 g	
AZÚCARES	Azúcar o panela	Diario	5 g	5 g		
GRASAS	Aceite o mantequilla	Diario	5 g	5 g		
Condimentos****						
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRON						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	340	12,3	11,6	44,1	188	3
Recomendaciones diarias (4-8 años 11 meses)	1518	53,1	50,6	212,5	1000	15
Adecuación total	22%	23%	23%	21%	18%	20%
* Bebidas con leche: La porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche.						
** Alimento Proteico: La frecuencia de alimento proteico es 3 veces a la semana; de las cuales 2 veces se debe ofrecer carne roja o blanca y 1 vez a la semana leguminosa, queso o huevo, máximo se puede ofrecer 2 veces en el día, la leguminosa. Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res; carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye pollo, pescado si el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.						
*** Cereal - Acompañante: Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región, se pueden intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.						
**** Frutas: El peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso definido. Debe ofrecerse en los días en que no se suministra alimento proteico.						
***** Condimentos: Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones; estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, reafirmadores de sabor artificial o condimentos o salsas ultraprocesadas.						
Nota: 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 día de menús y el peso servido para el proceso de supervisión y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.						
Minuta patrón diseñada con base en las RIEN - Resolución 3893 de 2016, Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF - 2015						

**Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina\***

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	376	14,4	11,9	50,4	268	4
Recomendaciones diarias (4-8 años 11 meses)	1518	53,1	50,6	212,5	1000	15
Adecuación total	25%	27%	24%	24%	27%	27%

\* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

## 1.2. Minuta patrón - Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde. 9 - 13 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL  
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE  
GRUPO DE EDAD 9-13 AÑOS 11 MESES

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			P. Bruto	P. Neto	
BEBIDA CON LECHE*	Lácteos	Todos los días			200 cm <sup>3</sup> (mitad agua - mitad leche)
	Leche en polvo o		13 g	13 g	
	Leche entera pasteurizada		100 cm <sup>3</sup>	100 cm <sup>3</sup>	
	Para preparación de bebidas				
	Avena/fécula de maíz o	Todos los días	9 g	9 g	
	Chocolate o		18 g (porción)	18 g (porción)	
ALIMENTO PROTEICO**	Lácteos	3 veces por semana			
	Queso		45 g	45 g	45 g
	Carnes				
	Carne roja		60 g	60 g	39 g
	Carne blanca		60 g	60 g	48 g
	Huevo		55 g	50 g	50 g
	Leguminosas				
	Frijol o lenteja o garbanzo	20g	20 g	20 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE***	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días			
	Galletas/Tostadas o		40 g	40 g	40 g
	Pan, mojicón, torta, mantecada, almojábana o		70 g	70 g	70 g
	Arepa, Bollo o		90 g	90 g	90 g
	Arroz o		40 g	40 g	90 g
	Pasta o		25 g	25 g	57 g
	Plátano o		133 g	80 g	80 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha o	100 g	80 g	80 g	
FRUTA****	Frutas				
	Porción fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	100 g	100 g
AZÚCARES	Azúcar o panela	Diario	8 g	8 g	
GRASAS	Aceite o mantequilla	Diario	7 g	7 g	

### APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRON

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	451	15,7	14,9	60,7	220	3
Recomendaciones diarias (9-13 años 11 meses)	2163	75,7	72,1	302,8	1300	12,5
Adecuación total	21%	21%	21%	20%	17%	24%

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

\*\* Alimento Proteico: La frecuencia de alimento proteico es 3 veces a la semana; de las cuales 2 veces se debe ofrecer carne roja o blanca y 1 vez a la semana leguminosa, queso o huevo, máximo se puede ofrecer 2 veces en el ciclo, la leguminosa. Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye pollo, pescado si el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.

\*\*\* Cereal - Acompañante: Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región, se pueden intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.

\*\*\*\* Frutas: El peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso definido. Debe ofrecerse en los días en que no se suministra alimento proteico.

\*\*\*\*\* Condimentos: Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones; estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimentos o salsas ultraprocesadas.

Nota: 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 y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

Minuta patrón diseñada con base en las RIEN - Resolución 3893 de 2016, Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF - 2015

### Aporte de Minuta Patrón con inclusión de 10g de Bienestarina\*

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	487	17,8	15,2	67	300	4,5
Recomendaciones diarias (9-13 años 11 meses)	2163	75,7	72,1	302,8	1300	12,5
Adecuación total	23%	24%	21%	22%	23%	36%

\* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

### 1.3. Minuta patrón - Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada tarde. 14 – 17 años 11 meses.

MINUTA PATRÓN TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE GRUPO DE EDAD 14-17 AÑOS 11 MESES						
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	
			P. Bruto	P. Neto		
BEBIDA CON LECHE*	Lácteos*	Todos los días			200 cm <sup>3</sup> (mitad agua - mitad leche)	
	Leche en polvo o		14 g	14 g		
	Leche entera pasteurizada		110 cm <sup>3</sup>	110 cm <sup>3</sup>		
	Para preparación de bebidas					
	Avena/fécula de maíz o	Todos los días	9 g	9 g		
Chocolate o	18 g (porción)		18 g (porción)			
ALIMENTO PROTEICO**	Lácteos	3 veces por semana				
	Queso		55 g	55 g	55 g	
	Carnes					
	Carne roja		70 g	70 g	45 g	
	Carne blanca		70 g	70 g	56 g	
	Huevo		55 g	50 g	50 g	
	Leguminosas					
	Frijol o lenteja o garbanzo		30 g	30 g	30 g	
CEREAL ACOMPAÑANTE***	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos					
	Galletas/Tostadas o	Todos los días	50 g	50 g	50 g	
	Pan, mojiçón, torta, mantecada, almojábana o		110 g	110 g	110 g	
	Arepa, Bollo o		120 g	120 g	120 g	
	Arroz o		50 g	50 g	110 g	
	Pasta o		45 g	45 g	102 g	
	Plátano o		183 g	110 g	110 g	
Papa, yuca, ñame, arracacha o	138 g		110 g	110 g		
FRUTA****	Frutas					
	Porción fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	120 g	120 g	
AZÚCARES	Azúcar o panela	Diario	10 g	10 g		
GRASAS	Aceite o mantquilla	Diario	9 g	9 g		
<b>APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN</b>						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	581	20	18,6	79,3	261	4,4
Recomendaciones diarias (14 - 17 años 11 meses)	2856	100	95,2	399,8	1300	20
Adecuación total	20%	20%	20%	20%	20%	22%

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

\*\* Alimento Proteico: La frecuencia de alimento proteico es 3 veces a la semana; de las cuales 2 veces se debe ofrecer carne roja o blanca y 1 vez a la semana leguminosa, queso o huevo, máximo se puede ofrecer 2 veces en el ciclo, la leguminosa. Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye pollo, pescado si el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.

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

\*\*\*\* Frutas: El peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso definido. Debe ofrecerse en los días en que no se suministra alimento proteico.

\*\*\*\*\* Condimentos: Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones; estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimentos o salsas ultraprocesadas.

Nota: 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 y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

Minuta patrón diseñada con base en las RIEN - Resolución 3893 de 2016, Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF - 2015

#### Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina\*

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	617	22,1	18,9	85,6	341	5,5
Recomendaciones diarias (14-17 años 11 meses)	2856	100	95,2	399,8	1300	20
Adecuación total	22%	22%	20%	21%	26%	28%

\* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

## 1.4. Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio – almuerzo. 4 – 8 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 4-8 AÑOS 11 MESES						
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	
			P. Bruto	P. Neto		
ALIMENTO PROTEICO**	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	55 g	55 g	35 g	
	Carne Blanca	2 veces por semana	55 g	55 g	44 g	
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50g	
	Leguminosas***	2 veces por semana	15 g	15 g	45 g	
CEREAL	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos					
	Subgrupo de alimentos					
	Arroz	Todos los días	40 g	40 g	90 g	
Pasta	35 g		35 g	80 g		
TUBÉRCULOS-RAICES- PLÁTANOS-DERIVADOS DE CEREAL	Subgrupo de alimentos					
	Plátano	Todos los días	100 g	60 g	60 g	
	Papa, yuca, ñame,		75 g	60 g	60 g	
	Arepa o pan, etc.		40 g	40 g	40 g	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Hortalizas verduras y leguminosas verdes					
	Verdura	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g	
JUGO	Fruta					
	Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	180 cm <sup>3</sup>	
AZÚCARES	Azúcar o panela	Todos los días	8 g	8 g		
GRASAS	Aceite o mantequilla	Todos los días	10 g	10 g		
LECHE****	Lácteos					
	Leche entera pasteurizada	3 veces a la semana	100 cm <sup>3</sup>	100 cm <sup>3</sup>	100 cm <sup>3</sup>	
	Leche en polvo		13 g	13 g	13 g	
	Queso		15 g	15 g	15 g	
Condimentos****						
APORTE NUTRIGIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	480	15,7	15,6	64,6	166	3,5
Recomendaciones diarias (4-8 años 11 meses)	1518	53,1	50,6	212,5	1000	15
Adecuación total	32%	30%	31%	30%	17%	23%
*Sopa: Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón.						
** Alimento proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye; carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye pollo, pescado si el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.						
***Leguminosa: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.						
****Leche: Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje establecido, las salsas que lleven en sus ingredientes lácteo no será tenido en cuenta como el aporte total del 100% de este componente, caso en el cual el operador deberá indicar qué gramaje se utiliza para la preparación de la salsa.						
*****Condimentos: Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones; estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realizadores de sabor artificial o condimentos o salsas ultraprocesadas.						
Nota: 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 y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.						
Minuta patrón diseñada con base en las RIEN - Resolución 3893 de 2016, Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF - 2015						

## Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina\*

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	516	17,8	15,9	70,9	246	4,6
Recomendaciones diarias (4-8 años 11 meses)	1518	53,1	50,6	212,5	1000	15
Adecuación total	34%	34%	31%	33%	25%	31%

\* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

## 1.5. Minuta patrón. Ración para preparar en sitio –almuerzo. 9 – 13 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 9-13 AÑOS 11 MESES					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			P. Bruto	P. Neto	
ALIMENTO PROTEICO	Came roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	90 g	90 g	58 g
	Carne Blanca**	2 veces por semana	90 g	90 g	72 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50g
	Leguminosas***	2 veces por semana	25 g	25 g	75 g
CEREAL	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos				
	Subgrupo de alimentos				
	Arroz	Todos los días	50 g	50 g	113 g
Pasta	45 g		45 g	102 g	
TUBÉRCULOS-RAICES-PLÁTANOS-DERIVADOS DE CEREAL	Subgrupo de alimentos				
	Plátano o	Todos los días	167	100 g	100 g
	Papa, yuca, ñame o		125 g	100 g	100 g
	Arepa o pan, etc		80 g	80 g	80 g
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Hortalizas verduras y leguminosas verdes				
	Verdura	Todos los días	68 - 103 g	60 g	60 g
JUGO	Fruta				
	Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	180 cm <sup>3</sup>
AZÚCARES	Azúcar o panela	Todos los días	13 g	13 g	
GRASAS	Aceite o mantequilla	Todos los días	12 g	12 g	
LECHE	Lácteos				
	Leche entera pasteurizada	3 veces a la semana	150 cm <sup>3</sup>	150 cm <sup>3</sup>	150 cm <sup>3</sup>
	Leche en polvo		20 g	20 g	20 g
	Queso		30 g	30 g	30 g
Condimentos****					

## APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	688	24,2	21,7	91,9	260	5,2
Recomendaciones diarias (9-13 años 11 meses)	2163	75,7	72,1	302,8	1300	12,5
Adecuación total	32%	32%	30%	30%	20%	42%

\*Sopa: Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón.

\*\* Alimento proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye pollo, pescado si el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.

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

\*\*\*\* Leche: Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje establecido, las salsas que lleven en sus ingredientes lácteo no será tenido en cuenta como el aporte total del 100% de este componente, caso en el cual el operador deberá indicar qué gramaje se utiliza para la preparación de la salsa.

\*\*\*\*\*Condimentos: Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones; estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realizadores de sabor artificial o condimentos o salsas ultraprocesadas.

Nota: 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 y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

Minuta patrón diseñada con base en las RIEN - Resolución 3893 de 2016, Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF - 2015

## Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina\*

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	724	26,3	22	96,2	340	6,3
Recomendaciones diarias (9-13 años 11 meses)	2163	75,7	72,1	302,8	1300	12,5
Adecuación total	33%	35%	31%	32%	26%	50%

\* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

1.6. Minuta patrón - Ración para preparar en sitio – almuerzo. 14 – 17 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 14-17 AÑOS 11 MESES					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			P. Bruto	P. Neto	
ALIMENTO PROTEICO	Carné roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	100 g	100 g	64 g
	Carne Blanca**	2 veces por semana	100 g	100 g	80 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50g
	Leguminosas***	2 veces por semana	35 g	35 g	105 g
CEREAL	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos				
	Subgrupo de alimentos				
	Arroz	Todos los días	65 g	65 g	146 g
Pasta	60 g		60 g	136 g	
TUBÉRCULOS-RAICES-PLÁTANOS-DERIVADOS DE CEREAL	Subgrupo de alimentos				
	Plátano o	Todos los días	200 g	120 g	120 g
	Papa, yuca, ñame o		150 g	120 g	120 g
Arepa o pan, etc	100 g		100 g	100 g	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Hortalizas verduras y leguminosas verdes				
	Verdura	Todos los días	68 - 103 g	70 g	70 g
JUGO	Fruta				
	Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	70 g	200 cm <sup>3</sup>
AZÚCARES	Azúcar o panela	Todos los días	15 g	15 g	
GRASAS	Aceite o mantequilla	Todos los días	17 g	17 g	
LECHE	Lácteos				
	Leche entera pasteurizada	3 veces a la semana	180 cm <sup>3</sup>	180 cm <sup>3</sup>	180 cm <sup>3</sup>
	Leche en polvo		24 g	24 g	24 g
	Queso		40 g	40 g	40 g
Condimentos****					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	871	29,8	28,3	115,9	323	6,4
Recomendaciones diarias (14 - 17 años 11 meses)	2856	100	95,2	399,8	1300	20
Adecuación total	30%	30%	30%	29%	25%	32%

\*Sopa: Opcional, de acuerdo con los hábitos alimentarios de la región. El gramaje de los alimentos que componen la sopa deben ser acordes con los establecidos por componente de acuerdo a la minuta patrón.

\*\* Alimento proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye pollo, pescado si el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.

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

\*\*\*\*Leche: Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje establecido, las salsas que lleven en sus ingredientes lácteo no será tenido en cuenta como el aporte total del 100% de este componente, caso en el cual el operador deberá indicar qué gramaje se utiliza para la preparación de la salsa.

\*\*\*\*\*Condimentos: Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones; estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, reafirmadores de sabor artificial o condimentos o salsas ultraprocesadas.

Nota: 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 y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

Minuta patrón diseñada con base en las RIEN - Resolución 3893 de 2016, Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF - 2015

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina\*

	Kcal	g	g	g	mg	mg
TOTAL	907	32	29	122	403	7,4
Recomendaciones diarias (14-17 años 11 meses)	2856	100	95,2	399,8	1300	20
Adecuación total	32%	32%	30%	31%	31%	37%

\* La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón

## 1.7. Minuta Patrón – Ración Industrializada

MINUTA PATRÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/5 DÍAS	TAMANO DE PORCIÓN (peso neto)		
			4 A 8 AÑOS Y 11 MESES	9 A 13 AÑOS Y 11 MESES	14 A 17 AÑOS Y 11 MESES
Lácteos	Leche entera, leche saborizada, avena, kumis, yogur	Todos los días	200 cm <sup>3</sup>	200 cm <sup>3</sup>	240 cm <sup>3</sup>
Derivados de cereal*	Acompañantes: Ponqué, Palito de Queso, Muffins de queso, Brownie, Mantecada, Croissant, Torta de queso, Pan de yuca, Donut, Almojabana, Pasaboca, entre otros.	Todos los días	40 g	70 g	90 g
Frutas	Fruta entera	3 veces/semana	100 g	100 g	100 g
Azúcares y Dulces	Barra de granola, bocadillo, Chocolatina, Leche condensada, Dulce de leche tipo rollito, maní de sal, maní con uvas pasas, maní confitado, masmelo, manjar blanco, panelita de leche, arequipe, entre otros.	2 veces/semana	10 g	20 g	30 g
Queso	Queso	2 veces/semana		30 g	30 g

a. Lácteos: Si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT.

b. 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. Los acompañantes sin relleno o adición dulce se deben ofrecer 3 veces por semana y el pan o galleta se pueden ofrecer máximo dos veces por semana.

c. Frutas: Frescas y enteras. No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en un ciclo.

d. Azúcares y dulces: Se debe entregar los días que el derivado de cereal no contiene relleno o adición dulce.

e. Queso: debe ser tipo queso doble crema o campesino. En caso de no contar con las condiciones de transporte y empaque que garanticen las condiciones de calidad e inocuidad, se debe incluir el gramaje establecido por grupo de edad dentro del panificado. Dentro del ciclo de menús presentado por el operador se debe especificar en qué productos panificados se incluirá el queso.

## Aporte Nutricional Minuta Patrón Ración Industrializada

	CALORIAS Kcal	PROTEÍNA g	GRASAS g	CARBOHIDRATOS g	CALCIO mg	HIERRO mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 4 A 8 años 11 Meses	373	10,2	9,4	61,4	179	1,9
RECOMENDACIÓN 4 A 8 años 11 meses	1518,0	45,5	47,2	227,7	1000	15,0
% ADECUACIÓN	25%	22%	20%	27%	18%	13%

APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 9 A 13 años 11 Meses	488	13,7	13,2	78,6	219	2,8
RECOMENDACIÓN 9 A 13 años 11 Meses	2163,0	64,9	67,3	324,5	1300	12,5
% ADECUACIÓN	23%	21%	20%	24%	17%	22%

APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 14 A 17 años 11 Meses	644	17,6	17,2	104,6	267	4,0
RECOMENDACIÓN 14 A 17 años 11 Meses	2856,0	85,7	88,9	428,4	1300	20,0
% ADECUACIÓN	23%	21%	19%	24%	21%	20%

## 2. GUÍA PARA EL MANEJO DE BIENESTARINA® MAS

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

### • Definición y Objetivo de la Bienestarina

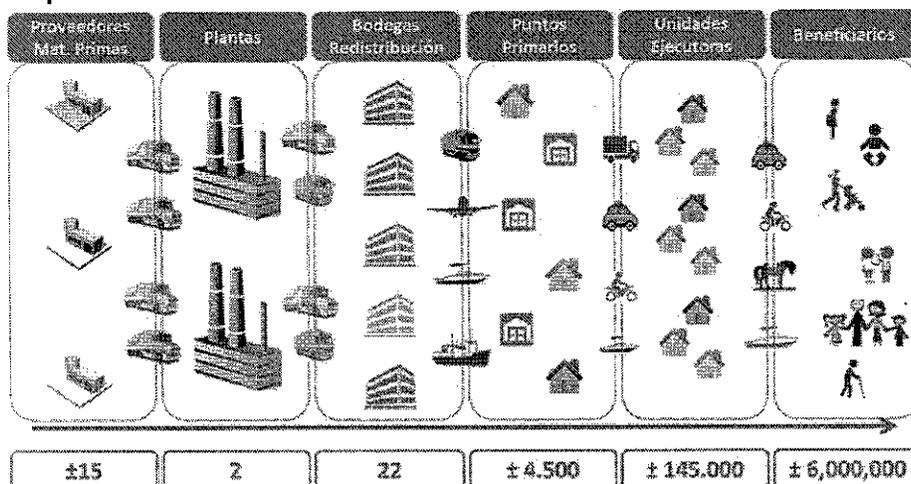
La "Bienestarina® Mas" es un complemento alimenticio de alto valor nutricional, consistente en una mezcla de cereales, leguminosas y leche en polvo, con vitaminas, minerales y Ácidos Grasos esenciales, que aporta una mejor absorción de nutrientes en la población beneficiaria; no contiene aditivos, conservantes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

En estudios realizados sobre alimentos complementarios fortificados<sup>1</sup> se ha destacado, entre otros, que la Bienestarina® de Colombia brinda a los beneficiarios el aporte nutricional más elevado y al precio más bajo en comparación con otros 12 productos similares ofrecidos en 9 países de Latinoamérica, considerando a la Bienestarina® como el alimento complementario más costo efectivo.

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

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

### Esquema de distribución



Fuente: Dirección de Nutrición ICBF 2012

### Procedimiento para la programación mensual

Primera programación:

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

Programaciones siguientes:

<sup>1</sup> UNICEF, Análisis de situación de los alimentos complementarios fortificados para la niñez entre 6 y 36 meses de edad. 2006

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

**Controles existentes**

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

- Desarrollo de veedurías ciudadanas para la retroalimentación del funcionamiento del proceso de distribución de la Bienestarina®.
- Visitas por parte de la Interventoría para realizar seguimiento a los 4.200 puntos de entrega una vez al semestre.
- Sistema de alertas ante hallazgos relevantes, resultado de las visitas de la Interventoría.
- Procedimiento de programación y distribución definiendo roles y responsabilidades de los diferentes actores, desde la producción hasta el consumo del producto.
- Revisión y seguimiento al 100% de los despachos y entregas mensuales del producto, para garantizar la oportunidad y cumplimiento del destino.
- Visitas a punto desde el ICBF Zonal, Regional y/o Nacional.

**Requisitos mínimos que debe tener un punto de entrega****Localización:**

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

**Dirección:**

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

**Responsable y Suplente:**

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

**Seguridad:**

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

**Almacenamiento**

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

**Formas de Almacenamiento:**

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

**Cuidados:**

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

- Realizar fumigaciones periódicamente y llevar registro de actividades.

**Rotación y control de existencias:**

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

**Buenas Prácticas de Manipulación**

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

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

**OBLIGACIONES ESPECIALES DE LOS OPERADORES REFERENTES A LA RECEPCION, ALMACENAMIENTO, SUMINISTRO, INVENTARIO Y CUSTODIA DE BIENESTARINA MÁS®:****1. Almacenar la Bienestarina Más® de acuerdo con lo siguiente:**

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

2. Velar porque los responsables de sus puntos de entrega verifiquen que la cantidad por sabor, el número de lote y la fecha de vencimiento de la Bienestarina Más® que reciben coincidan con la información registrada en la respectiva acta de entrega que deberá firmarse para evidenciar el recibo a satisfacción del producto y en la cual se debe dejar constancia de las inconformidades en el evento que las mismas existan.

3. Informar oportunamente la ETC, cuando una institución educativa y/o punto de entrega cuente con saldos de Bienestarina Más®, para que la ETC pueda ajustar las cantidades a entregar en el siguiente mes.

**4. Controlar y vigilar que los responsables de sus puntos de entrega:**

- Realicen rotación adecuada del producto de forma que las "Primeras en entrar sean las primeras en salir".
- Entreguen oportunamente la Bienestarina Más® a las Unidades Educativas que harán uso de la misma, para evitar su deterioro.
- Diligencien oportunamente los formatos del ICBF: Entrega a Unidades Ejecutoras, Entrega a Beneficiarios y Control de Inventarios en los puntos de entrega y el operador velará porque las Unidades Educativas registren mensualmente el movimiento de Bienestarina Más® (cantidades recibidas, suministradas y el saldo).
- Se abstengan de realizar entregas de producto a establecimientos educativos no participantes del Programa.
- Se abstengan de recibir Bienestarina Más®, que tenga en el acta de entrega otro destinatario,

salvo en los casos debidamente autorizados por la Dirección de Nutrición del ICBF.

- Se abstengan de donar, vender, usar indebidamente, destinar y/o en general disponer de la Bienestarina Más® en forma diferente a la autorizada por el ICBF.

5. Atender oportunamente los requerimientos que el ICBF y/o el Ministerio les haga, especialmente para dar respuesta a los organismos de control del Estado.

6. Cancelar al ICBF el valor de la Bienestarina Más® cuando se presenten vencimientos o generen averías por mal almacenamiento o redistribución de producto.

7. Al finalizar los contratos o convenios el operador deberá redistribuir por su cuenta (transportar de un lugar a otro) los saldos de Bienestarina Más® que queden en sus puntos de entrega de acuerdo con las indicaciones que le dé el ICBF y/o el MEN.

### **3. RECOMENDACIONES TÉCNICAS PARA SUMINISTRO DE COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**

Para casos en donde la Institución Educativa requiera la implementación de la ración preparada en sitio y no cuente con las condiciones adecuadas para la preparación y almacenamiento de alimentos, se podrá implementar un sistema centralizado bajo la modalidad "Catering", para la preparación de las raciones y posterior distribución en las instituciones educativas; en este caso se debe garantizar todas las condiciones sanitarias para almacenamiento, preparación, transporte y distribución de alimentos y que no pongan en riesgo la calidad y la inocuidad de los mismos; De igual manera, la Institución Educativa debe adecuar las condiciones para el consumo de los alimentos por parte de los titulares de derecho.

La modalidad de "catering" se desarrolla generalmente por empresas que cuentan con la capacidad, la infraestructura y los conocimientos técnicos y logísticos necesarios para preparar, presentar, ofrecer y servir comidas, en un espacio determinado, bajo los requisitos establecidos por el cliente y en cumplimiento de las normas sanitarias. Teniendo en cuenta las dinámicas o características de las zonas donde se opera el Programa de Alimentación Escolar, la modalidad catering se puede dar mediante la generación de dos procesos para la preparación, distribución y entrega:

**1. Proceso N° 1 Comedores Escolares:** En la modalidad de catering los alimentos son procesados y empacados en el área de preparación de un comedor escolar de la Institución Educativa que funcionará como Centro de Producción PAE, el cual debe cumplir con todas las condiciones establecidas en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE para la modalidad "Ración preparada en sitio, "numeral 5.2.2.3 Requerimientos técnicos de espacio y dotación para la prestación del servicio" además de las contenidas en el presente documento y la normatividad sanitaria vigente.

Posteriormente se realizará la distribución y entrega del número de raciones establecidas a las demás sedes educativas o Puntos Satélites PAE, garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

En el proceso de distribución de los alimentos se puede establecer dos modelos:

- **Distribución por componentes:** Esta contempla la preparación en el centro de producción, de cada uno de los componentes que conforman el complemento y su distribución a las sedes educativas, en contenedores por preparación según el número de raciones y que ayudan a mantener la temperatura adecuada para su consumo. La distribución en las Instituciones Educativas se realiza por personal manipulador de alimentos capacitado en buenas prácticas de manufactura y el servido de las porciones correspondientes para cada titular de derecho; adicionalmente se envía a cada sede educativa los elementos para el servido y consumo de las preparaciones (ejemplo: cucharones, vasos, platos, cubiertos), los cuales deben ser devueltos al finalizar el servicio al centro de producción PAE, para los procesos de limpieza y desinfección.

- **Distribución por ración:** Esta contempla la preparación y porcionado en el centro de producción, de cada uno de los componentes que conforman el complemento, así como el empaque en recipientes individuales de la totalidad de las preparaciones que conforman el complemento garantizando el tamaño

de porción establecido en la minuta patrón, posteriormente se realiza su transporte cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente y la entrega por personal manipulador de alimentos a cada titular de derecho en la sede educativa; adicionalmente se debe enviar a cada sede educativa los elementos para el consumo de las preparaciones (cubiertos), los cuales deben ser devueltos al finalizar el servicio al centro de producción PAE, para los procesos de limpieza y desinfección.

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

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

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

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

## **2. Proceso N° 2 Plantas de producción**

En la modalidad de catering los alimentos son procesados y empacados en una planta de producción del operador contratado, la cual debe cumplir con lo establecido en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE y en la Normatividad sanitaria vigente, posteriormente se realiza el transporte, distribución y entrega del número de raciones establecidas a cada sede educativa, garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

En el proceso de distribución de los alimentos se puede establecer dos modelos:

- **Distribución por componentes:** Esta contempla la preparación en la planta de producción, de cada uno de los componentes que conforman el complemento y su distribución a las sedes educativas de una zona definida, en contenedores por preparación según el número de raciones y que ayudan a mantener la temperatura adecuada para su consumo. La distribución en las Instituciones Educativas se realiza por personal manipulador de alimentos capacitado en buenas prácticas de manufactura y el servido de las porciones correspondientes para cada titular de derecho; adicionalmente se envía a cada sede educativa los elementos para el servido y consumo de las preparaciones (ejemplo: cucharones, vasos, platos, cubiertos), los cuales deben ser devueltos al finalizar el servicio a la planta de producción, para los procesos de limpieza y desinfección.
- **Distribución por ración:** Esta contempla la preparación y porcionado en la planta de producción, de cada uno de los componentes que conforman el complemento, así como el empaque en recipientes individuales de la totalidad de las preparaciones que conforman el complemento garantizando el tamaño de porción establecido en la minuta patrón, posteriormente se realiza su transporte cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente y la entrega por personal manipulador de alimentos a cada titular de derecho en las sedes educativas según la zona asignada; adicionalmente se debe enviar a cada sede educativa los elementos para el consumo de las preparaciones (cubiertos), los cuales deben ser devueltos al finalizar el servicio a la planta de producción, para los procesos de limpieza y desinfección.

## EXIGENCIAS TÉCNICAS POR ETAPA

ETAPA PROCESO	CONDICIONES NECESARIAS
RECEPCIÓN MATERIA PRIMA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar control de las condiciones higiénico sanitarias de los vehículos que entregan las materias primas.</li> <li>• Realizar control del personal manipulador de alimentos que entrega las materias primas: uso dotación, prácticas higiénicas, documentación (Formación es Educación Sanitaria, certificado médico de aptitud para manipular alimentos).</li> <li>• Realizar control de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas.</li> <li>• Realizar control de temperatura de recepción de los alimentos que requieren condiciones especiales de almacenamiento según su naturaleza.</li> <li>• <b>Garantizar el uso y recepción de productos que por obligatoriedad deban presentar Registro Sanitario</b> (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> <li>• Registrar el ingreso de la materia prima recibida.</li> </ul>
ALMACENAMIENT O	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento.</li> <li>• Almacenar las materias primas según su naturaleza y condiciones necesarias para su conservación: refrigeración (0 a 4°C), congelación (temperaturas inferiores a -18°C), humedad relativa, aireación, etc.</li> <li>• Asegurar cumplimiento de las BPM y demás condiciones exigidas durante el almacenamiento de las materias primas (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> <li>• Efectuar controles periódicos de las condiciones de almacenamiento de los productos almacenados en frío mínimo 2 veces al día: registro de temperatura productos en refrigeración y congelación.</li> </ul>
PRODUCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar las materias primas a procesar según el menú que corresponda, verificando sus características organolépticas y la información de rotulado.</li> <li>• Realizar proceso de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas en las concentraciones establecidas en el Plan de Saneamiento Básico implementado.</li> <li>• Utilizar equipos y utensilios que cumplan con las condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013.</li> <li>• Procesar los alimentos, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de los alimentos (mínimo 75°C), y realizar 2 controles de temperatura durante el tratamiento térmico de los alimentos.</li> <li>• Asegurar cumplimiento de las BPM durante el procesamiento de los alimentos (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> </ul>
ENSAMBLE ALIMENTOS (SERVIDO CALIENTE)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegurar cumplimiento de las BPM durante el proceso de envasado de los alimentos (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> <li>• Realizar inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.</li> <li>• <b>Los empaques a utilizar en el empaque de las raciones deben cumplir con las siguientes características:</b></li> <li>• Empaque individual para cada titular de derecho.</li> <li>• <u>Sea de primer y único uso.</u></li> <li>• Posea compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a</li> </ul>

	<p>empacar.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sea de material higiénico.</li> <li>• Que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados (temperatura mayor de 60°C hasta su entrega).</li> <li>• Fácil manejo y almacenamiento.</li> <li>• Amigable con el medio ambiente (material reciclable). <b>Nota: No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (Poliestireno expandido – EPS).</b></li> <li>• Realizar control de los tiempos de exposición durante el ensamble de alimentos para minimizar factores de contaminación.</li> <li>• Estandarizar porciones de alimentos durante el servido, garantizando el ensamble de las cantidades establecidas en las minutas patrón. Garantizar gramajes de los componentes servidos.</li> <li>• Realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente, garantizando que éstas sean mínimo de 65°C.</li> </ul>
<p><b>ALMACENAMIENTO O DEL PRODUCTO ENSAMBLADO EN CALIENTE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar equipos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad: <b>equipos isotérmicos</b>, los cuales deberán presentar las siguientes características:</li> <li>• Estar fabricados en materiales sanitarios.</li> <li>• De fácil manejo y desplazamiento (llantas).</li> <li>• De fácil aseo y limpieza.</li> <li>• Que ayude a mantener las temperaturas de los alimentos durante el recorrido.</li> <li>• Verificar condiciones físicas e higiénico sanitarias de los <b>equipos isotérmicos</b>.</li> <li>• Realizar el almacenamiento de los alimentos previamente ensamblados, en los <b>equipos isotérmicos</b>.</li> <li>• Asegurar cumplimiento de las BPM durante el almacenamiento de los alimentos (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> <li>• Verificar cantidades de raciones almacenadas en cada uno de los <b>equipos isotérmicos</b> empleados.</li> <li>• Identificar los <b>equipos isotérmicos</b> con un rótulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de raciones almacenadas en el equipo, e institución educativa destino de las raciones.</li> <li>• Llevar control de los tiempos de espera de las raciones almacenados en los <b>equipos isotérmicos</b>.</li> </ul>
<p><b>DESPACHO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> <li>• Realizar control del personal manipulador de alimentos que realiza la entrega de los productos: uso dotación, prácticas higiénicas, documentación (carné de manipulación, certificado médico de aptitud para manipular alimentos).</li> <li>• Verificar condiciones higiénico sanitarias de los vehículos utilizados para el transporte de los alimentos ensamblados (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). Los vehículos deben contar con <b>concepto sanitario favorable o favorable con recomendaciones para el transporte de alimentos listos para el consumo</b>, con período de vigencia no mayor a 1 año de su expedición por la autoridad sanitaria competente.</li> <li>• Realizar control de temperaturas de los alimentos almacenados en los <b>equipos isotérmicos</b>.</li> <li>• Realizar control de cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los <b>equipos isotérmicos</b>.</li> <li>• Registrar hora de despacho (y placa), identificando al personal manipulador de cada vehículo encargado de la entrega de los productos.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantizar el mantenimiento de las características de calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue de los <b>equipos isotérmicos</b> en los vehículos transportadores.</li> </ul>
<p><b>TRANSPORTE Y ENTREGA DE LOS PRODUCTOS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada institución educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan el mantenimiento de sus características de calidad e inocuidad iniciales.</li> <li>• Realizar control de temperatura de los alimentos durante la entrega a las instituciones educativas.</li> <li>• Efectuar el descargue de los <b>equipos isotérmicos</b> correspondientes para cada institución educativa, garantizando en todo momento, la conservación de las características generales de los alimentos.</li> <li>• Verificar la cantidad de raciones entregadas en cada institución educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar pérdida de temperatura.</li> <li>• Implementar formato de entrega de las raciones que recopile la siguiente información: hora de entrega, cantidad de raciones entregadas, temperatura de las raciones previamente verificada, responsables de la entrega y la recepción de los productos en cada institución educativa: Nombre, firma, número de documento de identidad, teléfonos de contacto, observaciones.</li> </ul>
<p><b>ENTREGA PUESTO DEL PUESTO SERVICIO (ETAPA EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El operador deberá designar personal manipulador de alimentos para que realice la entrega y distribución de las raciones a los titulares de derecho en cada una de las instituciones educativas. Quienes deberán: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Almacenar los <b>equipos isotérmicos</b> con los alimentos, en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso.</li> <li>• Realizar la distribución de los alimentos a los titulares de derecho, a la mayor brevedad después del proceso de recepción: <b>máximo 1 hora</b>. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas y guantes), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas.</li> <li>• Registrar en el formato correspondiente, la información de los titulares de derecho que reciben los alimentos.</li> <li>• El Rector deberá designar a una persona responsable de la verificación de las raciones suministradas por el operador. Dentro de sus obligaciones, la persona designada deberá: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificar las condiciones higiénico sanitarias del vehículo de transporte, y el cumplimiento de las prácticas higiénicas del personal manipulador.</li> <li>• Verificar las cantidades y las condiciones de entrega de los productos suministrados por el operador.</li> <li>• Verificar en compañía del personal distribuidor, la temperatura y las cantidades de alimentos recibidos.</li> <li>• Acompañar el proceso de descargue de los <b>equipos isotérmicos</b> de los vehículos, verificando su adecuado manejo por parte del personal de transporte.</li> <li>• Consignar en el formato respectivo la información evidenciada: hora de entrega, temperatura de recepción de los alimentos, cantidad de raciones recibidas, información personal (nombre, firma, número de documento de identidad, teléfono de contacto), y las observaciones que correspondan respecto a la entrega de las raciones por parte del operador.</li> <li>• Velar por que se propicien los espacios y tiempos y adecuados al interior de la institución educativa para el consumo de los alimentos.</li> <li>• Implementar estrategias de consumo adecuado y aprovechamiento de los alimentos con los diferentes actores del PAE.</li> <li>• Recolectar en bolsas plásticas y realizar el manejo adecuado de los residuos resultantes, clasificándolos de acuerdo con su naturaleza y</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>

características.

- Velar por el adecuado manejo de los **equipos isotérmicos** al interior de la Institución educativa, garantizando su posterior entrega al operador en las mismas condiciones en que fueron recibidos.
- Reportar al Ministerio de Educación Nacional, supervisión y/o Interventoría cualquier novedad presentada en el marco de funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar

FIN ANEXO No. 1

**ANEXO No. 2.**  
**CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN EL MARCO DEL PAE**

Los alimentos suministrados a través del Programa de Alimentación Escolar en sus diferentes modalidades: ración preparada en sitio, comida caliente transportada y ración industrializada, deben cumplir con las condiciones establecidas en la normatividad vigente para la conservación de las características propias de cada producto; tales características se enfocan en conservar en cada una de las etapas de manipulación de los alimentos, la calidad y la inocuidad que den garantía al consumidor *"de que los alimentos no causarán daño cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina"*.

### **2.1. REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

Como requisitos para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos durante las etapas de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de los alimentos, se deben implementar en los establecimientos dedicados a la preparación y consumo de alimentos las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM establecidas mediante la Resolución 2674 de 2013 y en las demás normas que la modifican, sustituyen o adicionan, además del cumplimiento de los requisitos para el transporte de alimentos perecederos que requieran condiciones especiales de refrigeración o congelación contenidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.

Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, se debe cumplir con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente en la materia y adoptar buenas prácticas de manipulación de alimentos. **Como orientación general, en el presente anexo se listan aspectos básicos a tener en cuenta los cuales no constituyen la totalidad de los requisitos sanitarios que se deben cumplir, por tal razón se insta a revisar y cumplir los requisitos sanitarios establecidos en la normatividad sanitaria vigente.**

#### **2.1.1. Características de calidad de los alimentos**

Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como industrializadas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en el presente documento.

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

Todos los alimentos de la ración industrializada suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria. Los alimentos destinados al sector gastronómico y aquellos que no han sufrido ningún proceso de transformación, incluidos los de origen animal crudos refrigerados o congelados, están exentos de Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, según lo dispuesto en el artículo 37 de la citada norma.

Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los Titulares de Derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

Durante las diferentes actividades de manipulación de alimentos se deben tener en cuenta las indicaciones especiales de cada alimento (transporte, manejo, condiciones de almacenamiento, vida útil, etc.) para garantizar la adecuada conservación de sus características de calidad e inocuidad.

### 2.1.2. Condiciones Generales de los Establecimientos dedicados a Preparación y Consumo de Alimentos

Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no se pueden usar como dormitorio.

Su localización debe ser en sitios secos, no inundables, además deberá estar alejado de botaderos de basuras, pantanos y sitios que puedan ser criadero o refugio de insectos, roedores u otro tipo de plaga.

Los alrededores se deben mantener en perfectas condiciones de aseo, libres de la acumulación de basuras y del estancamiento de aguas y formación de charcos.

Debe disponer de agua potable en cantidad suficiente para todas las actividades que lo requieran.

Deben tener sistemas sanitarios adecuados para la disposición de aguas servidas y excretas (alcantarillado).

Contar con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de alimentos.

Los residuos sólidos se deben remover frecuentemente del área de preparación de alimentos, y se deben disponer de manera que evite el refugio o alimento de plagas, la generación de malos olores y el deterioro ambiental. Los recipientes utilizados deben ser de material sanitario, estar debidamente tapados, identificados, alejados de las áreas de manejo de alimentos y deben ser lavados y desinfectados frecuentemente.

No se debe permitir el acceso de animales a las áreas en donde se manipulen alimentos, así mismo, se debe prohibir el ingreso a dichas áreas, de personas que no cumplan con las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidos para el personal visitante.

Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en las áreas de preparación de alimentos o de almacenamiento de materias primas.

### 2.1.3 Condiciones Específicas del Área de Preparación de Alimentos

Pisos: los pisos de las áreas de preparación de alimentos deben estar contruidos de materiales resistentes que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que faciliten la acumulación de basuras o residuos y que dificulten las labores de limpieza y desinfección. Los drenajes deben tener la debida protección con rejillas.

Paredes: las paredes deben ser de materiales resistentes, de colores claros, impermeables y de fácil limpieza y desinfección, además deben ser de superficie lisa y libre de grietas o defectos que faciliten la acumulación de residuos y que dificulten las labores de limpieza y desinfección.

Techos: su diseño debe evitar la acumulación de suciedad, el desprendimiento superficial y la formación de hongos, además de facilitar su limpieza y mantenimiento. Las uniones de éstos con las paredes deben estar debidamente protegidas o selladas para evitar el ingreso de animales que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

Ventanas y aberturas: deben estar diseñadas para evitar el ingreso de plagas y otros agentes contaminantes. Deben estar provistas de malla antiinsectos (angeo) de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación.

Puertas: contruidas de materiales resistentes y de superficies lisas. Las aberturas puerta-piso y puerta-pared deben evitar el ingreso de plagas al área de preparación de alimentos.

Iluminación: el establecimiento debe tener una suficiente y adecuada iluminación natural o artificial, la cual debe ser de la calidad e intensidad apropiada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las

actividades. Las lámparas u otros dispositivos de iluminación, así como sus accesorios, se deben encontrar en buen estado y debidamente protegidos para evitar la contaminación de los alimentos, materias primas o de las superficies que entran en contacto con éstos.

Ventilación: la ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación de aire deben estar protegidas con malla anti insecto de fácil limpieza y reparación.

#### **2.1.4. Requisitos de los Equipos y Utensilios**

Todos los equipos y utensilios deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación de los alimentos, se facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan ser utilizados para el uso previsto.

Deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la exposición frecuente a las sustancias de limpieza y desinfección.

Las superficies en contacto con el alimento deben ser de acabado liso, no poroso, no absorbente, y estar libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.

Las superficies de contacto directo con los alimentos no deben recubrirse con pintura u otro tipo de material desprendible que puedan llegar a afectar su inocuidad.

Las mesas y mesones deben tener superficies lisas y estar contruidos de materiales impermeables, resistentes y de fácil limpieza y desinfección.

En caso de utilizar utensilios de material desechable, estos deben ser de primer y único uso.

Equipos y Utensilios Modalidad Ración Preparada en Sitio: El comedor escolar deberá contar en cada punto de preparación y distribución con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que aseguren la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE, de acuerdo con las Tablas contenidas en el "Anexo No. 3 -Equipos, Dotación e Implementos de Aseo", los cuales deben ser suministrados por la Entidad Territorial.

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

Equipos y Utensilios Modalidad Ración Industrializada: Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la modalidad industrializada, el espacio del comedor debe contar con las características y los elementos 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 la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

El comedor escolar atendido con la modalidad industrializada, deberá contar con una dotación mínima de acuerdo con lo establecido en la presente Resolución.

#### **2.1.5. Requisitos del Personal Manipulador de Alimentos**

El personal manipulador de alimentos debe contar con una certificación médica en la cual se certifique la aptitud para manipular alimentos. Dicha certificación tiene validez de un año a partir de su fecha de expedición.

Se debe efectuar un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario, con el fin de evitar la posible contaminación de los alimentos que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador de alimentos. Posterior a éste reconocimiento se debe solicitar la renovación de la certificación médica de aptitud para manipular alimentos.

En caso de requerirse tratamiento médico del personal manipulador de alimentos, posterior a éste se deberá contar con certificado médico de aptitud o no para manipular alimentos.

Si un manipulador padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos o tiene heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, no se podrá delegar u ocupar en actividades que puedan contaminar directa o indirectamente los alimentos.

#### **2.1.6. Educación y capacitación**

El personal manipulador de alimentos debe tener formación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de igual forma deben estar capacitados para desarrollar las actividades propias del servicio que les sean asignadas, con el fin de que se tenga la capacidad de adoptar las precauciones, las medidas preventivas y correctivas necesarias para evitar la alteración de las características de calidad e inocuidad de los alimentos.

Se debe implementar un Plan de Capacitación continuo dirigido al personal manipulador de alimentos, con duración mínima de 10 horas anuales, realizado por personas con la idoneidad técnica y científica, y con el enfoque, contenido y alcance acordes a la naturaleza del establecimiento. Para su implementación se debe tener en cuenta lo dispuesto respecto a educación y capacitación en la normatividad sanitaria vigente.

Para reforzar el Plan de Capacitación impartido al personal manipulador de alimentos, se deben publicar avisos alusivos a las prácticas higiénicas al interior de las diferentes áreas del establecimiento.

#### **2.1.7. Prácticas higiénicas y medidas de protección**

Con el fin de evitar la alteración de las características de calidad e inocuidad de los alimentos, el personal manipulador deberá cumplir con las siguientes prácticas higiénicas y medidas de protección:

- a) Mantener una estricta limpieza e higiene personal.
- b) Utilizar la dotación completa y correctamente.
- c) No salir del establecimiento con la vestimenta de trabajo.
- d) Lavarse y desinfectarse las manos antes de iniciar las actividades de manipulación de alimentos, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de ir al baño, y después de manipular cualquier material u objeto que represente un riesgo de contaminación para los alimentos.
- e) Mantener la uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- f) No utilizar elementos como joyas, relojes, anillos, aretes, pulseras u otros accesorios.
- g) No usar maquillaje.
- h) No comer, beber o masticar en las áreas de manipulación de alimentos.
- i) Si se presenta afección de la piel o una enfermedad infectocontagiosa, el personal manipulador de alimentos debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

Se deberá mantener en la sede administrativa del operador, una carpeta en físico para cada manipulador de alimentos que participe en alguna de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener como mínimo los soportes de cumplimiento de los requisitos exigidos en la normatividad vigente. Este requisito se debe cumplir cada vez que se realicen cambios o vinculación de personal manipulador de alimentos. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

#### **Dotación del personal manipulador de alimentos:**

- a) La vestimenta de trabajo del personal manipulador de alimentos debe ser de color claro el cual permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en los alimentos y sin bolsillos ubicados por encima de la cintura. No se permite vestimenta de trabajo de color en tonos grises u otros que impidan evidenciar su estado de limpieza.
- b) Al utilizar delantal, éste debe ser de material impermeable y debe permanecer atado al cuerpo

en forma segura para evitar accidentes y una posible contaminación de los alimentos.

- c) El operador será el responsable de entregar al personal manipulador de alimentos la vestimenta de trabajo en un número suficiente y consistente con el tipo de trabajo a desarrollar, de tal forma que facilite el cambio de indumentaria cuando se requiera.
- d) Utilizar malla, gorro o cofia u otro medio efectivo para mantener el cabello recogido y cubierto totalmente.
- e) Es obligatorio el uso de tapabocas que cubra la nariz y la boca mientras se manipulan los alimentos, especialmente durante las etapas de finales manipulación: preparación y servido de los alimentos.
- f) Se debe usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable.
- g) De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos. El uso de estos elementos no exime al manipulador de alimentos de la obligación de lavarse y desinfectarse las manos, además deben ser sometidos a los mismos cuidados higiénicos (limpieza y desinfección).
- h) Se debe garantizar que el personal manipulador de alimentos utilice todos los elementos de dotación en buen estado y en óptimas condiciones de higiene; se debe realizar la reposición de los elementos de dotación del personal manipulador cada vez que sea necesario.
- i) Los visitantes deben cumplir estrictamente con todas las prácticas higiénicas establecidas, además deberán portar la vestimenta y los elementos de protección necesarios.

#### **2.1.8. Operaciones de Preparación y Servido de los Alimentos**

Los insumos e ingredientes para la preparación de alimentos se deben recibir en un lugar limpio y protegido de la contaminación y se deben almacenar en recipientes adecuados.

Los alimentos o materias primas crudos tales como frutas, vegetales y carnes se deben lavar con agua potable corriente y se deben desinfectar antes de su preparación. El proceso de desinfección de frutas y vegetales se debe realizar con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Los alimentos deben alcanzar temperaturas seguras durante las etapas de almacenamiento y de preparación con el fin de evitar su posible alteración, deterioro o contaminación. Durante estas etapas se debe garantizar la realización de controles de temperatura de acuerdo a las condiciones de cada producto.

Con el fin de evitar la contaminación cruzada, todos los productos listos para el consumo se deben disponer alejados de aquellos crudos, contaminados o que han sido sometidos a procesos de limpieza y desinfección.

Con el fin de evitar el contacto de los alimentos con las manos, el servido debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sean las características del alimento.

El menaje utilizado para el servido de los alimentos (platos, vasos, cucharas) debe estar limpio y en buen estado.

Las superficies de picado deben ser de material sanitario, preferiblemente de plástico, polietileno, teflón u otros materiales similares.

La limpieza y desinfección de los utensilios que estén en contacto con los alimentos, se debe realizar con agua potable corriente y jabón, utilizando elementos y productos que no generen ni dejen residuos o sustancias peligrosas.

### **2.1.9. Entrega de complementos alimentarios a los titulares de derecho**

La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar la inocuidad y el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo.

Para la modalidad industrializada, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en los presentes lineamientos y en la normatividad vigente, el personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizará la entrega de los productos al docente, directivo o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde al formato diseñado por el MEN, denominado "Verificación de Calidad y Cantidad: Complemento Industrializado".

### **2.1.10. Empaque y embalaje de alimentos**

**Con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados en los comedores escolares, se debe cumplir con los siguientes requisitos para los empaques y embalajes utilizados:**

- Ser higiénicos y estar fabricados acorde con las normas ambientales vigentes y en materiales amigables con el medio ambiente.
- Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Los alimentos que integran el complemento alimentario industrializado deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario debidamente sellado, etiquetado y rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad que la modifique, sustituya o adicione.
- Las canastillas, embalajes o dispositivos en los que se transporten y entreguen los alimentos a los comedores escolares, independiente de su naturaleza, deben encontrarse en buen estado y en adecuadas condiciones higiénicas.
- Las frutas por su naturaleza y características no requieren rotulado, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.

Se debe implementar un sistema de trazabilidad de los alimentos manejados en el marco del Programa y entregados a los comedores escolares

## **2.2. SANEAMIENTO**

Se debe implementar y desarrollar un Plan de Saneamiento en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento y comedor escolar ajustado según su entorno y necesidades, el cual debe tener sus objetivos claramente definidos, así como los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos.

El Plan de Saneamiento se debe estructurar con base en la normatividad sanitaria vigente, y debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere; dicho Plan debe incluir como mínimo procedimientos, formatos de control, frecuencias y responsables del desarrollo y registro de las actividades y de las verificaciones respectivas de los siguientes programas:

### **2.2.1. Programa de Limpieza y Desinfección**

Los procedimientos deben satisfacer las necesidades particulares de los procesos y de los alimentos manipulados. Se deben tener por escrito todos los procedimientos, frecuencias de las actividades, identificación de las sustancias y agentes utilizados con sus respectivas fichas técnicas y medidas de

precaución, formas de uso, concentraciones a utilizar, tiempos de contacto, equipos e implementos requeridos para las operaciones y personas responsables de la ejecución y verificación del Programa. En caso de contar con trampas de grasa y/o sólidos, se debe indicar el procedimiento y la frecuencia de su limpieza y desinfección.

**Implementos de aseo:** Es responsabilidad del Operador garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio e industrializada si realiza almacenamiento temporal de los alimentos, que cada comedor escolar cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con la Tabla que se anexan a esta Resolución en el "Anexo No. 3 - Equipos, Dotación e Implementos de Aseo".

Los implementos relacionados en la Tabla anexa deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el Operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.

### **2.2.2. Programa de Desechos Sólidos**

Debe incluir procedimientos escritos que garanticen una eficiente labor de recolección, clasificación, almacenamiento y disposición final de los desechos sólidos y que eviten la contaminación de los alimentos, áreas, equipos y utensilios y el deterioro del medio ambiente; debe indicar los equipos e implementos requeridos para su desarrollo, áreas para el manejo de residuos, forma de separación y clasificación de los residuos según su naturaleza y características, condiciones de los recipientes a utilizar y su forma de identificación, frecuencia y mecanismo de disposición final de los residuos.

En caso de contar con trampas de grasa y/o sólidos, se debe indicar el procedimiento y la frecuencia de remoción de los residuos.

### **2.2.3. Programa de Control de Plagas**

Se debe elaborar con base en el Control Integral de Plagas – CIP, enfatizando en las diferentes medidas de control conocidas, prevaleciendo las de tipo preventivo.

### **2.2.4. Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable**

El documento correspondiente a cada establecimiento debe indicar las fuentes de captación o suministro, tratamientos aplicados, manejo, controles realizados para verificar y garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, características de los dispositivos o equipos de almacenamiento utilizados y sus respectivos procedimientos y frecuencias de mantenimiento, limpieza y desinfección.

**Se deben llevar soportes, listas de chequeo y registros escritos actualizados de cada uno de los programas que hacen parte del Plan de Saneamiento, en los cuales se pueda evidenciar el desarrollo de las actividades realizadas así como toda la información necesaria que soporte su adecuada implementación.**

## **2.3. TRANSPORTE DE ALIMENTOS**

El transporte de alimentos y materias primas debe realizarse de acuerdo con lo establecido en el artículo 29 de la Resolución 2674/2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Decreto 2278/1982 (carnes y productos cárnicos comestibles), Resolución 2505/2004 del Ministerio de Transporte y demás normas de orden específico, así como en las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

## 2.4. FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS

<b>GRUPO</b>	<b>CARNES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>POLLO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	cuerpo del pollo, al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiometatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical (facultativo), después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, despiume y eviscerado. El pollo beneficiado puede estar entero (pollo en canal) o despresado.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto.</li> <li>- No se permite el uso de aditivos en el pollo beneficiado.</li> <li>- 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.</li> <li>- No se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones.</li> <li>- <b>Solo se permite el suministro de pechuga a los Titulares de Derecho del programa.</b></li> <li>- En caso de que la porción entera de la pechuga 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.</li> <li>- Se prohíbe el uso de alimentos a los que se les adicione Nitratos y/o Nitritos o sus sales, como embutidos, carnes curadas.</li> <li>- <b>Por el alto riesgo de contaminación por la posible presencia y proliferación de microorganismos en la preparación "arroz con pollo", no se permite su inclusión en el ciclo de menús ni su entrega a los Titulares de Derecho del Programa.</b></li> <li>- <b>No se permite la entrega de embutidos de pollo.</b></li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 2278/1982, Resolución 2505/2004.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos refrigerados: -2°C a 4°C.</li> <li>- Productos congelados: -18°C o inferior.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor. <b>Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.</b>
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007 y sus modificaciones, Resolución 3651/2014 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>CARNES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>CARNES ROJAS: RES, CERDO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Parte muscular esquelética de los animales de abasto, incluyendo tejido conectivo y adiposo que haya sido declarada apta para el consumo humano por la inspección oficial antes y después del beneficio.

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes.</li> <li>- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.</li> <li>- Prohibido el uso de nitritos y de condimentos en cualquiera de las preparaciones.</li> <li>- Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola.</li> <li>- Se permite el uso de cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%.</li> <li>- <b>No se permite el empleo de carne molida, se puede utilizar preparaciones con carne desmechada y carne picada.</b></li> <li>- <b>No se permite la entrega de embutidos de carne de res y/o cerdo.</b></li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 2278/1982, Resolución 2505/2004.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos refrigerados: 0°C a 4°C.</li> <li>- Productos congelados: -18°C o inferior.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Definida por el productor o proveedor.</li> </ul> <p><b>Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.</b></p>
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007 y sus modificaciones, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicione.

<b>GRUPO</b>	<b>CARNES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>PESCADO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, comprende pescados óseos y cartilagosos enteros o descabezado que han sido: desangrados, eviscerado seccionados o fileteados y lavados, producto fresco que haya sido declarado apto para el consumo humano.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto.</li> <li>- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.</li> <li>- Se prohíbe el uso de alimentos a los que se les adicione Nitratos y/o Nitritos o sus sales, como embutidos, carnes curadas.</li> <li>- La carne del pescado, debe presentar color característico, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), y consistencia firme.</li> <li>- <b>Solo se permite la entrega de pescado en filete o posta.</b></li> <li>- <b>No se permite la entrega de embutidos de pescado.</b></li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 561/1984.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos refrigerados: 0°C a 4°C.</li> <li>- Productos congelados: -18°C o inferior.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.

	<b>Se debe garantizar Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.</b>
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 561/1984, Resolución 776/2008, Resolución 122/2012 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>CARNES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>HÍGADO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	El hígado es un órgano o víscera roja de los animales de abasto que haya sido declarado apto para el consumo humano después del sacrificio, 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 ruminal, pelos, quistes y parásitos, de textura Firme, elástica y ligeramente húmeda, y de olor Característico.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto.</li> <li>- El hígado, debe presentar color característico rojo carmín o caferojizo, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), consistencia firme, libre de materiales extraños.</li> <li>- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.</li> <li>- Se prohíbe el uso de alimentos a los que se les adicione Nitratos y/o Nitritos o sus sales, como embutidos, carnes curadas.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 2278/1982, Resolución 2505/2004.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos refrigerados: -2°C a 4°C.</li> <li>- Productos congelados: -18°C o inferior.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor. <b>Se debe garantizar Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.</b>
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007 y sus modificaciones, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>CARNES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>ATÚN EN CONSERVA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto constituido por la carne de las especies de atún permitidas en la legislación, envasado con agua o aceite vegetal, con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto en el Codex Alimentarius, envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Solo se permite la entrega de lomo de atún (compacto).</li> <li>- El peso escurrido para el atún en conserva con aditivos deberá ser en mínimo el 75% del peso neto para todas sus clasificaciones.</li> <li>- El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser en promedio mínimo el 65% del peso neto</li> </ul>

	<p>declarado para todas sus clasificaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El producto estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético. Así mismo el envase no deberá presentar deformaciones, abombamiento, abolladuras o sonidos de "cliqueo" cuando se hace presión sobre la lata.</li> <li>- Deben tener fecha de vencimiento vigente, empaque primario (latas), debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> <li>- Los productos en conserva de origen nacional o importado deben tener Registro Sanitario.</li> <li>- El producto debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente no mayor a 25°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 561/1984, Resolución 148/2007, Resolución 2195/2010 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>CARNES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>SARDINAS</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto preparado con las especies de sardinas permitidas en la legislación, envasadas en medio líquido de cobertura como aceite vegetal comestible, salsa de tomate u otros medios adecuados, empacado en recipientes herméticamente cerrados y sometido a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los envases deberán estar cerrados herméticamente y no deberán presentar deformaciones, manchas, herrumbre u otros defectos. Al ser perforado el recipiente que contiene el producto no deberá presentar desprendimiento de gases, ni proyección de líquido.</li> <li>- Deben tener fecha de vencimiento vigente, empaque primario (latas), debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> <li>- Los productos industrializados de origen nacional o importado deben tener Registro Sanitario</li> <li>- El producto estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético.</li> <li>- Las sardinas en conserva deberán cumplir con la prueba de esterilidad comercial.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente no mayor a 25°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor.
<b>NORMATIVIDAD DE</b>	Decreto 561/1984, Resolución 337/2006, Resolución

<b>REFERENCIA</b>	2195/2010 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
-------------------	---

<b>GRUPO</b>	<b>CARNES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>HUEVOS</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	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.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La cáscara debe ser fuerte y homogénea.</li> <li>- Deben estar libres de contaminación.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.</li> <li>- Los huevos deben ir empacados en cajas o bandejas de material apropiado, con compartimientos que permitan colocar el huevo verticalmente</li> </ul>
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Durante el transporte y almacenamiento, los huevos no deben estar en contacto con extremos, pajas, virutas húmedas u otros elementos que puedan contaminarlos y comunicarles aromas.</li> <li>- Los huevos deberán almacenarse a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C. La humedad atmosférica en el lugar de almacenamiento no deberá ser superior a 85 unidades.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>LÁCTEOS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>LECHE ENTERA DE VACA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<p><u>Leche Pasteurizada:</u> Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones mínimas de pasteurización son aquellas que tiene efectos bactericidas equivalentes al calentamiento de cada partícula a 72°C - 76°C por 15 segundos (pasteurización de flujo continuo) o 61°C a 63°C por 30 minutos (pasteurización discontinua) seguido de enfriamiento inmediato hasta temperatura de refrigeración.</p> <p><u>Leche Ultrapasteurizada:</u> Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada en una combinación de temperatura entre 135 ° C a 150 ° C durante un tiempo de 2 a 4 segundos, seguido inmediatamente de enfriamiento hasta la temperatura de refrigeración y envasado en condiciones de alta higiene, en recipientes previamente higienizados y cerrados herméticamente, de tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual deberá ser comercializada bajo condiciones de refrigeración.</p> <p>Leche Ultra-Alta-Temperatura UAT (UHT) Leche Larga</p>

	<b>Vida:</b> Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se puede suministrar leche pasteurizada, leche ultrapasteurizada o leche ultra-alta-temperatura UAT (UHT) leche larga vida, de acuerdo con las condiciones establecidas para cada producto.</li> <li>- Deben tener Registro Sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 616/2006.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Leche pasteurizada, leche ultrapasteurizada: Refrigeración 0°C a 4°C.</li> <li>- Leche UHT o larga vida: Temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 616/2006, y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>LÁCTEOS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>LECHE EN POLVO ENTERA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Es el producto que se obtiene por la eliminación del agua de constitución de la leche que previamente ha sido sometida a un proceso de pasteurización, ultra-alta-temperatura UAT (UHT), ultrapasteurización, esterilización para reducir la cantidad de microorganismos, u otros tratamientos que garanticen productos inocuos microbiológicamente.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No se permite la adición de suero lácteo.</li> <li>- Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A y D.</li> <li>- El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica.</li> <li>- Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad en un lugar con buena ventilación, y protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.

<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 616/2006, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
-----------------------------------	--

<b>GRUPO</b>	<b>LÁCTEOS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>QUESO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	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.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo.</li> <li>- Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea.</li> <li>- Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</li> <li>- Estar libres de plaguicidas.</li> <li>- No debe la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada.</li> <li>- La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Refrigeración 0°C a 4°C.
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 2310 de 1986, Resolución 1804/1989, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>LEGUMINOSAS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>LENTEJA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Comprende los granos procedentes de la especie <i>Lens sculenta</i> Moench.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad.</li> <li>- No debe contener más del 1% de impurezas.</li> <li>- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.</li> <li>- El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.

<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>LEGUMINOSAS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>FRÍJOL</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Comprende todas las variedades del género phaseolus spp.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere.</li> <li>- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.</li> <li>- El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>LEGUMINOSAS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>GARBANZO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Comprende los granos procedentes de la especie Cicer ArietinumL.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.</li> <li>- El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>LEGUMINOSAS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>ARVEJA VERDE SECA O AMARILLA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Comprende los granos procedentes de la especie pisum sativu.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>FRUTAS</b>
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.</li> <li>- No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.</li> <li>- El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	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.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.</li> <li>- Libres de humedad externa anormal.</li> <li>- Exentas de olores y sabores extraños.</li> <li>- Libres de impurezas y cuerpos extraños.</li> <li>- Exentas de síntomas de deshidratación.</li> </ul>

<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y RAICES</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	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.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.</li> <li>- Enteros, con la forma característica de la variedad.</li> <li>- De aspecto fresco y consistencia firme.</li> <li>- Exentas de síntomas de deshidratación.</li> <li>- Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.</li> <li>- Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles.</li> <li>- No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos.</li> <li>- La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de descomposición.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>ARROZ</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Granos enteros o quebrados de la especie <i>Oryza sativa</i> L.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Humedad menor al 14%.</li> <li>- El arroz deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.</li> <li>- El arroz deberá estar exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros vivos.</li> <li>- deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido

	del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>PASTAS</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Es el producto preparado mediante el secado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo u otras farináceas aptas para el consumo humano o mediante la combinación adecuada de los mismos.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 4393/19931 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>HARINA DE TRIGO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común <i>triticum aestivum L</i> , o trigo ramificado <i>triticum compactum host</i> , o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.</li> <li>- La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales.</li> <li>- La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 1944/1996 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Codex Standar 152-1985.

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>AVENA EN HOJUELAS</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	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 <i>A. Sativa</i> L. y <i>A. Byzantina</i> L.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada.</li> <li>- Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius.</li> <li>- En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes.</li> <li>- Al momento de la preparación no debe presentar signos o señales de contaminación como moho en el producto. Si presenta esta contaminación la avena deberá ser desechada. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Codex Standar 201-1995.

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>CUCHUCO DE MAÍZ, CEBADA, TRIGO Y CEBADA PERLADA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común <i>triticum aestivum</i> L, o trigo ramificado <i>triticum compactum host</i> , o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No podrán contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.</li> <li>- Debe estar exentos de sabores y olores extraños.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.

<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.</li> <li>- 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.</li> <li>- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>AREPAS DE MAÍZ</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	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.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.</li> <li>- Las arepas precocidas deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos.</li> <li>- No deben presentar materiales o contaminantes extraños.</li> <li>- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.</li> <li>- Después de preparadas no deben estar quemadas, ni tener hollín o materia extraña alguna.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Refrigeración: 0°C a 4°C
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor.

<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
-----------------------------------	--

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>PRODUCTOS DE PANADERÍA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	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.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.</li> <li>- Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos o mohos.</li> <li>- No deben presentar materiales o contaminantes extraños.</li> <li>- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.</li> <li>- En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas.</li> <li>- Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca.</li> <li>- La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- 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.
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	- Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>AZÚCARES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>AZÚCAR BLANCO REFINADO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<p>Producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización del azúcar crudo afinado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afinación: es la operación que consiste en mezclar el azúcar crudo con miel y someterlo a un lavado con agua caliente, durante el centrifugado para eliminar las impurezas.</li> </ul>
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos.</li> <li>- El azúcar blanco refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.

<b>ALMACENAMIENTO</b>	- 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.
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>AZÚCARES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>PANELA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos.</li> <li>- No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos.</li> <li>- En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de rotulado establecidas en la Resolución 779/2006 (Artículo 13) y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul> <p><i>Requisitos del Proveedor:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acta de inspección sanitaria adelantada por el Invima en el trapiche panelero o centrales de acopio de mieles.</li> <li>- Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este concepto se requiere del trapiche productor.</li> <li>- Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- 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.
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 779/2006 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente, Resolución 3478 de 2008, 3544 de 2009, 4121 de 2011 y 4217 de 2013.

<b>GRUPO</b>	<b>ACEITE</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	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.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	- Puede corresponder a aceite puro o a mezclas de aceites.

	- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- 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
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2154/2012 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>GRASAS O AZÚCARES (Según presentación)</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>CHOCOLATE</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Masa o pasta o licor de cacao mezclado o no con una cantidad variable de azúcares (sacarosa, dextrosa) y otros tipos de edulcorantes permitidos. Dentro de los chocolates de mesa se encuentran el chocolate para mesa semiamargo, chocolate para mesa amargo o sin azúcar, chocolate para mesa con azúcar, los cuales varían en el extracto seco de cacao, manteca de cacao, extracto seco magro de cacao y otros edulcorantes permitidos.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas.</li> <li>- Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- 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
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o el proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 1511/2011 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>PRODUCTO</b>	<b>SAL</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le ha adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o anticompactante, en las cantidades establecidas por la legislación nacional vigente
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Solo se permite el empleo de Sal Yodada.</li> <li>- Debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino característico.</li> <li>- No debe presentar cuerpos extraños al hacerse un análisis microscópico, tales como pelos, vidrio, trozos de metal, residuos de vegetales u otros.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Decreto 547/1996, Resolución</li> </ul>

	9553/1988 y Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- 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.
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decretos 547/1996, Decreto 698/1998 y Resolución 9553/1988 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>PRODUCTO</b>	<b>BIENESTARINA MAS®</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Complemento alimentario de alto valor nutricional, el cual consiste en una mezcla de harinas y/o féculas de cereales (trigo, maíz), harina de soya y leche entera en polvo, con vitaminas y minerales. No contiene aditivos, ni conservantes, ni colorantes. Este producto es elaborado por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cantidad suministrada por niño/día: 10 gramos.</li> <li>- Presentación: Bolsa por 900 gramos.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los alimentos y en especial la Bienestarina Más ® se deben almacenar en bodegas o espacios limpios, libres de olores y de plagas.</li> <li>- El lugar debe estar protegido del sol y de la humedad, con techos en buen estado.</li> <li>- El piso debe tener buenos drenajes, con rejillas para impedir el ingreso de roedores y facilitar su lavado.</li> <li>- El producto se debe almacenar siempre de manera que quede separado del piso: sobre estibas, mesas, repisas, alacenas o recipientes cerrados.</li> <li>- El producto debe estar separado de las paredes para favorecer la ventilación, evitar la humedad y facilitar el aseo.</li> <li>- La bodega o espacio deben ser ventilados, con puertas y/o ventanas seguras que impidan el ingreso de intrusos o la sustracción no autorizada del producto.</li> <li>- Cuando el almacenamiento se realiza en una bodega, el producto se debe arrumar conservando corredores y áreas libres para su movilización y manipulación.</li> <li>- Los números de lote(s) y las fechas de vencimiento del producto deben estar a la vista para poder rotar bien el inventario, y se debe hacer un control estricto de estos.</li> <li>- La pila o arrume del producto debe ser estable, no se debe volcar. Por esto, el apilado debe ser "cruzado".</li> <li>- La Bienestarina Más ® nunca se debe almacenar con los artículos de aseo y debe permanecer separada de productos cárnicos, derivados lácteos y/o alimentos</li> </ul>

	perecederos. - Los alimentos se deben almacenar lejos de combustibles, lubricantes, venenos, perfumes y sustancias volátiles. - El control de plagas es muy importante en los sitios en que se almacenan alimentos. Las plagas contaminan y causan graves enfermedades.
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Seis (6) meses contados a partir de la fecha de producción.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Guía para el manejo de BIENESTARINA establecida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF.

La normatividad vigente que aplica a cada alimento puede ser consultada en el siguiente enlace del Ministerio de Salud y Protección Social, que corresponde al Normograma Sanitario de Alimentos y Bebidas:

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/normograma-sanitario-alimentos-bebidas.pdf>

FIN DEL ANEXO 2

**ANEXO No. 3.  
EQUIPOS, DOTACIÓN E IMPLEMENTOS DE ASEO**

**1. EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS REQUERIDOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO SEGÚN MODALIDAD Y TIPO DE RACIÓN**

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

EQUIPO	HASTA 50	HASTA 100	HASTA 200	HASTA 300	HASTA 400	HASTA 500	HASTA 600
	RACIONES CANTIDAD						
Estufa de gas lineal de tres quemadores	1	1	1	1	1	1	1
Estufa enana - Un quemador grande	0	0	0	1	2	2	3
Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio	1	1	1	1	1	1	1
Regulador de gas*	1	1	1	1	1	1	1
Manguera de gas*	1	1	1	1	1	1	1
Nevera de 336 litros y 12 pies	1	1	0	0	0	0	0
Nevera de 512 litros o 19 pies	0	0	1	1	1	1	1
Licudadora industrial	0	1	1	1	1	1	1
Balanza de 25 Libras mecánica	1	1	1	1	0	0	0
Balanza Romana 20@	0	0	0	0	1	1	1
Balanza Gramera de mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad. Mecánica o digital.	1	1	1	1	1	1	1
Termómetro de punzón análogo o digital uno para temperaturas de frío y otro para caliente.	1	1	1	1	1	1	1

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

\*Si no se cuenta con gas por red.

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

## 1.2. Equipo de cocina – Ración preparada en el sitio – Almuerzo

EQUIPO	HASTA 50	HASTA 100	HASTA 200	HASTA 300	HASTA 400	HASTA 500	HASTA 600
	RACIONES	RACIONES	RACIONES	RACIONES	RACIONES	RACIONES	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
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
Licuadora no industrial	1	1	1	1	1	1	1
Licuadora Industrial 4 Litros	0	0	0	1	1	1	1
Balanza de 25 Libras mecánica	1	1	1	1	0	0	0
Balanza Romana 20@	0	0	0	0	1	1	1
Balanza Gramera De mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad. Mecánica o digital.	1	1	1	1	1	1	1
Molino con motor 1 H.P.	0	0	0	1	1	1	1
Termómetro de punzón análogo o digital uno para temperaturas de frío y otro para caliente.	1	1	1	1	1	1	1

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

\*Si no se cuenta con gas por red.

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

**1.3. 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 CANTIDAD	HASTA 100 RACIONES CANTIDAD	HASTA 200 RACIONES CANTIDAD	HASTA 300 RACIONES CANTIDAD	HASTA 400 RACIONES CANTIDAD	HASTA 500 RACIONES CANTIDAD	HASTA 600 RACIONES CANTIDAD
Balde plástico	12 litros	1	1	1	2	3	3	4
Bandeja plástica	Extra grande	2	2	2	2	6	6	6
Caldero	50X30	1	1	1	2	2	3	3
Canastilla plástica	60x40x13	2	3	4	4	6	6	8
Cernidor aluminio	Normal	1	1	1	2	3	3	3
Olleta	3 Litros	2	2	2	2	3	4	5
Cuchara para servir (aluminio fundido) con hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchara para servir (aluminio fundido) sin hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchillo para Cortar	Normal	1	1	1	2	4	4	4
Jarra plástica	2 litros	2	2	2	3	4	5	6
Olla (aluminio recortado)	# 32 o 24 litros	2	2	2	2	0	0	0
	# 36 ó 36 litros	1	2	0	2	2	3	3
	# 40 ó 50 litros	0	0	3	3	5	5	5
Paila <sup>46</sup> 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



Vasos medidores y probeta de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servicio estandarizadas	Plásticos	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.

### 1.5. 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	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
Tenedor mesa	50	100	120	180	240	300	350
Cuchara sopera	50	100	120	180	240	300	350
Plato	50	100	120	180	240	240	240
Pocillo	50	100	120	180	240	240	240
Vaso	50	100	120	180	240	300	350
Tina plástica mediana	2	4	4	1	0	0	0
Tina plástica grande	0	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.

## 2. IMPLEMENTOS DE ASEO

Es responsabilidad del operador, garantizar que cada comedor escolar en caso de ración preparada en sitio o el lugar de almacenamiento temporal (si aplica) en caso de suministro de ración industrializada, cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones requeridas, de acuerdo con lo relacionado en la siguiente tabla:

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

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

**2.2. Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal – ración industrializada.**

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Desinfectante líquido	1 litro mensual
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	1 litro mensual
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 Canecas por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato

**Nota:** Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados o cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso que se requiera el aumento de las cantidades establecidas en la tabla anterior, la Entidad Territorial podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico.

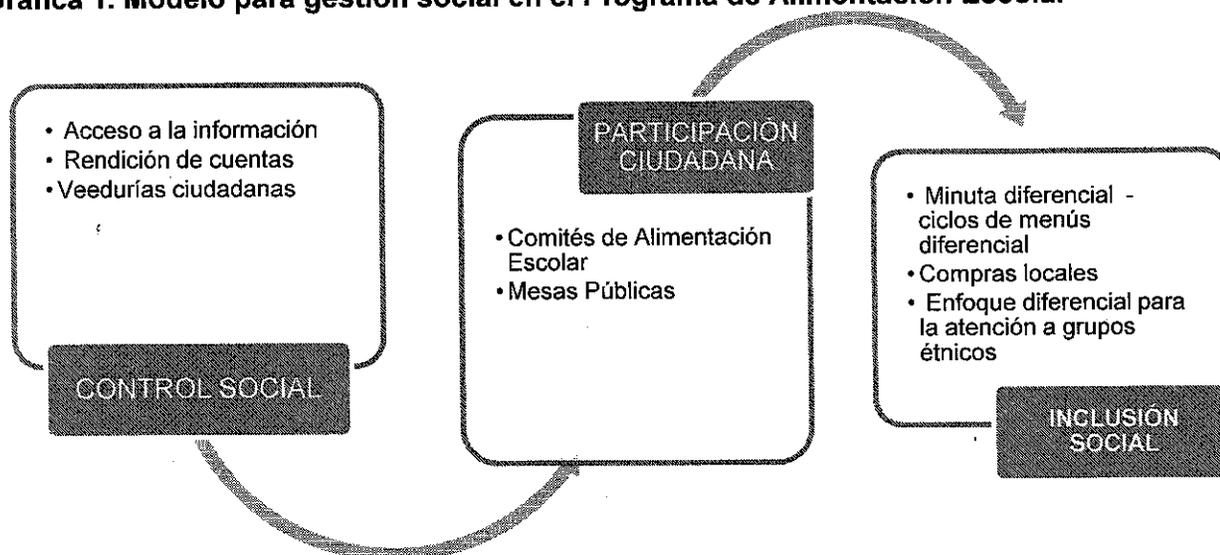
## ANEXO No. 4. GESTIÓN SOCIAL Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

### 4. GESTIÓN SOCIAL

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

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

**Gráfica 1. Modelo para gestión social en el Programa de Alimentación Escolar**



### 4.1. ACTORES

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

#### 4.1.1 Rector

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

Atendiendo las instrucciones impartidas por las Secretarías de Educación de las ETC, el rector debe:

- Registrar, actualizar y validar la información referente a los titulares de derecho del PAE de forma oportuna en el SIMAT y/o en los sistemas de información establecidos desde el Ministerio de Educación Nacional.
- Liderar, conformar y velar por el funcionamiento del Comité de Alimentación Escolar en su establecimiento educativo. Como soporte el rector debe conservar el archivo con las actas de conformación y actas de reuniones del comité y deberá remitir copia a la Secretaría de Educación.
- Realizar el proceso de focalización de los titulares de derecho del PAE, en el marco del Comité de Alimentación Escolar, una vez las instituciones educativas hayan sido priorizadas por la Secretaría de Educación.
- Propender el fortalecimiento de las estrategias que permitan un adecuado desarrollo del PAE y la

articulación con los diferentes actores que intervienen en el Programa.

#### 4.1.2 Niños, Niñas, Adolescentes y Jóvenes

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

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

#### 4.1.3 Padres de Familia

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

La Corte Constitucional señaló en la Sentencia C-1338/00 de 2000 que *"la participación ciudadana es un principio fundamental que ilumina todo el actuar social y colectivo en el Estado social de derecho, y que, (...) persigue un incremento histórico cuantitativo y cualitativo de las oportunidades de los ciudadanos de tomar parte en los asuntos que comprometen los intereses generales. Por ello mismo, mirada desde el punto de vista del ciudadano, la participación democrática es un derecho-deber, toda vez que le concede la facultad y a la vez la responsabilidad de hacerse presente en la dinámica social que involucra intereses colectivos"*<sup>2</sup>.

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

En este sentido, los padres de familia tienen el rol de cuidadores de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, la responsabilidad de su alimentación y educación en concurso con el estado y el deber de participar activamente en los espacios generados para promover la participación ciudadana y el control social.

#### 4.1.4 Docentes

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

El Programa de Alimentación Escolar es una estrategia que en coherencia con la Carta Magna, busca contribuir para garantizar el acceso y la permanencia en el sistema educativo. Adicionalmente, el PAE busca mejorar los indicadores de educación, reducir la desigualdad de oportunidades entre las y los niños colombianos y ayuda a combatir los círculos viciosos de pobreza ya que tiene impacto positivo en el aumento de la escolaridad, la nutrición y la equidad<sup>3</sup>.

El establecimiento educativo es el escenario donde se concretan todos los esfuerzos realizados para el desarrollo integral de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes; sin embargo, solo encadenando todos

<sup>2</sup> Procuraduría general de la Nación. Guía de participación ciudadana.

<sup>3</sup> Tomado de Cinde – G xponencial. Informe final Evaluación de Operaciones y Resultados para Determinar el Grado de Efectividad del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Febrero 2013. Pág. 158.

los esfuerzos y sumándose la participación, compromiso y apoyo por parte de la comunidad educativa en especial de los docentes y directivos docentes se podrá garantizar que el programa tenga los impactos esperados.

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

En concordancia con lo anterior, el docente tiene la responsabilidad de apoyar la formación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en temas relacionadas con la alimentación saludable, lavado de manos y la convivencia escolar. Así mismo, el docente puede participar en los espacios definidos para fomentar la participación ciudadana.

#### **4.1.5 Comunidad**

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

La comunidad tiene el deber de participar activamente en espacios definidos para tal fin, como los Comités de Alimentación Escolar, mesas públicas, veedurías ciudadanas, compras locales, entre otros, que permitan mejorar la operación del Programa.

#### **4.2. CONTROL SOCIAL**

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

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

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

##### **4.2.1 Acceso a la Información<sup>5</sup>**

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

En las Instituciones Educativas el operador debe publicar los siguientes documentos, los cuales deben estar en un lugar visible a la comunidad educativa en el comedor escolar o institución educativa (para el caso de la ración industrializada), de un color y tamaño adecuado y de fácil acceso a la comunidad educativa:

- **Ficha Técnica de Información General del PAE:** debe cumplir con las especificaciones de diseño definidas por el MEN y contener mínimo la siguiente información:

<sup>4</sup> Ley 114 de 1994 Artículo 104.

<sup>5</sup> En caso de que el establecimiento educativo se encuentre ubicado en una comunidad, resguardo o territorio indígena la información publicada debe ser de fácil entendimiento para la comunidad.

- Nombre y código DANE del departamento
- Nombre y código DANE del municipio
- Nombre de la Institución o sede educativa
- Número de complementos am/pm y/o almuerzos
- Fecha de inicio de la atención del PAE en la Institución Educativa
- Número de días de atención- Número de cupos asignados
- Número de contrato o convenio
- Número de manipuladoras de alimentos
- Nombre o razón social del operador
- Canales de atención

- Ciclos de Menús: Deben estar publicados en un lugar visible del comedor escolar o institución educativa (para el caso de la ración industrializada) a cargo del operador tanto para la ración industrializada como para la ración preparada en sitio.
- Atención al ciudadano: Las entidades territoriales y los operadores deben contar con una estrategia para la atención de las peticiones, quejas, sugerencias y reclamos a la ciudadanía. El tiempo para dar respuesta a los ciudadanos deberá ser oportuno y acorde con la normatividad vigente.

#### **4.2.2 Rendición de Cuentas**

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

#### **4.2.3 Veedurías Ciudadanas PAE**

A continuación se detallan los aspectos para la conformación de veedurías ciudadanas de PAE basándose en la Ley 850 de 2003 por medio de la cual se reglamentan las veedurías ciudadanas, y debe ser tenido en cuenta en caso de que la Entidad territorial y/o la ciudadanía decidan realizar la conformación de veedurías ciudadanas específicas para el Programa de Alimentación Escolar.

Allí se definen las veedurías ciudadanas como *"el mecanismo democrático de representación que le permite a los ciudadanos o a las diferentes organizaciones comunitarias, ejercer vigilancia sobre la gestión pública, respecto a las autoridades, administrativas, políticas, judiciales, electorales, legislativas y órganos de control, así como de las entidades públicas o privadas, organizaciones no gubernamentales de carácter nacional o internacional que operen en el país, encargadas de la ejecución de un programa, proyecto, contrato o de la prestación de un servicio público"*

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

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

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

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

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

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

- a) Por iniciativa de un número plural de ciudadanos interesados en ejercer la vigilancia de la gestión pública.
- b) Por las organizaciones civiles constituidas de acuerdo con la ley y que deciden vigilar la gestión pública.
- c) Niños, niñas, adolescentes y jóvenes titulares de derecho del PAE.

#### 4.2.3.3 ¿Cómo se puede constituir una veeduría ciudadana para acompañar el PAE?

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

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

Los Comités de Alimentación Escolar podrán constituirse en Veedurías Ciudadanas del PAE solicitando el reconocimiento ante la Personería o Cámara de Comercio del lugar y surtiendo los demás trámites necesarios.

### 4.3 PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

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

#### 4.3.1 Comité de Alimentación Escolar en los Establecimientos Educativos

El Comité de Alimentación Escolar - CAE es uno de los espacios promovidos por el Ministerio de Educación Nacional para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar que permite optimizar su operatividad y así contribuir a mejorar la atención de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes; su conformación se debe realizar mínimo por cada Establecimiento Educativo donde opere el PAE; si la entidad territorial así lo determina, podrá conformar el CAE por cada institución o sede educativa.

##### 4.3.1.1 Integrantes del Comité: El Comité contará con los siguientes participantes:

1. Rector (a) de la institución educativa o su delegado
2. 3 Padres o madres de familia<sup>6</sup>
3. Personero estudiantil o su suplente
4. 2 niñas o niños titulares de derecho del Programa

El rector, debe implementar los comités con los integrantes antes descritos. Si requiere de la

<sup>6</sup> En el caso de que el colegio cuente con manipuladoras de alimentos deberá participar una de ellas.

participación adicional de otro actor podrá hacerla con la aprobación del comité.

El Comité podrá citar a sus reuniones al Operador del Programa, quien deberá asistir a dicha citación la cual debe realizarse a través de la secretaria de educación con un tiempo de anticipación oportuna. De igual manera, cuando la ETC lo considere necesario, uno o más profesionales de equipo PAE podrán asistir a las reuniones que realicen los Comités de Alimentación Escolar.

#### 4.3.1.2 Procedimiento para la conformación del comité:

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

**Nota:** El acta original de la constitución del Comité debe reposar en el establecimiento educativo y remitir copia a la Secretaría de Educación. El operador del PAE será invitado a participar cuando lo requiera el Comité.

#### 4.3.1.3 Funciones del Comité:

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

7. Revisar los cambios de horarios en la entrega del complemento alimentario.
8. Delegar 1 persona para vigilar la entrega del complemento alimentario en la modalidad ración industrializada y entregarlas en los casos que aplique, previamente definidos en los presentes Lineamientos.

El comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos meses. Se podrán convocar reuniones extraordinarias según la situación lo requiera. Para la realización de la reunión deberá elaborarse un acta donde se especifique los temas tratados y los compromisos.

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

La conformación de los comités tendrá una duración de un (1) año escolar, debiéndose actualizar cada año con la posibilidad de que quienes vienen ejerciendo, se desempeñen por un año más, si es aprobado por la comunidad educativa.

#### **4.3.2 Mesas Públicas**

Las mesas públicas son encuentros presenciales de interlocución, diálogo abierto y comunicación de doble vía en la Región con los ciudadanos, para tratar temas puntuales que tienen que ver con el cabal funcionamiento del Servicio Público de Bienestar Familiar (SPBF), detectando anomalías, proponiendo correctivos y propiciando escenarios de prevención, cualificación y mejoramiento del mismo<sup>7</sup>.

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

La Entidad Territorial deberá notificar vía correo electrónico al Ministerio de Educación Nacional la programación de la Mesa Pública con mínimo 15 días hábiles de anterioridad, con el fin de que el MEN pueda asistir. Así mismo, la ETC deberá divulgar a través de los medios de comunicación la realización de dicho evento.

##### **4.3.2.1 Participantes de las mesas públicas:**

1. El Gobernador o el Alcalde de la Entidad Territorial o su delegado, que ejecuta el PAE.
2. Representante del Ministerio de Educación Nacional.
3. Alcaldes municipales de las entidades territoriales no certificadas o sus delegados, en caso de que la Mesa Pública convocada sea de orden Departamental.
4. Representante de la interventoría y/o supervisores de los contratos.
5. Representante de los operadores.
6. Comunidad educativa (rectores, coordinadores, docentes, padres de familia, y titulares de derechos).
7. Comités de Alimentación Escolar de las instituciones educativas.
8. Veedurías ciudadanas.
9. Personeros estudiantiles.
10. Delegados de las escuelas de padres y/o asociaciones de padres de familia.
11. Asociaciones de grupos étnicos.
12. Comunidad en general.
13. Entes de control.
14. Delegados de los municipios no certificados, en caso de que la Mesa sea de orden departamental.
15. Demás interesados que se estime conveniente.

En la *primera Mesa Pública* del Programa se deben socializar las generalidades del PAE, dar a conocer el operador, los canales de comunicación con el operador y con la ETC, el ciclo de menús aprobado para la atención, promover la conformación de Comités de Alimentación Escolar y las demás

<sup>7</sup> Rendición de Cuentas Integrado de Gestión EPICO "La rendición de cuentas y las mesas públicas en el ICBF un espacio para el diálogo y la información con transparencia al derecho" ICBF, 2013.

actividades que se requieran para el buen funcionamiento del Programa.

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

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

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

#### 4.4 INCLUSIÓN SOCIAL

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

Un aspecto básico para la inclusión social es realizar ciclos de menús diferenciales, acordes a la cultura y hábitos alimentarios de la región, que faciliten la promoción de compras locales y generen mecanismos para garantizar la atención diferencial, especialmente a titulares de derecho del PAE pertenecientes a grupos étnicos.

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

##### 4.4.1 Promoción de Compras Locales como Aporte al Desarrollo de las Economías Locales<sup>8</sup>

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

##### 4.4.2 Enfoque de Derechos para la Atención Diferencial de Grupos Étnicos

De acuerdo con el documento del Departamento Nacional de Planeación el **enfoque diferencial** se puede definir como "un método de análisis, de actuación y de evaluación de la población, basado en la protección de los derechos fundamentales de las poblaciones desde una perspectiva de equidad y diversidad"; hace hincapié en que este enfoque permite concretar mecanismos que reproduzcan la inclusión y el desarrollo con equidad. Por lo tanto "este enfoque diferencial se basa en el derecho a la igualdad"<sup>9</sup>

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

<sup>8</sup> Para el adecuado desarrollo de las compras locales se deberá acoger el anexo 5 - Compras Locales.

<sup>9</sup> Departamento Nacional de Planeación. Guía para la Incorporación de la Variable Étnica y el Enfoque Diferencial en la Formulación e Implementación de Planes y Políticas a nivel nacional y territorial. Bogotá 2012. P 23.

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

Como acciones que permiten avanzar en la preservación de las culturas, el PAE establece que:

- a. Las organizaciones étnicas podrán ser contratadas para la operación del servicio, siempre y cuando cumplan los requisitos para garantizar calidad en la prestación del servicio.
- b. 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.
- c. En caso de que las organizaciones étnicas no puedan operar el Programa, el operador elegido deberá generar espacios de diálogo para establecer acuerdos que permitan garantizar la atención diferencial.

Los aspectos mínimos para generar consensos son:

- Forma de vinculación de las manipuladoras de alimentos pertenecientes a los grupos étnicos.
- Ciclos de menús diferenciales, es decir, con inclusión de alimentos y preparaciones autóctonos acorde a sus usos y costumbres.
- Compras locales a proveedores del grupo étnico.

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

**Nota:** El operador, la ETC y la comunidad deben garantizar que la realización de dichas reuniones o procesos de acuerdos o concertación no retrasen ni interfieran con los tiempos de atención de alimentación escolar.

#### 4.4.2.1 Ciclos de Menús Diferenciales

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.

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

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

En el caso de atención a grupos étnicos<sup>10</sup> se deben incluir en los ciclos de menús y lista de intercambios, los alimentos y preparaciones autóctonas y tradicionales, que respeten los hábitos alimentarios y fomenten sus tradiciones. Dando cumplimiento a lo previsto en la Constitución Política de Colombia, los ciclos de menús que deben ser expuestos de manera visible en las instituciones y centros educativos deben ser escritos en el castellano como idioma oficial, y en la lengua nativa correspondiente a cada grupo étnico.

FIN ANEXO No. 4

<sup>10</sup> Son grupos étnicos los Indígenas, Afrocolombianos, Raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, ROM/ Gitano.

## ANEXO No. 5. COMPRAS LOCALES

La compra local de alimentos es la acción de adquirir uno o varios alimentos frescos<sup>11</sup> ofrecidos por una organización y/o asociación de pequeños productores<sup>12</sup> del área de influencia previamente establecida por la Entidad Territorial Certificada (ETC)<sup>13</sup>, formalizado a través de un contrato de compra-venta entre la organización y/o asociación de pequeños productores y el operador, a cambio de un precio establecido bajo condiciones de Mercado.

### 5.1. Porcentaje mínimo de compra local de alimentos frescos para el PAE

El porcentaje mínimo de compra local de alimentos frescos para el PAE, puede ser definido por la Entidad Territorial Certificada, Sin embargo, recomienda el 20%<sup>14</sup> como mínimo de compra local de alimentos frescos. Dicho porcentaje podrá aumentar en función de la oferta existente y de que la misma cumpla con los requerimientos definidos. Este porcentaje corresponde a una proporción sobre el volumen total detallado en el contrato asignado a cada operador en lo que respecta a alimentos frescos, incluidos en la minuta patrón y según la cobertura y el número de días de atención.

Es necesario que para definir el porcentaje mínimo de compra local, se tenga en cuenta, entre otros los siguientes aspectos:

- Vocación productiva y disponibilidad local de alimentos<sup>15</sup>
- Grado de asociación de los pequeños productores<sup>16</sup>
- Días de atención contratados para el PAE
- Tipo de ración entregada en el programa

### 5.2. Definición geográfica para la compra local de alimentos para el PAE

La definición de la unidad o área geográfica para la compra de alimentos frescos para el PAE se basa en la vocación productiva de su territorio y territorios vecinos. La Entidad Territorial establecerá la unidad geográfica de compra local de alimentos frescos, basado en criterios de:

- Conectividad vial
- Circuitos cortos de comercialización
- Vocación y uso del suelo
- Disponibilidad de organizaciones de productores y
- Disponibilidad de los alimentos.

Se recomienda que la negociación de compra de alimentos a pequeños productores de alimentos frescos, se desarrolle con enfoque territorial, vinculando a las organizaciones de productores más cercanas al punto donde se consumen y / o entregan los alimentos, incluso si estas están ubicadas por fuera de la división político administrativa.

<sup>11</sup> Frutas, verduras, hortalizas, tubérculos, raíces, plátanos y/o leguminosas verdes

<sup>12</sup> También podrán participar pequeños productores formalizados y legalmente constituidos.

<sup>13</sup> La cual podrá ser veredal, corregimental, municipal o departamental, según lo establezca la ETC, sin restricción a la división geopolítica o administrativa de la misma ETC

<sup>14</sup> No obstante dicho porcentaje podrá aumentar en función de la oferta existente y de que la misma cumpla con los requerimientos definidos.

<sup>15</sup> Para ello, podrá consultar a las siguientes instancias: UMATAs, CMDRs, CPGAs, EPSAGROS, Secretarías de agricultura, desarrollo económico y/o competitividad, federaciones, secretarías de cadena, gremios de la producción, universidades, MADR.

<sup>16</sup> Para ello, podrá consultar a: UMATAs, secretaria social, cámaras de comercio, Unidad de organizaciones solidarias.

### **5.3. Perfil del pequeño productor colombiano**

Productor que desarrolla su proyecto de vida a través de actividades agropecuarias en una mínima unidad de tierra entre 0,5 y 1 Unidad Agrícola Familiar (UAF), recibe ingresos mensuales promedio de \$ 220.000 pesos colombianos. Implementa un modelo diversificado de producción que combina cultivos de pancoger y de generación de excedentes para comercialización, aplica un modelo tecnológico mixto que integra prácticas ancestrales y uso de agroquímicos, la mano de obra es familiar, comunitaria (Manoprestada, mingas, etc) y/o contratada. Su principal activo es la tierra, aunque la propiedad es mayoritariamente por posesión, sus principales valores de capital social se basan en la asociatividad, que les permite tener representación, construir redes sociales de apoyo y desarrollar modelos empresariales.

### **5.4. Inclusión de productos ancestrales en la minuta del PAE y en la compra local**

Con base en la minuta patrón la Entidad Territorial definirá una lista de intercambios por grupo de alimentos, que permita la inclusión de productos ancestrales de consumo habitual local. Se promoverá la inclusión de este tipo de alimentos en los ciclos de menús y preparaciones de la cocina tradicional regional. En caso de requerirse, se brindará el acompañamiento desde el MEN para la clasificación de los productos ancestrales dentro de los grupos de alimentos de la minuta patrón según corresponda.

### **5.5. Criterios y alimentos que se deben incluir en la lista de productos locales. aporte nutricional, gestión de calidad e inocuidad, grado de transformación.**

Se recomienda iniciar el proceso de compra de los productos provenientes de las organizaciones de pequeños productores del territorio a intervenir con la operación del PAE. En este caso la ETC debe sugerir al operador PAE los alimentos que debe comprar conforme a la disponibilidad local de alimentos<sup>17</sup> en lo posible priorizando categorías de frutas, verduras, hortalizas, tubérculos, raíces, plátanos y/o leguminosas verdes.

### **5.6. Modelo de inclusión de pequeños productores**

El pequeño productor podrá ser:

- Proveedor de alimentos frescos para el PAE a través del operador contratado por la entidad territorial. Siempre que el pequeño productor busque involucrarse en el PAE como proveedor, se podrá exigir a los operadores que tengan la capacidad financiera y administrativa suficiente para pagar contra entrega a los pequeños productores en tanto este ingreso constituye su principal fuente de sustento, independiente del cumplimiento en el pago al operador por parte de la entidad territorial.
- Operador del PAE. Con el ánimo de fomentar los procesos plurales de contratación en el PAE, cualquier empresa que participe en un proceso competitivo de contratación en una ETC – incluso los pequeños productores- deben cumplir a cabalidad con los requisitos habilitantes y concursar en igualdad de oportunidades con el resto de las empresas. Así, un pequeño productor que quiera desempeñarse como operador del PAE lo podrá hacer siempre y cuando cumpla con los requisitos para participar en nombre propio o través de una unión temporal, consorcio con una empresa/organización que esté en capacidad financiera, jurídica, administrativa, operativa y técnica de operar al Programa en las condiciones de calidad y cumplimiento que el lineamiento exige.

<sup>17</sup> Para ello, podrá consultar a las siguientes instancias: UMATAs, CMDRs, CPGAs, EPSAGROS, Secretarías de agricultura, desarrollo económico y/o competitividad, federaciones, secretarías de cadena, gremios de la producción, universidades, MADR.

**5.7. herramientas facilitan el monitoreo y seguimiento a la compra local de alimentos**

Las Entidades Territoriales para hacer el monitoreo y seguimiento deben apoyarse en herramientas como:

- Soporte de constitución legal de la organización o asociación de pequeños productores vinculada con el operador del PAE.
- Contrato de compra-venta entre la organización y/o asociación de pequeños productores y el operador.
- Facturas y/o formatos de requisición donde se especifique: Tipo de alimento, cantidad comprada, frecuencia de la compra, precio.
- Porcentaje de compras locales calculado con base en el volumen total de alimentos frescos adquiridos.<sup>18</sup>
- Registro único de pequeños productores en cada ETC.
- Certificados de Pago a la asociación o pequeño productor
- Inclusión de los documentos antes mencionados como aspectos a verificar por parte de las interventorías o supervisiones directas locales del PAE, de tal forma que el cumplimiento de los compromisos respecto a compras locales pueda ser comprobado y, en caso de no hacerlo, pueda ser objeto de multas u otros procesos sancionatorios establecidos por la ETC.
- Sistema de rendición de Cuentas, Control Social y veeduría ciudadana establecido para la operación del PAE.

FIN ANEXO No. 5

---

<sup>18</sup> Este documento puede ser un registro, un acta, y en el mismo contar con la sumatoria de todas las requisiciones.