

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 DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA	
			PESO BRUTO	PESO NETO		
BEBIDA CON LECHE¹	LÁCTEOS					
	Leche en polvo o	Todos los días	13 g	13 g	200 cm3 (mitad agua - mitad leche)	
	Leche entera pasteurizada		100 cm ³	100 cm ³		
	Para preparación de las bebidas					
	Avena/fecula de maíz o	Todos los días	10 g	10 g		
Chocolate	18 g (porción)		18 g (porción)			
ALIMENTO PROTEICO²	LÁCTEOS					
	Queso	3 veces por semana	30 g	30 g	30 g	
	CARNES					
	Carne roja		50 g	50 g	32 g	
	Carne blanca		50 g	50 g	40 g	
	HUEVO					
	Huevo		55 g	50 g	50 g	
LEGUMINOSAS SECAS						
Frijol o lenteja o garbanzo	10 g	10 g	30 g			
CEREAL ACOMPAÑANTE³	CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS					
	Galletas/tostadas o	Todos los días	20 g	20 g	20 g	
	Pan, mojiçón, torta, almojábana o		35 g	35 g	35 g	
	Arepa, bollo o		50 g	50 g	50 g	
	Arroz o		30 g	30 g	68 g	
	Pasta o		20 g	20 g	45 g	
	Plátano o		100 g	60 g	60 g	
	Papa, yuca, ñame, arracacha		75 g	60 g	60 g	
FRUTAS						
Porción de fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	80 g	80 g		
AZÚCARES	AZÚCARES					
	Azúcar o panela	Todos los días	5 g	5 g		
GRASAS	GRASAS					
	Aceite o	Todos los días	4 cm ³	4 cm ³		
	Margarina		4 g	4 g		
Condimentos⁵						
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	330	13,1	11,9	42,7	199	2,6
Recomendaciones diarias (4-8 años 11 meses)	1518	53,1	50,6	212,5	800	6,2
Adecuación total	22%	25%	24%	20%	25%	42%
Observaciones						
¹ Bebidas con Leche: La porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche						
² 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 la leguminosa 2 veces en el ciclo. 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 este se adecua a los hábitos de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.						
³ Cereal acompañante: Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región, se puede intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.						
⁴ Fruta: El peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el estudiante consuma el peso definido. Debe ofrecerse en los días en que no se suministra alimento proteico.						
⁵ 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 los 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 alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e inventorial, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente al estudiante.						

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica)

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	366	15,2	12,2	49,0	279	3,7
Recomendaciones diarias (4-8 años 11 meses)	1518	53,1	50,6	212,5	800	6,2
Adecuación total	24%	29%	24%	23%	35%	59%

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

RESOLUCIÓN NÚMERO

DE 2015

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 DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA	
			PESO BRUTO	PESO NETO		
BEBIDA CON LECHE ¹	LÁCTEOS					
	Leche en polvo o	Todos los días	13 g	13 g	200 cm ³ (mitad agua - mitad leche)	
	Leche entera pasteurizada		100 cm ³	100 cm ³		
	Para preparación de las bebidas					
	Avena/fecula de maíz o	Todos los días	10 g	10 g		
Chocolate	18 g (porción)		18 g (porción)			
ALIMENTO PROTEICO ²	LÁCTEOS					
	Queso	3 veces por semana	45 g	45 g	45 g	
	CARNES					
	Carne roja		60 g	60 g	39 g	
	Carne blanca		60 g	60 g	48 g	
	HUEVO					
	Huevo		55 g	50 g	50 g	
LEGUMINOSAS SECAS						
Frijol o lenteja o garbanzo		20 g	20 g	60 g		
CEREAL ACOMPAÑANTE ³	CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS					
	Galletas/tostadas o	Todos los días	30 g	30 g	30 g	
	Pan, mojiçón, torta, almojábana o		80 g	80 g	80 g	
	Arepa, bollo o		100 g	100 g	100 g	
	Arroz o		40 g	40 g	90 g	
	Pasta o		25 g	25 g	25 g	
	Plátano o		133 g	80 g	80 g	
	Papa, yuca, ñame, arracacha		100 g	80 g	80 g	
FRUTAS						
Porción de fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	100 g	100 g		
AZÚCARES	AZÚCARES					
	Azúcar o panela	Todos los días	9 g	9 g		
GRASAS	GRASAS					
	Aceite o	Todos los días	7 cm ³	7 cm ³		
	Margarina		7 g	7 g		
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	467	17,2	17,0	61,5	243	3,5
Recomendaciones diarias (9-13 años 11 meses)	2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7
Adecuación total	21%	22%	23%	20%	22%	40%
Observaciones						
¹ Bebidas con Leche: La porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche						
² 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 la leguminosa 2 veces en el ciclo. 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 este se adecua a los hábitos de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.						
³ Cereal acompañante: Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región, se puede intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.						
⁴ Fruta: El peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el estudiante consuma el peso definido. Debe ofrecerse en los días en que no se suministra alimento proteico.						
⁵ 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 los 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 alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente al estudiante.						
TOTAL	503	19,3	17,3	67,8	323	4,5
Recomendaciones diarias (9-13 años 11 meses)	2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7
Adecuación total	22%	24%	23%	22%	29%	52%

* 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 PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE GRUPO DE EDAD 14-17 AÑOS 11 MESES							
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA		
			PESO BRUTO	PESO NETO			
BEBIDA CON LECHE ¹	LÁCTEOS						
	Leche en polvo o	Todos los días	13 g	13 g	200 cm ³ (mitad agua - mitad leche)		
	Leche entera pasteurizada		100 cm ³	100 cm ³			
	Para preparación de las bebidas						
	Avena/fecula de maíz o	Todos los días	10 g	10 g			
Chocolate	18 g (porción)		18 g (porción)				
ALIMENTO PROTEICO ²	LÁCTEOS						
	Queso	3 veces por semana	55 g	55 g	55 g		
	CARNES						
	Carne roja		70 g	70 g	45 g		
	Carne blanca		70 g	70 g	56 g		
	HUEVO						
	Huevo		55 g	50 g	50 g		
LEGUMINOSAS SECAS							
Frijol o lenteja o garbanzo	30 g	30 g	90 g				
CEREAL ACOMPAÑANTE ³	CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS						
	Galletas/tostadas o	Todos los días	40 g	40 g	40 g		
	Pan, mojiçón, torta, almojábana o		110 g	110 g	110 g		
	Arepa, bollo o		120 g	120 g	120 g		
	Arroz o		50 g	50 g	112 g		
	Pasta o		45 g	45 g	102 g		
	Plátano o		183 g	110 g	110 g		
	Papa, yuca, ñame, arracacha		138 g	110 g	110 g		
FRUTAS							
Porción de fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	120 g	120 g			
AZÚCARES	AZÚCARES						
	Azúcar o panela	Todos los días	11 g	11 g			
GRASAS	GRASAS						
	Aceite o	Todos los días	9 cm ³	9 cm ³			
	Margarina		9 g	9 g			
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg	
TOTAL	583	20,7	20,8	78,2	277	4,3	
Recomendaciones diarias (14-17 años 11 meses)	2856	100,0	95,2	399,9	1100	11,8	
Adecuación total	20%	21%	22%	20%	25%	36%	
Observaciones							
¹ Bebidas con Leche: La porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche							
² 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 la leguminosa 2 veces en el ciclo. 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 este se adecua a los hábitos de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.							
³ Cereal acompañante: Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región, se puede intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.							
⁴ Fruta: El peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el estudiante consuma el peso definido. Debe ofrecerse en los días en que no se suministra alimento proteico.							
⁵ 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 los 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 alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos casos se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.							
TOTAL	619	22,8	21,1	84,5	357	5,3	
Recomendaciones diarias (14 - 17 años 11 meses)	2856	100,0	95,2	399,9	1100	11,8	
Adecuación total	22%	23%	22%	21%	32%	45%	

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

RESOLUCIÓN NÚMERO

DE 2015

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 DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA	
			PESO BRUTO	PESO NETO		
ALIMENTO PROTEICO ¹	CARNES					
	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	50 g	
	LEGUMINOSAS SECAS²					
	Frijol o lenteja o garbanzo	2 veces por semana	15 g	15 g	45 g	
CEREAL	CEREALES					
	Arroz	Todos los días	40 g	40 g	90 g	
Pasta	35 g		35 g	80 g		
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL					
	Plátano o	Todos los días	100 g	60 g	60 g	
	Papa, yuca, ñame, arracacha		75 g	60 g	60 g	
	Arepa, bollo o		40 g	40 g	40 g	
Pan	30 g		30 g	30 g		
VERDURA FRÍA O CALIENTE	VERDURAS					
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g	
BEBIDA	FRUTAS³					
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cm ³	
AZÚCARES	AZÚCARES					
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g		
GRASAS	GRASAS					
	Aceite	Todos los días	10 cm ³	10 cm ³		
	Margarina		10 g	10 g		
LECHE ⁴	LÁCTEOS					
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	100 cm ³	100 cm ³	100 cm ³	
	Leche en polvo		13 g	13 g	13 g	
	Queso		15 g	15 g	15 g	
Condimentos⁵						
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	487	15,9	15,8	70,3	168	4,0
Recomendaciones diarias (4-8 años 11 meses)	1518	53,1	50,6	212,5	800	6,2
Adecuación total	32%	30%	31%	33%	21%	65%
Observaciones						
* 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						
¹ Alimento proteico: Dentro de las carnes roja se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo. Pescado si el consumo se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.						
² Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.						
³ Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola). La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.						
⁴ Leche: Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje. Las salsas que en sus ingredientes lleven 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. el gramaje de 13g de leche en polvo es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cm3 mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo						
⁵ 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 los 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, 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 alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.						

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica)

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	523	18,0	16,1	76,6	248	5,0
Recomendaciones diarias (4-8 años 11 meses)	1518	53,1	50,6	212,5	800	6,2
Adecuación total	34%	34%	32%	36%	31%	81%

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

RESOLUCIÓN NÚMERO

DE 2015

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 DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA	
			PESO BRUTO	PESO NETO		
ALIMENTO PROTEICO ¹	CARNES					
	Carne 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	50 g	
	LEGUMINOSAS SECAS²					
	Frijol o lenteja o garbanzo	2 veces por semana	25 g	25 g	75 g	
CEREAL	CEREALES					
	Arroz	Todos los días	50 g	50 g	113 g	
Pasta	45 g		45 g	102 g		
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL					
	Plátano o	Todos los días	167 g	100 g	100 g	
	Papa, yuca, ñame, arracacha		125 g	100 g	100 g	
	Arepa, bollo o		80 g	80 g	80 g	
Pan	50 g		50 g	50 g		
VERDURA FRÍA O CALIENTE	VERDURAS					
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	60 g	60 g	
BEBIDA	FRUTAS					
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cm ³	
AZÚCARES	AZÚCARES					
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g		
GRASAS	GRASAS					
	Aceite	Todos los días	10 cm ³	10 cm ³		
	Margarina		10 g	10 g		
LECHE ⁴	LÁCTEOS					
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	100 cm ³	100 cm ³	100 cm ³	
	Leche en polvo		13 g	13 g	13 g	
	Queso		30 g	30 g	30 g	
Condimentos⁵						
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	685	23,4	22,8	96,5	217	5,7
Recomendaciones diarias (9-13 años 11 meses)	2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7
Adecuación total	30%	30%	30%	31%	20%	65%
Observaciones						
* 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						
¹ Alimento proteico: Dentro de las carnes roja se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo. Pescado si el consumo se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.						
² Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.						
³ Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola). La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.						
⁴ Leche: Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje. Las salsas que en sus ingredientes lleven 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. el gramaje de 13g de leche en polvo es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cm ³ mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo						
⁵ 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 los 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, 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 alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.						

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica)

	Kcal	g	g	g	mg	mg
TOTAL	721	25,5	23,1	102,8	297	6,7
Recomendaciones diarias (9 - 13 años 11 meses)	2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7
Adecuación total	32%	32%	31%	33%	27%	77%

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

RESOLUCIÓN NÚMERO

DE 2015

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 DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA	
			PESO BRUTO	PESO NETO		
ALIMENTO PROTEICO ¹	CARNES					
	Carne 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	50 g	
	LEGUMINOSAS SECAS²					
	Frijol o lenteja o garbanzo	2 veces por semana	35 g	35 g	105 g	
CEREAL	CEREALES					
	Arroz	Todos los días	65 g	65 g	146 g	
	Pasta		60 g	60 g	136 g	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL					
	Plátano o	Todos los días	200 g	120 g	120 g	
	Papa, yuca, ñame, arracacha		150 g	120 g	120 g	
	Arepa, bollo o		100 g	100 g	100 g	
	Pan		60 g	60 g	60 g	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	VERDURAS					
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	70 g	70 g	
BEBIDA	FRUTAS					
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cm ³	
AZÚCARES	AZÚCARES					
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g		
GRASAS	GRASAS					
	Aceite	Todos los días	18 cm ³	18 cm ³		
	Margarina		18 g	18 g		
LECHE ⁴	LÁCTEOS					
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	180 cm ³	180 cm ³	180 cm ³	
	Leche en polvo		24 g	24 g	24 g	
	Queso		40 g	40 g	40 g	
Condimentos⁵						
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	855	29,6	28,4	120,3	289	6,9
Recomendaciones diarias (14 - 17 años 11 meses)	2856	100,0	95,2	399,9	1100	11,8
Adecuación total	30%	30%	30%	30%	26%	58%
Observaciones						
* 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						
¹ Alimento proteico: Dentro de las carnes roja se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo. Pescado si el consumo se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.						
² Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.						
³ Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola). La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.						
⁴ Leche: Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje. Las salsas que en sus ingredientes lleven 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. el gramaje de 13g de leche en polvo es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cm ³ mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo						
⁵ 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 los 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, 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 alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.						

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica)

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	891	31,7	28,7	126,6	369	7,9
Recomendaciones diarias (9 - 13 años 11 meses)	2856	100,0	95,2	399,9	1100	11,8
Adecuación total	31%	32%	30%	32%	34%	67%

* 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	TAMAÑO 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
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS ¹	Leche entera entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt	Todos los días	200 cm ³	200 cm ³	200 cm ³
DERIVADOS DE CEREAL ²	Ponqué, palito de queso, muffin de queso, croissant, mantecada, torta de queso, Almojabana, pan de yuca, galleta; entre otros.	Todos los días	40 g	70 g	100 g
FRUTAS ³	Porción de fruta entera	3 veces por semana	100 g	100 g	100 g
AZÚCARES ⁴	Barra de granola, bocadillo, chocolatina, leche condensada, arequipe, panelita de leche, rollito de leche, maní de sal, maní de sal con uvas pasas, entre otros	2 veces por semana	15 g	20 g	25 g

Observaciones

¹ **Leche y productos lácteos:** Si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT. Se permite la programación de leche entera y leche saborizada, máximo 3 veces a la semana.

² **Derivados de Cereal:** Acompañantes preparados a partir de cereales que pueden incluir entre sus ingredientes huevo, mezclas vegetales, derivados de la Quinua (si es el hábito de la región), queso, rellenos dulces etc. Incluye productos de panadería. El pan o galleta se puede ofrecer máximo 2 veces por semana.

³ **Frutas:** Frescas y enteras. No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo.

⁴ **Azúcares y dulces:** Se debe entregar los días que el derivado de cereal no contiene relleno o adición de dulce. Se debe programar el día que no se entregue fruta.

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

	CALORIAS	PROTEÍNA	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 4 a 8 años 11 Meses	347	9,7	9,6	58,3	235	2,0
RECOMENDACIÓN 4 a 8 años 11 meses	1518	38,0	42,2	246,7	800	6,2
% ADECUACIÓN	23%	26%	23%	24%	29%	32%
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 9 a 13 años 11 Meses	460	12,3	12,4	77,5	269	2,9
RECOMENDACIÓN 9 a 13 años 11 Meses	2245	56,1	62,4	364,8	1.100	8,7
% ADECUACIÓN	20%	22%	20%	21%	24%	34%
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 14 a 17 años 11 Meses	577	15,1	15,4	97,2	308	3,9
RECOMENDACIÓN 14 a 17 años 11 Meses	2856	71,4	79,3	464,1	1.100	8,7
% ADECUACIÓN	20%	21%	19%	21%	28%	45%

2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las modalidades preparada en sitio e industrializada, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos en el ciclo de menús, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las condiciones exigidas por la normatividad vigente.

Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Los alimentos importados deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	CARACTERÍSTICAS
CARNES	<p>POLLO: El pollo beneficiado es el cuerpo del pollo al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiometatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical, después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. El pollo beneficiado puede estar entero (pollo en canal) o despresado.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. - No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. - No se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones. - Por el alto riesgo de alteración de las condiciones de inocuidad de 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. - Se prohíbe el uso de alimentos a los que se les adicione Nitratos y/o Nitritos o sus sales, como embutidos y carnes curadas. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación - 8°C o inferior, medidos en el interior de la masa muscular. Se debe asegurar que el manejo del pollo beneficiado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura. - Vida Útil de los productos cárnicos en refrigeración: 5 días. <p>Nota: Solo se permite el suministro de pechuga a los Titulares de Derecho.</p> <p>CARNE DE RES: Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. - No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. - Prohibido el uso de nitritos y de condimentos en cualquiera de las preparaciones. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación - 8°C o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura . - Vida Útil de los productos cárnicos en refrigeración: 5 días. <p>Debe cumplir con las disposiciones establecidas en los Decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.</p> <p>Nota: No se permite el empleo de carne molida, se puede utilizar preparaciones con carne desmechada y carne picada.</p> <p>PESCADO: producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, comprende pescados óseos y cartilaginosos enteros o descabezado que han sido: desangrados, eviscerado seccionados o fileteados y lavados, producto fresco que haya sido declarado apto para el consumo humano.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, 5 - detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto.

- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.
- Se prohíbe el uso de alimentos a los que se les adicione Nitratos y/o Nitritos o sus sales, como embutidos, carnes curadas.
- **Temperatura de almacenamiento y conservación:** Temperatura de congelación -8°C o inferior, medidos en el centro del pescado. Se debe asegurar que el manejo del pescado en el almacenamiento y distribución se realice conforme a las buenas prácticas de manipulación, para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.
- La carne del pescado, debe presentar color característico, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), y consistencia firme.
- Vida Útil del pescado en refrigeración: 2 días.

Los productos acuícolas y pesqueros deben cumplir lo establecido en el Decreto 561 de 1984, Resolución 776 de 2008, y Resolución 122 de 2012 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

Nota: solo se permite la entrega de pescado en filete o posta.

HIGADO DE RES El hígado es un órgano o víscera roja de los animales de abasto que haya sido declarado apto para el consumo humano después 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 rumial, pelos, quistes y parásitos, de textura Firme, elástica y ligeramente húmeda, y de olor Característico.

Requisitos generales:

- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto.
- El hígado, debe presentar color característico rojo carmín o caferojizo, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), consistencia firme, libre de materiales extraños.
- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.
- Se prohíbe el uso de alimentos a los que se les adicione Nitratos y/o Nitritos o sus sales, como embutidos, carnes curadas.
- **Temperatura de almacenamiento y conservación:** Temperatura de congelación -8°C o inferior, medidos en el centro de la pieza. Se debe asegurar que el manejo del hígado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.
- Vida Útil del hígado en refrigeración: 2 días.

El hígado debe cumplir con los Decretos 1500 de 2007 y 2270 de 2012 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE: Es el producto constituido por la carne de especies apropiadas, envasado con aceite vegetal con la adición de sal libre de aditivos en general y de cualquier tipo de ingredientes o sustancias que generen ganancia en el peso drenado. Se admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%.

Requisitos generales:

- Latas en buen estado sin abolladuras ni oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario, debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
- Se deben rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados, latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando, o cuyos contenidos estén espumosos o presenten mal olor.
- **Temperatura de almacenamiento y conservación:** Temperatura ambiente en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.
- Vida Útil: 24 meses.

Deben cumplir lo establecido en la Resolución No. 0148 del 2007 y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

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

Requisitos generales:

- Latas en buen estado sin abolladuras ni oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario, debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
- Se deben rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados, latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando, o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.

	<ul style="list-style-type: none"> - Empaque y presentación: lata por 425 gramos. - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 12 meses. <p>Deben cumplir con lo establecido en el Decreto 561 de 1984, Resolución 776 de 2008, y Resolución 122 de 2012 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen</p> <p>No se permite la entrega de embutidos de carne, pollo, pavo o pescado.</p>
HUEVOS	<p>El huevo fresco es aquel que observado por transparencia en el ovoscopio se presenta absolutamente claro, sin sombra alguna, con yema apenas perceptible y una cámara de aire que no sobrepasa la altura establecida en los requisitos.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - La cáscara debe ser fuerte y homogénea. - Deben estar libres de contaminación. - Peso mínimo permitido: 55 gramos. <p><i>Requisitos mínimos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C. - Vida Útil : 20 días.
LEGUMINOSAS	<p>LENTEJA: Comprende los granos procedentes de la especie <i>Lens sculenta Moench</i>.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. - Se permite la presencia de: <p>Materias duras 0.3% Granos dañados 2.5% Granos abiertos 3% Granos partidos 2% Variedades contraste 3% Humedad máxima 13%</p> <ul style="list-style-type: none"> - No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. - Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. - El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius, en las Resoluciones 2906 de 2007 y 2971 de 2014 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen. <p>Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vida útil: 6 meses. <p>FRÍJOL: Comprende todas las variedades del género <i>phaseolus spp</i>.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fríjol tipo I grado2 el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. - No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. - Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. - El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius, en las Resoluciones 2906 de 2007 y 2971 de 2014 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen. - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses. <p>GARBANZO: Comprende los granos procedentes de la especie <i>Cicer Arietinum</i>l.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. - Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. - El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius, en las Resoluciones 2906 de 2007 y 2971 de 2014 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen. - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses. <p>ARVEJA VERDE SECA O AMARILLA: Comprende los granos procedentes de la</p>

	<p>especie <i>pisum sativu</i>.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. - Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. - El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius, en las Resoluciones 2906 de 2007 y 2971 de 2014 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen. - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. - Vida útil: 6 meses. 																		
FRUTAS	<p>Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. - No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. - El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación - Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil: <table border="1" data-bbox="462 927 1367 1427"> <thead> <tr> <th>FRUTA</th> <th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th> <th>VIDA UTIL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Banano, manzana, naranja, patilla, granadilla</td> <td>Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad</td> <td>5 días</td> </tr> <tr> <td>Ciruela</td> <td>1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td>5 días</td> </tr> <tr> <td>Curuba amarilla, Feijoa, lulo</td> <td>1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td>5 a 10 días</td> </tr> <tr> <td>Guayaba</td> <td>1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td>5 a 10 días</td> </tr> <tr> <td>Papaya, melón, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol, uchuva y uva verde o negra</td> <td>1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td>3 a 5 días</td> </tr> </tbody> </table>	FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA UTIL	Banano, manzana, naranja, patilla, granadilla	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad	5 días	Ciruela	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 días	Curuba amarilla, Feijoa, lulo	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días	Guayaba	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días	Papaya, melón, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol, uchuva y uva verde o negra	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	3 a 5 días
FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA UTIL																	
Banano, manzana, naranja, patilla, granadilla	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad	5 días																	
Ciruela	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 días																	
Curuba amarilla, Feijoa, lulo	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días																	
Guayaba	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días																	
Papaya, melón, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol, uchuva y uva verde o negra	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	3 a 5 días																	
VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	<p>Corresponde a las verduras, hortalizas y leguminosas verdes, frescas y sanas que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Libres de humedad externa anormal. - Exentas de olores y sabores extraños. - Libres de impurezas y cuerpos extraños. - Exentas de síntomas de deshidratación. - Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil: <table border="1" data-bbox="462 1822 1425 2193"> <thead> <tr> <th>VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</th> <th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th> <th>VIDA ÚTIL EN REFRIGERACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Maíz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Haba verde, Habichuela, Lechuga, Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria, Cebolla larga .</td> <td>Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento</td> <td>5 días</td> </tr> </tbody> </table>	VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL EN REFRIGERACIÓN	Maíz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Haba verde, Habichuela, Lechuga, Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria, Cebolla larga .	Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento	5 días												
VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL EN REFRIGERACIÓN																	
Maíz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Haba verde, Habichuela, Lechuga, Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria, Cebolla larga .	Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento	5 días																	
TUBÉRCULOS, PLATANOS Y RAICES	<p>Corresponde a los tubérculos, plátanos y raíces (papa, plátano, yuca, ñame, entre otros) frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación. 																		

	<ul style="list-style-type: none"> - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de descomposición. - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 15 días. 						
CEREALES	<p>ARROZ: <i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Humedad menor al 14%. - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 6 meses. <p>Debe cumplir con lo establecido en la normatividad correspondiente para productos de esta naturaleza y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>PASTA: Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Es el producto preparado mediante el secado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo u otras farináceas aptas para el consumo humano o mediante la combinación adecuada de los mismos. En el rotulado de las pastas alimenticias se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. - Vida Útil: 6 meses. <p>Debe cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p> <p>HARINA DE TRIGO: 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</i> host, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. - La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. - La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. - Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses. <p>Debe cumplir el Decreto 1944 de 1996 y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.</p> <p>AVENA EN HOJUELAS: La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies de A. Sativa L. y A. Byzantina L.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. - Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. - En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. - Características físico-químicas: <table border="1" data-bbox="516 2456 1349 2518" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">MINIMO</th> <th style="text-align: center;">MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ácidos grasos libres en base seca %</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	MINIMO	MAXIMO	Ácidos grasos libres en base seca %	-	8
Requisito	MINIMO	MAXIMO					
Ácidos grasos libres en base seca %	-	8					

Humedad %	-	11.5
Proteína %	10.5	-
Cenizas %	-	2.1
Cenizas (si se han adicionado minerales)	-	3.2
Grasas	6.0	10.5

- Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.

- Vida Útil: 6 meses.

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

CUCHUCO DE MAÍZ, CEBADA, TRIGO Y CEBADA PERLADA:

Requisitos generales:

- Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.

- Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

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

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

HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA: La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda.

Requisitos generales:

- La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.

- La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz.

- Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.

- Características físico-químicas:

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad en % masa	-	13.0
Proteína en base seca % masa	6.0	-
Grasas en % masa	-	2.0
Cenizas en % masa	-	1.0
Fibra cruda (%)	-	3.0
Índice de absorción a 25°C	4.5	-

- Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.

- Vida Útil: 6 meses.

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

AREPAS DE MAIZ

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.

Requisitos generales:

- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.

- Las arepas pre-cocidas debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.

- No deben presentar materiales o contaminantes extraños.

- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.

- Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 °C, protegido del ingreso de insectos y roedores.

	<ul style="list-style-type: none"> - Vida útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. - Después de preparadas no deben estar quemadas, ni tener hollín o materia extraña alguna - Deben estar siempre bien cocida y asada.
PRODUCTOS DE PANADERÍA	<p>Productos frescos de panadería de masa dulce o salada elaborados a partir de harina de trigo fortificada, con grasa, agua, sal o dulce sal manipulado con el fin obtener panecillos de diversos tipos, con sabor característico a pan.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos. - No deben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. - Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca. - La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. - Vida útil: 5 días
AZÚCAR BLANCO REFINADO Y PANELA	<p>AZÚCAR BLANCO REFINADO: es un producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización de azúcar crudo afinado.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. - El azúcar blanco refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. <p>Debe cumplir con lo establecido en la normatividad correspondiente para productos de esta naturaleza y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia: Decreto 1324 De 1998.</p> <p>PANELA: es el producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. - No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. - En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad en un lugar seco con buena ventilación, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. <p><i>Requisitos del Proveedor:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) - Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación o procesamiento. - Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mielles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA. <p>Debe cumplir la Resolución 779 de 2006 y las demás que las 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.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
ACEITES	<p>Aceites extraídos de semillas vegetales como maíz, girasol, soya o mezcla de aceites vegetales. Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, que ha sido sometido a procesos químicos o físico-químicos con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucilagos y jabones y a desodorización por procesos químicos o físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> - El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. - Puede corresponder a aceite puro o a mezclas de aceites. - Características fisicoquímicas: <table border="1" data-bbox="557 344 1406 540"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Densidad relativa 25°C/25°C</td> <td>0.917</td> <td>0.924</td> </tr> <tr> <td>Índice de yodo</td> <td>120</td> <td>141</td> </tr> <tr> <td>Índice de saponificación</td> <td>188</td> <td>195</td> </tr> <tr> <td>188 índice de refracción a 25°C</td> <td>1,4720</td> <td>1,4760</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 12 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. <p>Deben cumplir la Resolución 2154 de 2012 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>	Requisito	Mínimo	Máximo	Densidad relativa 25°C/25°C	0.917	0.924	Índice de yodo	120	141	Índice de saponificación	188	195	188 índice de refracción a 25°C	1,4720	1,4760
Requisito	Mínimo	Máximo														
Densidad relativa 25°C/25°C	0.917	0.924														
Índice de yodo	120	141														
Índice de saponificación	188	195														
188 índice de refracción a 25°C	1,4720	1,4760														
<p>LECHE DE VACA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE LARGA VIDA</p>	<p>La leche entera de vaca pasteurizada o, leche entera larga vida es el producto obtenido al someter la leche cruda, entera, a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de su flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características físico-químicas u organolépticas.</p> <p><i>Requisitos generales:</i> Debe cumplir con las siguientes características y condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FISICOQUÍMICAS • Densidad a 15/15°C = 1.0300 g/mL • Materia Grasa Mínimo 3.0% m/m • - Extracto seco total Mínimo 11.3% m/m • Extracto seco desengrasado Mínimo 8.3% m/m • - Sedimento (impurezas macroscópicas) en grado máximo de escala de impurezas de 0.5 mg/500cm³ • Acidez expresada como ácido láctico: O. 14 a 0.19% • - Índice crioscópico Índice de refracción 0.54°C: t 0.01°C ó mínimo n₂₀ D 1.3420 - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar fresco y seco o en refrigeración de 0 – 4 °C. - Vida útil LECHE PASTEURIZADA: 3 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. - Vida útil LECHE LARGA VIDA: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. <p>Debe cumplir el Decretos 616 de 2006, 1673 de 2010 y 1880 de 2011 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>															
<p>LECHE DE VACA EN POLVO ENTERA</p>	<p>Se denomina leche de vaca en polvo, al producto que se obtiene por la deshidratación de la leche, mediante proceso de atomización – aire caliente, polvo con granulometría malla 120, la leche en polvo entera.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - No se permite la adición de suero lácteo, ni azúcar - Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A y D. - El producto deberá tener las siguientes características fisicoquímicas: • Humedad máximo 4.0% m/m • Materia grasa mínimo 26% m/m • Proteínas 24.5% m/m • Acidez expresada como ácido láctico: 0.9 a 1.3% m/m • Índice de solubilidad máximo 1.00 cm' • Sodio (Na) Máximo 0.42% m/m como constituyente natural • Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural Cenizas máximo 6.0% m/m - CONDICIONES ESPECIALES • Puede estar adicionada de (Limitadas por la BPF) • Mono y diglicéridos máximo 2.5 g/kg • Lecitina(ó fosfolípidos de fuentes naturales) máximo 2.5 g/kgm/m - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad, en un lugar seco con buena ventilación, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: Según fecha de vencimiento o 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible. <p>Debe cumplir el Decretos 616 de 2006, 1673 de 2010 y 1880 de 2011 y las demás</p>															

	<p>normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>																					
QUESOS	<p>Es el producto obtenido por coagulación de leche, de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. - Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Estar libres de plaguicidas. - No debe la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 °C. <p>Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986, Resoluciones 1804 y 11961 de 1989 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>																					
MANTEQUILLA	<p>Es un producto alimenticio elaborado a partir de la grasa de la leche, libre de grasa trans, fresca cremosa con un delicioso sabor y aroma.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto de color amarillo pálido, textura solida y grasosa y con olor agradable. - Vida útil y temperatura de almacenamiento y conservación: 60 días conservada en refrigeración entre 2°C y -6,0°C. Puede también congelarse por debajo de -10 °C. - Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible. - Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986, Resoluciones 1804 y 11961 de 1989 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen. <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General establecidas en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>																					
CHOCOLATE	<p>Es el producto elaborado con pasta o licor de cacao, lecitina y azúcar.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. - Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. - La pasta de chocolate debe tener las siguientes características: <table border="1" data-bbox="662 1669 1302 1895"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>--</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>14.40</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cenizas %</td> <td>--</td> <td>2.80</td> </tr> <tr> <td>Fibra cruda%</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nitrógeno%</td> <td>0.60</td> <td>0.75</td> </tr> <tr> <td>Azúcar %</td> <td>40.7</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad.en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. <p>Debe cumplir con la Resolución 1511 de 2011 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>	Requisito	Mínimo	Máximo	Humedad %	--	2.0	Grasa %	14.40		Cenizas %	--	2.80	Fibra cruda%			Nitrógeno%	0.60	0.75	Azúcar %	40.7	--
Requisito	Mínimo	Máximo																				
Humedad %	--	2.0																				
Grasa %	14.40																					
Cenizas %	--	2.80																				
Fibra cruda%																						
Nitrógeno%	0.60	0.75																				
Azúcar %	40.7	--																				
SAL	<p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Solo se permite el empleo de Sal Yodada. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 12 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. <p>Debe cumplir con los Decretos 547 de 1996 y 698 de 1998, y Resolución 9553 de 1988 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General establecidos en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen,</p>																					

sustituyan o adicionen.

3. RECOMENDACIONES TÉCNICAS PARA SUMINISTRO DE COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

La modalidad de "catering" se desarrolla generalmente por empresas que cuentan con la capacidad, la infraestructura y los conocimientos técnicos y logísticos necesarios para preparar, presentar, ofrecer y servir comidas, en un espacio determinado, bajo los requisitos establecidos por el cliente y en cumplimiento de las normas sanitarias. 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 antes 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 DEL PROCESO	CONDICIONES NECESARIAS
RECEPCIÓN MATERIA PRIMA	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar control de las condiciones higiénico sanitarias de los vehículos que entregan las materias primas. • Realizar control del personal manipulador de alimentos que entrega las materias primas: uso dotación, prácticas higiénicas, documentación (carné de manipulación, certificado médico de aptitud para manipular alimentos). • Realizar control de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas. • Realizar control de temperatura de recepción de los alimentos que requieren condiciones especiales de almacenamiento según su naturaleza. • Garantizar el uso y recepción de productos que por obligatoriedad deban presentar Registro Sanitario (Artículo 41, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicione). • Registrar el ingreso de la materia prima recibida.
ALMACENAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir con el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento. • Almacenar las materias primas según su naturaleza y condiciones necesarias para su conservación: refrigeración (0 a 4°C), congelación (temperaturas inferiores a -12°C), humedad relativa, aireación, etc. • Asegurar cumplimiento de las BPM y demás condiciones exigidas durante el almacenamiento de las materias primas (Artículo 17, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicione). • 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.
PRODUCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar las materias primas a procesar según el menú que corresponda, verificando sus características organolépticas y la información de rotulado. • 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. • Utilizar equipos y utensilios que cumplan con las condiciones establecidas en el Capítulo II, Decreto 3075 de 1997. • 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. • Asegurar cumplimiento de las BPM durante el procesamiento de los alimentos (Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicione).
ENSAMBLE DE ALIMENTOS (SERVIDO CALIENTE)	<ul style="list-style-type: none"> • Asegurar cumplimiento de las BPM durante el proceso de envasado de los alimentos (Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicione). • Realizar inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas. • Los empaques a utilizar en el empaque de las raciones deben cumplir con las siguientes características: • Empaque individual para cada titular de derecho. • <u>Sea de primer y único uso.</u> • Posea compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a empacar. • Sea de material higiénico. • Que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados (temperatura mayor de 60°C hasta su entrega). • Fácil manejo y almacenamiento. • Amigable con el medio ambiente (material reciclable). Nota: No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (Poliestireno expandido – EPS). • Realizar control de los tiempos de exposición durante el ensamble de alimentos para minimizar factores de contaminación.

	<ul style="list-style-type: none"> • Estandarizar porciones de alimentos durante el servido, garantizando el ensamble de las cantidades establecidas en las minutas patrón. Garantizar gramajes de los componentes servidos. • Realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente, garantizando que éstas sean mínimo de 65°C.
ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO ENSAMBLADO EN CALIENTE	<ul style="list-style-type: none"> • 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: equipos isotérmicos, los cuales deberán presentar las siguientes características: <ul style="list-style-type: none"> • Estar fabricados en materiales sanitarios. • De fácil manejo y desplazamiento (llantas). • De fácil aseo y limpieza. • Que ayude a mantener las temperaturas de los alimentos durante el recorrido. • Verificar condiciones físicas e higiénico sanitarias de los equipos isotérmicos. • Realizar el almacenamiento de los alimentos previamente ensamblados, en los equipos isotérmicos. • Asegurar cumplimiento de las BPM durante el almacenamiento de los alimentos (Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). • Verificar cantidades de raciones almacenadas en cada uno de los equipos isotérmicos empleados. • Identificar los equipos isotérmicos con un rótulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de raciones almacenadas en el equipo, e institución educativa destino de las raciones. • Llevar control de los tiempos de espera de las raciones almacenados en los equipos isotérmicos.
DESPACHO	<ul style="list-style-type: none"> • Garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados (Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). • 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). • Verificar condiciones higiénico sanitarias de los vehículos utilizados para el transporte de los alimentos ensamblados (Artículo 33, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). Los vehículos deben contar con concepto sanitario favorable para el transporte de alimentos listos para el consumo, con período de vigencia no mayor a 6 meses, y expedida por la autoridad sanitaria competente. • Realizar control de temperaturas de los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos. • Realizar control de cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos. • Registrar hora de despacho (y placa), identificando al personal manipulador de cada vehículo encargado de la entrega de los productos. • Garantizar el mantenimiento de las características de calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue de los equipos isotérmicos en los vehículos transportadores.
TRANSPORTE Y ENTREGA DE LOS PRODUCTOS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Realizar control de temperatura de los alimentos durante la entrega a las instituciones educativas. • Efectuar el descargue de los equipos isotérmicos correspondientes para cada institución educativa, garantizando en todo momento, la conservación de las características generales de los alimentos. • Verificar la cantidad de raciones entregadas en cada institución educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar pérdida de temperatura. • 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.
ENTREGA PUESTO A PUESTO DEL SERVICIO (ETAPA EN LA INSTITUCIÓN)	<ul style="list-style-type: none"> • 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"> • Almacenar los equipos isotérmicos con los alimentos, en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso. • Realizar la distribución de los alimentos a los titulares de derecho, a la mayor brevedad después del proceso de recepción: máximo 1 hora. Quienes apoyen el

EDUCATIVA)	<p>proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas y guantes), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas.</p> <ul style="list-style-type: none">• Registrar en el formato correspondiente, la información de los titulares de derecho que reciben los alimentos.• 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">• Verificar las condiciones higiénico sanitarias del vehículo de transporte, y el cumplimiento de las prácticas higiénicas del personal manipulador.• Verificar las cantidades y las condiciones de entrega de los productos suministrados por el operador.• Verificar en compañía del personal distribuidor, la temperatura y las cantidades de alimentos recibidos.• Acompañar el proceso de descargue de los equipos isotérmicos de los vehículos, verificando su adecuado manejo por parte del personal de transporte.• 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.• Velar por que se propicien los espacios y tiempos y adecuados al interior de la institución educativa para el consumo de los alimentos.• Implementar estrategias de consumo adecuado y aprovechamiento de los alimentos con los diferentes actores del PAE.• Recolectar en bolsas plásticas y realizar el manejo adecuado de los residuos resultantes, clasificándolos de acuerdo con su naturaleza y 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.
FASE DE ALISTAMIENTO, EQUIPOS, DOTACIÓN E IMPLEMENTOS DE ASEO

1. ALISTAMIENTO:

Son las actividades y requisitos que debe cumplir el operador desde cuando se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación. El plazo para su cumplimiento lo establecerá la entidad contratante. El operador debe:

a) Adecuar con base en los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.

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**, 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 planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.

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.
- Hoja de vida con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.

e) Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento o comedor escolar, acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, formatos de chequeo y responsables de los siguientes programas:

- **Programa de Limpieza y Desinfección:** Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias que se utilicen, indicando las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades..

Debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, así como el diseño e implementación de formatos de registro diario, para las actividades que deben realizar los manipuladores de alimentos, los cuales deben incluir la siguiente información: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado.

- **Programa de Desechos Sólidos:** Debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

- **Programa de Control de Plagas:** Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de **control integral**, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

En caso de realizarse fumigación en instalaciones, ésta debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas. Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado de plagas.

Para el caso de los comedores escolares, la obligación del operador será implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integrado de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que ésta última tome las medidas correctivas al respecto.

- **Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua:**

o Documentar las estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos en caso de que el comedor escolar no cuente con agua potable.

o Relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros, prácticas de ahorro, uso efectivo y cuidado del agua.

o Planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas, estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos.

f) **Plan de capacitación** y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la priorización realizada. El plan de capacitación y/o actualización debe contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir y se deberá desarrollar de

acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

f) **Plan de rutas, periodicidad y días de entrega** (Modelo Operativo) de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar que opere bajo la modalidad preparada en sitio; 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.

g) Elaborar, a través del profesional en Nutrición y Dietética, para la aprobación de la Entidad Contratante, un ciclo de menús de 21 días de acuerdo a las minutas patrón incluidas en el presente Lineamiento y entregar la respectiva lista de intercambios. Para el diseño del ciclo de menús se debe tener en cuenta:

➤ **Aporte Nutricional**

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

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%

Tabla 1. Recomendaciones diarias de energía y nutrientes para los grupos poblacionales – ración preparada en sitio

RECOMENDACIONES	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
4 años - 8 años y 11 meses	1518	53,1	50,6	212,5	800	6,2
9 años - 13 años y 11 meses	2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7
14 años - 17 años y 11 meses	2856	100,0	95,2	399,9	1100	11,8

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 industrializada se realizará de la siguiente manera:

- Proteínas: 10%
- Grasa: 25%
- Carbohidratos: 65%

Tabla 2. Recomendaciones diarias de energía y nutrientes para los grupos poblacionales – ración industrializada

RECOMENDACIONES	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
4 años - 8 años y 11 meses	1518	38,0	42,2	246,7	800	6,2
9 años - 13 años y 11 meses	2245	56,1	62,4	364,8	1100	8,7
14 años - 17 años y 11 meses	2856	71,4	79,3	464,1	1100	11,8

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

El suministro del complemento alimentario al titular de derecho, debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes, así:

- Complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde preparado en sitio y ración industrializada: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
- Complemento alimentario tipo Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

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, 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.

Ciclo de menús¹: Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, el profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional² debe elaborar los ciclos de menús de 21 días, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes³ y guías de preparación, los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de la lista de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional.

El ciclo de menús debe publicarse en cada uno de los comedores escolares, en un lugar visible para toda la comunidad educativa.

En el caso de atención a grupos étnicos⁴ 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 que deben ser publicados en las instituciones y centros educativos deben 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 debe 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 6 (seis) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo.
- El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión o Interventoría de la Entidad Territorial Certificada o del MEN según corresponda, 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 establecidos por el MEN.
- Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por el MEN.

Para la aprobación de los ciclos de menús el operador debe radicar en medio físico y magnético ante la Entidad Contratante: el ciclo de 21 menús, el análisis nutricional⁵ 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 en los formatos establecidos por el MEN, mínimo 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 ETC o MEN.

¹ **Ciclo de Menús ó Minutas:** Conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.

² El ciclo de menús puede ser diseñado por el Profesional en Nutrición y Dietética de la ETC y entregado al operador para su aplicación, o puede ser diseñado por el Profesional en Nutrición y Dietética del Operador seleccionado, según sea el caso.

³ El análisis nutricional de los alimentos debe realizarse con la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF año 2005, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos.

⁴ Son grupos étnicos los Indígenas, Afrocolombianos, Raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, ROM/ Gitano y Palenqueros.

⁵ El análisis nutricional se debe realizar con base en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, en su última versión de actualización.

RESOLUCIÓN NÚMERO

DE 2015

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

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

EQUIPO	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
Estufa de gas lineal de tres quemadores	1	1	1	1	1	1	1
Estufa enana - Un quemador grande	0	0	0	1	2	2	3
Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio	1	1	1	1	1	1	1
Regulador de gas*	1	1	1	1	1	1	1
Manguera de gas*	1	1	1	1	1	1	1
Nevera de 336 litros y 12 pies	1	1	0	0	0	0	0
Nevera de 512 litros o 19 pies	0	0	1	1	1	1	1
Licuada industrial	0	1	1	1	1	1	1
Balanza de 25 Libras mecánica	1	1	1	1	0	0	0
Balanza Romana 20@	0	0	0	0	1	1	1
Balanza Gramera de mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad. Mecánica o digital.	1	1	1	1	1	1	1
Termómetro de punzón análogo o digital 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.

2.2. Equipo de cocina – Ración preparada en el sitio – Almuerzo

EQUIPO	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
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 -	0	0	0	1	1	1	1

RESOLUCIÓN NÚMERO

DE 2015

Capacidad 45 Kilos								
Congelador 1 puerta 15 pies - Capacidad 70 Kilos	0	0	0	0	1	1	1	1
Licuadora no industrial	1	1	1	1	1	1	1	1
Licuadora Industrial 4 Litros	0	0	0	1	1	1	1	1
Balanza de 25 Libras mecánica	1	1	1	1	0	0	0	0
Balanza Romana 20@	0	0	0	0	1	1	1	1
Balanza Gramera De mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad. Mecánica o digital.	1	1	1	1	1	1	1	1
Molino con motor 1 H.P.	0	0	0	1	1	1	1	1
Termómetro de punzón análogo o digital uno para temperaturas de frio y otro para caliente.	1	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.

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

RESOLUCIÓN NÚMERO

DE 2015

Cucharones y cucharas medidoras de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servicio estandarizadas	Plástico o en acero inoxidable	A necesidad						
Vasos medidores y probeta de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servicio estandarizadas	Plástico	A necesidad						

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

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

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

ELEMENTO	REF.	HASTA 50	HASTA 100	HASTA 200	HASTA 300	HASTA 400	HASTA 500	HASTA 600
		RACIONES CANTIDAD						
Balde plástico	12 litros	1	1	1	2	3	3	4
Bandeja plástica	Extragrande	2	2	2	2	6	6	6
Caldero	50X30	1	1	1	2	2	3	3
Canastilla plástica	60x40x13	2	3	4	4	6	6	8
Cernidor aluminio	Normal	1	1	1	2	3	3	3
Olleta	3 litros	2	2	2	3	3	3	3
Colador plástico	Grande	1	1	1	1	2	2	2
Cuchara para servir (aluminio fundido con hueco)	Normal	1	1	1	1	2	2	2
Cuchara para servir (aluminio fundido sin hueco)	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchillo cocina para Cortar carne		1	2	3	3	3	3	3
Cuchillo cocina para Cortar verdura		1	2	3	3	3	3	3
Cuchillo cocina para pelar papa		1	1	1	1	1	2	2
Espumadera de aluminio fundido	Pequeña	1	1	1	1	1	2	2
Jarra plástica	2 litros	2	2	2	3	4	4	4
Legumbreira		1	2	3	3	4	4	5
Olla (aluminio recortado)	# 32 o 24 litros	2	2	2	2	0	0	0
	# 36 o 36 litros	1	2	2	2	2	3	3
	# 40 o 50 litros	0	0	3	3	5	5	5
Olla a presión	10 litros	1	1	1	1	1	1	1
Paila	46 cms	2	2	4	4	5	6	6
Pinzas	Grande	2	2	2	3	3	3	3
Rallador de acero inoxidable	Corriente	1	1	1	2	2	2	2
Tabla acrílica para picar	Grande	1	1	2	2	3	3	3
Tabla acrílica para picar	Mediana	1	1	1	1	2	2	2
Tabla acrílica para picar	Pequeña	1	1	0	0	0	0	0
Taja papa	Grande	1	1	1	2	2	2	2
Cucharones y cucharas medidoras de acuerdo a los cupos atendidos y ingredientes	Plásticos o en acero inoxidable	A necesidad						

RESOLUCIÓN NÚMERO

DE 2015

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

2.5. 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 o 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.

3. IMPLEMENTOS DE ASEO

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

3.1. 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

RESOLUCIÓN NÚMERO**DE 2015**

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 de servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido.

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

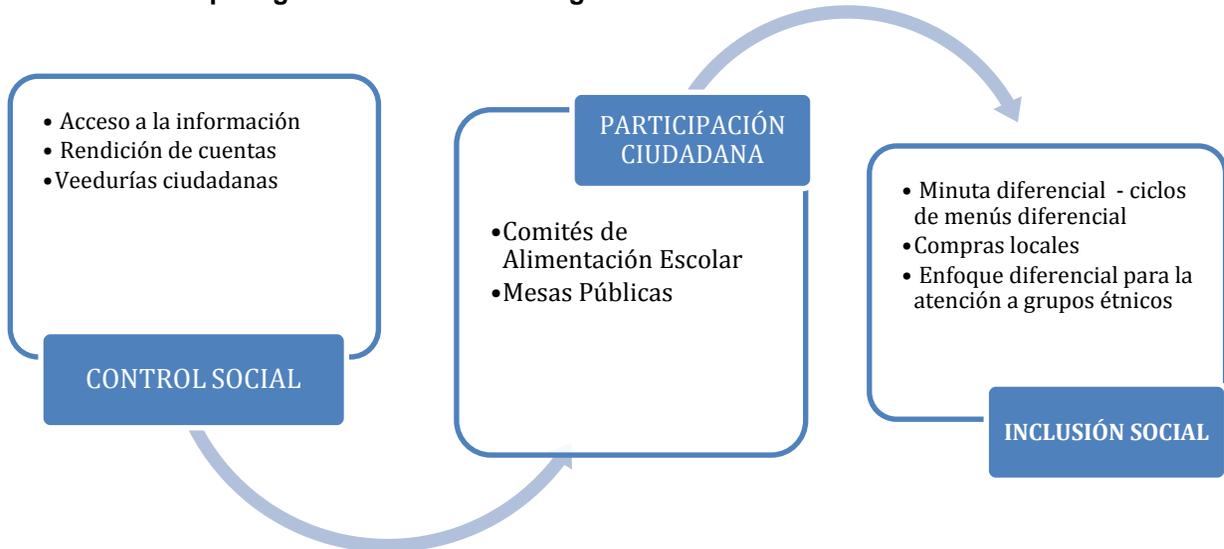
FIN ANEXO No. 2.

**ANEXO No. 3.
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.
- 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, una vez hayan sido priorizados por las secretarías de Educación.

El rector debe propender por garantizar el fortalecimiento de las estrategias que permitan un adecuado desarrollo del PAE y la articulación con los diferentes actores que intervienen en el Programa.

4.1.2. 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.

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 harás 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”*⁶.

⁶ Procuraduría general de la Nación. Guía de participación ciudadana.

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

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 equidad⁷.

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

Teniendo en cuenta lo anterior y también la Ley 115 de 1994 – Ley General de Educación, en virtud de la cual *“el docente es el orientador del proceso de formación, enseñanza y aprendizaje de los educandos”*⁸ 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 y adolescentes en temas relacionadas con la alimentación saludable 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 ETC que permitan mejorar la operación del Programa.

5. 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.

5.1. Acceso a la Información⁹

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

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

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

⁷ 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.

⁸ Ley 114 de 1994 Artículo 104.

⁹ 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.

5.2. Rendición de Cuentas

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

5.3. 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 ETC 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”*

5.3.1. ¿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 menú y la verificación de su cumplimiento, en calidad y cantidad.

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

5.3.2. ¿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 Niños, niñas, adolescentes y jóvenes titulares de derecho del PAE.

5.3.3. ¿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 Secretaria de Educación o entidad estatal encargada del Programa de Alimentación Escolar del Departamento o Municipio.
6. La secretaria de educación o el encargado de PAE deberá remitir copias de las actas de constitución de veedurías ciudadanas de PAE al Ministerio de Educación Nacional.

6. PARTICIPACIÓN CIUDADANA

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

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

6.1. 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.

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, el comité para el PAE podrá derivarse y depender del consejo de padres, si así lo establece el Rector.

- El Rector de la institución educativa en el marco de su autonomía podrá convocar la elección de los padres de familia desde los distintos comités conformados en el establecimiento educativo, ya sea los Consejos de Padres de Familia o las Escuelas de Padres en concordancia con la Ley 1404 de 2010 y el Decreto 1286 de 2005 respectivamente.

- El Rector (a) o su delegado deberá convocar una reunión donde participen las niñas y niños que sean atendidos en el PAE de los grados más avanzados, así como el personero estudiantil. De ellos se elegirá por votación 2 (dos) representantes. El personero o su suplente también harán parte del Comité, es decir, se contará mínimo con la participación de 3 niñas, niños o adolescentes titulares de derecho. También podrán hacer parte de éste comité los niños que 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 delegado convocará una reunión con los integrantes elegidos para el comité con el fin de formalizar su conformación mediante diligenciamiento de acta y fijar un plan de trabajo.

Nota: El acta original de la constitución del Comité 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.

6.2. Mesas Públicas

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

En la segunda Mesa Pública se 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.

7. INCLUSIÓN SOCIAL

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 beneficiarios 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.

7.1. Promoción de Compras Locales como Aporte al Desarrollo de las Economías Locales¹⁰

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

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

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

- Genera espacios de aprendizaje acorde al contexto de los beneficiarios del PAE, así como la posibilidad de dinamizar la economía de sus familias articulando con los establecimientos educativos que tengan Proyectos Institucionales de Educación Campesina y Rural y Proyectos Etnoeducativos.

- Promueve los hábitos de alimentación saludable y consumo de alimentos frescos e inocuos.

- Garantiza el acceso a alimentos autóctonos que fomenten la conservación de la cultura alimentaria local para los niños, niñas y adolescentes titulares de derecho.

- Facilita el desarrollo de proyectos de responsabilidad social, dinamizando la formación de circuitos campesinos, con enfoques étnico y de género. Con estos proyectos se promueve la asociatividad y la

¹⁰ Para el adecuado desarrollo de las compras locales se deberá acoger la Guía para la implementación de las Compras Locales elaborada por el Ministerio de Educación

formalización de los pequeños productores agropecuarios y microindustrias, que puedan abastecer las necesidades de los operadores del PAE y realizar actividades orientadas a la protección del medio ambiente.

- Promueve la generación de empleo desde dos ámbitos principales:

a. La compra directa a asociaciones u organizaciones de campesinos productores de alimentos u organizaciones productoras de bienes y servicios.

b. La compra directa a los comercializadores pequeños que sean asociaciones, cooperativas entre otros, quienes al atender programas institucionales aumentan los empleos en sus sitios de operación comercial local.

- Permite la articulación escuela – comunidad y fomenta la apropiación del Programa por parte de los padres y madres de familia y las asociaciones comunitarias.

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

7.2. Enfoque de Derechos para la Atención Diferencial para 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”¹¹

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

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

Como acciones que permiten avanzar 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 de del grupo étnico.

Como resultado de la (s) reuniones 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 (es) no es remitida en el Plan de Alistamiento, deberá soportar la no entrega y remitirla máximo 2 meses luego del inicio de la operación.

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.

7.3. 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 étnicos¹² 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. 3.

¹¹ 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.

¹² Son grupos étnicos los Indígenas, Afrocolombianos, Raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, ROM/ Gitano.