

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 – 6 años 11 meses.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE GRUPO DE EDAD 4-6 AÑOS 11 MESES						
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	
			P. Bruto	P. Neto		
BEBIDA	Lácteos*	Todos los días			200 cc (mitad agua - mitad leche)	
	Leche en polvo o		13 g	13 g		
	Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
	Cereal	Opcional				
Avena/fécula de maíz	8-12 g		8-12 g			
ALIMENTO PROTEICO	Lácteos	Opcional				
	Queso		30 g	30 g	30 g	
	Carnes**	2 veces por semana				
	Carne roja o blanca		50 g	50 g	32 g	
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g	
	Leguminosas	Opcional				
Frijol o lenteja o garbanzo	10g		10g	30 g		
CEREAL ACOMPAÑANTE***	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos					
	Galletas/Tostadas o	Todos los días	20-25 g	20-25 g	20-25 g	
	Pan, ponque, Arepa, Bollo o		35-60 g	35-60 g	35-60 g	
	Arroz o		30 g	30 g	67 g	
	Plátano o		100 g	60 g	60 g	
	Papa ó yuca o Ñame o		60-75 g	60 g	60 g	
	Derivados de la Quinoa	Opcional	20 g	20 g		
FRUTA****	Frutas					
	Porción fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	70-80 g	70-80 g	
AZÚCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	65-80 g	65-80 g		
	Chocolate		18 g (porción)	18 g (porción)		
GRASAS	Aceite o mantequilla	Total semanal	25-30 g	25-30 g		
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	337	12,8	12,2	46,1	178,5	2,4
Recomendaciones diarias (4-6 años 11 meses)	1643	57,5	54,8	230	600	10,3
Adecuación	20%	22,3%	22,2%	20,0%	29,8%	23,2%

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

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

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

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

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

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE
GRUPO DE EDAD 7-12 AÑOS 11 MESES

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porcion servida
			P. Bruto	P. Neto	
BEBIDA	Lácteos*	Todos los días			200 cc (mitad agua - mitad leche)
	Leche en polvo o		13 g	13 g	
	Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc	
	Cereal	Opcional			
Avena/fécula de maíz	8-12 g		8-12 g		
ALIMENTO PROTEICO	Lácteos	Opcional			
	Queso		40 g	40 g	40 g
	Carnes**	2 veces por semana			
	Carne roja o blanca		50 g	50 g	32 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	Leguminosas	Opcional			
	Frijol o lenteja o garbanzo		15g	15g	45 g
CEREAL ACOMPAÑANTE***	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos				
	Galletas/Tostadas o	Todos los días	35-40 g	35-40 g	35-40 g
	Pan, ponque, Arepa, Bollo o		45-80 g	45-80 g	45-80 g
	Arroz o		40 g	40 g	90g
	Plátano o		117 g	70g	70 g
	Papa ó yuca o Ñame o		70-87 g	70 g	70 g
	Derivados de la Quinoa	Opcional	30 g	30 g	
FRUTA****	Frutas				
	Porción fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	80-100 g	80-100 g
AZÚCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	65-80 g	65-80 g	
	Chocolate		18 g (porción)	18 g (porción)	
GRASAS	Aceite o mantequilla	Total semanal	30-35 g	30-35 g	

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	404	16	15,4	55	222,6	3,3
Recomendaciones diarias (7-12 años 11 meses)	1986	69,5	66,2	278	800	15
Adecuación	20%	23,0%	23,2%	19,8%	27,8%	22,3%

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

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

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

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

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

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE GRUPO DE EDAD 13-17 AÑOS 11 MESES						
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porcion servida	
			P. Bruto	P. Neto		
BEBIDA	Lácteos*	Todos los días			200 cc (mitad agua - mitad leche)	
	Leche en polvo o		13 g	13 g		
	Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
	Cereal	Opcional				
	Avena/fécula de maíz		8-12 g	8-12 g		
ALIMENTO PROTEICO	Lácteos	Opcional				
	Queso		50 g	50 g	50 g	
	Carnes**	2 veces por semana				
	Carne roja o blanca		50 g	50 g	32 g	
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g	
	Leguminosas	Opcional				
Frijol o lenteja o garbanzo	20g		20g	60 g		
CEREAL ACOMPAÑANTE***	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos					
	Galletas/Tostadas	Todos los días	45-50 g	45-50 g	45-50 g	
	Pan, ponque, Arepa, Bollo		60-110g	60-110 g	60-110 g	
	Arroz		50 g	50 g	112 g	
	Plátano		180 g	110 g	110 g	
	Papa ó yuca o Ñame		137 g	110 g	110 g	
	Derivados de la Quinoa	Opcional	30 g	30 g		
FRUTA****	Frutas					
	Porción fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	100-120 g	100-120 g	
AZÚCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	65-80 g	65-80 g		
	Chocolate		18 g (porción)	18 g (porción)		
GRASAS	Aceite o mantequilla	Total semanal	40-45 g	40-45 g		
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	499	19,4	18,7	72,2	176,5	4,2
Recomendaciones diarias (13-17 años 11 meses)	2556	89,5	85,2	357,8	900	22
Adecuación	20%	21,7%	22,0%	20,2%	19,6%	19,1%
* Leche: la porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche.						
** Carnes: Dentro de las carnes blancas se incluye entre otras, el pescado. Si el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.						
*** Cereal – Acompañante: se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, se pueden intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.						
**** Frutas: el peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso definido. Debe ofrecerse en los días en que no se suministra alimento proteico.						

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

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 4-6 AÑOS 11 MESES						
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porcion servida	
			P. Bruto	P. Neto		
ALIMENTO PROTEICO	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	50 g	50 g	32 g	
	Carne Blanca**	2 veces por semana	50-75 g	50g	40 g	
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50g	
	Leguminosas***	2 veces por semana	10 g	10 g	32 gr	
CEREAL	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos					
	Subgrupo de alimentos					
	Arroz	Todos los días	35 g	35 g	78 g	
	Pasta	Opcional	30 g	30 g	68 g	
	Derivados de la Quinua		25 g	25 g		
TUBÉRCULOS-RAICES- PLÁTANOS-DERIVADOS DE CEREAL	Subgrupo de alimentos					
	Papa, yuca, ñame, plátano o	Todos los días	50-83 g	50 g	50 g	
	Arepa o pan, etc	Opcional	40 g	40 g	40 g	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Hortalizas verduras y leguminosas verdes					
	Verdura	Todos los días	52-86 g	50 g	50 g	
JUGO	Fruta					
	Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	55-60 g	180 cc	
AZÚCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	70-90 gr	70-90 gr		
GRASAS	Aceite o mantequilla	Total semanal	25-30 g	25-30 g		
LECHE	Lácteos					
	Leche entera pasteurizada	Todos los días para consumo directo ó como adición de preparación.	100 cc	100 cc	100 cc	
	Leche en polvo		13 g	13 g	13 g	
	Queso		12 g	12 g	12 g	
Condimentos****						
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	541	18,4	19,1	73,7	183,7	3,6
Recomendaciones diarias (4-6 años 11 meses)	1643	57,5	54,8	230	600	10,3
Adecuación	33%	32,0%	34,8%	32,0%	30,6%	35,1%
<p>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.</p> <p>** Carne blanca: Dentro de las carnes blancas se incluye entre otras, el pescado. Si el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas</p> <p>***Leguminosa: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.</p> <p>****Condimentos: La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región debe tenerse en cuenta para la compra de alimentos.</p>						

1.5. Minuta patrón. Ración para preparar en sitio –almuerzo. 7 – 12 años 11 meses

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

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

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 13-17 AÑOS 11 MESES						
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porcion servida	
			P. Bruto	P. Neto		
ALIMENTO PROTEICO	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	90g	90 g	58 g	
	Carne Blanca**	2 veces por semana	90-135 g	90 g	72 g	
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50g	
	Leguminosas***	2 veces por semana	15 g	15 g	50 gr	
CEREAL	Cereales, raíces, tubérculos y plátanos					
	Subgrupo de alimentos					
	Arroz	Todos los días	50 g	50 g	112 g	
	Pasta	Opcional	45 g	45 g	102 g	
Derivados de la Quinua	40 g		40 g			
TUBÉRCULOS-RAICES- PLÁTANOS-DERIVADOS DE CEREAL	Subgrupo de alimentos					
	Papa, yuca, ñame, plátano	Todos los días	100 - 167 g	100 g	100 g	
	Arepa o pan, etc	Opcional	80 g	80 g	80 g	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Hortalizas verduras y leguminosas verdes					
	Verdura	Todos los días	79 - 120 g	70 g	70 g	
JUGO	Fruta					
	Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60-70 g	200 cc	
AZÚCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	80-100 gr	80-100 gr		
GRASAS	Aceite o mantequilla	Total semanal	40-45 g	40-45 g		
LECHE	Lácteos					
	Leche entera pasteurizada	Todos los días para consumo directo ó como adición de preparación.	100 cc	100 cc	100 cc	
	Leche en polvo		19.5 g	19.5 g	19.5 g	
	Queso		18 g	18 g	18 g	
Condimentos****						
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	812	33,4	27,4	107,4	268	5,5
Recomendaciones diarias (13- 17 años 11 meses)	2556	89,5	85,2	357,8	900	22
Adecuación	32%	37,4%	32,2%	30,0%	29,8%	24,8%
<p>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.</p> <p>** Carne blanca: Dentro de las carnes blancas se incluye entre otras, el pescado, Sí el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas</p> <p>***Leguminosa: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.</p> <p>****Condimentos: La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región debe tenerse en cuenta para la compra de alimentos.</p>						

1.7. Minuta Patrón – Ración Industrializada

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/5 DÍAS	TAMAÑO DE PORCIÓN (peso neto)		
			4 A 6 AÑOS Y 11 MESES	7 A 12 AÑOS Y 11 MESES	13 A 17 AÑOS Y 11 MESES
Lácteos	Leche entera, leche saborizada, avena, kumis, yogur	Todos los días	200	200	200
Derivados de cereal	Acompañantes: Ponqué, Palito de Queso, Muffins de queso, Brownie, Mantecada, Croissant, Torta de queso, Pan de yuca, Donut, Almojabana, Pasaboca, entre otros.	Todos los días	50	60	70
Frutas	Fruta entera	3 veces/semana	100	100	100
Azúcares y Dulces	Barra de granola, bocadillo, Chocolatina, Leche condensada, Dulce de leche tipo rollito, maní de sal, maní con uvas pasas, maní confitado, masmelo, manjar blanco, panelita de leche, arequipe, entre otros.	2 veces/semana	20	20	25
Queso	Queso	2 veces/semana		20	30

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

B. Derivados de cereal: Acompañantes preparados a partir de cereales que pueden incluir entre sus ingredientes huevo, mezclas vegetales, queso, rellenos dulces, etc. Incluye productos de panadería. Los acompañantes sin relleno o adición dulce se deben ofrecer 3 veces por semana.

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

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

e. Queso: Debe ser pasteurizado y se debe garantizar la cadena de frío y las condiciones higiénico sanitarias para su entrega. En caso de no contar con las condiciones de transporte y empaque que garanticen las condiciones anteriores, se debe incluir el gramaje establecido por grupo de edad dentro del panificado. Dentro del ciclo de menús presentado por el operador se debe especificar en qué productos panificados se incluirá el queso.

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN - RACIÓN INDUSTRIALIZADA:

	CALORIAS	PROTEÍNA	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	Mg	Mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 4 A 6 años 11 Meses	418	11,8	15,7	58,6	298,6	1,9
REQUERIMIENTO 4 A 6 años 11 meses	1643,0	57,5	58,4	230,0	600,0	10,3
% ADECUACIÓN	25%	20%	27%	25%	50%	19%
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 7 A 12 años 11 Meses	467	15,2	17,2	63,3	354,0	2,3
REQUERIMIENTO 7 A 12 años 11 Meses	1986,0	69,5	66,2	278,0	800,0	15,0
% ADECUACIÓN	24%	22%	26%	23%	44%	15%
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 13 A 17 años 11 Meses	523	17,8	19,3	69,9	394,3	2,6
REQUERIMIENTO 13 A 17 años 11 Meses	2556,0	89,5	85,2	357,8	900,0	22,0
% ADECUACIÓN	20%	20%	23%	20%	44%	12%

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

	<p>vigente, con registro sanitario, debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se deben rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados, latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando, o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - Empaque y presentación: lata por 425 gramos. - 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: Materias duras 0.3% Granos dañados 2.5% Granos abiertos 3% Granos partidos 2% Variedades contraste 3% Humedad máxima 13% - No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. - 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. <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"> - Frijol 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 obietables 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.

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

Requisitos generales:

- 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.

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.

Requisitos generales:

- 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:

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

FRUTAS

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.

Requisitos generales:

- 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:

VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL EN REFRIGERACIÓN
---	--	----------------------------

VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES

	<p>Maíz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Haba verde, Habichuela, Lechuga, Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria, Cebolla larga .</p>	<p>Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento</p>	<p>5 días</p>	
<p>TUBÉRCULOS, PLATANOS Y RAICES</p>	<p>Corresponde a los tubérculos, plátanos y raíces (papa, plátano, yuca, ñame, entre otros) frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación. - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de 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. 			
<p>CEREALES</p>	<p>ARROZ:</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Humedad menor al 14%. - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 6 meses. <p>Debe cumplir 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 L</i>, o trigo ramificado <i>triticum compactum host</i>, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.

Debe cumplir el Decreto 1944 de 1996 y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

AVENA EN HOJUELAS: La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies de A. Sativa L. y A. Byzantina L.

Requisitos generales:

- La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores.

- La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable.

- 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:

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	<p>Arepas de maíz refrigeradas, elaboradas a partir de La harina de maíz pre-cocida blanca o amarilla, aptas para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, pre-cocción y molienda.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Las arepas pre-cocidas debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos. - No 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. - 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</p>
--	--

	<p>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>															
<p>ACEITES</p>	<p>Aceites extraídos de semillas vegetales como maíz, girasol, soya o mezcla de aceites vegetales. Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, que ha sido sometido a procesos químicos o físico-químicos con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucílagos y jabones y a desodorización por procesos químicos o físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. - Puede corresponder a aceite puro o a mezclas de aceites. - Características fisicoquímicas: <table border="1" data-bbox="505 1575 1354 1782"> <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></p> <p>Debe cumplir con las siguientes características y condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FISCOQUÍMICAS • 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 															

	<ul style="list-style-type: none"> • - Sedimento (impurezas macroscópicas) en grado máximo de escala de impurezas de 0.5 mg/500cm³ • Acidez expresada como ácido láctico: 0.14 a 0.19% • - Índice crioscópico Índice de refracción 0.54⁰C: t 0.01¹C ó mínimo n20 D 1.3420 - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15⁰C en un lugar fresco y seco o en refrigeración de 0 – 4 ⁰C. - 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 VACA EN POLVO ENTERA</p>	<p>Se denomina leche de vaca en polvo, al producto que se obtiene por la deshidratación de la leche, mediante proceso de atomización – aire caliente, polvo con granulometría malla 120, la leche en polvo entera.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - No se permite la adición de suero lácteo, ni azúcar - Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A y D. - El producto deberá tener las siguientes características fisicoquímicas: <ul style="list-style-type: none"> • Humedad máximo 4.0% m/m • Materia grasa mínimo 26% m/m • Proteínas 24.5% m/m • Acidez expresada como ácido láctico: 0.9 a 1.3% m/m • Índice de solubilidad máximo 1.00 cm¹ • Sodio (Na) Máximo 0.42% m/m como constituyente natural • Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural Cenizas máximo 6.0% m/m - CONDICIONES ESPECIALES <ul style="list-style-type: none"> • Puede estar adicionada de (Limitadas por la BPF) • 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 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>QUESOS</p>	<p>Es el producto obtenido por coagulación de leche, de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 v conservación: en refrigeración de 0 – 4 ⁰C.

	<p>- Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.</p> <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 sólida 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" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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, sustituyan o adicionen.</p>																					

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

2. Proceso N° 2 Plantas de producción

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

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

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

- **Distribución por ración:** Esta contempla la preparación y porcionado en la planta de producción, de

cada uno de los componentes que conforman el complemento, así como el empaque en recipientes individuales de la totalidad de las preparaciones que conforman el complemento garantizando el tamaño de porción establecido en la minuta patrón, posteriormente se realiza su transporte cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente y la entrega por personal manipulador de alimentos a cada titular de derecho en las sedes educativas según la zona asignada; adicionalmente se debe enviar a cada sede educativa los elementos para el consumo de las preparaciones (cubiertos), los cuales deben ser devueltos al finalizar el servicio a la planta de producción, para los procesos de limpieza y desinfección.

EXIGENCIAS TÉCNICAS POR ETAPA

ETAPA 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 adicionen). • 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 adicionen). • 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 adicionen).
ENSAMBLE DE ALIMENTOS (SERVIDO CALIENTE) EN	<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 adicionen). • 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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.

	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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 EDUCATIVA)	<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: • 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 proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas y guantes), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas. • 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:**

- 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.
- 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.

○ 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, para la aprobación de la Entidad Territorial o del MEN según corresponda, 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:

Tabla 1. Recomendaciones de energía y nutrientes para los grupos poblacionales

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

Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población Colombiana -RIEN-

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

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

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

- Complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad¹.
- Complemento alimentario tipo Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

➤ Minuta Patrón

El MEN establece la minuta patrón para cada complemento alimentario según los grupos de edad definidos de acuerdo con las Guías Alimentarias para la población colombiana, que considera las características de crecimiento y desarrollo en cada periodo del ciclo vital y que se relacionan a continuación:

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

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

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

➤ Ciclo de menús²

¹ Los grupos de edad tomados como referencia son: preescolar de 3 a 5 años; primaria 6 a 7 y 8 a 12 años y secundaria de 13 a 17 años, para ambos sexos.

² **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.

Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, la periodicidad de cosecha de los alimentos, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, el profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional³, debe elaborar los ciclos de menús de 21 días, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes⁴ 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 étnicos⁵ se deben incluir en los ciclos de menús y lista de intercambios, los alimentos y preparaciones autóctonas y tradicionales, que respeten los hábitos alimentarios, así como su cultura alimentaria, para fomentar el rescate de sus tradiciones. Dando cumplimiento a lo previsto en la Constitución Política de Colombia, los Ciclos de Menús que deben ser expuestos de manera visible en las instituciones y centros educativos deben ser escritos en el castellano como idioma oficial, y en el lenguaje del correspondiente grupo étnico.

Para la elaboración de los ciclos de menús 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.
- Con relación a los intercambios se permitirán máximo 6 (seis) cambios 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.

NOTA: Para la aprobación de los ciclos de menús, el operador debe radicar en medio físico y magnético en la ETC o MEN, según corresponda: el ciclo de 21 menús, el análisis nutricional⁶ 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, **mínimo 8 días hábiles antes de iniciar la operación** del PAE. En caso de requerirse, el operador debe realizar las subsanaciones a que haya lugar dentro de los plazos establecidos por la ETC o MEN.

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
Licudadora industrial	0	1	1	1	1	1	1
Balanza de 25 Libras mecánica	1	1	1	1	0	0	0
Balanza Romana 20@	0	0	0	0	1	1	1

³ El ciclo de menús puede ser diseñado por el Profesional en Nutrición y Dietética de la ETC y entregado al operador para su implementación o puede ser diseñado por el Profesional en Nutrición y Dietética del Operador seleccionado, según sea el caso.

⁴ 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.

⁵ Son grupos étnicos los Indígenas, Afrocolombianos, Raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, ROM/ Gitano y Palenqueros.

⁶ 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

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

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

*Si no se cuenta con gas por red.

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

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 CANTIDAD	HASTA 100 RACIONES CANTIDAD	HASTA 200 RACIONES CANTIDAD	HASTA 300 RACIONES CANTIDAD	HASTA 400 RACIONES CANTIDAD	HASTA 500 RACIONES CANTIDAD	HASTA 600 RACIONES CANTIDAD
Balde plástico	12 litros	1	1	1	2	3	3	4

RESOLUCIÓN NÚMERO

DE 2015

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 centímetros 46	46 cms.	1	2	4	4	5	6	6
Pinzas	Grande	2	2	2	3	3	3	3
Cucharones y cucharas medidoras de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizadas	Plástico o en acero inoxidable	A necesidad						
Vasos medidores y probeta de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido 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	RACIONES	RACIONES	RACIONES	RACIONES	RACIONES	RACIONES
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Balde plástico	12 litros	1	1	1	2	3	3	4
Bandeja plástica	Extragrande	2	2	2	2	6	6	6
Caldero	50X30	1	1	1	2	2	3	3
Canastilla plástica	60x40x13	2	3	4	4	6	6	8
Cernidor aluminio	Normal	1	1	1	2	3	3	3
Olleta	3 litros	2	2	2	3	3	3	3
Colador plástico	Grande	1	1	1	1	2	2	2
Cuchara para servir (aluminio fundido) con hueco	Normal	1	1	1	1	2	2	2
Cuchara para servir (aluminio fundido) sin hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchillo cocina para Cortar carne		1	2	3	3	3	3	3
Cuchillo cocina para Cortar verdura		1	2	3	3	3	3	3
Cuchillo cocina para pelar papa		1	1	1	1	1	2	2

RESOLUCIÓN NÚMERO

DE 2015

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 y porciones de servicio estandarizadas	Plásticos de en acero inoxidable	A necesidad						
Vasos medidores y probeta de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servicio estandarizadas	Plásticos	A necesidad						

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

Claridad sobre la no utilización del implemento

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

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
Esjonja plástica para el lavado de ollas.	2
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Esjonja 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 de producto, inoloro.	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 Canecas por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad (verificar colores). Debidamente identificadas, entregadas al inicio de contrato
Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos
Gas (en caso de no contar con suministro de gas por red)	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido.

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

4.1.3. Padres de Familia

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

La Corte Constitucional “en Sentencia C-1338/00 del 4 de octubre de 2000 señala que «la participación ciudadana es un principio fundamental que ilumina todo el actuar social y colectivo en el Estado social de derecho, y que, (...) persigue un incremento histórico cuantitativo y cualitativo de las oportunidades de los ciudadanos de tomar parte en los asuntos que comprometen los intereses generales. Por ello mismo, mirada desde el punto de vista del ciudadano, la participación democrática es un derecho-deber, toda vez que le concede la facultad y a la vez la responsabilidad de hacerse presente en la dinámica social que involucra intereses colectivos⁷”.

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

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 equidad⁸.

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

Teniendo en cuenta lo anterior y también la Ley 115 de 1994 –Ley General de Educación, que reconoce que “el docente es el orientador del proceso de formación, enseñanza y aprendizaje de los educandos⁹...” 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 las compras locales, de las veedurías ciudadanas, las mesas públicas y en general a través de los mecanismos de participación ciudadana definidos en la normatividad vigente.

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.

⁷ Procuraduría general de la Nación. Guía de participación ciudadana.

⁸ 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.

⁹ Ley 114 de 1994 Artículo 104.

5.1. Acceso a la Información¹⁰

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.

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 función de vigilancia de la gestión pública.
- b) Por las organizaciones civiles constituidas de acuerdo con la ley y que deciden vigilar la gestión pública.
- c) *Niños, niñas, adolescentes y jóvenes Niños, niñas, adolescentes y jóvenes titulares de derecho del Programa de Alimentación Escolar.*

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

¹⁰ 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.

4. Registro de la veeduría
5. Remisión de la copia del acta de constitución a la Secretaría de Educación o entidad estatal encargada del Programa de Alimentación Escolar del Departamento o Municipio.
6. La secretaria de educación o el encargado de PAE deberá remitir copias de las actas de constitución de veedurías ciudadanas de PAE al Ministerio de Educación Nacional.

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

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 (a) de cada establecimiento educativo donde opere el PAE deberá convocar a una reunión en donde participen los padres de familia. En esta reunión se debe elegir mediante votación a 2 (dos) padres o madres de familia para hacer parte del Comité. Este proceso podrá realizarse en la Asamblea de padres de familia de acuerdo con el Decreto 1286 de 2005 en el cual se establece que el rector debe realizar las reuniones de padres de familia como mínimo dos veces al año con todos los padres de familia de los estudiantes matriculados en el establecimiento educativo; ello con el fin de optimizar los espacios de reunión y encuentro con las familias.
- De la misma forma, de acuerdo con las funciones del Consejo de padres, definido en el Decreto 1286, el comité para el PAE podrá derivarse y depender del consejo de padres, si así lo establece el Rector.
- El Rector de la institución educativa en el marco de su autonomía podrá convocar la elección de los padres de familia desde los distintos comités conformados en el establecimiento educativo, ya sea los Consejos de Padres de Familia o las Escuelas de Padres en concordancia con la Ley 1404 de 2010 y el Decreto 1286 de 2005 respectivamente.
- El Rector (a) o su delegado deberá convocar una reunión donde participen las niñas y niños que sean atendidos en el PAE de los grados más avanzados, así como el personero estudiantil. De ellos se elegirá por votación 2 (dos) representantes. El personero o su suplente también harán parte del Comité, es decir, se contará mínimo con la participación de 3 niñas, niños o adolescentes titulares de derecho. 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 deberá reposar en el establecimiento educativo y su copia deberá ser remitida a la Secretaría de Educación. El operador del Programa es un invitado que debe participar cuando lo requiera el comité.

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 segunda mesa se convocará según la necesidad de la ETC y puede ser a mitad de la operación.

Para las ETC que son departamentos, deberán organizar mesas públicas departamentales donde se inviten delegados de los municipios no certificados en educación o podrán organización 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 iniciar un proceso de inclusión social es la realización de ciclos de menús diferenciales acorde con las culturas y hábitos alimentarios de la región que faciliten la promoción de compras locales y generen mecanismos para garantizar la atención diferencial, especialmente, a los niños, niñas y adolescentes pertenecientes a grupos étnicos.

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

7.1. Promoción de Compras Locales como Aporte al Desarrollo de las Economías Locales¹¹

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 niños, niñas y adolescentes titulares de derecho 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 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”¹²

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

¹¹ 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

¹² 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.

identidad cultural, respetando el derecho de autodeterminación que les asiste de conformidad al Derecho Internacional, entendido no como un procedimiento secesionista sino inclusionista en cada uno de los aspectos de la vida nacional.

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

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

- 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 autóctonas 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 deberán garantizar que la realización dichas reuniones o procesos de acuerdos o concertación no retrasen ni interfieran con los tiempos de atención de alimentación escolar a los niños, niñas y adolescentes.

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 étnicos¹³ 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.

¹³ Son grupos étnicos los Indígenas, Afrocolombianos, Raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, ROM/ Gitano.