

# REPÚBLICA DE COLOMBIA



MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

RESOLUCIÓN NÚMERO 16432

02 OCT 2015

*"Por la cual se expiden los lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE"*

LA MINISTRA DE EDUCACIÓN NACIONAL,

En ejercicio de sus facultades legales, en especial las conferidas por el parágrafo 4 del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, y los artículos 2.3.10.2.1 – numeral 5, 2.3.10.3.1, y 2.3.10.4.2 – numeral 1 del Decreto 1075 de 2015, adicioando por el Decreto 1852 de 2015, y

## CONSIDERANDO

Que la Ley 1450 del 16 de junio de 2011 *"Por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo. 2010-2014"*, dispuso en su artículo 136 – Parágrafo 4, trasladar del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) al Ministerio de Educación Nacional (MEN) la orientación, ejecución y articulación del Programa de Alimentación Escolar –PAE, con el fin de alcanzar coberturas universales, y señaló que el MEN debe realizar la revisión, actualización y definición de los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones para la prestación del servicio y la ejecución del Programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores del programa.

Que en cuanto a la financiación del PAE, la norma en mención estableció que se financiará *"con recursos de diferentes fuentes. El MEN cofinanciará sobre la base de los estándares mínimos definidos para su prestación, para lo cual podrá celebrar contratos de aporte en los términos del artículo 127 del Decreto 2388 de 1979 y promoverá esquemas de bolsa común con los recursos de las diferentes fuentes que concurren en el financiamiento del Programa. Las entidades territoriales podrán ampliar cupos y/o cualificar la complementación con recursos diferentes a las asignaciones del SGP. En ningún caso podrá haber ampliación de coberturas y/o cualificación del programa, mientras no se garantice la continuidad de los recursos destinados a financiar dicha ampliación y/o cualificación"*.

Que el artículo 2.3.10.2.1 – numeral 5 del Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015, define los *"Lineamientos Técnicos – Administrativos"* como el *"documento emitido por el Ministerio de Educación Nacional en el que se definen las condiciones, los elementos técnicos y administrativos mínimos que deben tener o cumplir todos los actores y operadores del programa para la prestación de un servicio de alimentación escolar con calidad, y poder ejecutar acciones dentro del mismo"*, y establece en su artículo 2.3.10.3.1 que esos lineamientos contendrán además *"los estándares y las condiciones mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del PAE, los cuales serán de obligatorio cumplimiento y aplicación para las Entidades Territoriales, los actores y los operadores de este programa"*.

Que el mencionado Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015, señala en su artículo 2.3.10.4.3 dentro de las funciones de las entidades territoriales, que éstas deben **"10. Ejecutar directa o indirectamente el PAE con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional"**.

Que por lo anterior, el Ministerio de Educación Nacional es competente para expedir los Lineamientos Técnicos – Administrativos del Programa de Alimentación Escolar – PAE, con sus estándares y condiciones mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del programa.

En mérito de lo expuesto, este Despacho,

## RESUELVE

**ARTÍCULO PRIMERO:** Lineamientos Técnicos – Administrativos, estándares y condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE: Definir los siguientes Lineamientos Técnicos – Administrativos, estándares y condiciones mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del

Programa de Alimentación Escolar – PAE, que son de obligatorio cumplimiento y aplicación para las Entidades Territoriales, los operadores y todos los actores de este programa:

## 1. OBJETIVO GENERAL Y POBLACION OBJETO

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

**1.2. Población Objetivo y Periodo de Atención del PAE:** Son población objetivo del programa los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados, registrados en el Sistema de Matrícula SIMAT como estudiantes oficiales, quienes serán atendidos por la Entidad Territorial Certificada (ETC) durante el calendario escolar definido por cada una de ellas, éste último es el periodo de atención.

## 2. FINANCIACIÓN DEL PAE

**2.1. Fuentes de Financiación del PAE:** El Programa de Alimentación Escolar será cofinanciado con las siguientes fuentes de financiación:

- a. Recursos del Sistema General de Participaciones – SGP
- b. Regalías
- c. Recursos propios
- d. Recursos del Presupuesto General de la Nación distribuidos anualmente por el Ministerio de Educación.
- e. Otras fuentes de financiación por parte del sector privado, cooperativo o no gubernamental, del nivel nacional e internacional y cajas de compensación.

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

- a. Celebración de Convenio Interadministrativo entre la Entidad Territorial Certificada – ETC y las Entidades Territoriales No Certificadas de su jurisdicción, para articular la ejecución del PAE con el fin de obtener la confluencia de las fuentes de financiación en una sola bolsa común, que será administrada y ejecutada por la ETC.
- b. Celebración de Convenio Interadministrativo entre la Entidad Territorial Certificada – ETC y las Entidades Territoriales No Certificadas de su jurisdicción, con el fin de trasladar a éstas los recursos de la Nación y los recursos del Departamento dirigidos al programa, para que de manera coordinada y unificada por la ETC sean ejecutados en cada municipio o distrito de su jurisdicción.
- c. Acuerdo entre la Entidad Territorial Certificada – ETC y las Entidades Territoriales no certificadas de su jurisdicción, donde se disponga el uso articulado de los recursos de cada una de ellas, con el fin de garantizar una única operación en el territorio.
- d. Cualquier otro mecanismo jurídico que garantice la adecuada implementación del PAE con la administración y ejecución de los recursos por las ETC, de acuerdo con estos lineamientos.

**2.3. Criterios para la distribución de recursos del Presupuesto General de la Nación para el PAE:** De conformidad con lo dispuesto en el párrafo 4° del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011 y el artículo 2.3.10.4.2 del Decreto 1075 de 2015, el Ministerio de Educación Nacional debe distribuir los recursos de cofinanciación del Presupuesto General de la Nación para el PAE, que serán transferidos a las Entidades Territoriales Certificadas – ETC.

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

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

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

### 3. ACTORES, RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS

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

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

**3.2. Ministerio de Educación Nacional:** Las funciones y competencias del Ministerio de Educación Nacional en el Programa de Alimentación Escolar – PAE son las señaladas por el Decreto 1075 de 2015, en la parte que le adicionó el Decreto 1852 de 2015.

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

a. Realizar el diagnóstico y la caracterización de las instituciones educativas y sus sedes donde se prestará el servicio del PAE frente a las condiciones de infraestructura, equipos, menaje, acceso y transporte de insumos y de alimentos.

b. Garantizar la conformación del Equipo PAE con mínimo los siguientes profesionales: Profesional del área de Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos, profesional en áreas de las ciencias sociales o humanas y profesional en ciencias económicas, o afines.

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

d. Liderar la gestión, articulación y ejecución de acciones que fortalezcan las compras locales, con el fin de contribuir a mejorar la economía local.

e. Dar respuesta oportuna a los requerimientos efectuados por los entes de control, el MEN y los demás actores del programa, en el marco de la planeación, implementación y ejecución del PAE.

f. Trabajar de manera coordinada con las autoridades de salud competentes, con el fin de propender por las adecuadas condiciones higiénico sanitarias en los comedores escolares y el trámite de la obtención del concepto higiénico sanitario favorable.

g. Hacer seguimiento e informar de manera inmediata al MEN los cambios que se generen en la priorización inicial de los establecimientos educativos y focalización de los titulares de derecho con la respectiva justificación.

h. Brindar atención con enfoque diferencial para los beneficiarios de los diferentes grupos étnicos.

i. Aprobar los ciclos de menús presentados por el operador de acuerdo con las minutas patrón diseñadas por el MEN en el "Anexo No. 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales", en caso de ser la entidad contratante de la operación.

j. Realizar el análisis situacional de su territorio, identificando las necesidades y prioridades de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes conforme a los criterios contemplados en estos lineamientos.

k. Aplicar y cumplir los criterios de priorización y focalización establecidos por el Ministerio de Educación.

l. Coordinar la ejecución del PAE conforme con los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas en este acto administrativo; para el efecto debe:

l.1 Coordinar la ejecución de los recursos de las diferentes fuentes de financiación para el PAE, cuando haya cofinanciación, bajo el esquema de bolsa común.

l.2 Adelantar los procesos de contratación, cuando a ello haya lugar, para ejecutar en forma oportuna el PAE, ordenar el gasto y el pago de los mismos.

l.3. Garantizar la prestación del servicio de alimentación desde el primer día del calendario escolar y durante la respectiva vigencia.

l.4. Designar la supervisión, y en caso necesario la interventoría técnica, en los contratos que suscriba, para el adecuado seguimiento y verificación de su ejecución, así como adoptar las acciones y medidas que le otorga la Ley como contratante y ordenador del gasto para garantizar el adecuado y oportuno cumplimiento de los mismos, del programa y de los lineamientos, condiciones y estándares del Ministerio de Educación Nacional para el PAE en su jurisdicción.

m. Garantizar que en una institución educativa de su jurisdicción no existan dos operadores del servicio que realicen sus actividades de manera simultánea en el mismo lugar de preparación o de entrega de los alimentos, y que un mismo beneficiario no sea receptor de dos raciones en el mismo tiempo de consumo.



- n. Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, e implementar planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución.
- o. Garantizar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando.
- p. Remitir oportunamente al Ministerio de Educación la información y los documentos que establezca de manera general o solicite específicamente para el seguimiento y consolidación de las cifras del programa y realizar el reporte de los recursos en el Sistema Consolidador de Hacienda e Información Pública - CHIP.
- q. Establecer y remitir al Ministerio de Educación antes del **31 de octubre de cada año** la priorización de Instituciones Educativas del calendario escolar siguiente. Para la vigencia 2016 esta información debe ser enviada al Ministerio a más tardar el **30 de noviembre de 2015**.
- r. Registrar en el SIMAT y/o en el sistema de información que para tal efecto determine el Ministerio de Educación Nacional, la estrategia de Alimentación Escolar con el número de cupos y las Instituciones Educativas priorizadas, de acuerdo con los criterios de priorización establecidos en esta Resolución.
- s. Consolidar la priorización y la focalización del Programa en su jurisdicción a través del SIMAT, generando el reporte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados en el PAE y hacer entrega de esa información a los operadores prestadores del servicio. De igual manera, la priorización de Instituciones Educativas y la focalización de los titulares de derecho deberán ser socializados con el Consejo de Política Social del respectivo Municipio dentro de las dos semanas siguientes a la realización de este reporte.
- t. Implementar y promover la participación ciudadana y el control social acorde con los principios de la democracia participativa y la democratización de la gestión pública.

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

- a. Apropiar y reservar los recursos necesarios y suficientes para la financiación o cofinanciación del PAE en su jurisdicción, y adelantar los trámites para comprometer vigencias futuras cuando haya lugar.
- b. Concurrir a la financiación del PAE en su territorio, para la prestación del servicio en las condiciones indicadas en esta resolución.
- c. Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y en general para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando.
- d. Aportar la información referente al diagnóstico y caracterización del acceso, infraestructura y dotación de los Establecimientos y sedes educativas de su territorio.
- e. Garantizar en coordinación con la ETC, que no haya duplicidad en la prestación del servicio de alimentación en una misma institución educativa ni en el territorio.
- f. Dar respuesta oportuna a los requerimientos efectuados por los entes de control, el MEN, la ETC y demás actores del programa, en el marco de la implementación y ejecución del PAE.
- g. Apoyar la gestión, articulación y ejecución de acciones que fortalezcan las compras locales con el fin de contribuir a mejorar la economía local.
- h. Garantizar en su territorio el desarrollo de las acciones de ejecución, coordinación, acompañamiento y seguimiento del PAE.
- i. Consolidar la priorización y la focalización del Programa en su jurisdicción a través del SIMAT, generando el reporte de los beneficiarios focalizados en el PAE y hacer entrega de esa información a los operadores prestadores del servicio. De igual manera, la priorización de Instituciones Educativas y la focalización de los titulares de derecho, deberán ser socializados ante el Consejo de Política Social del respectivo Municipio dentro de las dos semanas siguientes a la realización de este reporte.
- j. Implementar y promover la participación ciudadana y el control social acorde con los principios de la democracia participativa y la democratización de la gestión pública.
- k. Aplicar y cumplir los criterios de priorización y focalización establecidos por el Ministerio de Educación.
- l. Apoyar el seguimiento y control sobre la adecuada ejecución del programa en el municipio.

**3.5. Rectores, coordinadores, directivos docentes, docentes, personal administrativo, veedurías ciudadanas y sociedad:** Estos actores del Programa de Alimentación Escolar – PAE cumplirán las funciones señaladas en el Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015, especialmente en sus artículos 2.3.10.4.4 y 2.3.10.4.5.

**3.6. Operadores:** Los Operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 2015, y además las siguientes:

- a. Informar de inmediato por escrito a la Entidad contratante, al supervisor o interventor, y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución.



- b. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas Patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico, y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.
- c. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido.
- d. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.
- e. En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar al personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
- f. Realizar la entrega de los viveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
- g. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad.
- h. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del "Anexo No. 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales
- i. Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del Programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los componentes que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.
- j. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
- k. Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
- l. Realizar remisión de entrega de viveres para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.
- m. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el "Anexo No. 2 – Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo".
- n. Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón del "Anexo No. 1 – Aspectos Alimentarios y Nutricionales" y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en esta Resolución, previa autorización del supervisor y/o interventor del contrato.
- o. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por el MEN; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.
- p. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria.
- q. Brindar atención diferencial a los niños, niñas y adolescentes pertenecientes a grupos étnicos.
- r. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.
- s. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

- t. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.
- u. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.
- v. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.
- w. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del Programa.
- x. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN.
- y. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, Interventoría, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE.

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

- a. Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos.
- b. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.
- c. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal.
- d. Cumplir las actividades de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, y de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico presentado por el Operador, diligenciando los formatos.
- e. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos.
- f. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos.
- g. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos.
- h. Llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos.
- i. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado.
- j. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los Titulares de Derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón.
- k. Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- l. Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar.
- m. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realicen la interventoría, supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o Ministerio.

#### 4. ETAPAS DEL PROGRAMA

Comprende las acciones y fases para garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, en condiciones de calidad e inocuidad, incluidas aquellas previas al inicio de la atención a los Titulares de Derecho y aquellas que se realizan durante su ejecución y con posterioridad a ella.

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

##### 4.1.1. Priorización de las Instituciones Educativas.

**4.1.1.1. Planeación PAE - Convocatoria y reunión:** En cada Entidad Territorial Certificada, la instancia encargada de coordinar la implementación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar convoca y preside una mesa de trabajo para la planeación del Programa donde participan: líder de cobertura educativa, líder de planeación educativa, equipo PAE, Secretaría de Salud y demás que se consideren pertinentes, en la cual se tratarán y definirán los aspectos relacionados con el diagnóstico situacional del(los) municipio(s) y análisis de la información, selección de Instituciones Educativas, Selección del tipo de complementó alimentario a suministrar y modalidad del suministro.

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

- Número y porcentaje de niños, niñas, adolescentes y jóvenes.



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

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

**4.1.1.3. Selección de las Instituciones Educativas:** La Entidad Territorial Certificada deberá tener en cuenta los siguientes criterios de priorización de Instituciones Educativas:

- **Primero:** Instituciones educativas con implementación de Jornada Única en zona urbana y rural.
- **Segundo:** Área rural - Todos los establecimientos educativos en el área rural deben ser seleccionados, iniciando con aquellos que cuenten con un solo docente (transición y primaria).
- **Tercero:** Establecimientos educativos del área urbana (transición y primaria) que atiendan comunidades étnicas (Indígenas, Afrocolombianos, Raizales, ROM/Gitanos, Palenqueros)
- **Cuarto:** Establecimientos educativos del área urbana (transición y primaria) que atiendan niñas, niños y adolescentes víctimas del conflicto armado.
- **Quinto:** Instituciones educativas urbanas (transición y primaria) con alta concentración de población con puntajes de SISBEN referidos en el Anexo de Focalización de la presente Resolución.

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

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

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

**4.1.1.4.3. Complemento tipo almuerzo:** Esta modalidad se recomienda para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y hacen parte de la estrategia de Jornada Única. En el marco de la ampliación de cobertura que pudiera realizar una Entidad Territorial con recursos distintos a los transferidos por el MEN, ésta podría suministrar complemento alimentario tipo almuerzo a titulares de derecho distintos a los que hacen parte de la estrategia de Jornada Única.

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

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

*A*

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

**4.1.1.5.2. Industrializada:** Se implementa en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, por lo tanto es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados.

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

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

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

Una vez definidos los establecimientos educativos y el tipo de complemento a suministrar, se debe elaborar un acta que detalle la metodología utilizada en la selección y el listado de los establecimientos educativos priorizados.

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

- **Primero:** En el área rural cubrir el 100% de los escolares matriculados que se encuentren cursando transición y primaria, empezando por los que hacen parte de Jornada Única, y posteriormente dando prioridad a población étnica y población en condición de discapacidad.
- **Segundo:** En el área urbana, escolares matriculados que se encuentren cursando transición y primaria, empezando por los que hacen parte de Jornada Única, y posteriormente dando prioridad a población étnica y población en condición de discapacidad.
- **Tercero:** En el área urbana, escolares matriculados y clasificados con puntajes de SISBEN referidos en el Anexo de Focalización de la presente Resolución.

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

A los escolares víctimas del conflicto armado se les debe atender en su totalidad con independencia de los grados en que estén matriculados, para dar cumplimiento a la Sentencia T-025 de 2004 y el Auto 178 de 2005 de la Corte Constitucional.

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

Las instituciones educativas deberán asociar a los titulares de derecho focalizados a la estrategia de

Alimentación Escolar del SIMAT, previamente creada por la ETC. La inscripción se deberá realizar antes de iniciar la operación del PAE. La Secretaría de Educación deberá remitir en medio magnético al MEN, el listado definitivo de los establecimientos educativos seleccionados y de los titulares de derecho focalizados, en los medios establecidos por el Ministerio.

**4.1.3. Horarios de consumo de los complementos alimentarios:** Los horarios para el consumo de los alimentos se programarán con base en la siguiente tabla:



Tabla x. Guía de horarios para el consumo de los complementos alimentarios

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

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

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible de comedor escolar de la Institución Educativa y debe ser de conocimiento de los padres de familia, operador, de la supervisión y/o interventoría y de la ETC. Este horario no podrá modificarse durante el calendario escolar.

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

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

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

En los territorios indígenas el PAE será contratado con los resguardos, cabildos, autoridades tradicionales indígenas, asociación de autoridades tradicionales indígenas y organizaciones indígenas. Para estos efectos la modalidad de selección será la siguiente, de acuerdo al artículo 3 del Decreto 2500 de 2010:

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

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

#### 4.3. Ejecución del PAE

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

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

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

*f*

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

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

**b. Manipulador(es) de alimentos:** El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan), y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

- Ser mayor de 18 años.
- Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa.
- Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. De lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
- Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

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

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

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

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

En las instituciones educativas en las que se atiendan 50 o más Titulares de Derecho del Programa con la modalidad industrializada, el operador debe garantizar el(los) manipulador(es) de alimentos necesario(s) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quien(es) coordinará(n) con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos.

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

**4.3.2. Fase de Alistamiento:** Son las actividades y tareas que debe cumplir el operador una vez se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación; el plazo para su cumplimiento lo establecerá la entidad contratante. En esta etapa el Operador debe realizar las siguientes actividades que se desarrollan en el "Anexo No. 2 - Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo":

- a. Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad 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.
- e. Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento o comedor escolar, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y las demás normas complementarias, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas.

- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa de Desechos Sólidos
- Programa de Control de Plagas
- Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua

f. Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.

g. Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar

h. Elaborar, para la aprobación de la Entidad contratante el ciclo de menús de 21 días de acuerdo con las minutas patrón contenidas en el "Anexo No. 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales", con el análisis nutricional de cada uno de los menús, guías de preparación y listas de intercambio.

**4.3.3. Fase de operación del Programa:** En esta Fase se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los Titulares de Derecho, debiendo el Operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos Lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación:

**4.3.3.1. Manejo higiénico sanitario:** El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de las contemplados en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos.

Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

- Entregar al personal manipulador de alimentos la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la ejecución del contrato. El vestido de trabajo y demás elementos de protección deben cumplir con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente, y se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.
- Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

**4.3.3.2. Plan de Saneamiento Básico:** Debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble y para los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades.

El Plan de Saneamiento Básico se debe desarrollar para los programas que lo integran, de acuerdo a las condiciones establecidas en las actividades de Alistamiento.

**4.3.3.3. Transporte:** El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

**4.3.3.4. Equipo, menaje y dotación:** Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menajes y dotación requeridas estarán dadas de acuerdo con la modalidad de la ración y deben ser suministrados por la Entidad Territorial.

**Modalidad Ración Preparada en Sitio:** El comedor escolar deberá contar en cada punto de preparación y distribución con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que aseguren la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE, de acuerdo con las Tablas contenidas en el "Anexo No. 2 - Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo", los cuales deben ser suministrados por la Entidad Territorial.

Si alguno de los equipos mencionados en esas Tablas no son necesarios dada la logística u operación propia del Programa en alguno de los comedores escolares, no será exigida su existencia, previa

verificación y autorización por escrito del Supervisor.

**Modalidad Ración Industrializada:** Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la modalidad industrializada, el espacio del comedor debe contar con las características y los elementos que garanticen el almacenamiento transitorio de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta el consumo por parte de los titulares de derecho, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

El comedor escolar atendido con la modalidad industrializada, deberá contar con una dotación mínima de acuerdo con lo establecido en la Tabla que se anexan a esta Resolución en el "Anexo No. 2 - Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo".

**4.3.3.5. Implementos de aseo:** Es responsabilidad del Operador garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio, que cada comedor escolar cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con la Tabla que se anexan a esta Resolución en el "Anexo No. 2 - Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo".

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

**4.3.3.6. Características de calidad de los alimentos:** Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como industrializadas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en el "Anexo No. 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales".

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

Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.

Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los Titulares de Derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

**4.3.3.7. Empaque y embalaje:** Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.
- Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.
- Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

**4.3.3.8. Entrega de complementos alimentarios a los titulares de derecho:** La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo.

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

## 5. ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

5.1. **Aporte Nutricional:** Las recomendaciones de energía y nutrientes para la población titular de derecho son:

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

RECOMENDACIONES	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATO	CALCIO	HIERR
	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 -RIEN-

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

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

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 edad<sup>2</sup>
- Complemento alimentario tipo Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad

5.2. **Minuta Patrón:** El MEN establece la minuta patrón (ver "Anexo No. 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales, 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

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

5.3. **Ciclo de menús<sup>3</sup>:** Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, el profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional<sup>4</sup> debe elaborar los ciclos de menús de 21 días, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes<sup>5</sup> 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 a toda la comunidad educativa

En el caso de atención a grupos étnicos<sup>6</sup> se deben incluir en los ciclos de menús y lista de intercambios,

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> **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.

<sup>4</sup> El ciclo de menús puede ser diseñado por el Profesional en Nutrición y Dietética de la ETC y entregado al operador para su aplicación, o puede ser diseñado por el Profesional en Nutrición y Dietética del Operador seleccionado, según sea el caso.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> Son grupos étnicos los Indígenas, Afrocolombianos, Raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, ROM/ Gitano y Palenqueros.

\*

los alimentos autóctonos y tradicionales, que respeten los hábitos alimentarios y fomenten el rescate de sus tradiciones; los Ciclos de Menús que deben ser publicados en las instituciones y centros educativos deben ser escritos en castellano y en la lengua del correspondiente grupo étnico

Para la **elaboración de los ciclos de menús** se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- Garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores.
- Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (ciclos, épocas de cosecha y precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la inclusión de los diferentes alimentos en el menú.
- En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.
- Los intercambios no pueden exceder a 6 (seis) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo.
- El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión o Interventoría de la Entidad Territorial Certificada o del MEN según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa.
- Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN.
- Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por el MEN.

Para la aprobación de los ciclos de menús el operador debe radicar en medio físico y magnético ante la Entidad Contratante el ciclo de 21 menús, el análisis nutricional<sup>7</sup> de cada menú detallando el porcentaje de adecuación, el cual debe encontrarse entre el 90 y 110% y anexar la lista de intercambios y guías de preparación en los formatos establecidos por el MEN, mínimo 8 días hábiles antes de iniciar la operación del PAE. En caso de requerirse, el operador debe realizar los ajustes a que haya lugar dentro de los plazos establecidos por la ETC o MEN

## 6. SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PAE

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

Además de las funciones asignadas sobre este tema por el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 del mismo año, los actores del PAE realizarán las siguientes:

### a. Entidades Territoriales

a.1. Deben asignar funciones de monitoreo y control, mínimo a un profesional de su equipo PAE para que realice actividades de supervisión de la operación del Programa e implemente acciones que corrijan posibles situaciones que afecten negativamente la ejecución del mismo.

a.2. Cada Entidad Territorial debe llevar un registro en el formato establecido de las solicitudes, peticiones, quejas o reclamos que a ésta lleguen frente a la operación del Programa y las acciones adelantadas para dar respuesta o solución a la problemática. Así mismo identificar los casos de atención prioritaria que se puedan presentar.

### b. Entidades Territoriales y Operadores

b.1. Deben implementar coordinadamente el modelo de Monitoreo y Control definido por el MEN.

b.2. Deben informar mediante correo electrónico al MEN, en un plazo no mayor de 24 horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas desde el territorio para prevenir y corregir la situación; deben presentar además un informe mensual sobre estos inconvenientes, y acciones de mejoramiento en los formatos previamente definidos por el MEN.

b.3. Para fortalecer la implementación del esquema de Monitoreo y Control, deben articular y ejecutar sus acciones con las acciones y lineamientos adicionales establecidos por el MEN, que permitan el control y la mejora continua del Programa.

b.4. Una vez durante la ejecución del convenio o contrato, deben documentar en los formatos establecidos por el MEN y socializar las experiencias vividas durante la ejecución del PAE en sus territorios para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la operación del Programa.

<sup>7</sup> El análisis nutricional se debe realizar con base en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, en su última versión de actualización.



b.5. Deben presentar periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de supervisión, interventoría y/o las efectuadas por el Ministerio de Educación Nacional.

b.6. En el marco del esquema de Monitoreo y Control del Programa es necesario que a los Comités de Seguimiento del PAE asista el representante de los operadores y/o de las Entidades Territoriales que tenga funciones de monitoreo y control para hacer seguimiento a la implementación del Programa.

b.7. Facilitar las condiciones y asegurar la participación de los profesionales de las Entidades Territoriales y los operadores en las capacitaciones que convoque el MEN relacionadas con la ejecución del esquema de Monitoreo y Control en la operación del PAE.

**6.2. Supervisión e interventoría:** Con el objeto de garantizar la calidad, inocuidad, pertinencia y continuidad del servicio que se brinda a beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE se debe contar con un esquema de supervisión y/o Interventoría que realice el seguimiento en cada uno de los siguientes aspectos: técnico, administrativo, gestión social, financiero y legal a todos los contratos y convenios interadministrativos suscritos, así mismo, es deber tanto de Operadores como de las ETC atender, responder y acatar todas las acciones que a través del Ministerio se desarrollen en el marco del Sistema ya sea con acciones propias del Ministerio o a través de contratación a terceros para ejercer las acciones de supervisión e interventoría a que haya lugar, todo ello enmarcado en la ley 1474 de 2011 en los artículos 83 y posteriores.

En este sentido las entidades territoriales deben informar bimestralmente al Ministerio el resultado de la supervisión y/o interventoría frente a la ejecución del programa. En ningún caso la interventoría y/o apoyo a la supervisión u otro mecanismo de seguimiento contratada por el Ministerio de Educación suplirá la interventoría y/o apoyo a la supervisión que debe tener cada entidad territorial.

**6.3. Comité de seguimiento operativo departamental o municipal:** El Comité de Seguimiento Departamental o Municipal es el espacio en donde la respectiva entidad contratante realiza el seguimiento a la ejecución del Programa de Alimentación Escolar en los departamentos o municipios según sea el caso, además de proponer acciones para el mejoramiento de la operación y articular acciones entre los diferentes actores o instituciones.

La Entidad Territorial lo debe constituir mediante acto administrativo, en el cual se establezcan sus integrantes, responsabilidades y alcance.

El Comité de Seguimiento Operativo Departamental o Municipal se reunirá mínimo 1 vez por trimestre, y de manera extraordinaria cuando las circunstancias lo requieran y se suscribirá un acta como soporte de su realización. El Comité debe ser citado por el Gobernador o el Alcalde.

**6.3.1. Integrantes del comité:** El comité contará con los siguientes integrantes y podrán participar como invitados:

**Interganates:**

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

El Secretario Técnico será elegido por el Comité.

**Invitados:**

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

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

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

\*

**7. GESTION SOCIAL: CONTROL SOCIAL, PARTICIPACION CIUDADANA E INCLUSION SOCIAL**

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

Anexo a esta Resolución se presenta el rol y funciones que los actores de la comunidad educativa, como las niñas, niños, adolescentes y jóvenes, padres de familia, rectores, docentes y directivos docentes pueden tener para ejercer el derecho a la participación ciudadana en el Programa de Alimentación Escolar. Ver "Anexo No. 3 - Gestión Social y Participación Ciudadana".

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

**7.1.1. 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

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

En el "Anexo No. 3 - Gestión Social y Participación Ciudadana", 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.

**7.2. 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 lo define la Constitución Política de Colombia.

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

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

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

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

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

En el "Anexo No. 3 - Gestión Social y Participación Ciudadana", se indica el procedimiento para la conformación del comité.

**7.2.1.1. Integrantes del Comité:** El Comité contará con los siguientes participantes:

1. Rector (a) de la institución educativa o su delegado
2. 3 Padres o madres de familia<sup>5</sup>
3. Personero estudiantil o su suplente

<sup>5</sup> En el caso de que el colegio cuente con manipuladoras de alimentos deberá participar una de ellas.

4. 2 niñas o niños titulares de derecho del Programa

El rector, debe implementar los comités con los integrantes antes descritos. Si requiere de la participación adicional de otro actor podrá hacerla con la aprobación del comité.

El Comité podrá citar a sus reuniones al Operador del Programa, quien deberá asistir a dicha citación la cual debe realizarse a través de la secretaria de educación con un tiempo de anticipación oportuna.

#### 7.2.1.2. Funciones del Comité:

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

**7.2.2. Mesas Públicas:** Las mesas públicas son encuentros presenciales de interlocución, diálogo abierto y comunicación de doble vía en la Región con los ciudadanos, para tratar temas puntuales que tienen que ver con el cabal funcionamiento del Servicio Público de Bienestar Familiar (SPBF), detectando anomalías, proponiendo correctivos y propiciando escenarios de prevención, cualificación y mejoramiento del mismo<sup>9</sup>.

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

La Entidad Territorial deberá notificar vía correo electrónico con mínimo 15 días hábiles de anterioridad al Ministerio de Educación Nacional la programación de la Mesa Pública, con el fin de que el MEN pueda publicar el evento en la página web para facilitar las vías de comunicación a la comunidad en general. Así mismo, la ETC deberá divulgar a través de los medios de comunicación la realización de dicho evento.

#### 7.2.2.1. Participantes de las mesas públicas:

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

**7.2.2.2. Funcionamiento de las 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 organizar mesas públicas municipales, acorde a la dinámica propia.

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

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

En el "Anexo No. 3 - Gestión Social y Participación Ciudadana", se establecen los mecanismos de inclusión social del Programa de Alimentación Escolar.

**ARTÍCULO SEGUNDO.- TRANSITORIO:** La ejecución del PAE que se encuentra en curso mediante contratos y convenios suscritos con anterioridad al Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015, finalizarán bajo los lineamientos técnicos – administrativos, estándares y condiciones mínimas de "abril de 2015"; la ejecución del programa mediante contratos, convenios o acuerdos que se vayan a suscribir con posterioridad al 16 de septiembre de 2015 se registrarán por el Decreto mencionado y por esta Resolución.

**ARTÍCULO TERCERO.-** La presente Resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

**PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE**

Dada en Bogotá D.C., el 02 OCT 2015

**LA MINISTRA DE EDUCACIÓN NACIONAL**

  
GINA MARIA PARODY D'ECHEONA  
7/7/15

*Vo. Bo.* Luis Enrique García de Bngard – Viceministro de de Educación Preescolar, Básica y Media  
*Vo.Bo.* Angela Patricia Henao – Directora de de Cobertura y Equidad  
*Vo. Bo.* Ingrid Carolina Silva Jefe Oficina Asesora Jurídica  
*Revisó:* Hernando A. Guerrero – Asesor

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/fecula de maíz	8-12 g		8-12 g			
ALIMENTO PROTEICO	Lácteos	Opcional			30 g	
	Queso		30 g	30 g		
	Carnes**	2 veces por semana			32 g	
	Carne roja o blanca		50 g	50 g		
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g	
	Leguminosas	Opcional			30 g	
Frijol o lenteja o garbanzo	10g		10g			
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 o yuca o Ñame o		60-75 g	60 g	60 g	
	Derivados de la Quinua	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 manteca	Total Semanal	25-30 g	25-30 g		
<b>RECOMENDACIONES DIARIAS PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRON</b>						
			<b>Total</b>	<b>Proteína g</b>	<b>Grasa g</b>	<b>Hierro mg</b>
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. Si el consumo de este 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		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/fecula 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, Bolo 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 o 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	
AZUCARES	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		
<b>RESUMEN DE LA MINUTA PATRON</b>						
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 PATRÓN TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE GRUPO DE EDAD 13-17 AÑOS 11 MESES					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			P. Bruto	P. Neto	
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 Quinúa		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	
	Chocotate		18 g (porción)	18 g (porción)	
GRASAS	Acete o mantequilla	Total semanal	40-45 g	40-45 g	
<b>RECOMENDACIONES DIARIAS DE TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL PARA LA PATRÓN</b>					
	<b>Proteico</b>	<b>Grasas</b>	<b>Carbo</b>	<b>Calcio</b>	<b>Hierro</b>
TOTAL	499	19,4	18,7	72,2	4,2
Recomendaciones diarias (13-17 años 11 meses)	2556	89,5	85,2	357,8	22
Adecuación	20%	21,7%	22,0%	20,2%	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 este 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		Porción 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	58 g	
Derivados de la Cúmba	25 g		25 g			
TUBERCULOS-RAICES- PLATANOS-DERIVADOS DE CEREAL	Subgrupo de alimentos					
	Papa, yuca, ñame, plátano o	Todos los días	50-82 g	50 g	50 g	
	Arroz o pan, etc	Opcional	40 g	40 g	40 g	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Hortalizas verduras y leguminosas verdes					
	Verdura	Todos los días	52-88 g	50 g	50 g	
JUGO	Fruta					
	Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	55-60 g	180 cc	
AZUCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	70-90 gr	70-90 gr		
GRASAS	Acete o manteca	Total semanal	25-30 g	25-30 g		
LECHE	Lácteos					
	Leche entera pasteurizada	Todos los días para consumo directo o 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****						
INFORMACIÓN NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Proteína g	Grasa g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	541	18.4	19.1	73.7	183.7	3.5
Recomendaciones diarias (4-6 años 11 meses)	1643	57.5	54.8	230	600	10.2
Adecuación	33%	32.0%	34.8%	32.0%	30.6%	35.1%
<p><b>Sopa:</b> 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>** <b>Carne blanca:</b> Dentro de las carnes blancas se incluye entre otras el pescado. Si el consumo de este se adecúa a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.</p> <p>***<b>Leguminosa:</b> 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>****<b>Condimentos:</b> 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		Porción 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, platano o Arepas pan, etc	Todos los días Opcional	90 - 134 60 g	80 g 60 g	80 g 60 g	
VERDURA FRIA O CALIENTE	Hortalizas verduras y leguminosas verdes					
	Verdura	Todos los días	65 - 103 g	60 g	80 g	
JUGO	Fruta					
	Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	55-60 g	180 cc	
AZUCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	70-80 gr	70-60 gr		
GRASAS	Aceto o manteca	Total semanal	30-35 g	30-35 g		
LECHE	Lácteos					
	Leche entera pasteurizada	Todos los días para consumo directo o 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****						
<b>ANEXO 1. ANÁLISIS NUTRICIONAL SEMANAL MINUTA PATRÓN</b>						
	Kcal	Proteína g	Grasa g	CHO g	Sal mg	Alm. mg
TOTAL	659	25,7	23,3	60,8	262,2	5
Recomendaciones diarias (7 - 12 años 11 meses)	1986	69,5	66,2	278	900	15
<b>Adecuación</b>	33%	36,9%	35,2%	31,2%	32,8%	33,1%
<p><b>Sopa:</b> 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><b>** Carne blanca:</b> Dentro de las carnes blancas se incluye entre grasas, el pescado. Si el consumo de éste se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espines</p> <p><b>***Leguminosa:</b> 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><b>****Condimentos:</b> 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		Porción servida
			P. Bruto	P. Neto	
ALIMENTO PROTEICO	Carne roja	2 veces por semana (opcional) 1 vez/semana (ligado)	90g	90 g	58 g
	Carne Blanca**	2 veces por semana	90-125 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 Quinoa	40 g		40 g		
TUBERCULOS-RAICES- PLATANOS-DERIVADOS DE CEREAL	Subgrupo de alimentos				
	Papa, yuca, ñame, plátano	Todos los días	100 - 167 g	100 g	100 g
	Arepas o pan, etc.	Opcional	50 g	80 g	80 g
VERDURA FRIA 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 tiempo de cocción	50-70 g	200 cc
AZÚCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	80-100 gr	90-100 gr	
GRASAS	Aceite o mantequilla	Total semanal	40-45 g	40-45 g	
LECHE	Lacteos				
	Leche entera pasteurizada	Todos los días para consumo directo o 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****					

RECOMENDACIONES DIARIAS PARA EL PRIMER SEMANAL MINUTA PATRON						
	Total	Proteínas g	Carbohidratos g	CHO g	Grasas g	Almidón g
TOTAL	812	33.4	27.4	107.4	268	5.5
Recomendaciones diarias (13- 17 años 11 meses)	2556	86.5	85.2	357.8	900	22
Adecuación	32%	37.4%	32.2%	30.0%	29.8%	24.8%

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

\*\* **Carne blanca:** Dentro de las carnes blancas se incluye entre otras, el pescado. Si el consumo de este se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente fresco, evitar huesos y espinas.

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

\*\*\*\* **Condimentos:** La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región debe tenerse en cuenta para la compra de alimentos.

## 1.7. Minuta Patrón – Ración Industrializada

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/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, mani de sal, mani con uvas pasas, mani 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:

	CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	Mg	Mg
APORTE MINIMO 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 MINIMO 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 MINIMO 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><b>POLLO:</b> 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><b>Requisitos generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto.</li> <li>- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.</li> <li>- No se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones.</li> <li>- <b>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</b></li> <li>- Se prohíbe el uso de alimentos a los que se les adicione Nitratos y/o Nitritos o sus sales, como embutidos y carnes curadas.</li> <li>- <b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> 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.</li> <li>- Vida Útil de los productos cárnicos en refrigeración: 5 días.</li> </ul> <p><b>Nota: Solo se permite el suministro de pechuga a los Titulares de Derecho.</b></p>
	<p><b>CARNE DE RES:</b> 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><b>Requisitos generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola.</li> <li>- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes.</li> <li>- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.</li> <li>- Prohibido el uso de nitritos y de permitidos en cualquiera de las preparaciones.</li> <li>- <b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> 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.</li> <li>- Vida Útil de los productos cárnicos en refrigeración: 5 días.</li> </ul> <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><b>Nota:</b> No se permite el empleo de carne molida, se puede utilizar preparaciones con carne desmechada y carne picada.</p>
	<p><b>PESCADO:</b> 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><b>Requisitos generales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, 5</li> <li>- detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto</li> <li>- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.</li> <li>- Se prohíbe el uso de alimentos a los que se les adicione Nitratos y/o Nitritos o sus sales, como embutidos, carnes curadas.</li> <li>- <b>Temperatura de almacenamiento y conservación:</b> 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 a las buenas prácticas de manipulación, para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.</li> <li>- La carne del pescado, debe presentar color característico, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), y consistencia firme.</li> <li>- Vida Útil del pescado en refrigeración: 2 días.</li> </ul> <p>Los productos acuícolas y pesqueros deben cumplir lo establecido en el Decreto 561 de</p>



1984, Resolución 776 de 2008, y Resolución 122 de 2012 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

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

**HIGADO DE RES** El hígado es un órgano o víscera roja de los animales de abasto que haya sido declarado apto para el consumo humano después del sacrificio, debe ser de color rojo carmín en la cara anterior y oscuro en la cara posterior, las piezas deben estar limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, contenido rumial, pelos, quistes y parásitos, de textura Firme, elástica y ligeramente húmeda, y de olor Característico.

*Requisitos generales:*

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

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

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

*Requisitos generales:*

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

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

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

*Requisitos generales:*

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

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.

**No se permite la entrega de embutidos de carne, pollo, pavo o pescado.**

#### HUEVOS

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

	<p>aire que no sobrepasa la altura establecida en los requisitos.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La cáscara debe ser fuerte y homogénea</li> <li>- Deben estar libres de contaminación.</li> <li>- Peso mínimo permitido: 55 gramos.</li> </ul> <p><i>Requisitos mínimos:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C</li> <li>- Vida Útil : 20 días.</li> </ul>
LEGUMINOSAS	<p><b>LENTEJA:</b> 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"> <li>- Lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas.</li> <li>- Se permite la presencia de: <ul style="list-style-type: none"> <li>Materias duras 0.3%</li> <li>Granos dañados 2.5%</li> <li>Granos abiertos 3%</li> <li>Granos partidos 2%</li> <li>Variedades contraste 3%</li> <li>Humedad máxima 13%</li> </ul> </li> <li>- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.</li> <li>- Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</li> <li>- 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.</li> </ul> <p>Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vida útil: 6 meses.</li> </ul> <p><b>FRIJOL:</b> Comprende todas las variedades del género <i>phaseolus spp.</i></p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frijol tipo I grado2 el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere.</li> <li>- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.</li> <li>- Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Vida útil: 6 meses.</li> </ul> <p><b>GARBANZO:</b> 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"> <li>- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.</li> <li>- Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Vida útil: 6 meses.</li> </ul> <p><b>ARVEJA VERDE SECA O AMARILLA:</b> Comprende los granos procedentes de la especie <i>pisum sativu</i>.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.</li> <li>- Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.</li> <li>- 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.</li> <li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad.</li> <li>- Vida útil: 6 meses.</li> </ul>

<p><b>FRUTAS</b></p>	<p>Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.</li> <li>- No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.</li> <li>- El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación</li> <li>- Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil:</li> </ul> <table border="1" data-bbox="505 537 1317 988"> <thead> <tr> <th>FRUTA</th> <th>TEMPERATURA ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th> <th>DE Y VIDA ÚTIL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Banano, manzana, naranja, patilla, granadilla</td> <td>Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad</td> <td>5 días</td> </tr> <tr> <td>Ciruela</td> <td>1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td>5 días</td> </tr> <tr> <td>Curuba amarilla, Feijoa, lulo</td> <td>1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td>5 a 10 días</td> </tr> <tr> <td>Guayaba</td> <td>1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td>5 a 10 días</td> </tr> <tr> <td>Papaya, melón, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol, uchuva y uva verde o negra</td> <td>1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td>3 a 5 días</td> </tr> </tbody> </table>	FRUTA	TEMPERATURA ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	DE Y VIDA ÚTIL	Banano, manzana, naranja, patilla, granadilla	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad	5 días	Ciruela	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 días	Curuba amarilla, Feijoa, lulo	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días	Guayaba	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días	Papaya, melón, pera, piña, tamarindo, tomate de árbol, uchuva y uva verde o negra	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	3 a 5 días
FRUTA	TEMPERATURA ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	DE Y VIDA ÚTIL																	
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																	
<p><b>VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</b></p>	<p>Corresponde a las verduras, hortalizas y leguminosas verdes, frescas y sanas que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.</li> <li>- Libres de humedad externa anormal.</li> <li>- Exentas de olores y sabores extraños.</li> <li>- Libres de impurezas y cuerpos extraños.</li> <li>- Exentas de síntomas de deshidratación.</li> <li>- Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil:</li> </ul> <table border="1" data-bbox="505 1345 1365 1677"> <thead> <tr> <th>VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</th> <th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th> <th>VIDA ÚTIL EN REFRIGERACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Maiz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Haba verde, Habichuela, Lechuga, Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria, Cebolla larga.</td> <td>Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento</td> <td>5 días</td> </tr> </tbody> </table>	VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL EN REFRIGERACIÓN	Maiz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Haba verde, Habichuela, Lechuga, Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria, Cebolla larga.	Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento	5 días												
VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL EN REFRIGERACIÓN																	
Maiz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Haba verde, Habichuela, Lechuga, Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria, Cebolla larga.	Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre-alistamiento	5 días																	
<p><b>TUBÉRCULOS, PLATANOS Y RAICES</b></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"> <li>- Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.</li> <li>- Enteros, con la forma característica de la variedad.</li> <li>- De aspecto fresco y consistencia firme</li> <li>- Exentas de síntomas de deshidratación.</li> <li>- Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.</li> <li>- Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles.</li> <li>- No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos.</li> <li>- La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de descomposición.</li> <li>- 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.</li> <li>- Vida útil: 15 días.</li> </ul>																		
<p><b>ARROZ:</b></p>																			

## CEREALES

*Requisitos generales:*

- 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.

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

**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 fannáceas 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.

*Requisitos generales:*

- Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
- Cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
- Vida Útil: 6 meses.

Debe cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

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

*Requisitos generales:*

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

Arepas de maíz refrigeradas, elaboradas a partir de La harina de maíz pre-cocida blanca o amarilla, aptas para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, pre-cocción y molienda.

##### Requisitos generales:

- No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.
- Las arepas pre-cocidas debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos.
- No deben presentar materiales o contaminantes extraños.
- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.
- Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 °C, protegido del ingreso de insectos y roedores.
- 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

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.

##### Requisitos generales:

- 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.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.</li> <li>- 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.</li> <li>- En la parte superior y laterales de la corteza no deben tener ampollas.</li> <li>- Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca.</li> <li>- La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.</li> <li>- Vida útil: 5 días</li> </ul>															
<p style="text-align: center;"><b>AZÚCAR BLANCO REFINADO Y PANELA</b></p>	<p><b>AZÚCAR BLANCO REFINADO:</b> 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"> <li>- El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos.</li> <li>- El azúcar blanco refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa.</li> <li>- 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.</li> <li>- Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento.</li> </ul> <p>Debe cumplir con lo establecido en la normatividad correspondiente para productos de esta naturaleza y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia: Decreto 1324 De 1998.</p> <p><b>PANELA:</b> 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"> <li>- La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos.</li> <li>- No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos.</li> <li>- En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras.</li> <li>- 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.</li> <li>- Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento.</li> </ul> <p><i>Requisitos del Proveedor:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Certificado: Diagnóstico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria)</li> <li>- Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación o procesamiento.</li> <li>- 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.</li> </ul> <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 style="text-align: center;"><b>ACEITES</b></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, mucilagos y jabones y a desodorización por procesos químicos o físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables.</p> <p><i>Requisitos generales:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%.</li> <li>- Puede corresponder a aceite puro o a mezclas de aceites.</li> <li>- Características fisicoquímicas:</li> </ul> <table border="1" data-bbox="568 2032 1323 2205"> <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"> <li>- 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.</li> <li>- Vida útil: 12 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento.</li> </ul>	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>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>
<b>LECHE DE VACA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE LARGA VIDA</b>	<p>La leche entera de vaca pasteurizada o, leche entera larga vida es el producto obtenido al someter la leche cruda, entera, a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de su flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características físico-químicas u organolépticas.</p> <p><i>Requisitos generales:</i> Debe cumplir con las siguientes características y condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- FISCOQUÍMICAS</li> <li>• Densidad a 15/15°C = 1.0300 g/mL</li> <li>• Materia Grasa Mínimo 3.0% m/m</li> <li>• - Extracto seco total Mínimo 11.3% m/m</li> <li>• Extracto seco desengrasado Mínimo 8.3% m/m</li> <li>• - Sedimento (impurezas macroscópicas) en grado máximo de escala de impurezas de 0.5 mg/500cm<sup>3</sup></li> <li>• Acidez expresada como ácido láctico: 0.14 a 0.19%</li> <li>• - Índice crioscópico Índice de refracción 0.54°C: 1 0.01°C ó mínimo n20 D 1.3420</li> <li>• Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar fresco y seco o en refrigeración de 0 – 4 °C.</li> <li>- Vida útil LECHE PASTEURIZADA: 3 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.</li> <li>- Vida útil LECHE LARGA VIDA: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.</li> </ul> <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>
<b>LECHE DE VACA EN POLVO ENTERA</b>	<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"> <li>- No se permite la adición de suero lácteo, ni azúcar</li> <li>- Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A y D.</li> <li>- El producto deberá tener las siguientes características físicoquímicas:</li> <li>• Humedad máximo 4.0% m/m</li> <li>• Materia grasa mínimo 26% m/m</li> <li>• Proteínas 24.5% m/m</li> <li>• Acidez expresada como ácido láctico: 0.9 a 1.3% m/m</li> <li>• Índice de solubilidad máximo 1.00 cm'</li> <li>• Sodio (Na) Máximo 0.42% m/m como constituyente natural</li> <li>• Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural Cenizas máximo 6.0% m/m</li> <li>- CONDICIONES ESPECIALES</li> <li>• Puede estar adicionada de (Limitadas por la BPF)</li> <li>• Mono y diglicéridos máximo 2.5 g/kg</li> <li>• Lecitina(ó fosfolípidos de fuentes naturales) máximo 2.5 g/kgm/m</li> <li>- 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</li> <li>- 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.</li> </ul> <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>
<b>QUESOS</b>	<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"> <li>- El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo.</li> <li>- Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea.</li> <li>- Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o</li> </ul>

	<p>medicamentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar libres de plaguicidas.</li> <li>- No debe la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada.</li> <li>- La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.</li> <li>- Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 °C.</li> <li>- Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.</li> </ul> <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"> <li>- Producto de color amarillo pálido, textura sólida y grasosa y con olor agradable.</li> <li>- 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.</li> <li>- Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.</li> <li>- Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986, Resoluciones 1804 y 11961 de 1989 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul> <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"> <li>- No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas.</li> <li>- Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto.</li> <li>- La pasta de chocolate debe tener las siguientes características:</li> </ul> <table border="1" data-bbox="646 1209 1214 1414"> <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"> <li>- 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.</li> <li>- Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento.</li> </ul> <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"> <li>- Solo se permite el empleo de Sal Yodada.</li> <li>- 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.</li> <li>- Vida útil: 12 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento.</li> </ul> <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><b>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.</b></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 antes de control, se debe implementar dicho plan, ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación la copia del documento en cada uno de ellos, con el fin de verificar los procesos y procedimientos implementados al interior del servicio de alimentación.

## 2. Proceso N° 2 Plantas de producción

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

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

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

## EXIGENCIAS TÉCNICAS POR ETAPA

ETAPA DEL PROCESO	CONDICIONES NECESARIAS
RECEPCIÓN MATERIA PRIMA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar control de las condiciones higiénico sanitarias de los vehículos que entregan las materias primas.</li> <li>• Realizar control del personal manipulador de alimentos que entrega las materias primas: uso dotación, prácticas higiénicas, documentación (carné de manipulación, certificado médico de aptitud para manipular alimentos).</li> <li>• Realizar control de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas.</li> <li>• Realizar control de temperatura de recepción de los alimentos que requieren condiciones especiales de almacenamiento según su naturaleza.</li> <li>• <b>Garantizar el uso y recepción de productos que por obligatoriedad deban presentar Registro Sanitario</b> (Artículo 41, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> <li>• Registrar el ingreso de la materia prima recibida.</li> </ul>
ALMACENAMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento.</li> <li>• Almacenar las materias primas según su naturaleza y condiciones necesarias para su conservación: refrigeración (0 a 4°C), congelación (temperaturas inferiores a -12°C), humedad relativa, aireación, etc.</li> <li>• 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).</li> <li>• Efectuar controles periódicos de las condiciones de almacenamiento de los productos almacenados en frío mínimo 2 veces al día: registro de temperatura productos en refrigeración y congelación.</li> </ul>
PRODUCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar las materias primas a procesar según el menú que corresponda, verificando sus características organolépticas y la información de rotulado.</li> <li>• Realizar proceso de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas en las concentraciones establecidas en el Plan de Saneamiento Básico implementado.</li> <li>• Utilizar equipos y utensilios que cumplan con las condiciones establecidas en el Capítulo II, Decreto 3075 de 1997.</li> <li>• Procesar los alimentos, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de los alimentos (mínimo 75°C), y realizar 2 controles de temperatura durante el tratamiento térmico de los alimentos.</li> <li>• Asegurar cumplimiento de las BPM durante el procesamiento de los alimentos (Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> </ul>
ENSAMBLE DE ALIMENTOS (SERVIDO CALIENTE) EN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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).</li> <li>• Realizar inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.</li> <li>• <b>Los empaques a utilizar en el empaque de las raciones deben cumplir con las siguientes características:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empaque individual para cada titular de derecho.</li> <li>• Sea de primer y único uso.</li> <li>• Posea compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a empacar.</li> <li>• Sea de material higiénico.</li> <li>• Que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados (temperatura mayor de 60°C hasta su entrega).</li> <li>• Fácil manejo y almacenamiento.</li> <li>• Amigable con el medio ambiente (material reciclable). <b>Nota: No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (Poliestireno expandido – EPS).</b></li> </ul> </li> <li>• Realizar control de los tiempos de exposición durante el ensamble de alimentos para minimizar factores de contaminación.</li> <li>• Estandarizar porciones de alimentos durante el servido, garantizando el ensamble de las cantidades establecidas en las minutas patrón. Garantizar gramajes de los componentes servidos.</li> <li>• Realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente, garantizando que éstas sean mínimo de 65°C.</li> </ul>
ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO ENSAMBLADO EN CALIENTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar equipos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad: <b>equipos isotérmicos</b>, los cuales deberán presentar las siguientes características: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estar fabricados en materiales sanitarios</li> <li>• De fácil manejo y desplazamiento (llantas).</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De fácil aseo y limpieza.</li> <li>• Que ayude a mantener las temperaturas de los alimentos durante el recorrido.</li> <li>• Verificar condiciones físicas e higiénico sanitarias de los <b>equipos isotérmicos</b>.</li> <li>• Realizar el almacenamiento de los alimentos previamente ensamblados, en los <b>equipos isotérmicos</b>.</li> <li>• Asegurar cumplimiento de las BPM durante el almacenamiento de los alimentos (Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> <li>• Verificar cantidades de raciones almacenadas en cada uno de los <b>equipos isotérmicos</b> empleados.</li> <li>• Identificar los <b>equipos isotérmicos</b> con un rótulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de raciones almacenadas en el equipo, e institución educativa destino de las raciones.</li> <li>• Llevar control de los tiempos de espera de las raciones almacenados en los <b>equipos isotérmicos</b>.</li> </ul>
DESPACHO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados (Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> <li>• Realizar control del personal manipulador de alimentos que realiza la entrega de los productos: uso dotación, prácticas higiénicas, documentación (carné de manipulación, certificado médico de aptitud para manipular alimentos).</li> <li>• Verificar condiciones higiénico sanitarias de los vehículos utilizados para el transporte de los alimentos ensamblados (Artículo 33, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). Los vehículos deben contar con <b>concepto sanitario favorable para el transporte de alimentos listos para el consumo</b>, con período de vigencia no mayor a 6 meses, y expedida por la autoridad sanitaria competente.</li> <li>• Realizar control de temperaturas de los alimentos almacenados en los <b>equipos isotérmicos</b>.</li> <li>• Realizar control de cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los <b>equipos isotérmicos</b>.</li> <li>• Registrar hora de despacho (y placa), identificando al personal manipulador de cada vehículo encargado de la entrega de los productos.</li> <li>• Garantizar el mantenimiento de las características de calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue de los <b>equipos isotérmicos</b> en los vehículos transportadores.</li> </ul>
TRANSPORTE Y ENTREGA DE LOS PRODUCTOS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada institución educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan el mantenimiento de sus características de calidad e inocuidad iniciales.</li> <li>• Realizar control de temperatura de los alimentos durante la entrega a las instituciones educativas.</li> <li>• Efectuar el descargue de los <b>equipos isotérmicos</b> correspondientes para cada institución educativa, garantizando en todo momento, la conservación de las características generales de los alimentos.</li> <li>• Verificar la cantidad de raciones entregadas en cada institución educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar pérdida de temperatura.</li> <li>• Implementar formato de entrega de las raciones que recopile la siguiente información: hora de entrega, cantidad de raciones entregadas, temperatura de las raciones previamente verificada, responsables de la entrega y la recepción de los productos en cada institución educativa: Nombre, firma, número de documento de identidad, teléfonos de contacto, observaciones.</li> </ul>
ENTREGA PUESTO PUESTO DEL SERVICIO (ETAPA EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El operador deberá designar personal manipulador de alimentos para que realice la entrega y distribución de las raciones a los titulares de derecho en cada una de las instituciones educativas. Quienes deberán:</li> <li>• Almacenar los <b>equipos isotérmicos</b> con los alimentos, en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso.</li> <li>• Realizar la distribución de los alimentos a los titulares de derecho, a la mayor brevedad después del proceso de recepción: <b>máximo 1 hora</b>. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas y guantes), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas.</li> <li>• Registrar en el formato correspondiente, la información de los titulares de derecho que reciben los alimentos.</li> <li>• El Rector deberá designar a una persona responsable de la verificación de las raciones suministradas por el operador. Dentro de sus obligaciones, la persona designada deberá:</li> <li>• Verificar las condiciones higiénico sanitarias del vehículo de transporte, y el cumplimiento de las prácticas higiénicas del personal manipulador.</li> <li>• Verificar las cantidades y las condiciones de entrega de los productos suministrados por el operador.</li> </ul>

- Verificar en compañía del personal distribuidor, la temperatura y las cantidades de alimentos recibidos.
- Acompañar el proceso de descargue de los **equipos isotérmicos** de los vehículos, verificando su adecuado manejo por parte del personal de transporte.
- Consignar en el formato respectivo la información evidenciada: hora de entrega, temperatura de recepción de los alimentos, cantidad de raciones recibidas, información personal (nombre, firma, número de documento de identidad, teléfono de contacto), y las observaciones que correspondan respecto a la entrega de las raciones por parte del operador.
- Velar por que se propicien los espacios y tiempos y adecuados al interior de la institución educativa para el consumo de los alimentos.
- Implementar estrategias de consumo adecuado y aprovechamiento de los alimentos con los diferentes actores del PAE.
- Recolectar en bolsas plásticas y realizar el manejo adecuado de los residuos resultantes, clasificándolos de acuerdo con su naturaleza y características.
- Velar por el adecuado manejo de los **equipos isotérmicos** al interior de la Institución educativa, garantizando su posterior entrega al operador en las mismas condiciones en que fueron recibidos.
- Reportar al Ministerio de Educación Nacional, supervisión y/o Interventoría cualquier novedad presentada en el marco de funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar

FIN ANEXO No. 1.

## ANEXO No. 2.

## FASE DE ALISTAMIENTO, EQUIPOS, DOTACIÓN E IMPLEMENTOS DE ASEO

## 1. ALISTAMIENTO:

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

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

b) Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con **CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE**, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato.

c) Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.

d) Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga como mínimo:

- Objetivos.
- Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias.
- Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.
- Hoja de vida con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

f) **Plan de capacitación** y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la



prionización 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 viveres, 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	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
<b>4 años - 6 años y 11 meses</b>	1643	57,5	54,8	230	600	10,3
<b>7 años - 12 años y 11 meses</b>	1986	69,5	66,2	278	800	15
<b>13 años - 17 años y 11 meses</b>	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 minuta 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 edad<sup>1</sup>.
- 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 menús<sup>2</sup>**

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 profesional<sup>3</sup>, debe elaborar los ciclos de menús de 21 días, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes<sup>4</sup> 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 menú debe publicarse en cada uno de los comedores escolares, en un lugar visible para toda la comunidad educativa.**

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> **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.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> 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.

En el caso de atención a grupos étnicos<sup>3</sup> se deben incluir en los ciclos de menús y lista de intercambios, los alimentos y preparaciones autóctonas y tradicionales, que respeten los hábitos alimentarios, 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 nutricional<sup>6</sup> 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	HASTA 100	HASTA 200	HASTA 300	HASTA 400	HASTA 500	HASTA 500
	RACIONE	RACIONE	RACIONE	RACIONE	RACIONE	RACIONE	RACIONE
	S	S	S	S	S	S	S
	CANTIDA	CANTIDA	CANTIDA	CANTIDA	CANTIDA	CANTIDA	CANTIDA
	D	D	D	D	D	D	D
Estufa de gas lineal de tres quemadores	1	1	1	1	1	1	1
Estufa enana - Un quemador grande	0	0	0	1	2	2	3
Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio	1	1	1	1	1	1	1
Regulador de gas*	1	1	1	1	1	1	1
Manguera de gas*	1	1	1	1	1	1	1
Nevera de 336 litros y 12 pies	1	1	0	0	0	0	0
Nevera de 512 litros o 19 pies	0	0	1	1	1	1	1
Licuada industrial	0	1	1	1	1	1	1
Balanza de 25 Libras mecánica	1	1	1	1	0	0	0
Balanza Romana 20@	0	0	0	0	1	1	1
Balanza Gramera de mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad.	1	1	1	1	1	1	1

<sup>3</sup> Son grupos étnicos los Indígenas, Afrocolombianos, Raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, ROM/ Gitano y Palenqueros.

<sup>6</sup> El análisis nutricional se debe realizar con base en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF, en su última versión de actualización.

Mecánica o digital.							
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	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Estufa de gas lineal - tres quemadores	1	1	1	1	1	1	1
Estufa enana - Un quemador grande	0	1	1	1	2	2	3
Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio*	1	1	1	1	1	1	1
Regulador de gas*	1	1	1	1	1	1	1
Manguera de gas*	1	1	1	1	1	1	1
Nevera de 336 litros o 12 pies	1	1	0	0	0	0	0
Nevera de 512 litros o 19 pies	0	0	1	1	1	1	1
Congelador puerta 5 pies - Capacidad 30 Kilos	0	1	1	0	0	0	0
Congelador puerta 7 pies - Capacidad 45 Kilos	0	0	0	1	1	1	1
Congelador puerta 15 pies - Capacidad 70 Kilos	0	0	0	0	1	1	1
Licuadora no industrial	1	1	1	1	1	1	1
Licuadora Industrial 4 Litros	0	0	0	1	1	1	1
Balanza de 25 Libras mecánica	1	1	1	1	0	0	0
Balanza Romana 20@	0	0	0	0	1	1	1
Balanza Gramera De mesa. máximo de 10 gramos de sensibilidad.	1	1	1	1	1	1	1
Mecánica o digital.							
Molino con motor 1 H.P.	0	0	0	1	1	1	1
Termómetro de punzón análogo o digital uno para	1	1	1	1	1	1	1

temperaturas de frio y otro para caliente.							
--	--	--	--	--	--	--	--

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
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 (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 o 36 litros	1	2	0	2	2	3	3
	# 40 o 50 litros	0	0	3	3	5	5	5
Paila 46 centímetros	46 cms.	1	2	4	4	5	6	6
Pinzas	Grande	2	2	2	3	3	3	3
Cucharones y cucharas medidoras de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servidos estandarizadas	Plástico o en acero inoxidable	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad
Vasos medidores y probetas de acuerdo a los cupos	Plástico	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad

atendidos, ingrediente s y porciones de servido estandariza das								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

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

cucharas o en medidoras de acero acuerdo a los cupos atendidos. ingredientes y porciones de servido estandarizadas			necesidad	necesidad	necesidad	necesidad	necesidad	necesidad
Vasos medidores y probeta de acuerdo a los cupos atendidos. ingredientes y porciones de servido estandarizadas	Plásticos	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad

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

Claridad sobre la no utilización del implemento

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

### 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 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Tenedor mesa	50	100	120	180	240	300	350
Cuchara sopera	50	100	120	180	240	300	350
Plato	50	100	120	180	240	240	240
Pocillo	50	100	120	180	240	240	240
Vaso	50	100	120	180	240	300	350
Tina plástica mediana	2	4	4	1	0	0	0
Tina plástica grande	0	0	0	2	3	3	4
Mesas de comedor- puesto para comer	Un puesto por niño o niña atendido en el turno respectivo						
Sillas de comedor - puesto para sentarse	Una silla, butaca o puesto en banca por niño o niña atendido en el turno respectivo						

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

Nota 1: Hasta 100 raciones debe haber un elemento por usuario y a partir de 101 se calcula sobre el 60% correspondiente a la cobertura de la institución o sede educativa

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

Nota 2: Si alguno de los utensilios mencionados no son necesarios dada la logística u operación propia del Programa en alguno de los comedores escolares, previa verificación y autorización del supervisor no será exigida su existencia.

### 3. IMPLEMENTOS DE ASEO

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

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

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Cepillo largo cerdas duras	1
Cepillo de mano cerdas duras	1
Esponja plástica para el lavado de ollas.	2

## RESOLUCIÓN NÚMERO

16432 DE 2015

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

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

FIN ANEXO No. 2.



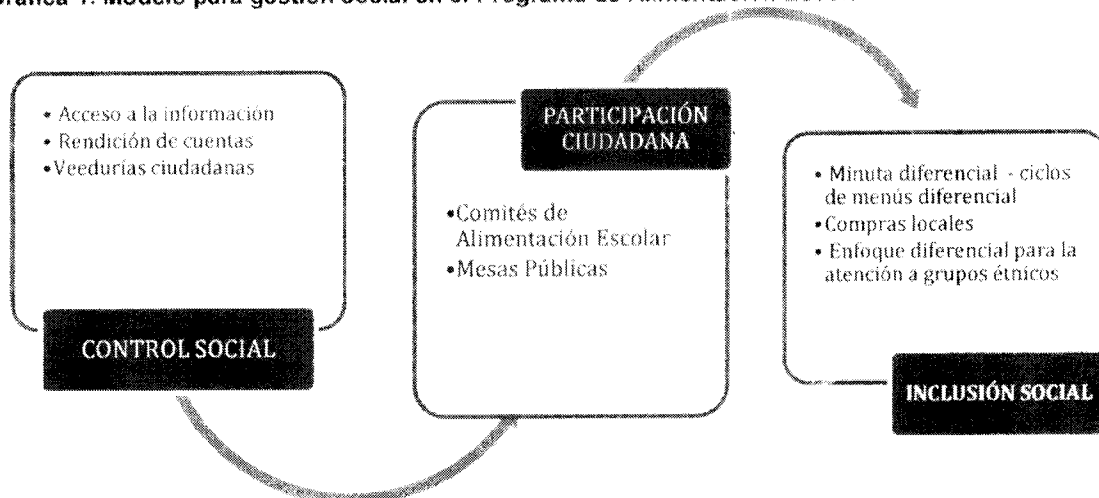
ANEXO No. 3.  
GESTIÓN SOCIAL Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

4. GESTIÓN SOCIAL

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

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

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



4.1. ACTORES

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

4.1.1. Rector

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

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

- Registrar, actualizar y validar la información referente a los titulares de derecho del PAE de forma oportuna en el SIMAT y/o en los sistemas de información establecidos desde el Ministerio de Educación Nacional.
- Conformar y velar por el funcionamiento del comité de alimentación escolar en su establecimiento educativo. Como soporte el rector debe conservar el archivo con las actas de conformación y actas de reuniones del comité y deberá remitir copia a la Secretaría de Educación.
- Realizar el proceso de focalización de los titulares de derecho del PAE, una vez hayan sido priorizados por las secretarías de Educación.

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

4.1.2. Niños, Niñas, Adolescentes y Jóvenes

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

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

4.1.3. Padres de Familia

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

La Corte Constitucional señaló en la Sentencia C-1338/00 de 2000 que *"la participación ciudadana es un principio fundamental que ilumina todo el actuar social y colectivo en el Estado social de derecho, y que, (...) persigue un incremento histórico cuantitativo y cualitativo de las oportunidades de los ciudadanos de tomar parte en los asuntos que comprometen los intereses generales. Por ello mismo, mirada desde el punto de vista del ciudadano, la participación democrática es un derecho-deber, toda vez que le concede la facultad y a la vez la responsabilidad de hacerse presente en la dinámica social que involucra intereses colectivos"*<sup>7</sup>.

<sup>7</sup> Procuraduría general de la Nación. Guía de participación ciudadana

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

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

#### 4.1.4. Docentes

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

El Programa de Alimentación Escolar es una estrategia que en coherencia con la Carta Magna, busca contribuir para garantizar el acceso y la permanencia en el sistema educativo. Adicionalmente, el PAE busca mejorar los indicadores de educación, reducir la desigualdad de oportunidades entre las y los niños colombianos y ayuda a combatir los círculos viciosos de pobreza ya que tiene impacto positivo en el aumento de la escolaridad, la nutrición y la equidad<sup>8</sup>.

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

Teniendo en cuenta lo anterior y también la Ley 115 de 1994 – Ley General de Educación, en virtud de la cual *"el docente es el orientador del proceso de formación, enseñanza y aprendizaje de los educandos"*<sup>9</sup> y los directivos docentes son *"los educadores que ejerzan funciones de dirección, de coordinación, de supervisión e inspección, de programación y de asesoría"*, la participación de estos actores permite que la alimentación escolar se constituya en un acto pedagógico, un espacio en donde se formen hábitos de alimentación saludable, se promueva la ciudadanía y el ejercicio de los derechos humanos.

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

#### 4.1.5. Comunidad

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

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

### 5. CONTROL SOCIAL

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

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

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

#### 5.1. Acceso a la Información<sup>10</sup>

Para ejercer la participación ciudadana, el control social y poder generar en la ciudadanía la pertenencia del Programa se requiere permitir y promover el acceso a la información del PAE. Para ello, las 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

<sup>8</sup> Tomado de Cinde – G xponencial. Informe final Evaluación de Operaciones y Resultados para Determinar el Grado de Efectividad del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Febrero 2013. Pág. 158.

<sup>9</sup> Ley 114 de 1994 Artículo 104.

<sup>10</sup> En caso de que el establecimiento educativo se encuentre ubicado en una comunidad, resguardo o territorio indígena la información publicada debe ser de fácil entendimiento para la comunidad.

**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:*

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

**5.3.3. ¿Cómo se puede constituir una veeduría ciudadana para acompañar el PAE?**

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

- Elección democrática de los veedores
- Elaboración del acta de constitución
- Inscripción en personería o cámara de comercio
- Registro de la veeduría
- 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.
- 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 del PAE solicitando el reconocimiento ante la Personería o Cámara de Comercio del lugar y surtiendo los demás trámites necesarios.

**6. PARTICIPACIÓN CIUDADANA**

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

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

**6.1. Comité de Alimentación Escolar en los Establecimientos Educativos**

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

**Procedimiento para la conformación del comité:**

- Las Secretarías de Educación solicitarán a los rectores de las instituciones y sedes educativas donde opere el Programa la conformación de los comités.

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

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

## 6.2. Mesas Públicas

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

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

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

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

## 7. INCLUSIÓN SOCIAL

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

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

### 7.1. Promoción de Compras Locales como Aporte al Desarrollo de las Economías Locales<sup>11</sup>

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

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

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

- Genera espacios de aprendizaje acorde al contexto de los beneficiarios del PAE, así como la posibilidad de dinamizar la economía de sus familias articulando con los establecimientos educativos que tengan Proyectos Institucionales de Educación Campesina y Rural y Proyectos Etnoeducativos.
- Promueve los hábitos de alimentación saludable y consumo de alimentos frescos e inocuos.
- Garantiza el acceso a alimentos autóctonos que fomenten la conservación de la cultura alimentaria local para los niños, niñas y adolescentes titulares de derecho.

<sup>11</sup> 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.

- 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"<sup>12</sup>

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

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

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

a. Las organizaciones étnicas podrán ser contratadas para la operación del servicio, siempre y cuando cumplan los requisitos para garantizar calidad en la prestación del servicio.

b. Si el cabildo, asociación o consejo comunitario es contratado para operar el programa en su comunidad, la concertación se hace desde el inicio del proceso de contratación y la firma del contrato es en sí misma una manifestación de la voluntad y consentimiento para el ingreso del Programa.

c. En caso de que las organizaciones étnicas no puedan operar el Programa, el operador elegido deberá generar espacios de diálogo para establecer acuerdos que permitan garantizar la atención diferencial.

Los aspectos mínimos para generar consensos son:

- Forma de vinculación de las manipuladoras de alimentos pertenecientes a los grupos étnicos
- Ciclos de menús diferenciales, es decir, con inclusión de alimentos y preparaciones 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 deben garantizar que la realización de dichas reuniones o procesos de acuerdos o concertación no retrasen ni interfieran con los tiempos de atención de alimentación escolar.

### 7.3. Ciclos de Menús Diferenciales

La alimentación es un acto cultural, trascendente y por tanto representativo y simbólico en todas las culturas especialmente en las comunidades étnicas y cualquier inclusión de alimentos y métodos de preparación modifican de manera significativa la cultura tradicional.

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

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

En el caso de atención a grupos étnicos<sup>13</sup> se deben incluir en los ciclos de menús y lista de intercambios, los alimentos y preparaciones autóctonas y tradicionales, que respeten los hábitos alimentarios y fomenten sus tradiciones. Dando cumplimiento a lo previsto en la Constitución Política de Colombia, los Ciclos de Menús que deben ser expuestos de manera visible en las instituciones y centros educativos deben ser escritos en el castellano como idioma oficial, y en la lengua nativa correspondiente a cada grupo étnico.

FIN ANEXO No. 3.

<sup>12</sup> Departamento Nacional de Planeación. Guía para la Incorporación de la Variable Étnica y el Enfoque Diferencial en la Formulación e Implementación de Planes y Políticas a nivel nacional y territorial. Bogotá 2012. P 23

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

