

ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017

ANEXO No. 1  
ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

1. MINUTAS PATRON

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

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE GRUPO DE EDAD 4-8 AÑOS 11 MESES					
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
BEBIDA CON LECHE <sup>1</sup>	LÁCTEOS	Todos los días	13 g	13 g	200 cm <sup>3</sup> (mitad agua - mitad leche)
	Leche en polvo o		100 cm <sup>3</sup>	100 cm <sup>3</sup>	
	Leche entera pasteurizada				
	Para preparación de las bebidas				
	Avena/fecula de maíz o	Todos los días	10 g	10 g	
	Chocolate		18 g (porción)	18 g (porción)	
ALIMENTO PROTEICO <sup>2</sup>	LÁCTEOS	3 veces por semana			
	Queso		30 g	30 g	30 g
	CARNES				
	Carne roja		50 g	50 g	32 g
	Carne blanca		50 g	50 g	40 g
	HUEVO		55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS				
	Frijol o lenteja o garbanzo		10 g	10 g	30 g
CEREAL ACOMPAÑANTE <sup>3</sup>	CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Todos los días			
	Galletas/tostadas o		20 g	20 g	20 g
	Pan, mojiçón, torta, almojábana o		35 g	35 g	35 g
	Arepa, bollo o		50 g	50 g	50 g
	Arroz o		30 g	30 g	68 g
	Pasta o		20 g	20 g	45 g
	Plátano o		100 g	60 g	60 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha		75 g	60 g	60 g
FRUTA <sup>4</sup>	FRUTAS	2 veces por semana			
	Porción de fruta entera		Depende del tipo de fruta	80 g	80 g
AZÚCARES	AZÚCARES	Todos los días			
	Azúcar o panela		5 g	5 g	
GRASAS	GRASAS	Todos los días			
	Aceite o		4 cm <sup>3</sup>	4 cm <sup>3</sup>	
	Margarina		4 g	4 g	

Condimentos<sup>5</sup>

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	332	13,1	12,0	43,1	200	2,6
Recomendaciones diarias (4-8 años 11 meses)	1518	53,1	50,6	212,5	800	6,2
Adecuación total	22%	25%	24%	20%	25%	42%

Observaciones

<sup>1</sup> **Bebidas con Leche:** La porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche

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

<sup>3</sup> **Cereal acompañante:** Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región, se puede intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.

<sup>4</sup> **Fruta:** El peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el estudiante consuma el peso definido. Debe ofrecerse en los días en que no se suministra alimento proteico.

<sup>5</sup> **Condimentos:** Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales; en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, reafirmadores de sabor artificial, o condimentos o salsas ultraprocesadas.

**Nota:** La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente al estudiante.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)						
	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	368	15,2	12,3	49,4	280	3,6
Recomendaciones diarias (4-8 años 11 meses)	1518	53,1	50,6	212,5	800	6,2
Adecuación total	24%	29%	24%	23%	35%	59%

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

**ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017**

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

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE GRUPO DE EDAD 9-13 AÑOS 11 MESES							
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA		
			PESO BRUTO	PESO NETO			
BEBIDA CON LECHE <sup>1</sup>	<b>LÁCTEOS</b>						
	Leche en polvo o	Todos los días	13 g	13 g	200 cm <sup>3</sup> (mitad agua - mitad leche)		
	Leche entera pasteurizada		100 cm <sup>3</sup>	100 cm <sup>3</sup>			
	<b>Para preparación de las bebidas</b>						
	Avena/fecula de maíz o	Todos los días	10 g	10 g			
Chocolate	18 g (porción)		18 g (porción)				
ALIMENTO PROTEICO <sup>2</sup>	<b>LÁCTEOS</b>						
	Queso	3 veces por semana	45 g	45 g	45 g		
	<b>CARNES</b>						
	Carne roja		60 g	60 g	39 g		
	Carne blanca		60 g	60 g	48 g		
	<b>HUEVO</b>						
			55 g	50 g	50 g		
<b>LEGUMINOSAS SECAS</b>							
Frijol o lenteja o garbanzo		20 g	20 g	60 g			
CEREAL ACOMPAÑANTE <sup>3</sup>	<b>CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS</b>						
	Galletas/tostadas o	Todos los días	30 g	30 g	30 g		
	Pan, mojiçón, torta, almojábana o		80 g	80 g	80 g		
	Arepa, bollo o		100 g	100 g	100 g		
	Arroz o		40 g	40 g	90 g		
	Pasta o		25 g	25 g	25 g		
	Plátano o		133 g	80 g	80 g		
	Papa, yuca, ñame, arracacha		100 g	80 g	80 g		
<b>FRUTAS</b>							
Porción de fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	100 g	100 g			
AZÚCARES	<b>AZÚCARES</b>						
	Azúcar o panela	Todos los días	9 g	9 g			
GRASAS	<b>GRASAS</b>						
	Aceite o	Todos los días	7 cm <sup>3</sup>	7 cm <sup>3</sup>			
	Margarina		7 g	7 g			
<b>APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN</b>							
	<b>Kcal</b>	<b>Proteína g</b>	<b>Grasas g</b>	<b>Carbohidratos g</b>	<b>Calcio mg</b>	<b>Hierro mg</b>	
TOTAL	473	17,3	17,1	62,4	245	3,5	
Recomendaciones diarias (9-13 años 11 meses)	<b>2245</b>	<b>78,6</b>	<b>74,8</b>	<b>314,3</b>	<b>1100</b>	<b>8,7</b>	
<b>Adecuación total</b>	21%	22%	23%	20%	22%	40%	
<b>Observaciones</b>							
<sup>1</sup> <b>Bebidas con Leche:</b> La porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche							
<sup>2</sup> <b>Alimento proteico:</b> La frecuencia de alimento proteico es 3 veces a la semana; de las cuales 2 veces se debe ofrecer carne roja o blanca y 1 vez a la semana leguminosa, queso o huevo, máximo se puede ofrecer la leguminosa 2 veces en el ciclo. Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye pollo, pescado si el consumo de este se adecua a los hábitos de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.							
<sup>3</sup> <b>Cereal acompañante:</b> Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región, se puede intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.							
<sup>4</sup> <b>Fruta:</b> El peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el estudiante consuma el peso definido. Debe ofrecerse en los días en que no se suministra alimento proteico.							
<sup>5</sup> <b>Condimentos:</b> Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales; en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realizadores de sabor artificial, o condimentos o salsas ultraprocesadas.							
<b>Nota:</b> La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e inventorial, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente al estudiante.							
<b>Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)</b>							
	<b>Kcal</b>	<b>Proteína g</b>	<b>Grasas g</b>	<b>Carbohidratos g</b>	<b>Calcio mg</b>	<b>Hierro mg</b>	
TOTAL	509	19,4	17,4	68,7	325	4,5	
Recomendaciones diarias (9-13 años 11 meses)	<b>2245</b>	<b>78,6</b>	<b>74,8</b>	<b>314,3</b>	<b>1100</b>	<b>8,7</b>	
<b>Adecuación total</b>	23%	25%	23%	22%	30%	52%	

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

**ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017**

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

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE GRUPO DE EDAD 14-17 AÑOS 11 MESES						
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA	
			PESO BRUTO	PESO NETO		
BEBIDA CON LECHE <sup>1</sup>	<b>LÁCTEOS</b>					
	Leche en polvo o	Todos los días	13 g	13 g	200 cm3 (mitad agua - mitad leche)	
	Leche entera pasteurizada		100 cm <sup>3</sup>	100 cm <sup>3</sup>		
	<b>Para preparación de las bebidas</b>					
	Avena/fecula de maíz o	Todos los días	10 g	10 g		
	Chocolate		18 g (porción)	18 g (porción)		
ALIMENTO PROTEICO <sup>2</sup>	<b>LÁCTEOS</b>					
	Queso	3 veces por semana	55 g	55 g	55 g	
	<b>CARNES</b>					
	Carne roja		70 g	70 g	45 g	
	Carne blanca		70 g	70 g	56 g	
	<b>HUEVO</b>					
			55 g	50 g	50 g	
<b>LEGUMINOSAS SECAS</b>						
Frijol o lenteja o garbanzo	30 g	30 g	90 g			
CEREAL ACOMPAÑANTE <sup>3</sup>	<b>CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS</b>					
	Galletas/tostadas o	Todos los días	40 g	40 g	40 g	
	Pan, mojócn, torta, almojábana o		110 g	110 g	110 g	
	Arepa, bollo o		120 g	120 g	120 g	
	Arroz o		50 g	50 g	112 g	
	Pasta o		45 g	45 g	102 g	
	Plátano o		183 g	110 g	110 g	
	Papa, yuca, ñame, arracacha		138 g	110 g	110 g	
<b>FRUTAS</b>						
Porción de fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	120 g	120 g		
AZÚCARES	<b>AZÚCARES</b>					
	Azúcar o panela	Todos los días	11 g	11 g		
GRASAS	<b>GRASAS</b>					
	Aceite o	Todos los días	9 cm <sup>3</sup>	9 cm <sup>3</sup>		
	Margarina		9 g	9 g		

**APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN**

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	583	20,7	20,8	78,2	277	4,3
Recomendaciones diarias (14-17 años 11 meses)	2856	100,0	95,2	399,9	1100	11,8
<b>Adecuación total</b>	20%	21%	22%	20%	25%	36%

**Observaciones**

<sup>1</sup> **Bebidas con Leche:** La porción de leche incluida en la minuta patrón, es necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche

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

<sup>3</sup> **Cereal acompañante:** Se debe ofrecer todos los días y adecuar a los hábitos alimentarios de la región, se puede intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.

<sup>4</sup> **Fruta:** El peso bruto de las frutas varía de acuerdo a la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el estudiante consuma el peso definido. Debe ofrecerse en los días en que no se suministra alimento proteico.

<sup>5</sup> **Condimentos:** Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales; en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, o condimentos o salsas ultraprocesadas.

**Nota:** La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

**Aporte de Minuta Patrón con inclusión de 10g de Bienestarina\* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)**

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	619	22,8	21,1	84,5	357	5,3
Recomendaciones diarias (14 - 17 años 11 meses)	2856	100,0	95,2	399,9	1100	11,8
<b>Adecuación total</b>	22%	23%	22%	21%	32%	45%

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

**ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017**

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

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 4-8 AÑOS 11 MESES						
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA	
			PESO BRUTO	PESO NETO		
ALIMENTO PROTEICO <sup>1</sup>	<b>CARNES</b>					
	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	55 g	55 g	35 g	
	Carne blanca	2 veces por semana	55 g	55 g	44 g	
	<b>HUEVO</b>	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g	
	<b>LEGUMINOSAS SECAS<sup>2</sup></b>					
	Frijol o lenteja o garbanzo	2 veces por semana	15 g	15 g	45 g	
CEREAL	<b>CEREALES</b>					
	Arroz	Todos los días	40 g	40 g	90 g	
	Pasta		35 g	35 g	80 g	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	<b>TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL</b>					
	Plátano o	Todos los días	100 g	60 g	60 g	
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		75 g	60 g	60 g	
	Arepa, bollo o		40 g	40 g	40 g	
	Pan		30 g	30 g	30 g	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	<b>VERDURAS</b>					
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g	
BEBIDA	<b>FRUTAS<sup>3</sup></b>					
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cm <sup>3</sup>	
AZÚCARES	<b>AZÚCARES</b>					
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g		
GRASAS	<b>GRASAS</b>					
	Aceite o	Todos los días	10 cm <sup>3</sup>	10 cm <sup>3</sup>		
	Margarina		10 g	10 g		
LECHE <sup>4</sup>	<b>LÁCTEOS</b>					
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	100 cm <sup>3</sup>	100 cm <sup>3</sup>	100 cm <sup>3</sup>	
	Leche en polvo o		13 g	13 g	13 g	
	Queso		15 g	15 g	15 g	
Condimentos <sup>5</sup>						
<b>APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN</b>						
	<b>Kcal</b>	<b>Proteína g</b>	<b>Grasas g</b>	<b>Carbohidratos g</b>	<b>Calcio mg</b>	<b>Hierro mg</b>
TOTAL	495	15,9	15,8	72,2	170	4,0
Recomendaciones diarias (4-8 años 11 meses)	1518	53,1	50,6	212,5	800	6,2
<b>Adecuación total</b>	33%	30%	31%	34%	21%	65%
<b>Observaciones</b>						
* <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						
<sup>1</sup> <b>Alimento proteico:</b> Dentro de las carnes roja se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo. Pescado si el consumo se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.						
<sup>2</sup> <b>Leguminosas:</b> Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.						
<sup>3</sup> <b>Frutas:</b> En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola). La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.						
<sup>4</sup> <b>Leche:</b> Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje. Las salsas que en sus ingredientes lleven lácteo, no será tenido en cuenta como el aporte total del 100% de este componente, caso en el cual el operador deberá indicar qué gramaje se utiliza para la preparación de la salsa. el gramaje de 13g de leche en polvo es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cm <sup>3</sup> mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo						
<sup>5</sup> <b>Condimentos:</b> Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales; en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, o condimentos o salsas ultraprocesadas.						
<b>Nota:</b> La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.						

<b>Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)</b>						
	<b>Kcal</b>	<b>Proteína g</b>	<b>Grasas g</b>	<b>Carbohidratos g</b>	<b>Calcio mg</b>	<b>Hierro mg</b>
TOTAL	531	18,0	16,1	78,5	250	5,1
Recomendaciones diarias (4-8 años 11 meses)	1518	53,1	50,6	212,5	800	6,2
<b>Adecuación total</b>	35%	34%	32%	37%	31%	82%

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

**ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017**

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

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 9 - 13 AÑOS 11 MESES						
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA	
			PESO BRUTO	PESO NETO		
ALIMENTO PROTEICO <sup>1</sup>	<b>CARNES</b>					
	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	90 g	90 g	58 g	
	Carne blanca	2 veces por semana	90 g	90 g	72 g	
	<b>HUEVO</b>					
		1 vez por semana	55 g	50 g	50 g	
CEREAL	<b>LEGUMINOSAS SECAS<sup>2</sup></b>					
	Frijol o lenteja o garbanzo	2 veces por semana	25 g	25 g	75 g	
	<b>CEREALES</b>					
	Arroz	Todos los días	50 g	50 g	113 g	
	Pasta		45 g	45 g	102 g	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	<b>TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL</b>					
	Plátano o	Todos los días	167 g	100 g	100 g	
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		125 g	100 g	100 g	
	Arepa, bollo o		80 g	80 g	80 g	
Pan	50 g		50 g	50 g		
VERDURA FRÍA O CALIENTE	<b>VERDURAS</b>					
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	60 g	60 g	
BEBIDA	<b>FRUTAS</b>					
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cm <sup>3</sup>	
AZÚCARES	<b>AZÚCARES</b>					
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g		
GRASAS	<b>GRASAS</b>					
	Aceite o	Todos los días	14 cm <sup>3</sup>	14 cm <sup>3</sup>		
	Margarina		14 g	14 g		
LECHE <sup>4</sup>	<b>LÁCTEOS</b>					
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	100 cm <sup>3</sup>	100 cm <sup>3</sup>	100 cm <sup>3</sup>	
	Leche en polvo o		13 g	13 g	13 g	
	Queso		30 g	30 g	30 g	
<b>Condimentos<sup>5</sup></b>						
<b>APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN</b>						
	<b>Kcal</b>	<b>Proteína g</b>	<b>Grasas g</b>	<b>Carbohidratos g</b>	<b>Calcio mg</b>	<b>Hierro mg</b>
TOTAL	685	23,4	22,8	96,5	217	5,7
Recomendaciones diarias (9-13 años 11 meses)	<b>2245</b>	<b>78,6</b>	<b>74,8</b>	<b>314,3</b>	<b>1100</b>	<b>8,7</b>
<b>Adecuación total</b>	30%	30%	30%	31%	20%	65%
<b>Observaciones</b>						
* <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						
<sup>1</sup> <b>Alimento proteico:</b> Dentro de las carnes roja se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo. Pescado si el consumo se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.						
<sup>2</sup> <b>Leguminosas:</b> Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.						
<sup>3</sup> <b>Frutas:</b> En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola). La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.						
<sup>4</sup> <b>Leche:</b> Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje. Las salsas que en sus ingredientes lleven lácteo, no será tenido en cuenta como el aporte total del 100% de este componente, caso en el cual el operador deberá indicar qué gramaje se utiliza para la preparación de la salsa. el gramaje de 13g de leche en polvo es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cm <sup>3</sup> mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo						
<sup>5</sup> <b>Condimentos:</b> Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales; en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, reafirmadores de sabor artificial, o condimentos o salsas ultraprocesadas.						
<b>Nota:</b> La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.						

<b>Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)</b>						
	<b>Kcal</b>	<b>Proteína g</b>	<b>Grasas g</b>	<b>Carbohidratos g</b>	<b>Calcio mg</b>	<b>Hierro mg</b>
TOTAL	721	25,5	23,1	102,8	297	6,7
Recomendaciones diarias (9 - 13 años 11 meses)	<b>2245</b>	<b>78,6</b>	<b>74,8</b>	<b>314,3</b>	<b>1100</b>	<b>8,7</b>
<b>Adecuación total</b>	32%	32%	31%	33%	27%	77%

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

**ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017**

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

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 14 - 17 AÑOS 11 MESES						
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA	
			PESO BRUTO	PESO NETO		
ALIMENTO PROTEICO <sup>1</sup>	<b>CARNES</b>					
	Carne roja	2 veces por semana (opcional 1 vez/semana hígado)	100 g	100 g	64 g	
	Carne blanca	2 veces por semana	100 g	100 g	80 g	
	<b>HUEVO</b>					
		1 vez por semana	55 g	50 g	50 g	
	<b>LEGUMINOSAS SECAS<sup>2</sup></b>					
	Frijol o lenteja o garbanzo	2 veces por semana	35 g	35 g	105 g	
CEREAL	<b>CEREALES</b>					
	Arroz	Todos los días	65 g	65 g	146 g	
	Pasta		60 g	60 g	136 g	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	<b>TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL</b>					
	Plátano o	Todos los días	200 g	120 g	120 g	
	Papa, yuca, ñame, arracacha		150 g	120 g	120 g	
	Arepa, bollo o		100 g	100 g	100 g	
	Pan		60 g	60 g	60 g	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	<b>VERDURAS</b>					
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	70 g	70 g	
BEBIDA	<b>FRUTAS</b>					
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cm <sup>3</sup>	
AZÚCARES	<b>AZÚCARES</b>					
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g		
GRASAS	<b>GRASAS</b>					
	Aceite o	Todos los días	18 cm <sup>3</sup>	18 cm <sup>3</sup>		
	Margarina		18 g	18 g		
LECHE <sup>4</sup>	<b>LÁCTEOS</b>					
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	180 cm <sup>3</sup>	180 cm <sup>3</sup>	180 cm <sup>3</sup>	
	Leche en polvo o		24 g	24 g	24 g	
	Queso		40 g	40 g	40 g	
<b>Condimentos<sup>5</sup></b>						
<b>APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN</b>						
	<b>Kcal</b>	<b>Proteína g</b>	<b>Grasas g</b>	<b>CHO g</b>	<b>Calcio mg</b>	<b>Hierro mg</b>
TOTAL	855	29,6	28,4	120,3	289	6,9
Recomendaciones diarias (14 - 17 años 11 meses)	<b>2856</b>	<b>100,0</b>	<b>95,2</b>	<b>399,9</b>	<b>1100</b>	<b>11,8</b>
<b>Adecuación total</b>	30%	30%	30%	30%	26%	58%
<b>Observaciones</b>						
* <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						
<sup>1</sup> <b>Alimento proteico:</b> Dentro de las carnes roja se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo. Pescado si el consumo se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.						
<sup>2</sup> <b>Leguminosas:</b> Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes.						
<sup>3</sup> <b>Frutas:</b> En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola). La inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.						
<sup>4</sup> <b>Leche:</b> Para consumo directo o como adición a una preparación que permita la verificación del gramaje. Las salsas que en sus ingredientes lleven lácteo, no será tenido en cuenta como el aporte total del 100% de este componente, caso en el cual el operador deberá indicar qué gramaje se utiliza para la preparación de la salsa. el gramaje de 13g de leche en polvo es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cm <sup>3</sup> mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo						
<sup>5</sup> <b>Condimentos:</b> Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales; en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación de los menús y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de Sazonadores y Especies del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realizadores de sabor artificial, o condimentos o salsas ultraprocesadas.						
<b>Nota:</b> La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todos caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.						

<b>Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)</b>						
	<b>Kcal</b>	<b>Proteína g</b>	<b>Grasas g</b>	<b>Carbohidratos g</b>	<b>Calcio mg</b>	<b>Hierro mg</b>
TOTAL	891	31,7	28,7	126,6	369	7,9
Recomendaciones diarias (9 - 13 años 11 meses)	<b>2856</b>	<b>100,0</b>	<b>95,2</b>	<b>399,9</b>	<b>1100</b>	<b>11,8</b>
<b>Adecuación total</b>	31%	32%	30%	32%	34%	67%

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

**ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017**

**1.7. Minuta Patrón – Ración Industrializada**

MINUTA PATRÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
COMPONENTE	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/5 DÍAS	TAMAÑO DE PORCIÓN (peso neto)		
			4 A 8 AÑOS Y 11 MESES	9 A 13 AÑOS Y 11 MESES	14 A 17 AÑOS Y 11 MESES
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS <sup>1</sup>	Leche entera entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt	Todos los días	200 cm <sup>3</sup>	200 cm <sup>3</sup>	200 cm <sup>3</sup>
DERIVADOS DE CEREAL <sup>2</sup>	Ponqué, palito de queso, muffin de queso, croissant, mantecada, torta de queso, Almojabana, pan de yuca, galleta; entre otros.	Todos los días	40 g	70 g	100 g
FRUTAS <sup>3</sup>	Porción de fruta entera	3 veces por semana	100 g	100 g	100 g
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS <sup>4</sup>	Barra de granola, bocadillo, chocolatina, leche condensada, arequipe, panelita de leche, rollito de leche, maní de sal, maní de sal con uvas pasas, entre otros	2 veces por semana	15 g	20 g	25 g

**Observaciones**

- <sup>1</sup> **Leche y productos lácteos:** Si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT. Se permite la programación de leche entera y leche saborizada, máximo 3 veces a la semana.
- <sup>2</sup> **Derivados de Cereal:** Acompañantes preparados a partir de cereales que pueden incluir entre sus ingredientes huevo, mezclas vegetales, derivados de la Quinua (si es el hábito de la región), queso, rellenos dulces etc. Incluye productos de panadería. El pan o galleta se puede ofrecer máximo 2 veces por semana.
- <sup>3</sup> **Frutas:** Frescas y enteras. No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en el ciclo
- <sup>4</sup> **Azúcares, dulces y frutos secos:** Se debe entregar los días que el derivado de cereal no contiene relleno o adición de dulce. Se debe programar el día que no se entregue fruta.

**APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN - RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

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

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

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

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

Los requisitos aquí presentados son orientativos, se debe cumplir con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

GRUPO	CARNES
PRODUCTO	POLLO
DESCRIPCIÓN	cuerpo del pollo, al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiometatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical (facultativo), después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. El pollo beneficiado puede estar entero (pollo en

**ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017**

	canal) o despresado.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto.</li> <li>- No se permite el uso de aditivos en el pollo beneficiado.</li> <li>- Se debe asegurar que el manejo del pollo beneficiado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</li> <li>- No se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones.</li> <li>- <b>Solo se permite el suministro de pechuga sin piel y sin hueso a los Titulares de Derecho del programa.</b></li> <li>- En caso de que la porción entera de la pechuga supere el peso establecido, se podrá fraccionar en crudo, de tal manera que asegure el peso neto en porción servida establecido en la minuta patrón.</li> <li>- <b>Por el alto riesgo de contaminación por la posible presencia y proliferación de microorganismos en la preparación “arroz con pollo”, no se permite su inclusión en el ciclo de menús ni su entrega a los Titulares de Derecho del Programa.</b></li> <li>- La inclusión de embutidos de pollo en el PAE, está sujeta a los Lineamientos que para el efecto expida el Ministerio de Salud y Protección Social relacionados con la adquisición y preparación de alimentos saludables y su implementación en los procesos contractuales de los programas de asistencia alimentaria a cargo del estado; así como los avances científicos en este aspecto. En caso de permitirse solo se podrá incluir máximo una vez durante el ciclo y no como único alimento proteico; debe acompañarse de otro alimento proteico como leguminosa o huevo, caso en cual se debe contar con la ficha técnica del producto que evidencie el cumplimiento de la normatividad; así como el sustento y análisis correspondiente para aprobación por parte del MEN.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 2278/1982, Resolución 2505/2004.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos refrigerados: -2°C a 4°C.</li> <li>- Productos congelados: -18°C o inferior.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor. <b>Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.</b>
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007, Decreto 1282 de 2016 y sus modificaciones, Resolución 3651/2014 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicione.

<b>GRUPO</b>	<b>CARNES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>CARNES ROJAS: RES, CERDO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Parte muscular esquelética de los animales de abasto, incluyendo tejido conectivo y adiposo que haya sido declarada apta para el consumo humano por la inspección oficial antes y después del beneficio.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes.</li> <li>- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.</li> <li>- Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola.</li> <li>- Se permite el uso de cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2 - 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 - 8 % de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna.</li> <li>- <b>No se permite el empleo de carne molida, se puede utilizar preparaciones con carne desmechada y carne picada.</b></li> <li>- La inclusión de embutidos de carne de res y/o cerdo en el PAE, está sujeta a los Lineamientos que para el efecto expida el Ministerio de Salud y Protección Social relacionados con la adquisición y preparación de alimentos saludables y su implementación en los procesos contractuales de los programas de asistencia alimentaria a cargo del estado; así como los avances científicos en este aspecto. En caso de permitirse solo se podrá incluir máximo una vez durante el ciclo y no como único alimento proteico; debe acompañarse de otro alimento proteico como leguminosa o huevo, caso en cual se debe contar con la ficha técnica del producto que evidencie el cumplimiento de la normatividad; así como el sustento y análisis correspondiente para aprobación por parte del MEN..</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 2278/1982, Resolución 2505/2004.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos refrigerados: 0°C a 4°C.</li> <li>- Productos congelados: -18°C o inferior.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor. <b>Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.</b>
<b>NORMATIVIDAD DE</b>	Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007, Decreto 1282 de 2016 y sus



**ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017**

<b>REFERENCIA</b>	modificaciones, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
-------------------	--

<b>GRUPO</b>	<b>CARNES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>PESCADO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, comprende pescados óseos y cartilagosos enteros o descabezado que han sido: desangrados, eviscerado seccionados o fileteados y lavados, producto fresco que haya sido declarado apto para el consumo humano.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto.</li> <li>- No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.</li> <li>- La carne del pescado, debe presentar color característico, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), y consistencia firme.</li> <li>- <b>Solo se permite la entrega de pescado en filete o posta.</b></li> <li>- La inclusión de embutidos de pescado en el PAE, está sujeta a los Lineamientos que para el efecto expida el Ministerio de Salud y Protección Social relacionados con la adquisición y preparación de alimentos saludables y su implementación en los procesos contractuales de los programas de asistencia alimentaria a cargo del estado; así como los avances científicos en este aspecto. En caso de permitirse solo se podrá incluir máximo una vez durante el ciclo y no como único alimento proteico; debe acompañarse de otro alimento proteico como leguminosa o huevo, caso en cual se debe contar con la ficha técnica del producto que evidencie el cumplimiento de la normatividad; así como el sustento y análisis correspondiente para aprobación por parte del MEN..</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 561/1984.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos refrigerados: 0°C a 4°C.</li> <li>- Productos congelados: -18°C o inferior.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor. <b>Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.</b>
<b>NORMATIVIDAD REFERENCIA</b>	<b>DE</b> Decreto 561/1984, Resolución 776/2008, Resolución 122/2012 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

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

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

**ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017**

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

<b>GRUPO</b>	<b>CARNES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>SARDINAS</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto preparado con las especies de sardinas permitidas en la legislación, envasadas en medio líquido de cobertura como aceite vegetal comestible, salsa de tomate u otros medios adecuados, empaçado en recipientes herméticamente cerrados y sometido a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los envases deberán estar cerrados herméticamente y no deberán presentar deformaciones, manchas, herrumbre u otros defectos. Al ser perforado el recipiente que contiene el producto no deberá presentar desprendimiento de gases, ni proyección de líquido.</li> <li>- Deben tener fecha de vencimiento vigente, empaque primario (latas), debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> <li>- Los productos industrializados de origen nacional o importado deben tener Registro Sanitario</li> <li>- El producto estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético.</li> <li>- Las sardinas en conserva deberán cumplir con la prueba de esterilidad comercial.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente no mayor a 25°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor.
<b>NORMATIVIDAD REFERENCIA</b>	<b>DE</b> Decreto 561/1984, Resolución 337/2006, Resolución 2195/2010 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>HUEVOS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>HUEVOS</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Huevo fresco: Es aquel huevo contenido en su cáscara, que no ha sido sometido a ningún procedimiento de lavado y/o refrigeración, conservación, fertilización y/o incubación y que cumple con lo estipulado en la normatividad.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La cáscara debe ser fuerte y homogénea.</li> <li>- Deben estar libres de contaminación.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.</li> <li>- Los huevos deben ir empaçados en cajas o bandejas de material apropiado, con compartimientos que permitan colocar el huevo verticalmente</li> </ul>
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Durante el transporte y almacenamiento, los huevos no deben estar en contacto con extremos, pajas, virutas húmedas u otros elementos que puedan contaminarlos y comunicarles aromas.</li> <li>- El huevo de gallina se debe almacenar en lugares frescos, no someterse a cambios bruscos de temperatura ni exponerlos directamente a los rayos del sol o a fuentes de calor</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD REFERENCIA</b>	<b>DE</b> Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>LÁCTEOS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>LECHE ENTERA DE VACA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<u>Leche Pasteurizada</u> : Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones mínimas de pasteurización son aquellas que tiene efectos bactericidas equivalentes al calentamiento de cada partícula a 72°C - 76°C por 15 segundos (pasteurización de flujo continuo) o 61°C a 63°C por 30 minutos (pasteurización discontinua) seguido de enfriamiento inmediato hasta temperatura de refrigeración.

**ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017**

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

<b>GRUPO</b>	<b>LÁCTEOS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>LECHE EN POLVO ENTERA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Es el producto que se obtiene por la eliminación del agua de constitución de la leche que previamente ha sido sometida a un proceso de pasteurización, ultra-alta-temperatura UAT (UHT), ultrapasteurización, esterilización para reducir la cantidad de microorganismos, u otros tratamientos que garanticen productos inocuos microbiológicamente.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No se permite la adición de suero lácteo.</li> <li>- Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A y D.</li> <li>- El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica.</li> <li>- Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad en un lugar con buena ventilación, y protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD REFERENCIA</b>	<b>DE</b> Decreto 616/2006, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>LÁCTEOS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>QUESO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Es el producto obtenido por coagulación de leche, de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo.</li> <li>- Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea.</li> <li>- Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</li> <li>- Estar libres de plaguicidas.</li> <li>- No debe la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada.</li> <li>- La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado</li> </ul>

**ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017**

	General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Refrigeración 0°C a 4°C.
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD REFERENCIA</b>	<b>DE</b> Decreto 2310 de 1986, Resolución 1804/1989, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>LEGUMINOSAS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>LENTEJA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Comprende los granos procedentes de la especie <i>Lens sculenta</i> Moench.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad.</li> <li>- No debe contener más del 1% de impurezas.</li> <li>- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.</li> <li>- El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD REFERENCIA</b>	<b>DE</b> Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

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

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

<b>GRUPO</b>	<b>LEGUMINOSAS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>ARVEJA VERDE SECA O AMARILLA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Comprende los granos procedentes de la especie <i>Pisum sativu</i> .
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.</li> <li>- El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen,</li> </ul>

**ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017**

	sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

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

<b>GRUPO</b>	<b>VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Corresponde a las verduras, hortalizas y leguminosas verdes, fresca y sanas que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.</li> <li>- Libres de humedad externa anormal.</li> <li>- Exentas de olores y sabores extraños.</li> <li>- Libres de impurezas y cuerpos extraños.</li> <li>- Exentas de síntomas de deshidratación.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

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

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>ARROZ</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Granos enteros o quebrados de la especie <i>Oryza sativa</i> L.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Humedad menor al 14%.</li> <li>- El arroz deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.</li> <li>- El arroz deberá estar exento de sabores y olores anormales, insectos y</li> </ul>

**ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017**

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ácaros vivos.</li> <li>- deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>		- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>		- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>		- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD REFERENCIA</b>	<b>DE</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>PASTAS</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Es el producto preparado mediante el secado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo u otras farináceas aptas para el consumo humano o mediante la combinación adecuada de los mismos.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD REFERENCIA</b>	<b>DE</b> Resolución 4393/1991 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

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

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>AVENA EN HOJUELAS</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies de <i>A. Sativa L.</i> y <i>A. Byzantina L.</i>
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores.</li> <li>- La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable.</li> <li>- Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada.</li> <li>- Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius.</li> <li>- En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes.</li> <li>- Al momento de la preparación no debe presentar signos o señales de contaminación como moho en el producto. Si presenta esta contaminación la avena deberá ser desechada. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>

**ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017**

<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD REFERENCIA</b>	<b>DE</b> Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Codex Standar 201-1995.

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

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

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

**ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017**

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

GRUPO	AZÚCARES
PRODUCTO	<b>AZÚCAR BLANCO REFINADO</b>
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización del azúcar crudo afinado. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afinación: es la operación que consiste en mezclar el azúcar crudo con miel y someterlo a un lavado con agua caliente, durante el centrifugado para eliminar las impurezas.</li> </ul>
REQUISITOS GENERALES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos.</li> <li>- El azúcar blanco refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
TRANSPORTE	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
ALMACENAMIENTO	- Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
VIDA ÚTIL	- Definida por el productor o proveedor.
NORMATIVIDAD REFERENCIA	<b>DE</b> Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

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



**ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017**

<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 779/2006 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente, Resolución 3478 de 2008, 3544 de 2009, 4121 de 2011 y 4217 de 2013.

<b>GRUPO</b>	<b>ACEITE</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Aceites extraídos de semillas vegetales como maíz, girasol, soya o mezcla de aceites vegetales. Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, que ha sido sometido a procesos químicos o físico-químicos con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucilagos y jabones y a desodorización por procesos químicos o físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	- Puede corresponder a aceite puro o a mezclas de aceites. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2154/2012 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>GRASAS O AZÚCARES (Según presentación)</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>CHOCOLATE</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Masa o pasta o licor de cacao mezclado o no con una cantidad variable de azúcares (sacarosa, dextrosa) y otros tipos de edulcorantes permitidos. Dentro de los chocolates de mesa se encuentran el chocolate para mesa semiamargo, chocolate para mesa amargo o sin azúcar, chocolate para mesa con azúcar, los cuales varían en el extracto seco de cacao, manteca de cacao, extracto seco magro de cacao y otros edulcorantes permitidos.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	- No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. - Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o el proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 1511/2011 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>PRODUCTO</b>	<b>SAL</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le ha adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o anticompactante, en las cantidades establecidas por la legislación nacional vigente
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	- Solo se permite el empleo de Sal Yodada. - Debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino característico. - No debe presentar cuerpos extraños al hacerse un análisis microscópico, tales como pelos, vidrio, trozos de metal, residuos de vegetales u otros. - Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Decreto 547/1996, Resolución 9553/1988 y Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	- Temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad en un lugar seco con buena ventilación y libre de

## ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017

	humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD REFERENCIA</b>	<b>DE</b> Decretos 547/1996, Decreto 698/1998 y Resolución 9553/1988 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>PRODUCTO</b>	<b>BIENESTARINA MAS®</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Complemento alimentario de alto valor nutricional, el cual consiste en una mezcla de harinas y/o féculas de cereales (trigo, maíz), harina de soya y leche entera en polvo, con vitaminas y minerales. No contiene aditivos, ni conservantes, ni colorantes. Este producto es elaborado por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cantidad suministrada por niño/día: 10 gramos.</li> <li>- Presentación: Bolsa por 900 gramos.</li> <li>- Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</li> </ul>
<b>TRANSPORTE</b>	- Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los alimentos y en especial la Bienestarina Más ® se deben almacenar en bodegas o espacios limpios, libres de olores y de plagas.</li> <li>- El lugar debe estar protegido del sol y de la humedad, con techos en buen estado.</li> <li>- El piso debe tener buenos drenajes, con rejillas para impedir el ingreso de roedores y facilitar su lavado.</li> <li>- El producto se debe almacenar siempre de manera que quede separado del piso: sobre estibas, mesas, repisas, alacenas o recipientes cerrados.</li> <li>- El producto debe estar separado de las paredes para favorecer la ventilación, evitar la humedad y facilitar el aseo.</li> <li>- La bodega o espacio deben ser ventilados, con puertas y/o ventanas seguras que impidan el ingreso de intrusos o la sustracción no autorizada del producto.</li> <li>- Cuando el almacenamiento se realiza en una bodega, el producto se debe arrumar conservando corredores y áreas libres para su movilización y manipulación.</li> <li>- Los números de lote(s) y las fechas de vencimiento del producto deben estar a la vista para poder rotar bien el inventario, y se debe hacer un control estricto de estos.</li> <li>- La pila o arrume del producto debe ser estable, no se debe volcar. Por esto, el apilado debe ser “cruzado”.</li> <li>- La Bienestarina Más ® nunca se debe almacenar con los artículos de aseo y debe permanecer separada de productos cárnicos, derivados lácteos y/o alimentos perecederos.</li> <li>- Los alimentos se deben almacenar lejos de combustibles, lubricantes, venenos, perfumes y sustancias volátiles.</li> <li>- El control de plagas es muy importante en los sitios en que se almacenan alimentos. Las plagas contaminan y causan graves enfermedades.</li> </ul>
<b>VIDA ÚTIL</b>	- Seis (6) meses contados a partir de la fecha de producción.
<b>NORMATIVIDAD REFERENCIA</b>	<b>DE</b> Guía para el manejo de BIENESTARINA establecida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF.

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

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

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

La modalidad de comida caliente transportada 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 de comida caliente transportada 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

## ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017

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; ; en caso de ser desechables deben ser de primer y único uso.
- **Distribución de complemento alimentario ensamblado:** Se denomina así a la operación de comida caliente preparada y transportada que mantiene las condiciones higiénicas sanitarias, favoreciendo la calidad e inocuidad de los alimentos en todas sus etapas (recepción, almacenamiento, preparación, ensamble, transporte, distribución). 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 por cada grupo de edad, 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; ; en caso de ser desechables deben ser de primer y único uso.

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.

De igual manera debe contar con los siguientes programas: capacitación a personal manipulador de alimentos, programa de mantenimiento preventivo y correctivo, plan de calibración de equipos.

Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes y entes de control, se debe implementar dicho plan, ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación la copia del documento en cada uno de ellos, así como los registros y listas de chequeo que evidencian su aplicación, 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 los Lineamientos Técnicos Administrativos 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.

## ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017

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, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. 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; en caso de ser desechables deben ser de primer y único uso.
- **Distribución de complemento alimentario ensamblado:** 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 por grupo de edad, 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; en caso de ser desechables deben ser de primer y único uso.

El personal manipulador de alimentos necesario según el modelo implementado; será definido por la entidad territorial tomando como base la tabla *Tabla 2. Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio*, teniendo en cuenta que en ningún momento se afecte la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos, abarcando desde las etapas de recepción de materia prima hasta distribución en la institución educativa a los titulares de derecho focalizados.

### EXIGENCIAS TÉCNICAS POR ETAPA

ETAPA DEL PROCESO	CONDICIONES NECESARIAS
<b>RECEPCIÓN MATERIA PRIMA</b>	<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 de dotación, prácticas higiénicas, formación en educación sanitaria, certificación médica en la que conste la aptitud para manipular alimentos.</li> <li>• Realizar control de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas.</li> <li>• Realizar control de temperatura de recepción de los alimentos que requieren condiciones especiales de almacenamiento según su naturaleza.</li> <li>• <b>Garantizar el uso y recepción de productos que por obligatoriedad deban presentar Registro Sanitario</b> (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> <li>• Registrar el ingreso de la materia prima recibida.</li> </ul>
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento.</li> <li>• Almacenar las materias primas según su naturaleza y condiciones necesarias para su conservación: refrigeración (0 a 4°C), congelación (temperaturas inferiores a -18°C), humedad relativa, aireación, etc.</li> <li>• Asegurar cumplimiento de las BPM y demás condiciones exigidas durante el almacenamiento de las materias primas (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> <li>• Efectuar controles periódicos de las condiciones de almacenamiento de los productos almacenados en frío mínimo 2 veces al día: registro de temperatura productos en refrigeración y congelación.</li> </ul>
<b>PRODUCCIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleccionar las materias primas a procesar según el menú que corresponda, verificando sus características organolépticas y la información de rotulado.</li> <li>• Realizar proceso de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas en las concentraciones establecidas en el Plan de Saneamiento Básico implementado.</li> <li>• Utilizar equipos y utensilios que cumplan con las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente.</li> <li>• Procesar los alimentos, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de los alimentos (mínimo 75°C), y realizar mínimo 2 controles de temperatura durante el tratamiento térmico de los alimentos.</li> <li>• Tener en cuenta los procesos de descongelación de los alimentos, los mismos se deben</li> </ul>

**ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017**

	descongelar de forma gradual en el refrigerador y los productos descongelados no se pueden refrigerar o volver a congelar, se debe descongelar únicamente lo que se va a preparar. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegurar cumplimiento de las BPM durante el procesamiento de los alimentos (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> </ul>
<b>ENSAMBLE ALIMENTOS (SERVIDO CALIENTE)</b>	<b>DE EN</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegurar cumplimiento de las BPM durante el proceso de envasado de los alimentos (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> <li>• Realizar inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.</li> <li>• Los empaques a utilizar para las raciones deben cumplir con las siguientes características: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empaque individual para cada titular de derecho.</li> <li>• Ser de primer y único uso en caso de ser desechables.</li> <li>• Poseer compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a empacar.</li> <li>• Ser de material sanitario.</li> </ul> </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). <u>Nota:</u> No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (Poliestireno expandido – EPS).</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>
<b>ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO ENSAMBLADO EN CALIENTE</b>	<b>EN</b> <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> <li>• De fácil aseo y limpieza.</li> <li>• Que ayude a mantener las temperaturas de los alimentos durante el recorrido.</li> </ul> </li> <li>• Verificar condiciones físicas e higiénico sanitarias de los <b>equipos isotérmicos</b>.</li> <li>• Realizar el almacenamiento de los alimentos previamente ensamblados, en los <b>equipos isotérmicos</b>.</li> <li>• Asegurar cumplimiento de las BPM durante el almacenamiento de los alimentos (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> <li>• Verificar cantidades de raciones almacenadas en cada uno de los <b>equipos isotérmicos</b> empleados.</li> <li>• Identificar los <b>equipos isotérmicos</b> con un rótulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de raciones almacenadas en el equipo, e institución educativa destino de las raciones.</li> <li>• Llevar control de los tiempos de espera de las raciones almacenados en los <b>equipos isotérmicos</b>.</li> </ul>
<b>DESPACHO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> <li>• Realizar control del personal manipulador de alimentos que realiza la entrega de los productos: uso dotación, prácticas higiénicas, documentación (carné de manipulación, certificado médico de aptitud para manipular alimentos).</li> <li>• Verificar condiciones higiénico sanitarias de los vehículos utilizados para el transporte de los alimentos ensamblados ( Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen). Los vehículos deben contar con <b>concepto sanitario favorable 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>
<b>TRANSPORTE Y ENTREGA DE LOS PRODUCTOS A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS</b>	<b>Y</b> <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 y registro 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>
<b>ENTREGA PUESTO A</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El operador deberá presentar un plan de manejo ambiental integral para la recolección y</li> </ul>

## ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017

<b>PUESTO SERVICIO</b>  <b>(ETAPA EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA)</b>	<b>DEL  LA</b>	<p>disposición final de los recipientes o contenedores y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad comida caliente transporta para su aprobación por parte de la supervisión o Interventoría. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de este tipo de materiales que son desechables de primer y único uso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El operador deberá designar personal manipulador de alimentos para que realice la entrega y distribución de las raciones a los titulares de derecho en cada una de las instituciones educativas. Quienes deberán:</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, delantal o bata de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente), 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> <li>• Verificar en compañía del personal distribuidor, la temperatura y las cantidades de alimentos recibidos.</li> <li>• Acompañar el proceso de descargue de los <b>equipos isotérmicos</b> de los vehículos, verificando su adecuado manejo por parte del personal de transporte.</li> <li>• Consignar en el formato respectivo la información evidenciada: hora de entrega, temperatura de recepción de los alimentos, cantidad de raciones recibidas, información personal (nombre, firma, número de documento de identidad, teléfono de contacto), y las observaciones que correspondan respecto a la entrega de las raciones por parte del operador.</li> <li>• Velar por que se propicien los espacios y tiempos y adecuados al interior de la institución educativa para el consumo de los alimentos.</li> <li>• Implementar estrategias de consumo adecuado y aprovechamiento de los alimentos con los diferentes actores del PAE.</li> <li>• Recolectar en bolsas plásticas y realizar el manejo adecuado de los residuos resultantes, clasificándolos de acuerdo con su naturaleza y características.</li> <li>• Velar por el adecuado manejo de los <b>equipos isotérmicos</b> al interior de la Institución educativa, garantizando su posterior entrega al operador en las mismas condiciones en que fueron recibidos.</li> <li>• Reportar al Ministerio de Educación Nacional, supervisión y/o Interventoría cualquier novedad presentada en el marco de funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar</li> </ul>
---	------------------------	---

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, o concepto higiénico favorable con requerimientos.
- 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, 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.

## ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

g) **Plan de rutas, periodicidad y días de entrega** (Modelo Operativo) de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar que opere bajo la modalidad preparada en sitio; así mismo, debe entregarse la información consolidada indicando las instituciones educativas que se atenderán bajo cada una de las modalidades establecidas: modalidad preparada en sitio y modalidad industrializada, de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de éstas.

h) Elaborar, a través del profesional en Nutrición y Dietética, para la aprobación de la Entidad Contratante, un ciclo de menús de 20 días de acuerdo a las minutas patrón incluidas en el <<anexo 1. Aspectos alimentarios y Nutricionales>> y entregar la respectiva lista de intercambios. Para el diseño del ciclo de menús se debe tener en cuenta lo establecido en el numeral 5 de la presente resolución.

ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017

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

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

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

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

\*Si no se cuenta con gas por red.

**Nota:** Si 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 1 puerta 5 pies - Capacidad 30 Kilos	0	1	1	0	0	0	0
Congelador 1 puerta 7 pies - Capacidad 45 Kilos	0	0	0	1	1	1	1
Congelador 1 puerta 15 pies - Capacidad 70 Kilos	0	0	0	0	1	1	1



**ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017**

Licudadora industrial no	1	1	1	1	1	1	1
Licudadora Industrial 4 Litros	0	0	0	1	1	1	1
Balanza de 25 Libras mecánica	1	1	1	1	0	0	0
Balanza Romana 20@	0	0	0	0	1	1	1
Balanza Gramera De mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad. Mecánica o digital.	1	1	1	1	1	1	1
Molino con motor 1 H.P.	0	0	0	1	1	1	1
Termómetro de punzón análogo o digital uno para temperaturas de frio y otro para caliente.	1	1	1	1	1	1	1

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

\*Si no se cuenta con gas por red.

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

**2.3. Menaje para la cocina - Ración preparada en el sitio - complemento alimentario jornada mañana y complemento alimentario jornada de la tarde**

ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Balde plástico	12 litros	1	1	1	2	3	3	4
Bandeja plástica	Extra grande	2	2	2	2	6	6	6
Caldero	50X30	1	1	1	2	2	3	3
Canastilla plástica	60x40x13	2	3	4	4	6	6	8
Cernidor aluminio	Normal	1	1	1	2	3	3	3
Olleta	3 Litros	2	2	2	2	3	4	5
Cuchara para servir (aluminio fundido) con hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchara para servir (aluminio fundido) sin hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchillo para Cortar	Normal	1	1	1	2	4	4	4
Jarra plástica	2 litros	2	2	2	3	4	5	6
Olla (aluminio recortado)	# 32 o 24 litros	2	2	2	2	0	0	0
	# 36 ó 36 litros	1	2	0	2	2	3	3
	# 40 ó 50 litros	0	0	3	3	5	5	5
Paila 46 centímetros	46 cms.	1	2	4	4	5	6	6
Pinzas	Grande	2	2	2	3	3	3	3
Cucharones y cucharas medidoras de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizadas	Plástico o en acero inoxidable	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad
Vasos medidores y probeta de acuerdo a los cupos	Plástico	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad

**ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017**

atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizadas								
---	--	--	--	--	--	--	--	--

*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	1 0 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 pica	Grande	1	1	2	2	3	3	3
Tabla acrílica para pica	Mediana	1	1	1	1	2	2	2
Tabla acrílica para pica	Pequeña	1	1	0	0	0	0	0
Taja papa	Grande	1	1	1	2	2	2	2
Cucharones y cucharas medidoras de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizadas	Plásticos en acero inoxidable	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad
Vasos medidores y probeta de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizadas	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.*

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.

**ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017**

**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 o mediana	2	4	4	1	0	0	0
Tina plástica grande	0	0	0	2	3	3	4
Mesas de comedor puesto para comer	Un puesto por niño o niña atendido en el turno respectivo						
Sillas de comedor puesto para sentarse	Una silla, butaca o puesto en banca por niño o niña atendido en el turno respectivo						

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

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

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

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

**3. IMPLEMENTOS DE ASEO**

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

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

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Cepillo largo cerdas duras	1
Cepillo de mano cerdas duras	1
Esponja plástica para el lavado de ollas.	2
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Esponja abrasiva	2 unidades mensuales
Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro.	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 Canecas por cada comedor escolar. Material Polietileno de alta densidad. (verificar colores) Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato

## ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017

Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos
Gas (en caso de no contar con suministro de gas por red)	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad de servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido.

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

### 3.2 . Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal – ración industrializada.

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

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

FIN ANEXO No. 2.

### ANEXO No. 3 COMPRAS LOCALES

La compra local de alimentos es la acción de adquirir uno o varios alimentos ofrecidos por una organización y/o asociación de pequeños productores<sup>1</sup> del área de influencia previamente establecida por la Entidad Territorial Certificada (ETC)<sup>2</sup>, formalizado a través de un contrato de compra-venta entre la organización y/o asociación de pequeños productores y el operador, a cambio de un precio establecido bajo condiciones de Mercado<sup>3</sup>.

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

El porcentaje mínimo de compra local de alimentos para el PAE, puede ser definido por la Entidad Territorial Certificada, Sin embargo, se establece el 20% como mínimo de compra local incluyendo alimentos, bienes y servicios<sup>4</sup>. Dicho porcentaje podrá aumentar en función de la oferta existente y de que la misma cumpla con los requerimientos definidos. Este porcentaje corresponde a una proporción sobre el volumen total detallado en el contrato asignado a cada operador en lo que respecta a alimentos, incluidos en la minuta patrón y según la cobertura y el número de días de atención.

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

<sup>1</sup> Legalmente constituidos.

<sup>2</sup> La cual podrá ser veredal, corregimental, municipal o departamental, según lo establezca la ETC, sin restricción a la división geopolítica o administrativa de la misma ETC

<sup>3</sup> Con el fin de fortalecer lo establecido en el Acuerdo final para la terminación del conflicto y la construcción de una paz estable y duradera, el anexo de compras locales esta articulado en los suscrito en el literal 1.3.3.4. en lo referido a "El diseño e implementación progresiva de un mecanismo de compras públicas para atender la demanda de las entidades y programas institucionales, que de manera descentralizada, fomente la producción local para apoyar la comercialización y absorción de la producción de la economía campesina, familiar y comunitaria".

<sup>4</sup> Dentro de los bienes y servicios se entiende: uniformes y dotación del personal manipulador de alimentos confeccionados dentro del área establecida para compra local, contratación del personal manipulador de alimentos y profesionales del área, elementos de aseo que se fabriquen en la zona determinada para compra local,

## ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017

- Vocación productiva y disponibilidad local de alimentos<sup>5</sup>
- Grado de asociación de los pequeños productores<sup>6</sup>
- Días de atención contratados para el PAE
- Tipo de ración entregada en el programa

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

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

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

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

### 3.3. Perfil del pequeño productor colombiano

Productor que desarrolla su proyecto de vida a través de actividades agropecuarias en una mínima unidad de hasta 2 (dos) Unidad Agrícola Familiar (UAF) o las que se definan por la UPA<sup>7</sup>, que los ingresos sean generados principalmente por la actividad agropecuaria (Al menos en un 70%).<sup>8</sup> Este productor hace parte de un sistema socioeconómico y cultural desarrollado por comunidades agrarias (campesinas, colonas, indígenas, negras afrodescendientes) en sus respectivos territorios, en los cuales se realizan actividades agrícolas, pecuarias, agroforestales, acuícolas o pesqueras y que se dinamiza predominantemente mediante la mano de obra familiar o de una comunidad de familias rurales, cuya relación de tenencia y tamaño de la tierra es heterogénea y en el que su sistema de producción le permite, tanto cubrir parcialmente necesidades de autoconsumo como generar ingresos al comercializar en mercados locales, nacionales e internacionales, de forma esporádica o constante, en búsqueda de la calidad de vida, aportando a la seguridad alimentaria propia como a la sociedad.

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

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

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

Se recomienda iniciar el proceso de compra de los productos provenientes de las organizaciones de pequeños productores del territorio a intervenir con la operación del PAE. En este caso la ETC debe sugerir al operador PAE los alimentos que debe comprar conforme a la disponibilidad local de alimentos<sup>9</sup> en lo posible priorizando categorías de frutas, verduras, hortalizas, tubérculos, raíces, plátanos y/o leguminosas verdes.

### 3.6. Modelo de inclusión de pequeños productores

El pequeño productor podrá ser:

<sup>5</sup> Para ello, podrá consultar a: Ministerio de Trabajo - Unidad Administrativa Especial de Organizaciones Solidarias, Agencia de Desarrollo Rural, Colombia Compra Eficiente, Secretaría Social UMATAs, SENA, Cámara de Comercio.

<sup>6</sup> Para ello, podrá consultar a: UMATAs, secretaría social, cámaras de comercio, Unidad de organizaciones solidarias.

<sup>7</sup> Unidad Productiva Agropecuaria [https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/fichas/agropecuario/ficha\\_metodologica\\_CNA-01\\_V4.pdf](https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/fichas/agropecuario/ficha_metodologica_CNA-01_V4.pdf)

<sup>8</sup> FAO, UPRA (2017). Agricultura familiar en Colombia: Significado, políticas y caracterización.

<sup>9</sup> Para ello, podrá consultar a las siguientes instancias: UMATAs, CMDRs, CPGAs, EPSAGROS, Secretarías de agricultura, desarrollo económico y/o competitividad, federaciones, secretarías de cadena, gremios de la producción, universidades, MADR.

## ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017

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

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

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

- Soporte de constitución legal de la organización o asociación de pequeños productores vinculada con el operador del PAE.
- Contrato de compra-venta entre la organización y/o asociación de pequeños productores y el operador.
- Facturas y/o formatos de requisición donde se especifique: tipo de alimento, cantidad comprada, frecuencia de la compra, precio.
- Porcentaje de compras locales calculado con base en el volumen total de alimentos adquiridos.<sup>10</sup>
- Registro único de pequeños productores en cada ETC.
- Certificados de pago a la asociación o pequeño productor.
- Inclusión de los documentos antes mencionados como aspectos a verificar por parte de las interventorías o supervisiones directas locales del PAE, de tal forma que el cumplimiento de los compromisos respecto a compras locales pueda ser comprobado y, en caso de no hacerlo, pueda ser objeto de multas u otros procesos sancionatorios establecidos por la ETC.
- Sistema de rendición de cuentas, control social y veeduría ciudadana establecido para la operación del PAE.

FIN ANEXO No. 3

<sup>10</sup> Este documento puede ser un registro, un acta, y en el mismo contar con la sumatoria de todas las requisiciones.

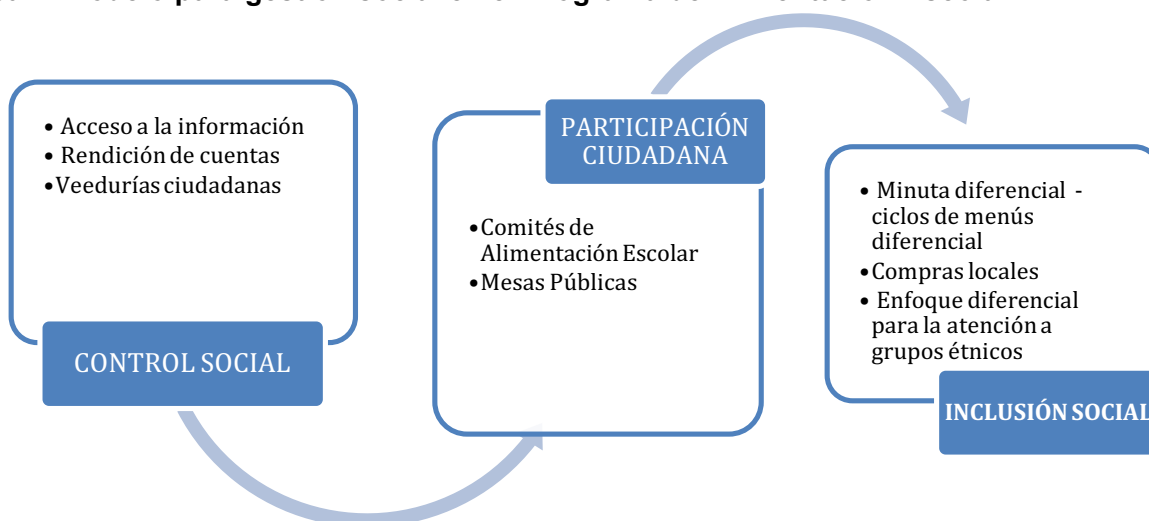
## ANEXO No. 4. GESTIÓN SOCIAL Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

### 4. GESTIÓN SOCIAL

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

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

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



### 4.1. ACTORES

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

#### 4.1.1. Rector

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

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

- Registrar, actualizar y validar la información referente a los titulares de derecho del PAE de forma oportuna en el SIMAT y/o en los sistemas de información establecidos desde el Ministerio de Educación Nacional.
- Conformar y velar por el funcionamiento del Comité de Alimentación Escolar en su establecimiento educativo. Como soporte el rector debe conservar el archivo con las actas de conformación y actas de reuniones del comité y deberá remitir copia a la Secretaría de Educación.
- Realizar el proceso de focalización de los titulares de derecho del PAE, en el marco del Comité de Alimentación Escolar, una vez hayan sido priorizados por las secretarías de Educación.
- 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>11</sup>”*.

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 e 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 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>12</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; esta 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

<sup>11</sup> Procuraduría general de la Nación. Guía de participación ciudadana.

<sup>12</sup> Ley 114 de 1994 Artículo 104.



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>13</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 las instituciones educativas 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: publicarse en cada uno de los comedores escolares en el caso de la ración preparada en sitio o en la institución educativa en el caso de la ración industrializada, en un lugar visible a toda la comunidad educativa. De acuerdo a la dinámica de la entidad territorial se podrá publicar el ciclo de menús en su totalidad o el menú de cada día; en todo caso en el comedor escolar o en la institución educativa debe reposar el ciclo de menús de 20 días, para consulta y las acciones de control social.
- Atención al ciudadano: Las entidades territoriales y los operadores deben contar con una estrategia para la atención de las peticiones, quejas y reclamos a la ciudadanía. El tiempo para dar respuesta a los ciudadanos deberá ser oportuno y acorde con la normatividad vigente.

### 5.2. Rendición de Cuentas

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

### 5.3. Veedurías Ciudadanas PAE

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

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

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

<sup>13</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.

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 Escolar debe ser proactiva y estar dirigida hacia el mejoramiento del Programa y la garantía de los derechos de los niños, niñas y adolescentes. En ningún caso el veedor puede ejercer acciones que vayan en detrimento de la prestación del servicio.

### **5.3.2. ¿Quiénes pueden constituir veedurías ciudadanas de PAE?**

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

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

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

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

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

## **6. PARTICIPACIÓN CIUDADANA**

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

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

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

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

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

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

## ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017

- 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 o su delegado debe convocar una reunión para la elección de los docentes o coordinadores que harán parte del Comité de Alimentación Escolar y representarán a cada una de las sedes educativas, en los casos en que no se conforme el CAE por cada una de las sedes educativas.
- 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>14</sup>

La compra local facilita la adquisición de alimentos, bienes y servicios necesarios para la operación

<sup>14</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

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. Se recomienda 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.

## 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>15</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 autóctonos acorde a sus usos y costumbres.
- Compras locales a proveedores de del grupo étnico.

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

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

## 7.3. Ciclos de Menús Diferenciales

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

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

En la planeación de los ciclos de menús se deben incluir alimentos e ingredientes, propios de la región acorde con la cultura alimentaria, con el fin de propender por el consumo de productos locales

<sup>15</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.

## ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017

y aportar en la dinamización y el desarrollo de sus economías.

En el caso de atención a grupos étnicos<sup>16</sup> se deben incluir en los ciclos de menús y lista de intercambios, los alimentos y preparaciones autóctonas y tradicionales, que respeten los hábitos alimentarios y fomenten sus tradiciones. Dando cumplimiento a lo previsto en la Constitución Política de Colombia, los Ciclos de Menús que deben ser expuestos de manera visible en las instituciones y centros educativos deben ser escritos en el castellano como idioma oficial, y en la lengua nativa correspondiente a cada grupo étnico.

FIN ANEXO No. 4.

---

<sup>16</sup> Son grupos étnicos los Indígenas, Afrocolombianos, Raizal del archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, ROM/ Gitano.