ANEXO TECNICO 2

CONFORMACIÓN DEL COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JORNADA MAÑANA, JORNADA TARDE, COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO PARA JORNADA ÚNICA Y RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA

1. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD Y COMPRA DE PRODUCTOS DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE ASEO: La materia prima correspondiente a los alimentos que se suministren para la entrega de las clases, tipos y modalidades de atención del programa, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes, y prevenir las enfermedades trasmitidas por estos; condiciones que se deben garantizar durante todas las etapas del proceso hasta su consumo final, para lo cual se tendrá como referente la Resolución 18858 de 2018 y las normas sanitarias vigentes en el marco de la autonomía y territorialidad; lo mismo ocurre con los productos de limpieza y desinfección, los que deben cumplir con las normas del INVIMA y la Comunidad Andina de Naciones, acorde con los medios disponibles y las particularidades culturales de cada pueblo indígena en el marco de los dispuesto en el literal b del artículo 2º, literal a) del artículo 5º y el numeral 1 del artículo 7º de la Ley 21 de 1991.

El OPERADOR dentro del PAIP debe hacer entrega de la relación de marcas y presentaciones (unidad de medida) en el formato establecido por la entidad de los alimentos que cumplan con las características de calidad de acuerdo al anexo técnico de los lineamientos a utilizar en la ejecución del contrato, adjuntando las fichas técnicas de los alimentos y la consulta del registro sanitario que valida la vigencia del registro o notificación sanitaria para el caso de los productos de limpieza y/ desinfección, marcas y/o presentaciones que podrán ser aprobadas o no por la supervisión del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO: El CRIC expidió el mandato en el cual sustentará la protección a cinco alimenticios, que dentro de su estrategia de autonomía y territorialidad las autoridades indígenas les otorgan un especial tratamiento para el fortalecimiento de los proyectos productivos y las estrategias de compras locales en el programa de Alimentación Escolar-PAE.

PARAGRAFO SEGUNDO: En los soportes de compra (facturas) de los bienes, deberá quedar registrada la unidad medida comercial, la variedad del alimento y la marca del producto comprado, de otra forma al no evidenciarse la información correspondiente podrá ser requerido para que subsane la situación dentro de los plazos establecidos para los planes de mejoramiento de otra forma no se hará el reconocimiento económico del bien o producto que no cumpla con esta condición.

PARAGRAFO TERCERO: Para la atención de la emergencia las marcas de alimentos que conforman la ración para preparar en casa (RPC) deberán ser remitidas a la supervisión con la

suficiente anticipación a la primera entregas para ser aprobadas, marcas que deberán corresponder a las distribuidas en las sedes educativas y recibidas por los padres o acudientes y serán objeto de verificación y seguimiento por la supervisión, en el evento de encontrar marcas y unidades de medida que no correspondan a las autorizadas se procederá a notificar al operador del hallazgo, haciendo el no reconocimiento económico del alimento, situación que no puede ser reiterativa dado que sería un incumplimiento a las condiciones del contrato. Las marcas aprobadas por parte de la supervisión, serán las que operador utilice durante la atención bajo la modalidad de ración para preparar en casa.

CICLOS DE MENÚS: El OPERADOR debe hacer entrega a cada comedor escolar del documento físico de ciclos de menús de mínimo de veinte (20) días por cada tipo y modalidad de atención del programa que se brinde en el respectivo comedor escolar, por grupo de edad (4 años a 8 años 11 meses / 9 años a 13 años 11 meses / 14 años a 17 años 11 meses y en adelante), el que es elaborado por la profesional de nutrición y dietética de la entidad, en los formatos establecidos por el MEN y de acuerdo a la minuta diferencial autorizada por el MEN para la ETC Cauca, para ser implementado en cada comedor escolar, el que contiene:

a. Planeación de ciclos de menús
b. Lista de intercambios
c. Análisis nutricional de calorías, macro y micronutrientes por alimento.
d. Porcentajes de adecuación de calorías y nutrientes de cada uno de los menús.
e. Guía de preparación
f. Calendario de funcionamiento de ciclos de menús

PARÁGRAFO PRIMERO: Garantizar durante todas las etapas del proceso la publicación de manera visible en cada comedor escolar de los ciclos de menús elaborados por la entidad.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Hacer uso de la lista de intercambio y realizar cambios de menús solo en los casos contemplados en la Resolución 29452 de 2017. El operador debe solicitar por escrito mínimo con cinco (5) días de anticipación la autorización del intercambio a la supervisión del contrato.

PARÁGRAFO TERCERO: Para la implementación de los ciclos de menús, el operador debe hacer uso del formato del calendario de funcionamiento de ciclos de menús, elaborado por la entidad para el respectivo calendario escolar.

PARAGRAFO CUARTO: RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA; el operador deberá entregar los alimentos en las unidades de medida establecidas y que son previamente avaladas por La Unidad de Alimentación Escolar. En el evento en que el operador no entregue las cantidades (gramos/Centímetros cúbicos) de alimentos establecidas para la RPC, la supervisión tazará el descuento sobre la cantidad de raciones afectadas por el incumplimiento en el aporte

nutricional, teniendo en cuenta la obligación que tiene el operador de entregar las raciones con los alimentos que la conforman en las unidades o cantidades establecidas y que cumplen con el aporte nutricional conforme al anexo técnico de la Resolución 006 Y 007 del 2020.

PARAGRAFO QUINTO: RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA ; El operador deberá llevar registro de las marcas de alimentos, lotes y fechas de vencimiento que han sido distribuidas a las sedes educativas en el periodo de ejecución y de acuerdo al plan de rutas y distribución de alimentos, esta información formará parte del informe de ejecución mensual de ejecución y podrá ser solicitado por la supervisión durante el periodo de ejecución para su verificación; para evitar vencimientos de productos o posibles reclamaciones por no conformidades.

PARAGRAFO SEXTO: RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA; La entidad autorizará un solo intercambio teniendo en cuenta el aporte nutricional y que forma parte del mismo grupo alimentario, el intercambio lo podrá hacer el operador previa solicitud con la justificación económica y técnica, para su aprobación por parte de la supervisión. La entidad realizará el ajuste económico a su favor en caso de que el intercambio genere alteraciones económicas al ser intercambiado por un alimento de menor valor conforme al comportamiento y precios del mercado. El ajuste realizado por parte de la supervisión se verá reflejado en el informe financiero de ejecución del periodo correspondiente.

2. PLANEACIÓN DE LOS CICLOS DE MENÚS Y CONFORMACIÓN DE LA RACIONES PARA PREPARAR EN CASA

A continuación, se presentan los ciclos de menús de las raciones preparadas en sitio y que cumplen con los aportes nutricionales de la Resolución 18858 de 2018 para los complementos a entregar en las condiciones normales de operación y ajustados a la minuta diferencial aprobada por el Ministerio de Educación a la ETC-CAUCA; los complementos en sus diferentes modalidad podrán estar sujetos a ajustes y/o modificaciones por parte de la ETC o solicitudes realizadas por los operadores y de acuerdo a los niveles de aceptación por parte de los beneficiarios del programa, siempre cumpliendo con el aporte nutricional.

Se presenta la ración preparada en casa, que cumple con el aporte nutricional definido en el anexo técnico de la Resolución 006 y 007 del 2020 que modificaron transitoriamente los lineamientos técnicos del programa; ración que avalada por las autoridades indígenas para la operación del programa en las condiciones de emergencia asociada al COVID-19, de igual forma se anexa la ración proyectada para 10 días de atención en el evento que por días de ejecución sea necesario entregar una ración para preparar con estas características.

2.1 PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA, JORNADA TARDE PREPARADA EN SITIO.

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS PARA PUEBLOS INDÍGENAS - PAIP

OPERADOR:	TODOS LOS OPERADORES				
DEPARTAMENTO:	BTC CAUCA			MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		
	[illegible]		INDÍGENA	X	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
	SEMANA No. 1				
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE TOMATE EN LECHE
ALIMENTO PROTÉICO	CARNE SUDADA ENCEBOLLADA	LENTEJAS GUISADAS	SOPA DE MAIZ CON VERDURAS	TORTA DE HUEVO CON PAPA	CAZUELA DE FRIJOL
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	MAIZ EN SOPA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
FRUTA		EN JUGO	EN JUGO		EN JUGO
	SEMANA No. 2				
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	COLADA DE AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE
ALIMENTO PROTÉICO	LENTEJA GUISADA	SUDADO DE PECHUGA DE POLLO	HUEVOS PERICOS	SOPA DE ARROZ CON VERDURAS	ARVEJAS GUISADAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	EN SOPA	ARROZ BLANCO
FRUTA	EN JUGO	EN JUGO			EN JUGO
	SEMANA No. 3				
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	SORBETE DE GUAYABA	JUGO DEMORA EN LECHE	COLADA DE AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE
ALIMENTO PROTÉICO	GUISADO DE RES CON VERDURAS	FRIJOL GUISADO	SOPA DE MOTE CON VERDURAS	HUEVOS REVUELTOS	SOPA DE LENTEJAS CON VERDURAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	****EN SOPA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
FRUTA	EN JUGO	EN JUGO			EN JUGO
	SEMANA No. 4				
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	SORBETE DE AVENA	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE
ALIMENTO PROTÉICO	HUEVOS PERICOS	PECHUGA ENCEBOLLADA A LA PLANCHA	LENTEJAS GUISADAS CON PAPA	SANCOCHO DE GUINEO	ARVEJAS GUISADAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
FRUTA		EN JUGO	EN JUGO		EN JUGO
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			KARBIN ZULEYMA PERSIA ANCHICO		
FIRMA	[illegible]		MATRÍCULA PROFESIONAL	[illegible]	

2.2. PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO JORNADA UNICA.

PLANEACION CICLO DE MENUS					
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO					
OPERADOR:	TODOS LOS OPERADORES				
DEPARTAMENTO	CAUCA			MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
CREMAS O SOPAS		CAZUELA DE FRIJOL		SOPA DE PASTAS	
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA SALTEADA	HUEVO EN TORTILLA	CARNE DE RES EN BISTECK	PECHUGA A LA PLANCHA	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA
LEGUMINOSA		*** EN SOPA			LENTEJAS GUISADAS CON PAPA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA GUISADA CON VERDURA (ZANAHORIA Y HABICHUELA)	MADURO COCIDO	TAJADAS DE MADURO	*** EN SOPA	*** EN LEGUMINOSA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	*** CON LA PAPA	ENSALADA DE REPOLLO, PEPINO Y TOMATE	GUISO DE ZANAHORIA	ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE Y REPOLLO	ENSALADA DE REMOLACHA CON CEBOLLETA Y CILANTRO
JUGO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE MANGO
LACTEO		*** EN JUGO	*** EN JUGO	*** EN JUGO	
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
CREMAS O SOPAS		SANCOCHO DE GUINEO		SOPA DE VERDURAS	
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA A LA PLANCHA	CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELA	CARNE DE RES A LA PLANCHA	PECHUGA GUISADA	HUEVO PERICO
LECUMINOSA			LENTEJAS GUISADAS		FRIJOL GUISADO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PASTA GUISADA	*** GUINEO Y PAPA EN SOPA	TAJADAS DE PLATANO	PAPA EN SOPA	PLATANO MADURO CALADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE, PEPINO Y ZANAHORIA	*** HABICHUELA EN GUISO DE CARNE	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLETA	*** EN SOPA	ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE Y CILANTRO
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE MORA	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE
LÁCTEO		*** EN JUGO		*** EN JUGO	*** EN JUGO
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE GUINEO			CAZUELA DE FRIJOL	
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE RES SALTEADA	HUEVO EN TORTILLA	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA	CERDO A LA PLANCHA	SUDADO DE PECHUGA DE POLLO CON PAPA
LEGUMINOSA		LENTEJAS GUISADAS		*** EN SOPA	
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	*** EN SANCOCHO	PAPA FRITA	TAJADAS DE MADURO	PLATANO MADURO COCIDO	*** EN SUDADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	GUISO DE ZANAHORIA	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y PIÑA	HABICHUELA GUISADA	ENSALADA DE ZANAHORIA, REPOLLO, TOMATE Y PEPINO
JUGO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE MANGO	JUGO DE GUAYABA EN LECHE
LÁCTEO	*** EN JUGO		*** EN JUGO		*** EN JUGO
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
CREMAS O SOPAS	SANCOCHO DE GUINEO			SOPA DE VERDURAS	
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA GUISADA	CARNE DE RES EN GOULASH	HUEVO PERICO	PECHUGA A LA PLANCHA SALTEADA	CARNE DE RES EN BISTECK
LEGUMINOSA			ARVEJAS GUISADAS		FRIJOL BLANCO GUISADO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	*** EN SANCOCHO	PAPA CON GUISO (MANI O TOMATE)	TAJADAS DE MADURO	PAPA FRITA	PLATANO MADURO CALADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y CILANTRO	ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE, REPOLLO Y CILANTRO	VERDURAS CALIENTES (REPOLLO, ZANAHORIA, TOMATE, CEBOLLETA)	*** EN SOPA	RODAJAS DE TOMATE
JUGO	JUGO DE FRESA EN LECHE	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE UVA EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
LÁCTEO	*** EN JUGO		*** EN JUGO	*** EN JUGO	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION - CICLOS DE MENU			KAREN ZULEYMA PEREA ANCHICO		
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	MND06923	

2.3. CONFORMACIÓN DE LA RACION PARA PREPARAR EN CASA

ANEXO 1: RACIÓN PARA PREPAR EN CASA AUTORIDADES INDIGENAS PARA 20 DÍAS DE OPERACIÓN		
Programa de Alimentación Escolar – PAE Atención en el marco del Estado de Emergencia, Económic , Social y Ecológica, derivado de la pandemia del COVID-19		
Modalidad - Ración para Preparar en Casa		
OPERADOR:	OPERADORES INDÍGENAS	DEPARTAMENTO: ETC CAUCA
PRODUCTO	**GRAMAJE PRESENTACION PESO BRUTO**	**CANTIDAD**
ACEITE DE SOYA	500 ml	1
ARROZ	500 g	2
HARINA DE TRIGO	500 g	1
HUEVOS	55 g	20
LECHE EN POLVO	380 g	1
LENTEJA	500 g	1
FRIJOL ROJO	500 g	1
PANELA	500 g	1

ANEXO 2: RACIÓN PARA PREPAR EN CASA AUTORIDADES INDIGENAS PARA 10 DÍAS DE OPERACIÓN			
Programa de Alimentación Escolar – PAE Atención en el marco del Estado de Emergencia, Económica, So derivado de la pandemia del COVID-19			cial y Ecológica,
Modalidad - Ración para Preparar en Ca sa			
OPERADOR:	OPERADORES INDIGENAS	DEPARTAMENTO	ETC CAUCA
PRODUCTO	**GRAMAJE PRESENTACION PESO BRUTO**		**CANTIDAD**
LECHE EN POLVO	380 g		1
ARROZ	500 g		1
ACEITE DE SOYA	500 ml		1
PANELA	500 g		1
LENTEJA	500 g		1
HUEVOS	55 g		15

Los ciclos de menús del complemento alimentario jornada mañana, jornada tarde preparada en sitio con el valor ración por niño de $ 2.000 siguen siendo los definidos en los numerales 2.1 y 2.2 del presente documento. El complemento alimentario tipo almuerzo jornada única se maneja conforme al valor diferencial establecido.



YENNY MELO CORTÉS
P.U Cobertura Educativa -Programa PAE

Proyectó: José Gregorio López Alarcón- Apoyo a la Coordinación PAE