ANEXO TECNICO 2

CONFORMACIÓN DEL COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JORNADA MAÑANA, JORNADA TARDE, RACIÓN INDUSTRIALIZADA, COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO PARA JORNADA ÚNICA

1. **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE ASEO**: El operador debe garantizar que la materia prima correspondiente a los alimentos que se suministren para la entrega de las clases, tipos y modalidades de atención del programa, cumpla 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 de conformidad a lo previsto en la Resolución 335 de 2021 y sus Anexos y las normas sanitarias vigentes; lo mismo ocurre con los productos de limpieza y desinfección, los que deben cumplir con las normas expedidas por el INVIMA y la Comunidad Andina de Naciones.

El operador 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 operador debe garantizar que la materia prima correspondiente a los alimentos que se suministren para la entrega de las clases, tipos y modalidades de atención del programa, cumpla con las condiciones de calidad e inocuidad en caso de no cumplimiento de estas condiciones presentadas por el operador, la supervisión no hará el reconocimiento económico por marcas de alimentos que no fueron aprobadas y que fueron evidenciadas en los informes de ejecución del operador y/o en las visitas de seguimiento.

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: Durante la ejecución si el operador por disponibilidad de materia prima necesita incluir una nueva marca de alimento o insumo, deberá remitir a la supervisión con la suficiente anticipación la solicitud de inclusión para aprobación sin ser posible su distribución antes de la aprobación, marcas que deberán corresponder a las distribuidas en las sedes educativas que 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 ejecución del contrato.

2. **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 grado escolar: preescolar, grados, 1, 2, 3, grados 4 y 5, grados 6 a 9 y los grados 10 y 11, el que es elaborado por la profesional de nutrición y dietética de la entidad, en los formatos establecidos por el UAPA, para ser implementado en cada comedor escolar, el que contiene:

a. Planeación de ciclos de menús
b. Lista de intercambios
c. Guía de preparación
d. 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 autorizados por la supervisión.

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.

3. PLANEACIÓN DE LOS CICLOS DE MENÚS

A continuación, se presentan los ciclos de menús de las raciones preparadas en sitio y que cumplen con los aportes nutricionales de la Resolución 335 de 2021 para los complementos a entregar en las condiciones normales de operación; 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, de acuerdo a los niveles de aceptación por parte de los beneficiarios del programa, siempre cumpliendo con el aporte nutricional.

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

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - TARDE /RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
OPERADOR:	TODOS LOS OPERADORES				
DEPARTAMENTO	CAUCA			MUNICIPIO	41 MUNICIPIOS
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
LÁCTEOS	SORBETE DE AVENA	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	ESPAGUETIS GUISADOS	PECHUGA GUISADA	LENTEJA GUISADA CON PAPA	HUEVO PERICO	CAZUELA DE FRIJOL
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	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 TOMATE 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 PROTEÍCO	LENTEJAS GUISADAS	CARNE GUISADA	HUEVOS PERICOS	ESPAGUETTIS GUISADOS	ARVEJAS GUISADAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEO SOFRITO	ARROZ BLANCO	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	ARROZ CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	JUGO DE CURUBA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO		FRIJOL GUISADO	GUISADO DE RES CON VERDURAS	TORTA DE HUEVO CON PAPA	LENTEJA GUISADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETAS DE SODA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
FRUTA	BANANO	*** 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	COLADA DE AVENA CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE TOMATE EN LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO ENCEBOLLADA	LENTEJA GUISADA	HUEVOS REVUELTOS	ESPAGUETTIS GUISADOS	CAZUELA DE FRIJOL
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PAPA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
FRUTA		**** EN JUGO	**** EN JUGO		**** EN JUGO

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

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS					
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	SOPA DE PASTAS			CAZUELA DE FRIJOL	
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA GUISADA	CARNE DE CERDO ENCEBOLLADA	PECHUGA SALTEADA	HUEVO EN TORTILLA	CARNE DE RES EN BISTECK
LEGUMINOSA		LENTEJAS GUISADAS CON PAPA		*** EN SOPA	
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	*** EN SOPA	PAPA COCINADA	PAPA GUISADA CON VERDURA (ZANAHORIA Y HABICHUELA)	MADURO COCIDO	TAJADAS DE MADURO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE Y REPOLLO	ENSALADA DE REMOLACHA CON CEBOLLETA Y CILANTRO	*** CON LA PAPA	ENSALADA DE REPOLLO, PEPINO Y TOMATE	GUISO DE ZANAHORIA
JUGO	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE MANGO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE FRESA CON LECHE
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		SOPA DE VERDURAS			SANCOCHO DE GUINEO
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE RES GUISADA	PECHUGA GUISADA	HUEVO PERICO	PECHUGA A LA PLANCHA	CARNE DE RES GUISADA CON HABICHUELA
LECUMINOSA	LENTEJAS GUISADAS		FRIJOL GUISADO		
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO	PAPA EN SOPA	PLATANO MADURO CALADO	PASTA GUISADA	*** GUINEO Y PAPA EN SOPA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLETA	*** EN SOPA	ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE, PEPINO Y ZANAHORIA	*** HABICHUELA EN GUISO DE CARNE
FRUTA	JUGO DE MORA	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE MANGO EN LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA 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 EL 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	CARNE DE RES EN BISTECK	PECHUGA A LA PLANCHA SALTEADA
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	PLATANO MADURO CALADO	PAPA FRITA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y CILANTRO	ENSALADA DE CEBOLLA, TOMATE, REPOLLO Y CILANTRO	VERDURAS CALIENTES (REPOLLO, ZANAHORIA, TOMATE, CEBOLLETA)	RODAJAS DE TOMATE	*** EN SOPA
JUGO	JUGO DE FRESA EN LECHE	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE UVA EN LECHE
LÁCTEO	*** EN JUGO		*** EN JUGO		*** EN JUGO

3.3. PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENUS DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACIÓN INDUSTRIALIZADA JORNADA MAÑANA, JORNADA TARDE.

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - TARDE /RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
OPERADOR:	TODOS LOS OPERADORES				
DEPARTAMENTO	CAUCA			MUNICPIO	TODOS LOS MUNICIPIOS
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	YOGURTH	LECHE ENTERA	BEBIDA TIPO KUMIS	LECHE ENTERA	YOGURTH
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA BLANCA	PAN DE SAL	PAN DULCE	PONQUE DE VAINILLA	PAN QUESO
FRUTA	BANANO COMÚN		MANGO		GRANADILLA
AZUCARES Y DULCE		COCADA		GELATINA DE PATA	
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	BEBIDA TIPO KUMIS	LECHE ENTERA	BEBIDA TIPO KUMIS	LECHE ENTERA	YOGURTH
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DULCE	PANDEBONO	PAN BLANCO	PONQUE TIPO MANTECADA	PAN ALIÑADO
FRUTA	NARANJA		GRANADILLA		MANDARINA
AZUCARES Y DULCE		BOCADILLO VELEÑO		ROLLO DE MANJAR -	

YENNY MELO CORTÉS
P.U Cobertura Educativa -Programa PAE

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