Anexo No. 1

ANEXO DE CONDICIONES TÉCNICAS DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO SECRETARÍA DE EDUCACIÓN – PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

El alcance de la presente contratación comprende la entrega al personal respectivo de las materias primas, preparación, servida y distribución de una ración preparada en sitio correspondiente al 30% diario tipo ALMUERZO y del suministro de un complemento industrializado o preparado en sitio correspondiente al 20% diario, para los estudiantes de cada institución educativa oficial a fin de garantizar la alimentación escolar tanto en el área urbana como rural, para el municipio de cota, así mismo para garantizar las entregas de complementos nutricionales. Para el año 2024 se tiene una proyección en cupos y tipo de ración de la siguiente manera, distribución que puede variar según el SIMAT y las necesidades de cada institución educativa. Los cupos y tipo de ración proyectados son los siguientes:

TIPO ALMUERZO	TIPO REFRIGERIO
AL 30% PREPARADO EN SITIO	PREPARADO EN SITIO O INDUSTRIALIZADO 20%

Con el fin de establecer la cantidad de cupos se tomó como base la última matricula estable de la vigencia del mes de enero de 2024.

Tabla 2 rangos etarios

RANGO ETARIO / GRADO		CANTIDAD DE ESTUDIANTES
1	Preescolar	232
2	Primero	769
	Segundo	
	Tercero	
3	Cuarto	500
	Quinto	
4	Sexto	1187
	Séptimo	
	Octavo	
	Noveno	
5	Decimo	490
	Once	

Nota 1: No obstante, la proyección de cupos por complemento alimentario establecida en el presente cuadro será ajustada de conformidad con el lineamiento técnico administrativo, en la etapa de alistamiento y formalización de matrícula al inicio de la ejecución del programa de Alimentación Escolar y podrá variar mes a mes conforme el registro SIMAT y a los aspectos técnicos y de infraestructura presentados, que puedan generar un cambio de modalidad, según priorización 2024. (lineamientos técnicos PAE resolución 0335 de 2021 y sus anexos).

El contrato que se derive del proceso de licitación Pública se pagará teniendo lo establecido en el estudio previo y de acuerdo con el pliego de condiciones.

ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES MÍNIMAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MINIMAS DEL PROGRAMA.

El proponente individual y plural deberá diligenciar el formato de aceptación de las condiciones mínimas de prestación del servicio señaladas en el Formato establecido por el pliego de condiciones, así como el cumplimiento de los Lineamientos Técnico-Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, estipulados en la Resolución 00335de 2021 y Decreto No. 1852 de 2015 y demás normas que lo sustituyan, adicionen, modifiquen o subroguen.

El operador se obliga a cumplir las funciones para los operadores de alimentación PAE establecidas en la Resolución 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar UApA, y las Resoluciones 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y todas aquellas que las modifiquen complementen o sustituyan además de las siguientes:

Suministrar una ración preparada en sitio al 30% diario tipo ALMUERZO y COMPLEMENTO INDUSTRIALIZADO O REFRIGERIO PREPARADO EN SITIO al 20%, a los estudiantes, en las 2 instituciones Educativas Oficiales del Municipio con sus respectivas sedes (área urbana y rural) durante la jornada escolar, contemplando jornada única. A continuación, se discriminan en la siguiente forma:

Tabla 3 Raciones totales

TIPO DE RACIÓN	N. DE CUPOS	No. DE DÍAS DE ATENCIÓN	TOTAL RACIONES
Tipo Almuerzo preparado en sitio al 30%	3178	128	406.784*
Ración industrializada o preparado en sitio al 20%	3178	128	406.784*

*La entrega de complementos alimentarios puede tener variaciones en su ejecución (previendo la presentación de eventos extracurriculares, como por ejemplo las asambleas de maestros, así como las semanas de recuperación de materias, situaciones que representan para este análisis una disminución en la cantidad de refrigerios y almuerzos a suministrar), no obstante, se dará cumplimiento al PAE en el calendario escolar establecido por la Secretaria de Educación de Cundinamarca que para la vigencia 2024 bajo la Resolución número 007909 del 3 de noviembre de 2023.

Tabla 4 Cupos por Sede Educativa

INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL	SEDE	NUMERO DE ESTUDIANTES
ENRIQUE PARDO PARRA	ENRIQUE PARDO PARRA BACHILLERATO	1051
	LA MOYA	159
	UBAMUX	173

INSTITUCION EDUCATIVA DEPARTAMENTAL	SEDE	NUMERO DE ESTUDIANTES
	SOL SOLECITO	116
	CAMILO TORRES	515
	PUEBLO VIEJO	160
INSTITUTO PARCELAS	INSTITUTO PARCELAS BACHILLERATO	626
	EL ABRA	82
	ROZO	151
	RUPERTO MELO	145

Nota: Proyección sujeta a cambios de acuerdo con la matricula que certificada por los rectores la cual deberá ser de conformidad con el SIMAT de las IED del municipio.

El programa deberá funcionar bajo las siguientes condiciones:

ETAPA DE ALISTAMIENTO

El contratista debe cumplir para la secretaria de Educación en el Programa de Alimentación Escolar – PAE con el siguiente Talento Humano:

EQUIPO DIRECTIVO:

EQUIPO DIRECTIVO				
Cantidad	Cargo a desempeñar	Formación Académica	Experiencia Profesional general	Experiencia profesional Específica
1	Coordinador General	Ingeniero de alimentos, con posgrado en áreas afines a la inocuidad, manejo y/o preservación de alimentos.	Mínimo 12 años a partir de la expedición de la matricula o tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley	Mínimo seis (6) años de experiencia profesional en temas relacionados con servicios de alimentación escolar
1	Profesional en Nutrición y Dietética	Nutricionista dietista con especialización en seguridad y calidad alimentaria y/o afines.	Mínimo 07 años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley	Con experiencia certificada de mínimo cinco (5) años en temas de nutrición en programas de alimentación escolar.

EQUIPO OPERATIVO

EQUIPO OPERATIVO				
Cantidad	Cargo a desempeñar	Formación Académica	Experiencia Profesional general	Experiencia profesional Específica
1	Coordinador Operativo	Un Profesional en Nutrición y Dietética y/o Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos y/o Ingeniería Industrial y/o Administración de empresas o profesiones afines.	Mínimo 5 años a partir de la expedición de la matricula o tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley	Mínimo dos (2) años como coordinador logístico de programas de alimentación escolar.
1	Chef	Profesional en gastronomía, tecnólogo en gastronomía o técnico profesional en cocina	Mínimo 3 años de experiencia a partir de la expedición de la matricula o tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley	Experiencia profesional con el programa de alimentación escolar certificada de mínimo 2 años
2	Supervisor de zona	Profesional en ingeniería de alimentos y/o nutricionista dietista y/o Técnico o tecnólogo en alimentos y/o similares.	Mínimo 3 años de experiencia laboral certificada	2 años en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos
48	Equipo manipulador de alimentos (PAE)	Bachiller Nota. En caso de no contar con título de bachiller se homologará con año adicional a la experiencia requerida	2 años de experiencia en servido y manipulación alimentos	El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución según la 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección social y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan.

EQUIPO OPERATIVO				
Cantidad	Cargo a desempeñar	Formación Académica	Experiencia Profesional general	Experiencia profesional Especifica
4	Operarios de bodega	Bachiller y/o técnico	2 años de experiencia laboral certificada	El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución según la 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección social y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan.

El proponente deberá adjuntar dentro de su propuesta las hojas de vida del equipo directivo y personal operativo (coordinador operativo, chef, supervisor de zona), junto con los documentos que acrediten y soporten la formación académica, conocimientos y experiencia requerida, y Certificados de Vigencia y Antecedentes Disciplinarios expedido por la autoridad competente no mayor a 30 días contados a partir del día de cierre del proceso. Para el resto del personal, la documentación deberá ser adjuntada previa suscripción del acta de inicio, contando con la aprobación por parte del supervisor.

La verificación de la documentación aportada para efectos de demostrar las condiciones requeridas como requisito habilitante para el equipo de trabajo profesional y operativo se sujetará, en lo pertinente, a las reglas dispuestas en el presente documento, y en especial a lo siguiente:

Se deberá adjuntar:

- Copia del documento de identidad
- Copia de la tarjeta o matricula profesional cuando así corresponda
- Copia de título de posgrado (según corresponda a especialización y/o maestría)
- Certificado de vigencia de la matricula profesional a la fecha de cierre del presente proceso
- Para acreditar la condición de profesional nutricionista dietista deberá adjuntarse la certificación de inscripción en el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud – RETHUS o en su lugar la tarjeta como Identificación única Nacional del Talento Humano en Salud.
- Carta de intención y disponibilidad debidamente suscrita por el profesional y/o persona que será parte del equipo, en donde se especifique el cargo a desempeñar, su dedicación y su disponibilidad al proyecto, durante el plazo de este. La carta deberá ser firmada en manuscrito o con firma digital certificada.

- Certificaciones de experiencia. Debe contener: nombre de la entidad contratante, el nombre del contratista, el objeto del proyecto, las fechas de inicio y finalización del proyecto, nombre y cargo de la persona que certifica y la fecha de expedición de la certificación.
- Las certificaciones de experiencia en idioma diferente al castellano deberán acompañarse de la traducción oficial correspondiente.

Para el caso de los profesionales cuya tarjeta o matrícula profesional no indique la fecha de su expedición, deberán aportar el documento expedido por el ente correspondiente en donde se indique la fecha de expedición de esta.

En aras de apoyar la mano de obra local se requiere que para el equipo manipulador de alimentos sean del municipio de Cota, para lo cual adicional a los documentos solicitados se entregue carta suscrita por el presidente de junta de acción comunal en donde certifique que es del municipio de cota.

No se aceptarán auto certificaciones.

Tabla 5 Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad ración preparada en sitio para la secretaria de Educación.

Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad ración preparada en sitio para la Secretaria de Educación.						
De **1 a 75** raciones	De **76 a 150** raciones	De **151 a 300** raciones	De **301 a 500** raciones	De **501 a 750** raciones	De **751 a 1000** raciones	De **1001 a 1500** raciones
1	3	4	5	7	8	9

En caso de que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo con lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa, a quienes el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.

En las instituciones educativas en las que se atiendan 75 o más titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada, la entidad contratante determinará el personal manipulador de alimentos para este tipo de ración, de tal manera que el operador garantice el (los) manipulador (es) de alimentos necesarios para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quien (es) coordinará (n) con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos.

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

CARACTERISTICAS ALIMENTARIAS, NUTRICIONALES Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como mercados para entregar, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos, con el respectivo proceso de elaboración, con el fin de prevenir las enfermedades transmitidas por ellos.

Estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los estándares de calidad exigidos en la normatividad colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos), además de tener en cuenta las dadas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas ICONTEC.

De igual forma deberán contar con el registro sanitario o certificado de importación emitido por la autoridad competente – INVIMA – en lo establecido en el Decreto 539de 2014 "Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior", en especial lo contenido en la resolución 2674 de 2013 que tiene por objeto: "establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas." Así mismo la resolución 0335 del 21 de diciembre de 2021 la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

VARIABLES Y/O COSTOS INCLUIDOS EN EL VALOR DE LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y ASISTENCIA ALIMENTARIA

1. Materia Prima
2. Talento humano (Ecónomas, Equipo Directivo, Equipo logístico, Equipo operativo y Administrativo)
3. Dotación del talento humano
4. Gas
5. Parafiscales del Personal
6. Elementos de aseo sedes y bodega
7. Transporte
8. Papelería (Planes y programas de saneamiento, formatos de control)

9. Gastos administrativos (Servicios públicos, Bodegaje y almacenamiento, mantenimiento de equipos).
10. Toma de contramuestras
11. Impuestos, tasas y contribuciones Municipales y Nacionales
12. Mantenimiento de filtros de agua, suministro de botiquines, recarga de extintores en cada unidad de servicio y suministro de báscula hasta 300 kg en cada unidad de servicio.
13. Lavado de tanques que suministran el agua al restaurante escolar.

VARIABLES Y/O COSTOS INCLUIDOS EN EL VALOR DE LA RACION INDUSTRIALIZADA

1. Materia Prima
2. Talento Humano (Ecónomas, Equipo Directivo, Equipo logístico, Equipo operativo y Administrativo).
3. Dotación del talento humano
4. Elementos de aseo para las sedes y bodega
5. Parafiscales del personal
6. Transporte
7. Papelería (planes y programas de saneamiento, formatos de control).
8. Gastos administrativos (Servicios públicos, Bodegaje y almacenamiento, mantenimiento de equipos).
9. Toma de contramuestras
10. Impuestos, tasas y contribuciones Municipales y Nacionales
11. Mantenimiento de filtros de agua, suministro de botiquines, recarga de extintores en cada unidad de servicio y suministro de básculas hasta 300 kg en cada unidad de servicios.

VARIABLES Y/O COSTOS INCLUIDOS EN EL VALOR DEL MERCADO PARA ENTREGAR

1. Materia prima
2. Talento humano (Ecónomas, Equipo Directivo, Equipo logístico, Equipo operativo y Administrativo).
3. Dotación del talento humano
4. Elementos de aseo sedes y bodega
5. Parafiscales del personal
6. Costos de arriendo y operación del inmueble en que funcionara el punto de entrega fijo.
7. Costos de aseo, servicios públicos y dotación del inmueble en que funcionará el punto de entrega fijo
8. Transporte
9. Bodegaje
10. Impuestos, tasas y contribuciones Municipales y Nacionales
11. Logística de empaque y distribución
12. Elementos contemplados estipulados en el protocolo de bioseguridad

13. Papelería (planes y programas de saneamiento, formatos de control).
14. Gastos administrativos (Servicios públicos, Bodegaje y almacenamiento, mantenimiento de quipos)
15. Impuestos, tasas y contribuciones Municipales y Nacionales

PLANES Y PROGRAMAS PARA LA ETAPA PREOPERATIVA:

La documentación para el programa de alimentación escolar PAE debe estar basada en la Resolución 0335 de 2021 y anexos emitidos por el Ministerio de Educación Nacional.

Desarrollar un programa integral de saneamiento básico para la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria y el mantenimiento de un entorno con las mejores condiciones de higiene basados en el cumplimiento a requisitos exigidos por la normatividad legal vigente, el proponente deberá presentar los diferentes planes y programas que contenga:

1. Plan de saneamiento básico para la bodega y las unidades de servicio donde se entregarán las raciones preparadas en sitio de secretaria de Educación y de los programas de población vulnerable de la Secretaria de Desarrollo Social (Atención integral a la Primera Infancia, Adulto Mayor y Discapacidad)
2. Programa y cronograma de Capacitación para el personal de bodega y las unidades de servicio donde se entrega la ración preparada en sitio de las Secretaria de Educación y Secretaria de Desarrollo Social.
3. Programa y cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, las unidades de servicio de los programas de las Secretaría de Educación y Secretaria de Desarrollo Social.
4. Programa de seguridad y salud en el trabajo para el personal de Bodega, las unidades de servicio de los programas de las Secretaria de Educación y Secretaria de Desarrollo Social
5. Plan de rutas para la distribución de complementos y materias primas e insumos con horarios tentativos de llegada a las unidades de servicio de los programas de las Secretaria de Educación y Secretaria de Desarrollo Social.
6. Para el programa de abastecimiento o suministro de agua adicionar plan de contingencia por si en algún caso el suministro falla, para los procesos dentro de las cocinas de las unidades de servicio de los programas de las Secretaria de Educación y Secretaria de Desarrollo Social.
7. Plan de contingencia frente a fallas de transporte, costos de servicios públicos incluyendo bodegas y sedes, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima. Los planes de contingencia deben establecer acciones puntuales que eviten la afectación del servicio y los titulares de derecho de los programas de las Secretaria de Educación y Secretaria de Desarrollo Social
8. Programa control de calidad de materias primas en bodega y las unidades de servicio. Definiendo puntos de control dentro del proceso. El cual se debe

presentar en este mismo orden de los programas de las Secretaria de Educación y Secretaria de Desarrollo Social.

9. Manejo de residuos sólidos y líquidos en bodega y las unidades de servicio de los programas de las Secretaria de Educación y Secretaria de Desarrollo Social
10. Cronograma de muestreo para las unidades de servicio donde entregan las raciones preparadas en sitio, donde se especifique periodicidad del muestreo y alimentos y las unidades de servicio de los programas de población vulnerable a muestrear de los programas de las Secretaria de Educación y Secretaria de Desarrollo Social
11. Plan de manejo de plagas en la bodega y las unidades de servicio de los programas de las Secretaria de Educación y Secretaria de Desarrollo Social, realizado por empresa certificada.

La secretaria de educación por medio de la resolución 0335 de 2021 establece tres modalidades de atención en entrega de raciones para el consumo de los titulares del municipio.

Los cuales se distribuyen por programa así:

1. Ración preparada en sitio tipo almuerzo. Al 30% del aporte nutricional diario
2. Refrigerio industrializado. Al 20% del aporte nutricional diario
3. Refrigerio preparado en sitio jornada mañana. Al 20% del aporte nutricional diario

Tabla 6 **Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana / tarde**

Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel Preescolar.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA GRADO: PREESCOLAR					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**CANTIDAD**		**PORCIÓN SERVIDA**
			PESO BRUTO	**PESO NETO**	
BEBIDA CON LECHE	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Leche de vaca entera en polvo o	Todos los días	13g	13g	200ml (mitad agua - mitad leche)
	Leche de vaca entera líquida pasteurizada		100 ml	100 ml	
	Para la preparación de las bebidas				
	Avena/fécula de maiz o	Todos los días	10g	10g	

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADO: PREESCOLAR

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
	Chocolate		14g (porción)	14g (porción)	
	Fruta en jugo		60g	60g	
ALIMENTO PROTÉICO	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Productos Lácteos	3 veces por semana			
	Queso		15g	15g	15g
	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS				
	Carne roja		63g	63g	40g
	Carne blanca		50g	50g	40g
	Huevo de gallina		55g	50g	50g
	Leguminosas secas				
	Fríjo, o lenteja o garbanzo o arveja		10g	10g	30g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Galletas, tostadas o	Todos los días	14g	14g	14g
	Pan, mojicón, almojábana o		30g	30g	30g
	Arepa, envuelto		35g	35g	35g
	Arroz o		16g	16g	36g
	Pasta o		20g	20g	45g
	Plátano o		50g	30g	30g
	Papa, yuca, ñame, arracacha		50g	40g	40g
FRUTA	**GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS**				
	Porción de fruta entera o picada	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	80g	80g
AZÚCARES	**GRUPO VI: AZÚCARES**				
	Azúcar	Todos los días	5g	5g	
	Panela		7g	7g	
GRASAS	**GRUPO V: GRASAS**				
	Aceite Vegetal	Todos los días	15 ml (total semanal)	15 ml (total semanal)	
AGUA	**AGUA**				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días*	150ml	150ml	

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA GRADO: PREESCOLAR							
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**CANTIDAD**		**PORCIÓN SERVIDA**		
			PESO BRUTO	**PESO NETO**			
APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON							
	Kcal	**Proteína g**	**Grasas g**	**Carbohidratos g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**
TOTA APORTE PROMEDIO DIARIO	276	9,9	9,6	36,5	159	1,5	95
Recomendaciones diarias (Grado Preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	21%	22%	22%	20%	23%	27%	8%

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA GRADO: PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**CANTIDAD**		**PORCIÓN SERVIDA**
			PESO BRUTO	**PESO NETO**	
BEBIDA CON LECHE	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Leche de vaca entera en polvo o	Todos los días	13g	13g	200ml (mitad agua - mitad leche)
	Leche de vaca entera líquida pasteurizada		100 ml	100 ml	
	Para la preparación de las bebidas				
	Avena/fécula de maiz o	Todos los días	10g	10g	
	Chocolate		14g (porción)	14g (porción)	
	Fruta en jugo		60g	60g	
ALIMENTO PROTÉICO	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Productos Lácteos	3 veces por semana			
	Queso		20g	20g	20g

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADO: PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS				
	Carne roja		78g	78g	50g
	Carne blanca		63g	63g	50g
	Huevo de gallina		55g	50g	50g
	Leguminosas secas				
	Fríjo, o lenteja o garbanzo o arveja		20g	20g	60g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Galletas, tostadas o	Todos los días	14g	14g	14g
	Pan, mojicón, almojábana o		40g	40g	40g
	Arepa, envuelto		55g	55g	55g
	Arroz o		24g	24g	55g
	Pasta o		29g	29g	65g
	Plátano o		83g	50g	50g
	Papa, yuca, ñame, arracacha		75g	60g	60g
FRUTA	**GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS**				
	Porción de fruta entera o picada	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	110g	110g
AZÚCARES	**GRUPO VI: AZÚCARES**				
	Azúcar	Todos los días	5g	5g	
	Panela		7g	7g	
GRASAS	**GRUPO V: GRASAS**				
	Aceite Vegetal	Todos los días	20 ml (total semanal)	20 ml (total semanal)	
AGUA	**AGUA**				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días*	150ml	150ml	

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON

Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA GRADO: PRIMERO - SEGUNDO - TERCERO							
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**CANTIDAD**		**PORCIÓN SERVIDA**		
			PESO BRUTO	**PESO NETO**			
TOTA APORTE PROMEDIO DIARIO	334	11,8	11,2	45	171	1,9	108
Recomendaciones diarias (Nivel primaria: primero, segundo, tercero)	1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	21%	21%	21%	20%	21%	31%	9%

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA GRADO: CUARTO-QUINTO					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**CANTIDAD**		**PORCIÓN SERVIDA**
			PESO BRUTO	**PESO NETO**	
BEBIDA CON LECHE	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Leche de vaca entera en polvo o	Todos los días	13g	13g	200ml (mitad agua - mitad leche)
	Leche de vaca entera líquida pasteurizada		100 ml	100 ml	
	Para la preparación de las bebidas				
	Avena/fécula de maiz o	Todos los días	10g	10g	
	Chocolate		14g (porción)	14g (porción)	
	Fruta en jugo		60g	60g	
ALIMENTO PROTÉICO	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Productos Lácteos	3 veces por semana			
	Queso		35g	35g	35g

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADO: CUARTO-QUINTO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS				
	Carne roja		110g	110g	70g
	Carne blanca		88g	88g	70g
	Huevo de gallina		55g	50g	50g
	Leguminosas secas				
	Fríjo, o lenteja o garbanzo o arveja		30g	30g	90g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Galletas, tostadas o	Todos los días	21g	21g	21g
	Pan, mojicón, almojábana o		55g	55g	55g
	Arepa, envuelto		70g	70g	70g
	Arroz o		42g	42g	42g
	Pasta o		46g	46g	46g
	Plátano o		125g	75g	75g
	Papa, yuca, ñame, arracacha		106g	85g	85g
FRUTA	**GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS**				
	Porción de fruta entera o picada	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	110g	110g
AZÚCARES	**GRUPO VI: AZÚCARES**				
	Azúcar	Todos los días	5g	5g	
	Panela		7g	7g	
GRASAS	**GRUPO V: GRASAS**				
	Aceite Vegetal	Todos los días	25 ml (total semanal)	25 ml (total semanal)	
AGUA	**AGUA**				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días*	180ml	180ml	

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON

	Kcal	Proteína g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTA APORTE PROMEDIO DIARIO	407	14,9	13,3	54,8	191	2,4	139

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA GRADO: CUARTO-QUINTO							
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**CANTIDAD**		**PORCIÓN SERVIDA**		
			PESO BRUTO	**PESO NETO**			
Recomendaciones diarias (Nivel cuarto - quinto)	1994	49,8	46,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	17%	28%	9%

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA GRADO: SECUNDARIA					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**CANTIDAD**		**PORCIÓN SERVIDA**
			PESO BRUTO	**PESO NETO**	
BEBIDA CON LECHE	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Leche de vaca entera en polvo o	Todos los días	15g	15g	220ml (mitad agua - mitad leche)
	Leche de vaca entera líquida pasteurizada		120 ml	120 ml	
	Para la preparación de las bebidas				
	Avena/fécula de maiz o	Todos los días	12g	12g	
	Chocolate		14g (porción)	14g (porción)	
	Fruta en jugo		60g	60g	
ALIMENTO PROTÉICO	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Productos Lácteos	3 veces por semana			
	Queso		40g	40g	40g
	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS				
	Carne roja		140g	140g	90g
	Carne blanca		113g	113g	90g
	Huevo de gallina		55g	50g	50g
	Leguminosas secas				

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA GRADO: SECUNDARIA					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**CANTIDAD**		**PORCIÓN SERVIDA**
			PESO BRUTO	**PESO NETO**	
	Fríjo, o lenteja o garbanzo o arveja		35g	35g	105g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Galletas, tostadas o	Todos los días	28g	28g	28g
	Pan, mojicón, almojábana o		85g	85g	85g
	Arepa, envuelto		100g	100g	100g
	Arroz o		51g	51g	115g
	Pasta o		55g	55g	125g
	Plátano o		158g	95g	95g
	Papa, yuca, ñame, arracacha		131g	105g	105g
FRUTA	**GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS**				
	Porción de fruta entera o picada	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	130g	130g
AZÚCARES	**GRUPO VI: AZÚCARES**				
	Azúcar	Todos los días	8g	8g	
	Panela		10g	10g	
GRASAS	**GRUPO V: GRASAS**				
	Aceite Vegetal	Todos los días	35 ml (total semanal)	35 ml (total semanal)	
AGUA	**AGUA**				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días*	200ml	200ml	

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON							
	Kcal	**Proteína g**	**Grasas g**	**Carbohidratos g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**
TOTA APORTE PROMEDIO DIARIO	509	18,3	17	68,2	230	3	172
Recomendaciones diarias (Nivel sexto, séptimo, octavo, noveno)	2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	21%	31%	11%

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADO: DÉCIMO - ONCE - MEDIA

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
BEBIDA CON LECHE	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Leche de vaca entera en polvo o	Todos los días	15g	15g	220ml (mitad agua - mitad leche)
	Leche de vaca entera líquida pasteurizada		120 ml	120 ml	
	Para la preparación de las bebidas				
	Avena/fécula de maiz o	Todos los días	12g	12g	
	Chocolate		14g (porción)	14g (porción)	
	Fruta en jugo		60g	60g	
ALIMENTO PROTÉICO	**GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**				
	Productos Lácteos	3 veces por semana			
	Queso		45g	45g	45g
	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS				
	Carne roja		172g	172g	110g
	Carne blanca		138g	138g	110g
	Huevo de gallina		55g	50g	50g
	Leguminosas secas				
	Fríjo, o lenteja o garbanzo o arveja		45g	45g	135g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS**				
	Galletas, tostadas o	Todos los días	28g	28g	28g
	Pan, mojicón, almojábana o		100g	100g	100g
	Arepa, envuelto		135g	135g	135g
	Arroz o		62g	62g	140g
	Pasta o		68g	68g	155g
	Plátano o		225g	135g	135g
	Papa, yuca, ñame, arracacha		181g	145g	145g
FRUTA	**GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS**				
	Porción de fruta entera o picada	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	135g	135g

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO DESAYUNO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA GRADO: DÉCIMO - ONCE - MEDIA					
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**FRECUENCIA**	**CANTIDAD**		**PORCIÓN SERVIDA**
			PESO BRUTO	**PESO NETO**	
AZÚCARES	**GRUPO VI: AZÚCARES**				
	Azúcar	Todos los días	8g	8g	
	Panela		10g	10g	
GRASAS	**GRUPO V: GRASAS**				
	Aceite Vegetal	Todos los días	45 ml (total semanal)	45 ml (total semanal)	
AGUA	**AGUA**				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los días*	200ml	200ml	

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON							
	Kcal	**Proteína g**	**Grasas g**	**Carbohidratos g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**
TOTA APORTE PROMEDIO DIARIO	592	21	20	79,3	245	3	191
Recomendaciones diarias Nivel Media)	2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación total	20%	21%	21%	20%	22%	30%	13%

MINUTA PATRON ALMUERZO

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA GRADO: PREESCOLAR					
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV, CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS Y SEMILLAS				
	Carnes (ejemplos)	4 veces por semana			
	Carne Roja		47 g	47 g	30 g
	Carne Blanca		38 g	38 g	30 g

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADO: PREESCOLAR

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
	Huevos (Ejemplos)	1 vez por semana			
	Huevos de gallina		55 g	50 g	50 g
	Leguminosas secas (ejemplos)	2 veces por semana			
	Frijol o Lenteja o Garbanzo o Arveja		5 g	5 g	15 g
CEREALES	GRUPO I, CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS				
	Ejemplos	Todos los días			
	Arroz o		24 g	24 g	55 g
	Pasta		26 g	26 g	60 g
TUBÉRCULOS ,RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I, CEREALES, RAICES, TUBÉRCULO SY PLÁTANOS				
	Ejemplos	Todos los días			
	Plátano o		95 g	57 g	57 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		78 g	62 g	62 g
	Arepas, bollo o		50 g	50 g	50 g
	Pan		40 g	40 g	40 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS				
	Verdura (ejemplos)	Todos los dias			
	Ensalada o verdura caliente		Depende del tipo de verdura	50 g	50 g
BEBIDAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS				
	Frutas (ejemplo)	Todos los días			
	Fruta en jugo		Depende del tipo de fruta	60 g	200 cm3
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III; LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS				
	Leche (ejemplos)	3 veces por semana			
	Leche de vaca, entera liquida pasteurizada o		100 cm 3	100 cm 3	100 cm 3
	Leche de vaca, entera en polvo		13 g	13 g	13 g
	Productos lácteos (ejemplos)				
	Queso		10 g	10 g	10 g
AZÚCARES	GRUPO VI. AZUCAR				
	Ejemplos				

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADO: PREESCOLAR

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
	Azúcar	Todos los dias	6 g	6 g	
	Panela		8 g	8g	
GRASAS	GRUPO V. GRASAS				
	Ejemplos	Todos los dias			
	Aceite vegetal		35 cm3(total semanal)	35 cm3(total semanal)	35 cm3(total semanal)
AGUAS	AGUA				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los dias	150 cm3	150 cm3	150 cm3

	Kcal	**Proteina g**	**Grasas g**	**Carbohidratos g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	417	15,6	13,4	56,3	110	2,9	132
Recomendaciones diarias (Grado preescolar)	**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**700**	**5,6**	**1133**
Adecuación total	32%	34%	31%	31%	16%	52%	12%

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV, CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS Y SEMILLAS				
	Carnes (ejemplos)	4 veces por semana			
	Carne Roja		55 g	55 g	35 g
	Carne Blanca		44 g	44 g	35 g
	Huevos (Ejemplos)				

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
	Huevos de gallina	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	Leguminosas secas (ejemplos)	2 veces por semana			
	Frijol o Lenteja o Garbanzo o Arveja		8 g	8 g	24 g
CEREALES	GRUPO I, CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOSY PLÁTANOS				
	Ejemplos	Todos los dias			
	Arroz o		31 g	31 g	70 g
	Pasta		37 g	37 g	85 g
TUBÉRCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I, CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOSY PLÁTANOS				
	Ejemplos	Todos los dias			
	Plátano o		108 g	65 g	65 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		88 g	70 g	70 g
	Arepas, bollo o		60 g	60 g	60 g
	Pan		50 g	50 g	50 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS				
	Verdura (ejemplos)	Todos los dias			
	Ensalada o verdura caliente		Depende del tipo de verdura	60 g	60 g
BEBIDAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS				
	Frutas (ejemplo)				
	Fruta en jugo		Depende del tipo de fruta	60 g	60 g
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III; LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS				
	Leche (ejemplos)	3 veces por semana			
	Leche de vaca, entera liquida pasteurizada o		100 cm 3	100 cm 3	100 cm 3
	Leche de vaca, entera en polvo		13 g	13 g	13 g
	Productos lácteos (ejemplos)				
	Queso		12 g	12 g	12 g
AZÚCARES	GRUPO VI. AZUCAR				
	Ejemplos				

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
	Azúcar	Todos los dias	6 g	6 g	
	Panela		8 g	8g	
GRASAS	GRUPO V. GRASAS				
	Ejemplos	Todos los dias			
	Aceite vegetal		45 cm3(total semanal)	45 cm3(total semanal)	45 cm3(total semanal)
AGUAS	AGUA				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los dias	180 cm3	180 cm3	180 cm3

	Kcal	Proteina g	Grasas g	Carbohidratos g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	499	18,5	16,2	67,3	122	3,5	152
Recomendaciones diarias (Grados Primero, Segundo, Tercero)	**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	15%	56%	13%

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADOS: CUARTO - QUINTO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV, CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS Y SEMILLAS				
	Carnes (ejemplos)				

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADOS: CUARTO - QUINTO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
	Carne Roja	4 veces por semana	63 g	63 g	40 g
	Carne Blanca		50 g	50 g	40 g
	Huevos (Ejemplos)	1 vez por semana			
	Huevos de gallina		55 g	50 g	50 g
	Leguminosas secas (ejemplos)	2 veces por semana			
	Frijol o Lenteja o Garbanzo o Arveja		17 g	17 g	50 g
CEREALES	GRUPO I, CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOSY PLÁTANOS				
	Ejemplos	Todos los dias			
	Arroz o		40 g	40 g	90 g
	Pasta		46 g	46 g	105 g
TUBÉRCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I, CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOSY PLÁTANOS				
	Ejemplos	Todos los días			
	Plátano o		142 g	85 g	85 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		119 g	95 g	95 g
	Arepas, bollo o		75 g	75 g	75 g
	Pan		50 g	50 g	50 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS				
	Verdura (ejemplos)	Todos los días			
	Ensalada o verdura caliente		Depende del tipo de verdura	65 g	65 g
BEBIDAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS				
	Frutas (ejemplo)	Todos los días			
	Fruta en jugo		Depende el tipo de fruta	60 g	60 g
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III; LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS				
	Leche (ejemplos)	3 veces por semana			
	Leche de vaca, entera liquida pasteurizada o		100 cm 3	100 cm 3	100 cm 3
	Leche de vaca, entera en polvo		13 g	13 g	13 g
	Productos lácteos (ejemplos)				
	Queso		30 g	30 g	30 g

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADOS: CUARTO - QUINTO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
AZÚCARES	GRUPO VI. AZUCAR				
	Ejemplos	Todos los dias			
	Azúcar		6 g	6 g	
	Panela		8 g	8g	
GRASAS	GRUPO V. GRASAS				
	Ejemplos	Todos los dias			
	Aceite vegetal		55 cm3(total semanal)	55 cm3(total semanal)	55 cm3(total semanal)
AGUAS	AGUA				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los dias	180 cm3	180 cm3	180 cm3

	Kcal	**Proteína g**	**Grasas g**	**Carbohidratos g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	614	22,8	20,1	82,4	160	4,1	201
Recomendaciones diarias (Grados Cuarto, Quinto)	**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	15%	48%	13%

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADOS: SECUNDARIA

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
	GRUPO IV, CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS Y SEMILLAS				

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADOS: SECUNDARIA

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO	Carnes (ejemplos)	4 veces por semana			
	Carne Roja		78 g	78 g	50 g
	Carne Blanca		63 g	63 g	50 g
	Huevos (Ejemplos)	1 vez por semana			
	Huevos de gallina		55 g	50 g	50 g
	Leguminosas secas (ejemplos)	2 veces por semana			
	Frijol o Lenteja o Garbanzo o Arveja		25 g	25 g	75 g
CEREALES	GRUPO I, CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOSY PLÁTANOS				
	Ejemplos	Todos los días			
	Arroz o		56 g	56 g	125 g
	Pasta		60 g	60 g	135 g
TUBÉRCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I, CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOSY PLÁTANOS				
	Ejemplos	Todos los días			
	Plátano o		167 g	100 g	100 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		138 g	110 g	110 g
	Arepas, bollo o		95 g	95 g	95 g
	Pan		65 g	65 g	65 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS				
	Verdura (ejemplos)	Todos los dias			
	Ensalada o verdura caliente		Depende del tipo de verdura	70 g	70 g
BEBIDAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS				
	Frutas (ejemplo)				
	Fruta en jugo		Depende del tipo de fruta	60 g	60 g
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III; LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS				
	Leche (ejemplos)	3 veces por semana			
	Leche de vaca, entera liquida pasteurizada o		120 cm 3	120 cm 3	120 cm 3
	Leche de vaca, entera en polvo		13 g	13 g	13 g
	Productos lácteos (ejemplos)				

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADOS: SECUNDARIA

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
	Queso		35 g	35 g	35 g
AZÚCARES	GRUPO VI. AZUCAR				
	Ejemplos	Todos los dias			
	Azúcar		8 g	8 g	
	Panela		10 g	10 g	
GRASAS	GRUPO V. GRASAS				
	Ejemplos	Todos los dias			
	Aceite vegetal		70 cm3(total semanal)	70 cm3(total semanal)	
AGUAS	AGUA				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los dias	200 cm3	200 cm3	

	Kcal	**Proteína g**	**Grasas g**	**Carbohidratos g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	764	28,3	24,7	103,4	187	5,1	237
Recomendaciones diarias (Grados Sexto, Septimo, Octavo, Noveno)	**2491**	**87,2**	**83**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	17%	53%	16%

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADOS: DECIMO, ONCE, CICLO COMPLEMENTARIO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV, CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS Y SEMILLAS				
	Carnes (ejemplos)	4 veces por semana			
	Carne Roja		94 g	94 g	60 g
	Carne Blanca		75 g	75 g	60 g
	Huevos (Ejemplos)	1 vez por semana			
	Huevos de gallina		55 g	50 g	50 g
	Leguminosas secas (ejemplos)	2 veces por semana			
	Frijol o Lenteja o Garbanzo o Arveja		40 g	40 g	120 g
CEREALES	GRUPO I, CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOSY PLÁTANOS				
	Ejemplos	Todos los dias			
	Arroz o		62 g	62 g	140 g
	Pasta		64 g	64 g	145 g
TUBÉRCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I, CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOSY PLÁTANOS				
	Ejemplos	Todos los dias			
	Plátano o		225 g	135 g	135 g
	Papa, yuca, ñame, arracacha o		175 g	140 g	140 g
	Arepas, bollo o		120 g	120 g	120 g
	Pan		80 g	80 g	80 g
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS				
	Verdura (ejemplos)	Todos los dias			
	Ensalada o verdura caliente		Depende del tipo de verdura	90 g	90 g
BEBIDAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS				
	Frutas (ejemplo)	Todos los dias			
	Fruta en jugo		Depende del tipo de fruta	60 g	60 g
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III; LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS				
	Leche (ejemplos)	3 veces por semana			
	Leche de vaca, entera liquida pasteurizada o		120 cm 3	120 cm 3	120 cm 3
	Leche de vaca, entera en polvo		13 g	13 g	13 g

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
GRADOS: DECIMO, ONCE, CICLO COMPLEMENTARIO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCIÓN SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
	Productos lacteos (ejemplos)				
	Queso		45 g	45 g	45 g
AZÚCARES	GRUPO VI. AZUCAR				
	Ejemplos	Todos los dias			
	Azucar		8 g	8 g	
	Panela		10 g	10 g	
GRASAS	GRUPO V. GRASAS				
	Ejemplos	Todos los dias			
	Aceite vegetal		80 cm3(total semanal)	80 cm3(total semanal)	
AGUAS	AGUA				
	Agua pura apta para consumo humano	Todos los dias	200 cm3	200 cm3	

	Kcal	**Proteina g**	**Grasas g**	**Carbohidratos g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**	**Sodio mg**
TOTAL APORTE PROMEDIO DIARIO	897	34	28,8	120,9	223	6,1	289
Recomendaciones diarias (Grados Decimo, once, ciclo complementarios)	**2900**	**101,5**	**96,7**	**406**	**1100**	**11,8**	**1500**
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	20%	51%	19%

GUIA PARA EL DISEÑO DE MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE MODALIDAD INDUSTRIALIZADA						
GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL DÍAS	TAMAÑO DE PORCIÓN (peso neto)				
		GRADO: PREESCOLAR	PRIMARIA. GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	PRIMARIA. GRADOS: CUARTO Y QUINTO	SECUNDARIA. GRADOS: SEXTO, SÉPTIMO, OCTAVO Y NOVENO.	MEDIA. GRADOS: DÉCIMO Y ONCE, CICLO COMPLEMENTARIO
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	TODOS LOS DIAS	180 cm 3	200 cm 3	200 cm 3	200 cm 3	200 cm 3
DERIVADOS DE CEREAL	TODOS LOS DIAS	40 g	60 g	70 g	95 g	120 g
FRUTAS	3 VECES POR SEMANA	100 g	100 g	120 g	120 g	120 g
FRUTOS SECOS, AZUCARES	2 VECES POR SEMANA					

Nota: Esta tabla corresponde a la ración para preparar en casa que se asemeja a 20 días calendario en dado caso que la institución educativa o las partes acuerden en entregar esta modalidad.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA: El contratista en desarrollo del objeto contractual tendrá las siguientes obligaciones:

OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

1. Cumplir con los lineamientos establecidos en el Anexo No. 1 CONDICIONES TÉCNICAS DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO SECRETARIA DE EDUCACIÓN – PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR del pliego de condiciones, así como los lineamientos técnicos – administrativos, condiciones de operación y estándares mínimos del Programa fijados por el Ministerio de Educación Nacional.
2. Ejecutar el programa de conformidad con los pliegos de condiciones, estudios previos especificaciones particulares, especialmente los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas (los cuales son de obligatorio cumplimiento y aplicación por las entidades, los actores y operadores del programa) expedidos por el Ministerio Educación Nacional, que afecta a la

fecha se encuentran dispuestos en la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021.

3. Informar de inmediato por escrito a la Entidad contratante, al supervisor, al Rector de la institución educativa y/o coordinadores de programa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución No. 0335 de 2021.
4. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas Patrón, la preparación de los Alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénicos sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de saneamiento Básico, y su correcta ejecución, toma de muestras y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del programa.
5. Contar con la disponibilidad de recursos de personal, materiales y equipos, de acuerdo con el pliego de condiciones definitivo, la propuesta presentada y el contrato suscrito, especificaciones del programa y la propuesta presentada.
6. Controlar permanentemente la entrega de los suministros y su calidad velando por su oportuna disposición en los establecimientos educativos y por el cumplimiento de las especificaciones técnicas.
7. Realizar reuniones con la supervisión del contrato por lo menos una (1) vez por mes, con el fin de verificar la ejecución del contrato y elaborar las actas que documenten el estado del mismo.
8. El contratista deberá garantizar el pago, salarios u honorarios del equipo de trabajo que ejecuta el contrato durante los cinco (5) primeros días de cada mes y este pago no estará condicionado al pago del Municipio.
9. Elaborar los documentos y presentar los informes que le sean requeridos en caso de que se interpongan en contra de la entidad, policial o judicial, requerimientos formulados por organismos de control y que guarden relación con la celebración, ejecución o liquidación del contrato.
10. Presentar informe mensual, informe final de la ejecución de sus actividades, e informes técnicos en caso de requerirse así: Informe Mensual: El contratista presentará mensualmente a la supervisión informe en el que se consigne el cumplimiento contractual del periodo, que contenga entre otros datos, cantidad ejecutada versus cantidades programadas, índice de gestión. Informe técnico: cuando la supervisión lo requiera o según la pericia y los estándares establecidos, el contratista presentara informes técnicos, para mantener actualizada la información solicitada en el programa. Informe Final: El contratista entregará al terminar el contrato un informe final cuyo contenido será como mínimo el siguiente:
    a. Aspectos contractuales relevantes
    b. Breve descripción de ejecución mensual del contrato en los criterios técnicos, presupuestales, financieros y jurídicos

c. Descripción de los procedimientos utilizados e innovaciones tecnológicas empleadas.
d. Informe sobre las pólizas y garantías exigidas: que contenga vigencias, amparos, tomador, beneficiario, valor asegurado, en general la información que cumpla lo exigido en los documentos precontractuales.
e. Cronograma final de proyecto en el cual se muestre todas las incidencias de este
f. Reporte de excedentes financieros generados, si se presentaron.
g. Relación de paz y salvo por todo concepto, expedidos por los subcontratistas y la relación con las obligaciones del contratista.

11. Garantizar el adecuado uso y funcionamiento de los equipos utensilios y menaje verificando que se utilicen de manera correcta y que se realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con el plan y cronograma de mantenimiento establecido en el plan de alistamiento. Cualquier daño por mal uso de los equipos, utensilios y menaje deberá ser asumido por el operador.
12. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: Equipos de refrigeración y congelación, balanzas, gramera, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán cumplir en los materiales y con las especificaciones sanitarias establecidas en la Resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
13. En caso de que el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación el proveedor deberá proceder a reemplazar el personal de manera inmediata de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
14. Realizar la entrega de los víveres e insumos en los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
15. Garantizar que el complemento alimentario servido cumpla con los gramajes establecidos en las minutas patrón por grupo escolar, así como del cumplimiento de los ciclos de menú establecidos por la Alcaldía Municipal.
16. Presentar mensualmente el diseño de las rutas en el que se especifique el orden y tiempos de entrega de los insumos para dar cumplimiento a las preparaciones en los horarios establecidos en el MEN, con el fin de garantizar que la logística se ajuste a las necesidades de prestación del servicio en el municipio.
17. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento el cual debe incluir horario tentativo de llegada a cada Institución Educativa; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos

atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.

18. Realizar el pago del servicio público del gas de las Instituciones Educativas donde se preste el servicio de alimentación escolar durante la vigencia del contrato.
19. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos y programas de población vulnerable, en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas lineamiento técnico administrativo PAE y sus anexos de la Resolución No. 0335 de 2021.
20. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor, la cocina, las bodegas, sitios de lavado y espacios que estén dentro de las áreas de elaboración y habladores de BPM.
21. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de alimentos a las instituciones en las cantidades requeridas conforme a las características de inocuidad y calidad exigidas, además deberá reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de estos en un tiempo no mayor a 24 horas, después de evidenciarse el faltante o darse su rechazo
22. Presentar un cronograma de muestreo de los componentes de alto riesgo y garantizar la recolección de las contramuestras que hacen parte del complemento preparado en sitio o ración preparada en casa el cual incluya como mínimo: mes de toma de la muestra, Institución Educativa a muestrear y tipo de alimentos objetos del muestreo, mínimo 5 sedes cada mes.
23. Atender las visitas realizadas a los comedores, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o supervisor del PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control
24. Suministrar mensualmente un recetario de mínimo tres preparaciones en donde se incluyan algunos de los alimentos suministrados en el paquete alimentario de Secretaría de Educación
25. Realizar mínimo dos (2) tamizajes nutricionales a la población beneficiaria de todos los programas y presentar un informe del estado de estos al inicio y finalización del contrato.
26. Entregar mensualmente a la supervisión del programa los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los lotes que hacen parte de los componentes de alto riesgo del complemento industrializado, de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución N°. 719 de 2015 con análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.
27. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios obligatoria conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan
28. Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio

de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

29. Realizar remisión de entrega de víveres para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados y la distribución por grupos etarios para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el Ministerio de Educación Nacional.
30. Cumplir y garantizar la entrega y cantidad de los insumos e implementos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas de acuerdo con el Anexo técnico de Calidad e Inocuidad – Herramienta 01 de la Resolución No. 335 DE 2021. En caso de que se requiera el ajuste en las cantidades y frecuencias establecidas, la entidad territorial evaluará la necesidad con el respectivo soporte técnico, así mismo deberá garantizar que los implementos permanezcan en adecuadas condiciones y se reemplacen cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.
31. Garantizar el cumplimiento total de la Resolución No. 335 de 2021 expedida por el Ministerio de Educación.
32. Garantizar que los productos a usarse dentro de la ejecución del contrato y que lo requieran, contarán con el registro INVIMA y ficha técnica, así mismo, que los alimentos no perecederos contarán con fecha de vencimiento superior al 70 % (setenta por ciento) de su vida útil.
33. Asegurar durante la ejecución del contrato que todos los productos tendrán registro Invima y ficha técnica, y que en caso de no perecederos no tendrán fecha de vencimiento superior a 45 días calendario.
34. Implementar los ciclos de menús entregados por parte de la Entidad Territorial, de acuerdo con lo establecido en el "Anexo técnico de alimentación sostenible y saludable en el PAE" y sus Herramientas contemplados en la Resolución No. 335 de 2021, previa autorización del supervisor del contrato.
35. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional.; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.
36. Garantizar mensualmente que las compras locales sean equivalentes mínimo al 30 % del valor de la ejecución del periodo, el cual corresponderá a la adquisición de los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, y anexar los soportes requeridos en la forma de pago.
37. El contratista deberá allegar una vez suscrita el acta de inicio contrato de proveeduría el cual deberá mantener vigente durante la ejecución del contrato y

ser suscrito con pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.

38. Informar mensualmente a la Entidad Territorial, a la supervisión del contrato, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato.
39. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE y a las demás que le sean requeridas.
40. Apoyar los procesos que desarrolle la Entidad Territorial para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del Programa. Así mismo, es importante la participación en las Mesas del PAE convocadas por la Entidad Territorial. Realizar acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludable, siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación o de la Entidad Territorial y/MEN.
41. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE.
42. Garantizar la contratación de personal en condición de discapacidad para la ejecución del presente contrato con el fin de propender por la inclusión y el empleo.
43. Las demás que por ley o contrato le correspondan.

HORARIOS PARA EL CONSUMO DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO

Complemento Alimentario	Jornada Escolar	Horario
Refrigerio jornada mañana	Mañana	7:00 – 9:00 a.m..
Almuerzo	Jornada Mañana	11:30 am – 2:00 pm

Fuente: Resolución 0335 de 21 de diciembre de 2021

NOMBRE Y CARGO	FIRMA
LIBIA GISELA PEDRAZA Secretaría de Educación. Proyectó técnicamente	
ANA PAOLA GOMEZ Secretaría de Educación Proyectó Técnicamente	
YAMILE MORTIGO GONZALEZ Secretaria de Educación Aprobó	