

**ANEXO 1
ANEXO TÉCNICO - LOCALIDAD DE SUMAPAZ**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA ENTREGA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
COMPONENTE APOYOS ALIMENTARIOS**

El presente anexo técnico establece las características y aspectos técnicos mínimos que se deben garantizar para la entrega de los apoyos alimentarios del Programa de Alimentación Escolar para los complementos alimentarios, para la población escolar matriculada en las sedes concertadas de los colegios oficiales de la Localidad de Sumapaz.

La estrategia aquí planteada para entregar alimentación escolar, contará con un seguimiento que permita monitorear la entrega efectiva de los alimentos al delegado designado por el rector de la Institución Educativa Distrital y contribuir con la garantía del derecho a la alimentación escolar de la población objetivo, actividad realizada por la interventoría del PAE.

Es importante, resalta que la base técnica está sustentada en el anexo técnico *“Servicio integral de desayunos, almuerzos escolares”*. Lo anterior para ser aplicado en la ejecución por parte del Asociado y seguimiento por parte de la Interventoría del PAE.

POBLACIÓN OBJETIVO:

Estudiantes matriculados en los colegios oficiales del Distrito Capital de la Localidad Sumapaz, a quienes se les entregarán los complementos alimentarios durante su jornada escolar, los cuales complementan la alimentación consumida en el hogar, para lo cual, en el marco de la ejecución del convenio de asociación, el alcance del asociado será hasta la entrega de los apoyos alimentarios a la persona indicada por la IED para tal fin.

1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1.1 GENERALES:

- a. El alcance del asociado en la ejecución del presente anexo técnico se dará hasta la entrega de los apoyos alimentarios a la IED y persona indicada por el rector.
- b. Se debe cumplir con la entrega de los componentes establecidos para cada tiempo de servicio (desayuno, almuerzo) en los tipos A1, A2, B, C del ciclo aprobado, garantizando la entrega de materia prima necesaria para la elaboración de los menús previamente aprobados, siempre y cuando no se presenten novedades que ameriten un descuento de componente teniendo en cuenta la logística de abastecimiento estructurada por el asociado.
- c. El asociado debe garantizar la entrega de las cantidades de alimentos en peso bruto correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú, para garantizar la cantidad requerida en minuta patrón en peso neto para cada menú más las cantidades para pruebas organolépticas cuando se requiera

por parte de la SED; los alimentos y cantidades requeridos se acordarán previo al inicio de la ejecución de la entrega de estos apoyos. En caso de requerirse alimentos adicionales, se solicitará en mesa técnica nutricional.

- d. Todas las preparaciones que se incluyan en el ciclo de menús, deben contar con su respectiva receta estándar, para ser entregada al personal definido por el colegio junto con la entrega de los apoyos alimentarios, para el respectivo seguimiento por parte de la interventoría. En el caso de que se incluyan preparaciones nuevas, el asociado deberá entregar la receta estándar en el momento de la entrega de los apoyos alimentarios.

Los nuevos alimentos o productos que se integren en el ciclo se deben entregar con la respectiva ficha técnica, una vez éste se encuentre aprobado. En casos fortuitos en que se presenten novedades que ameriten un intercambio durante la entrega de los apoyos alimentarios, para el cual no se cuente con la receta estandarizada, se podrá realizar el intercambio del alimento de la preparación inicial, manteniendo el procedimiento de dicha preparación. En el momento de realizar la verificación por parte de la interventoría en el CENDIS (Centro de Distribución) el asociado deberá haber informado previamente para su respectiva aprobación, una vez realizada la aprobación la interventoría enviará el comunicado correspondiente a las IED y al nivel central.

- e. En caso de presentarse alguna novedad o desviación normal del proceso, que se compruebe que no corresponda a la planeación del abastecimiento, y no se cuente con la materia prima correspondiente al menú inicialmente programado, el asociado podrá aplicar la tabla de intercambios y el alimento de intercambio se registrará en los documentos internos de la sede en la que se entregan los apoyos alimentarios, de no contar con el alimento de intercambio, la interventoría podrá realizar el descuento por componente de acuerdo con la propuesta del asociado.
- f. Se permitirá tres intercambios máximos por componente en cada comedor en el mes. Se excluye dentro de esta frecuencia los cambios generados por abastecimiento del componente fruta, los generados por las novedades propias de la SED y por novedades o desviaciones normales del proceso, que se compruebe que no corresponden a la planeación del abastecimiento. El asociado debe informar a la SED y a la interventoría de lunes a domingo de 8:00 a 5:00 p.m., con mínimo 24 horas de anterioridad cualquier modificación en el menú, en el formato establecido para tal fin para su respectiva autorización y soportes correspondientes.
- g. Se dará a conocer al asociado por parte de la interventoría los lineamientos y parámetros a evaluar en la operación de la localidad de Sumapaz, los cuales deberán atender en estricto y exclusivamente las obligaciones especiales que se incorporan en el presente anexo, así como los antecedentes que originaron la atención del PAE en el marco del componente Apoyos Alimentarios de la Localidad de Sumapaz.

- h. Como parte de la primera entrega de alimentos el asociado deberá suministrar al delegado designado por el rector de la Institución Educativa Distrital el ciclo de menús y recetas estandarizadas de cada preparación para cada sede educativa, debidamente organizados en una pasta de argolla en donde cada hoja debe tener protector plástico, lo cual deberá estar debidamente soportado en las planillas de entrega para presentar a la interventoría.
- i. A continuación, se presenta el formato soporte para el registro de entrega de materia prima de los apoyos alimentarios. Dicho formato es soporte para la interventoría del PAE para el reconocimiento de pago de los alimentos entregados por parte del asociado.

- Página anterior:

PLANILLA ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS						
SEDE:			PERIODO ABASTECIMIENTO			
FECHA DE ENTREGA:			DEL: _____ al _____			
FECHA DE ENTREGA:			SUMINISTROS AUTORIZADOS:		TIPO A _____ TIPO B _____ TIPO C _____	
PROGRAMADO:			ENTREGADO:			DIFERENCIA/OBSERVACIONES
COMPONENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COMPONENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	

- Página posterior:

NOMBRE DE QUIEN RECIBE:			NOMBRE DE QUIEN ENTREGA:	
CEDULA DE CIUDADANIA:			CEDULA DE CIUDADANIA:	
FIRMA:		Huella	FIRMA:	

- j. Para la validación de la planilla de entrega de apoyos alimentarios por parte de la interventoría; deberá estar firmada por quien recibe o dejar huella dactilar de la persona delegada por parte del rector. En caso de disponer de solo la huella, el asociado diligenciará el nombre dado por la persona que recibe.
- k. La interventoría debe realizar verificación de materia prima en el CENDIS, rutas y entrega final en la sede designada por el rector. Debe presentar informe mensual con el reporte de datos de: peso bruto por alimento, menú autorizado por la interventoría, materia prima de los apoyos alimentarios por sede educativa, por los días proyectado de atención en

cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo), por cada tipo de ración (A1, A2, B, C), con el fin de verificar que las cantidades entregadas cumplen con lo establecido y aprobado en los ciclos de menús.

- l. En caso de presentarse la no aceptación de los alimentos ofrecidos, por parte de los estudiantes se gestionará la novedad en comité técnico nutricional.
- m. El aporte nutricional de energía y macronutrientes debe corresponder a lo indicado en la tabla 4 del anexo técnico de SIDA E, y se debe cumplir con lo indicado en los numerales 8.3.2. y 8.3.3. La proteína incluida debe cumplir con la recomendación del 60% de alto valor biológico, para cada uno de los tiempos de comida

1.2 CICLOS DE MENUS

- a. Las nuevas recetas que se aprueben y se integren al ciclo de menús, deben entregarse con la respectiva ficha técnica de producto cuando el alimento no se encuentre en las tablas de composición de alimentos determinadas para análisis nutricional.
- b. Dadas las características propias de la localidad de Sumapaz relacionadas con las condiciones geográficas, ambientales y culturales y las condiciones de acceso difíciles en términos de vías de comunicación y servicios públicos que determinan prácticas, hábitos y costumbres ancestrales, el diseño de los ciclos de menú debe incluir alimentos e ingredientes propios de la localidad, acorde con la cultura alimentaria y apoyando la economía local, respetando los hábitos alimentarios y fomentando sus tradiciones, por tanto, en el marco del comité de alimentación escolar la Secretaría de Educación del Distrito- SED a través del referente local, recogerá las solicitudes y propuestas de la comunidad, relacionadas con cambios de preparaciones, inclusión de alimentos nuevos, cambio de frecuencias y retiro de alimentos, lo cual será llevado a Mesa Técnica Nutricional para evaluar cada solicitud y dar viabilidad a la petición.

La inclusión de alimentos nuevos que no se encuentren en la minuta patrón, ni en la tabla de intercambios, se analizarán para definir gramajes de acuerdo con los tipos A1, A2, B, C y su inclusión en la tabla de intercambios y en la minuta patrón. Teniendo en cuenta la no afectación de la estructura de costos. Lo anterior, con el fin de brindar una atención integral que se adapte a las necesidades propias de la comunidad.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS COMPONENTE NUTRICIONAL

Se debe dar cumplimiento a la tabla 4. Especificaciones técnicas nutricionales Tipo A1, Tipo A2, Tipo B y Tipo C, tanto para desayuno, como para almuerzo.

Para el caso de desayuno, se debe dar cumplimiento a lo referenciado en la tabla 5. Minuta patrón complemento alimentario desayuno, así como lo establecido en la tabla 7.

El menú del desayuno deberá contar con cuatro componentes para los menús Tipo A1, A2, B y C:

- Bebida con leche semidescremada
- Alimento proteico
- Producto de panadería cereal o derivados
- Fruta

En el caso de requerirse ajustes en la minuta patrón y condiciones específicas de los componentes y del ciclo de menús, por solicitud de la comunidad educativa de la localidad, éstos se definirán en acuerdo con el asociado.

Para el caso del complemento alimentario de almuerzo, se debe dar cumplimiento a la tabla 7. Minuta patrón complemento alimentario almuerzo; así como lo referenciado en la tabla 8. Intercambios permitidos para el complemento alimentario almuerzo.

El menú del complemento almuerzo deberá contar con los siguientes componentes para los menús tipo A1, A2, B y C:

- Cereal o derivado
- Tubérculo raíces o plátano
- Verduras, Hortalizas y Leguminosas Verdes
- Alimento proteico
- Fruta
- Jugo
- Agua de acuerdo con la frecuencia establecida en las especificaciones técnicas.

En caso que el asociado y la comunidad de Sumapaz presente propuestas con nuevos alimentos cuyos gramajes no se encuentren en la minuta patrón se evaluará y concertará en comité técnico coordinador para aprobación.

3. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PARA LA ENTREGA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – COMPONENTE APOYOS ALIMENTARIOS

- a. Los apoyos alimentarios a suministrar en la sede definida para la entrega al personal indicado por la IED, deben corresponder a los estándares de calidad nutricional, fisicoquímica y microbiológica exigidos por las normas vigentes y las condiciones contenidas en el presente anexo técnico y en el anexo técnico de SIDA E.
- b. Desde el inicio de la ejecución, el asociado se compromete con la SED a adquirir insumos y víveres de óptima calidad.
- c. El asociado debe garantizar hasta la sede definida para la entrega de los apoyos alimentarios al personal indicado por la IED, las condiciones de almacenamiento de los alimentos de acuerdo a lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente, así como la naturaleza y composición de los mismos, manteniendo las características físicas, químicas, microbiológicas, nutricionales y organolépticas de los productos, para lo cual la SED debe garantizar antes del inicio de la entrega de alimentos el espacio y elementos

suficientes, adecuados y exclusivos para asegurar el almacenamiento de los alimentos en las condiciones descritas.

4. CARACTERÍSTICAS DE LAS FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO

Para las características de las fichas técnicas de producto para la modalidad de comida caliente en sitio, aplica lo señalado en el numeral 12 del “*Anexo Técnico de SIDA E*”

5. CONDICIONES BÁSICAS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El asociado debe cumplir con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, para el transporte, almacenamiento y entrega de los apoyos alimentarios que serán entregados en la sede definida al personal indicado por la IED.

No obstante, la SED debe garantizar las condiciones necesarias para el almacenamiento acorde con la normatividad sanitaria vigente.

5.1. Personal manipulador de alimentos

El asociado debe dar cumplimiento a los parámetros establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y las normas que lo modifiquen o sustituyan en cuanto al personal manipulador de alimentos.

- a. El asociado debe garantizar que todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos en las etapas del proceso hasta la entrega de los apoyos alimentarios en la sede definida para la entrega a la persona designada por la IED, tengan formación en buenas prácticas de manufactura, educación sanitaria, valoración médica que certifique que es apto para manipular alimentos, cumpliendo con lo establecido Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen o sustituyan.
- b. Cuando se requiera cambio del personal durante la ejecución del convenio, el nuevo personal deberá cumplir con los requisitos establecidos en Resolución 2674 de 2013 y las normas que lo modifiquen o sustituyan.
- c. En caso de que algún manipulador de alimentos presente una enfermedad infectocontagiosa que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, el asociado deberá tomar las medidas necesarias a fin de garantizar lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las normas que lo modifiquen o sustituyan.



- d. El asociado debe garantizar que su personal manipulador de alimentos contratado por este, cuente con la dotación establecida en la Resolución 2674 de 2013 y las normas que lo modifiquen o sustituyan.
- e. El asociado debe aplicar las medidas que permitan garantizar que su personal cumpla con la reglamentación en cuanto a uso del uniforme, medidas de protección, aseo personal y normas higiénicas. La interventoría realizará la verificación y seguimiento.
- f. El asociado debe realizar el proceso de selección, capacitación y vinculación de los manipuladores de alimentos, para lo cual se privilegia las personas que habitan la zona, teniendo en cuenta el perfil dado y las condiciones de la localidad.

6. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

El asociado debe contar con un sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad, el cual debe tener un enfoque preventivo y cubrir las etapas de procesamiento de alimentos desde la obtención de materias primas e insumos hasta el transporte a la sede definida para la entrega de los apoyos alimentarios a la persona indicada por la IED según lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 y las normas que lo modifiquen o sustituyan.

a. Laboratorio para la vigilancia de la calidad

Las condiciones de laboratorio para la verificación de la calidad para la modalidad de apoyos alimentarios, aplica lo señalado en el numeral 15.6, del “*Anexo Técnico de SIDA E*”

b. Plan de muestreo

El asociado debe contar y cumplir con el plan de muestreo que contemple actividades de verificación de la calidad mediante toma y análisis de muestras de materias primas, en la planta del proveedor; así como el cronograma de muestreo respectivo al cual se debe dar cumplimiento.

Las materias primas suministradas por el asociado deben cumplir con las especificaciones microbiológicas establecidas en las normas vigentes para alimentos. Los resultados deberán encontrarse dentro de los rangos aceptados para cada indicador, de acuerdo con la legislación vigente. Deberá reportarse tanto el valor obtenido por el alimento como el valor de referencia para cada una de las pruebas. En caso de detectarse la presencia de microorganismos patógenos, se dará aplicación a la cláusula relativa a los planes de mejoramiento contemplada en la documentación contractual.

Se realizará una vez al mes una toma de análisis microbiológico para un alimento cárnico, un lácteo, y una pulpa de fruta. No se podrá repetir el mismo alimento y proveedor en forma consecutiva.

La Interventoría realizará la verificación correspondiente, y en el caso de que el resultado no cumpla con los parámetros establecidos, se tratará como una novedad y el asociado deberá presentar el plan de mejoramiento incluyendo lo propuesto por el proveedor.

c. Contra muestras

El asociado debe garantizar que cada uno de sus proveedores de alimentos de mayor riesgo guarde como mínimo una (1) contra muestra por 72 horas de cada lote de materia prima suministrada, contadas desde la recepción del producto en CENDIS, en la cantidad necesaria para realizar los análisis microbiológicos requeridos, la cual quedará bajo la custodia del asociado. En caso de requerir análisis, se debe poner a disposición tanto de la Interventoría como de la SED.

7. OPERACIONES

El asociado teniendo en cuenta el alcance definido para el componente de apoyos alimentarios, (hasta la sede definida para la entrega de los apoyos alimentarios a la persona definida por la IED) debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen y/o sustituyan, en aras de favorecer los parámetros de calidad sensorial, nutricional, e inocuidad.

7.1 Actividades preliminares al recibo de alimentos

- a. El asociado debe garantizar que antes de efectuar la recepción de productos y materias primas; las áreas de almacenamiento, se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza. Para el caso de instalaciones compartidas, en el Comité técnico de calidad se revisarán las novedades a que haya lugar.
- b. En el proceso de recibo de los alimentos, el responsable de esta actividad debe tener la dotación completa y limpia, cumpliendo con los protocolos establecidos y garantizando que solo se acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad e inocuidad.

7.2 Transporte

- a. El transporte de materias primas enviadas desde Bogotá hasta la sede definida para la entrega de los apoyos alimentarios a la persona indicada por la IED deberá garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, mediante el manejo de temperaturas acordes a los productos de acuerdo a su naturaleza y condiciones sanitarias, por lo cual se debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 y ficha técnica, al igual que los lineamientos determinados para transporte vehicular de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004 y las demás normas que lo sustituyan o modifiquen.
- b. Los vehículos transportadores de alimentos enviados desde Bogotá, deben tener concepto técnico sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.

- c. El personal que transporte alimentos enviado desde Bogotá deberá cumplir con las especificaciones técnicas para la manipulación de alimentos establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen o sustituyan.

7.3 Lista de chequeo recibo de productos

Se deberán rechazar materias primas y demás alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva en la sede definida para la entrega de los apoyos alimentarios a la persona indicada por la IED cuando se presenten alguna de las siguientes causas:

- Condiciones de empaque, que afecten la inocuidad del producto.
- Alimentos con fecha de vencimiento caducada.
- Durante la recepción de los alimentos que se conservan al vacío, y que hayan perdido esta condición.
- Los productos empacados cuya envoltura se encuentra rota o raída.
- Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración y hongos.
- Los alimentos que sean transportados o almacenados junto con otros productos diferentes como sustancias químicas, tóxicas y demás.
- Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables.

En caso de presentarse alteraciones en los productos, estos deben adoptar los protocolos establecidos para productos no conformes.

Las demás situaciones de rechazo, se establecerán de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente y en comité técnico de calidad.

NOTA: El asociado implementará su sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso.

7.4 Almacenamiento y conservación en la sede definida para la entrega de los apoyos alimentarios a la persona indicada por la IED

- El asociado debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo a la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo y cualquier tipo de contaminación, en los elementos dispuestos por la SED para tal fin.
- El asociado debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza, para

lo cual la SED dispondrá de los espacios y elementos necesarios, suficientes para garantizar las condiciones planteadas.

- Los alimentos se deben conservar en recipientes o bolsas separados, debidamente protegidos y rotulados acorde con su naturaleza.
- Los alimentos de alto riesgo deberán conservarse a temperaturas indicadas por el fabricante o comercializador según su naturaleza.
- El asociado debe garantizar el adecuado almacenamiento de los elementos y sustancias de limpieza y desinfección en los contenedores y las áreas establecidas y debidamente identificadas evitando el contacto con las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje, para lo cual la SED garantizará al asociado las condiciones físicas, de seguridad y los elementos requeridos de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente para dicha actividad.

7.5 Condiciones de entrega de alimentos en la sede definida para la entrega de los apoyos alimentarios a la persona indicada por la IED

- Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser sometidos a procesos de limpieza antes y después de su uso o en cada cambio de actividad.
- En el momento de entrega de los apoyos alimentarios a la persona indicada por la IED se debe contar con un formato concertado con el asociado en el cual se relacione los alimentos y la cantidad a entregar, con el fin de contar con un soporte de verificación de la cantidad de los apoyos alimentarios entregados sobre el cual la Interventoría certificará el servicio prestado. Esta condición será tomada en cuenta como punto para realizar seguimiento en mesa técnica nutricional y de calidad.
- El asociado debe entregar de manera semanal los alimentos perecederos con el fin de garantizar rotación.
- De acuerdo a la normatividad sanitaria vigente, no se permite reempacar alimentos sin previo consentimiento del fabricante o productor; si se llegase a contar con dicha autorización, esta debe cumplir con lo estipulado en la resolución de rotulado 5109 de 2005. A excepción de los alimentos que, por su tamaño y características naturales propias de este, tales como las carnes crudas y la ahuyama deban porcionarse en gramajes que faciliten su manipulación, sin que esto, pueda afectar la calidad e inocuidad de estos alimentos.

8. CONCEPTOS SANITARIOS

- a. Durante la ejecución del convenio, la interventoría puede solicitar en cualquier momento al asociado copia de las actas de visita de la autoridad sanitaria competente de las plantas de sus proveedores (Fabricantes de los productos o materias primas, o bodegas de almacenamiento), las que deben reportar concepto higiénico sanitario favorable, o

favorable con observaciones. En el evento de conceptos pendientes o no favorables se solicitará el cambio de proveedor.

- b. El asociado debe entregar a la interventoría el último concepto sanitario de la(s) bodega(s) y/o empresas productoras de alimentos incorporadas como “nuevas” para el componente de apoyos alimentarios, con un tiempo de expedición no superior a doce (12) meses; a los quince días calendario de anterioridad a la primera entrega. En caso de superar el tiempo establecido se debe adjuntar la solicitud de visita de la autoridad sanitaria competente.
- c. En caso de requerirse cambio o inclusión de proveedor, deberá notificarse la respectiva solicitud ante la interventoría, para lo cual el nuevo proveedor deberá ofrecer un producto de igual o mejor calidad y debe presentar el respectivo concepto sanitario con las especificaciones de vigencia establecidas en el presente documento.

9. OTROS ASPECTOS A CONSIDERAR PARA LA ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS.

El asociado deberá tener en cuenta para la entrega de los apoyos alimentarios lo relacionado con talento humano, alimentos que conforman los menús aprobados por la interventoría del PAE, transporte, dotación del personal manipulador de alimentos, así como análisis microbiológico de los alimentos definidos en el presente anexo y elementos de limpieza y desinfección, con el fin de cumplir con lo establecido en el anexo técnico de SIDAE , en el marco del alcance del asociado para la entrega de apoyos alimentarios.

ANEXO 2
CICLO DE MENÚS ROTATIVO
SERVICIO INTEGRAL DE DESAYUNOS ESCOLARES
COMEDOR URBANO

SEMANA 1

COMPONENTE	MENU 1		MENU 2		MENU 3		MENU 4		MENU 5	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
BEBIDA EN LECHE	FÉCULA DE DIFERENTES SABORES	*Leche de vaca semidescremada *Fécula de maíz *Azúcar	CAFÉ CON LECHE	*Café tostado *Leche de vaca semidescremada *Azúcar	MOCACHINO	*Bebida achocolatada *Café tostado *Leche de vaca semidescremada	SORBETE DE MORA	*Leche de vaca semidescremada *Azúcar *Pulpa de mora	TETERO	*Leche de vaca semidescremada *Agua *Panela
PROTEICO PRINCIPAL	HUEVOS CON MAIZ	*Huevo liquido *Maíz tierno desgranado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	CERDO CON HOGAO	*Carne de cerdo *Ajo en polvo *Aceite (según receta estandarizada) *Tomate *Cebolla larga *Salsa bechamel *Leche de vaca semidescremada *Achiote *Margarina *Sal (según receta estandarizada)	QUESO DOBLE CREMA	*Queso doble crema	HUEVOS PERICOS	*Huevo liquido *Aceite (según receta estandarizada) *Sal (según receta estandarizada) *Tomate *Cebolla larga *Margarina	CARNE DE RES CON TOMILLO Y LAUREL	*Carne de res *Aceite (según receta estandarizada) *Tomillo deshidratado *Ajo en polvo *Laurel deshidratado *Sal (según receta estandarizada)
ENERGETICO	PAN MANTEQUILLA	*Pan mantequilla	-PAN BLANDITO	*Pan blandito	PANDEBONO	*Pandebono	PONQUE	*Ponqué	CROISSAN SIN RELLENO	*Croissant sin relleno
FRUTA	CIRUELA	*Ciruela	BANANO	*Banano	UVA ROJA/VERDE	*Uva roja/verde	MANZANA	*Manzana	MANDARINA	*Mandarina
SEMANA 2										
COMPONENTE	MENU 6		MENU 7		MENU 8		MENU 9		MENU 10	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
BEBIDA EN LECHE	MOCACHINO	*Bebida achocolatada *Café tostado *Leche de vaca semidescremada	CAFÉ CON LECHE	*Café tostado *Leche de vaca semidescremada *Azúcar	BEBIDA ACHOCOLATADA	*Leche de vaca semidescremada *Agua *Bebida achocolatada	GRANOLA CON LECHE SEMIDESCREMADA	*Leche de vaca semidescremada *Granola	TETERO	*Leche de vaca semidescremada *Agua *Panela
PROTEICO PRINCIPAL	POLLO CON HOGAO	*Carne de pollo *Ajo en polvo *Aceite (según receta estandarizada) *Tomate *Cebolla larga *Salsa bechamel *Leche de vaca semidescremada *Achiote *Sal (según receta estandarizada) *Margarina	HUEVOS CON ESPINACA	*Huevo liquido *Queso mozzarella rallado *Espinaca *Aceite (según receta estandarizada) *Sal (según receta estandarizada)	QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	HUEVOS CON MAIZ	*Huevo liquido *Maíz tierno desgranado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	CERDO CON SALSA	*Carne de cerdo *Aceite (según receta estandarizada) *Cebolla puerro *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Salsa demiglace
ENERGETICO	PAN MANTEQUILLA	*Pan mantequilla	CROISSANT CON SABOR A QUESO	*Croissant con sabor a queso	MUFFIN CON SABOR A QUESO	*Muffin con sabor a queso	-TORTA	*-Torta	GALLETA DE SAL	*Galleta de sal
FRUTA	MANZANA	*Manzana	BANANO	*Banano	PERA	*Pera	MANDARINA	*Mandarina	DURAZNO	*Durazno

SEMANA 3

COMPONENTE	MENU 11		MENU 12		MENU 13		MENU 14		MENU 15	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
BEBIDA EN LECHE	CHOCOLATE	*Chocolate *Leche de vaca semidescremada	YOGURT SEMIDESCREMADO CON GRANOLA	*Yogurt semidescremado *Granola	TETERO	*Leche de vaca semidescremada *Agua *Panela	MOCACHINO	*Bebida achocolatada *Café tostado *Leche de vaca semidescremada	CAFÉ CON LECHE	*Café tostado *Leche de vaca semidescremada *Azúcar
PROTEICO PRINCIPAL	HUEVOS CON CARNE MOLIDA	*Huevo liquido *Carne de res *Tomate *Aceite (según receta estandarizada) *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada)	QUESO MOZARELLA	*Queso mozzarella	HUEVOS CON PAPA	*Huevo liquido *Papa R-12 sin cascara *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	CARNE DE RES MOLIDA CON MAIZ	*Carne de res *Maíz tierno desgranado *Salsa bechamel *Leche de vaca semidescremada *Aceite (según receta estandarizada) *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada)	POLLO CON GUIISO	*Carne de pollo *Tomate *Cebolla larga *Margarina *Sal (según receta estandarizada)
ENERGETICO	TORTA	*Torta	GALLETA INTEGRAL	*Galleta integral	PAN ALIÑADO	*Pan aliñado	PANDEBONO	*Pandebono	PANDEBONO	*Pandebono
FRUTA	BANANO	*Banano	MANZANA	*Manzana	PERA	*Pera	GRANADILLA	*Granadilla	MANDARINA	*Mandarina

SEMANA 4

COMPONENTE	MENU 16		MENU 17		MENU 18		MENU 19		MENU 20	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
BEBIDA EN LECHE	TETERO	*Leche de vaca semidescremada *Agua *Panela	MOCACHINO	*Bebida achocolatada *Café tostado *Leche de vaca semidescremada	CHOCOLATE	*Chocolate *Leche de vaca semidescremada	LECHE SEMIDESCREMADA CON HOJUELAS DE MAIZ SIN AZUCAR	*Leche de vaca semidescremada *Hojuelas sin azúcar	BEBIDA ACHOCOLATADA	*Leche de vaca semidescremada *Agua *Bebida achocolatada
PROTEICO PRINCIPAL	CARNE DE RES CON VERDURAS	*Carne de res *Arveja verde *Zanahoria *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) *Cebolla cabezona	QUESO DOBLE CREMA	*Queso doble crema	HUEVOS PERICOS	*Huevo liquido *Tomate *Cebolla larga Margarina *Aceite (según receta estandarizada) *Sal (según receta estandarizada)	QUESO MOZARELLA	*Queso mozzarella	HUEVOS CON QUESO	*Huevo liquido *Queso doble crema rallado *Aceite (según receta estandarizada) *Sal (según receta estandarizada)
ENERGETICO	PAN ROLLO	Pan rollo	PANDEBONO	Pandebono	MUFFIN CON SABOR A QUESO	Muffin con sabor a queso	GALLETA DULCE	Galleta dulce	PAN BLANDITO	Pan blandito
FRUTA	UVA VERDE/ROJA	Uva verde/roja	BANANO	Banano	MANDARINA	Mandarina	DURAZNO	Durazno	MANGO	Mango

NOTA: La adición de aceite, margarina y sal debe realizarse a las preparaciones que lo requieran. En caso de no ser necesario, no adicionarlos.

**CICLO DE MENÚS ROTATIVO
SERVICIO INTEGRAL DE DESAYUNOS ESCOLARES
COCINA MÓVIL**

SEMANA 1										
COMPONENTE	MENU 1		MENU 2		MENU 3		MENU 4		MENU 5	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
BEBIDA EN LECHE	FECULA DE DIFERENTES SABORES	*Fécula de maíz *Leche de vaca semidescremada *Agua *Azúcar	CAFÉ CON LECHE	*Café tostado *Leche de vaca semidescremada *Agua *Azúcar	MOCACHINO	*Bebida achocolatada *Café tostado *Leche de vaca semidescremada *Agua	SORBETE DE MORA	*Leche de vaca semidescremada *Azúcar *Pulpa de mora	TETERO	*Leche de vaca semidescremada *Agua *Panela
PROTEICO PRINCIPAL	HUEVOS CON MAIZ	*Huevo líquido con sal *Maíz tierno desgranado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	CERDO CON HOGAO	*Carne de cerdo *Ajo en polvo *Aceite (según receta estandarizada) *Tomate *Cebolla larga *Salsa bechamel *Leche de vaca semidescremada *Achiote *Margarina *Sal (según receta estandarizada)	QUESO DOBLE CREMA	*Queso doble crema	HUEVOS PERICOS	*Huevo líquido con sal *Aceite (según receta estandarizada) *Sal (según receta estandarizada) *Tomate *Cebolla larga *Margarina	CARNE DE RES CON TOMILLO Y LAUREL	*Carne de res *Aceite (según receta estandarizada) *Tomillo deshidratado *Ajo en polvo *Laurel deshidratado *Sal (según receta estandarizada)
ENERGETICO	PAN MANTEQUILLA	*Pan mantequilla	PAN BLANDITO	*Pan blandito	PANDEBONO	*Pandebono	PONQUE	*Ponqué	CROISSANT SIN RELLENO	*Croissant sin relleno
FRUTA	CIRUELA	*Ciruela	BANANO	*Banano	UVA ROJA/VERDE	*Uva roja/verde	MANZANA	*Manzana	MANDARINA	*Mandarina
SEMANA 2										
COMPONENTE	MENU 6		MENU 7		MENU 8		MENU 9		MENU 10	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
BEBIDA EN LECHE	MOCACHINO	*Bebida achocolatada *Café tostado *Leche de vaca semidescremada *Agua	CAFÉ CON LECHE	*Leche de vaca semidescremada *Agua *Café tostado Azúcar	BEBIDA ACHOCOLATADA	*Bebida achocolatada *Agua *Leche de vaca semidescremada	LECHE SEMIDESCREMADA CON GRANOLA	*Leche de vaca semidescremada *Granola	TETERO	*Panela *Agua *Leche de vaca semidescremada
PROTEICO PRINCIPAL	POLLO CON HOGAO	*Carne de pollo *Ajo en polvo *Aceite (según receta estandarizada) *Tomate *Cebolla larga *Salsa bechamel *Leche de vaca semidescremada *Achiote *Sal (según receta estandarizada) *Margarina	HUEVOS CON ESPINACA	*Huevo líquido con sal *Hueso mozzarella rallado *Espinaca *Aceite (según receta estandarizada) *Sal (según receta estandarizada)	QUESO DOBLECREMA	*Queso doble crema	HUEVOS CON MAIZ	*Huevo líquido con sal *Maíz tierno desgranado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	CERDO EN SALSA	*Carne de cerdo *Aceite (según receta estandarizada) *Cebolla puerro *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Salsa demiglase
ENERGETICO	AREPA	*Arepa	CROISSANT CON SABOR A QUESO	*Croissant con sabor a queso	MUFFIN CON SABOR A QUESO	*Muffin con sabor a queso	TORTA	*Torta	GALLETA DE SAL	Galleta de sal
FRUTA	MANZANA	*Manzana	BANANO	*Banano	PERA	*Pera	MANDARINA	*Mandarina	DURAZNO	Durazno

SEMANA 3										
COMPONENTE	MENU 11		MENU 12		MENU 13		MENU 14		MENU 15	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
BEBIDA EN LECHE	CHOCOLATE	*Chocolate *Leche de vaca semidescremada *Agua	YOGURT SEMIDESCREMADO CON GRANOLA	*Yogurt semidescremado *Granola	TETERO	*Leche de vaca semidescremada *Agua *Panela	MOCACHINO	*Bebida achocolatada *Café tostado *Leche de vaca semidescremada *Agua	CAFÉ CON LECHE	*Leche de vaca semidescremada *Agua *Café tostado *Azúcar
PROTEICO PRINCIPAL	HUEVOS CON CARNE MOLIDA	*Huevo liquido con sal *Carne de res *Sal *Tomate *Aceite (según receta estandarizada) *Ajo en polvo	QUESO MOZARELLA	*Queso mozzarella	HUEVOS CON PAPA	*Huevo liquido con sal *Papa r-12 sin cascara *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	CARNE MOLIDA DE RES CON MAIZ	*Carne de res *Maíz tierno desgranado *Salsa bechamel *Leche de vaca semidescremada *Aceite (según receta estandarizada) *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada)	POLLO CON GUIISO	*Carne de pollo *Tomate *Cebolla larga *Margarina *Sal (según receta estandarizada)
ENERGETICO	TORTA	*Torta	GALLETAS INTEGRAL	*Galleta integral	PAN ALIÑADO	*Pan aliñado	PANDEBONO	*Panetone	PANDEBONO	*Panetone
FRUTA	BANANO	*Banano	MANZANA	*Manzana	PERA	*Pera	GRANADILLA	*Granadilla	MANDARINA	*Mandarina
SEMANA 4										
COMPONENTE	MENU 16		MENU 17		MENU 18		MENU 19		MENU 20	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
BEBIDA EN LECHE	TETERO	*Leche de vaca semidescremada *Agua *Panela	MOCACHINO	*Bebida achocolatada *Café tostado *Leche de vaca semidescremada *Agua	CHOCOLATE	*Chocolate *Leche de vaca semidescremada *Agua	LECHE SEMIDESCREMADA CON HOJUELAS DE MAIZ SIN AZUCAR	*Leche de vaca semidescremada *Hojuelas de maíz sin azúcar	BEBIDA ACHOCOLATADA	*Bebida achocolatada *Agua *Leche de vaca semidescremada
PROTEICO PRINCIPAL	CARNE DE RES CON VERDURAS	*Carne de res *Arveja verde *Zanahoria *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) *Cebolla cabezona	QUESO DOBLE CREMA	*Queso doble crema	HUEVOS PERICOS	*Huevo liquido con sal *Aceite (según receta estandarizada) *Sal (según receta estandarizada) *Tomate *Cebolla larga *Margarina	QUESO MOZARELLA	*Queso mozzarella	HUEVOS CON QUESO	*Huevo liquido con sal *Queso doble crema rallado *Aceite (según receta estandarizada)
ENERGETICO	PAN ROLLO	*Pan rollo	PANDEBONO	*Panetone	MUFFIN CON SABOR A QUESO	*Muffin con sabor a queso	GALLETAS DULCES	*Galleta dulce	AREPA	*Arepa
FRUTA	UVA ROJA/VERDE	*Uva roja/verde	BANANO	*Banano	MANDARINA	*Mandarina	DURAZNO	*Durazno	MANGO	*Mango
NOTA: La adición de aceite, margarina y sal debe realizarse a las preparaciones que lo requieran. En caso de no ser necesario, no adicionarlos.										

ANEXO 4
CICLO DE MENÚS ROTATIVO
SERVICIO INTEGRAL DE DESAYUNOS ESCOLARES
RURAL (SUMAPAZ)

SEMANA 1										
COMPONENTE	MENU 1		MENU 2		MENU 3		MENU 4		MENU 5	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
BEBIDA EN LECHE	FECULA DE DIFERENTES SABORES	*Fécula de maíz *Leche de vaca semidescremada *Agua *Azúcar	CAFÉ CON LECHE	*Café tostado *Leche de vaca semidescremada *Agua *Azúcar	MOCACHINO	*Bebida achocolatada *Café tostado *Leche de vaca semidescremada *Agua	SORBETE DE MORA	*Leche de vaca semidescremada *Azúcar *Pulpa de mora	TETERO	*Leche de vaca semidescremada *Agua *Panela
PROTEICO PRINCIPAL	CALDO CON HUEVO	*Huevo tipo AA *Papa R-12 sin cascara *Cilantro *Cebolla larga *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	CERDO CON HOGAO	*Carne de cerdo *Ajo en polvo *Aceite (según receta estandarizada) *Tomate *Cebolla larga *Salsa bechamel *Leche de vaca semidescremada *Achiote *Margarina *Sal (según receta estandarizada)	QUESO DOBLE CREMA	*Queso doble crema	HUEVOS PERICOS	*Huevo liquido con sal *Aceite *Sal (según receta estandarizada) *Tomate *Cebolla larga *Margarina	CARNE DE RES CON TOMILLO Y LAUREL	*Carne de res *Aceite (según receta estandarizada) *Tomillo deshidratado *Ajo en polvo *Laurel deshidratado *Sal (según receta estandarizada)
ENERGETICO	PAN MANTEQUILLA	*Pan Mantequilla	-PAN BLANDITO	*Pan blandito	PANDEBONO	*Pandebono	PONQUE	*Ponqué	CROISSANT SIN RELLENO	*Croissant sin relleno
FRUTA	CIRUELA	Ciruela	BANANO	*Banano	UVA ROJA/VERDE	*Uva Verde/roja	MANZANA	*Manzana	MANDARINA	*Mandarina
SEMANA 2										
COMPONENTE	MENU 6		MENU 7		MENU 8		MENU 9		MENU 10	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
BEBIDA EN LECHE	MOCACHINO	*Bebida achocolatada *Café tostado *Leche de vaca semidescremada *Agua	CAFÉ CON LECHE	*Leche de vaca semidescremada *Agua *Café tostado *Azúcar	BEBIDA ACHOLATADA	*Bebida achocolatada *Agua *Leche de vaca semidescremada	LECHE SEMIDESCREMADA CON GRANOLA	*Leche de vaca semidescremada *Granola	TETERO	*Panela *Agua *Leche de vaca semidescremada
PROTEICO PRINCIPAL	CALDO DE POLLO	*Carne de pollo *Papa r-12 sin cascara *Cilantro *Cebolla larga *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	HUEVOS CON ESPINACA	*Huevo liquido con sal *Queso mozzarella rallado *Sal (según receta estandarizada) *Espinaca *Aceite (según receta estandarizada)	QUESO DOBLE CREMA	*Queso doble crema	HUEVOS CON MAIZ	*Huevo liquido con sal *Maiz tierno desgranado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	CERDO EN SALSA	*Carne de cerdo *Aceite (según receta estandarizada) *Cebolla puerro *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Salsa demiglace
ENERGETICO	AREPA	*Arepa	CROISSANT CON SABOR A QUESO	*Croissant con sabor a queso	MUFFIN CON SABOR A QUESO	*Muffin con sabor a queso	TORTA	*Torta	GALLETA DE SAL	*Galleta de sal
FRUTA	MANZANA	*Manzana	BANANO	*Banano	PERA	*Pera	MANDARINA	*Mandarina	DURAZNO	*Durazno

SEMANA 3										
COMPONENTE	MENU 11		MENU 12		MENU 13		MENU 14		MENU 15	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
BEBIDA EN LECHE	CHOCOLATE	*Chocolate *Leche de vaca semidescremada *Agua	YOGURT SEMIDESCREMADO CON GRANOLA	*Yogurt semidescremado *Granola	TETERO	*Panela *Agua *Leche de vaca semidescremada	MOCACHINO	*Bebida achocolatada *Café tostado *Leche de vaca semidescremada *Agua	CAFÉ CON LECHE	*Leche de vaca semidescremada *Agua *Café tostado *Azúcar
PROTEICO PRINCIPAL	HUEVOS CON CARNE DE RES	*Huevo liquido con sal *Carne de res *Sal (según receta estandarizada) *Tomate *Aceite (según receta estandarizada) *Ajo en polvo	QUESO MOZARELLA	*Queso mozzarella	HUEVOS CON PAPA	*Huevo liquido con sal *Papa r-12 sin cascara *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	CALDO DE CARNE DE RES	*Carne de res *Papa r-12 sin cascara *Cilantro *Cebolla larga *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	POLLO CON GUIISO	*Carne de pollo *Tomate *Cebolla larga *Margarina *Sal (según receta estandarizada)
ENERGETICO	TORTA	*Torta	GALLETA DE SAL	*Galleta de sal	PAN ALIÑADO	*Pan aliñado	PANDEBONO	*Panetone	PANDEBONO	*Panetone
FRUTA	BANANO	*Banano	MANZANA	*Manzana	PERA	*Pera	GRANADILLA	*Granadilla	MANDARINA	*Mandarina
SEMANA 4										
COMPONENTE	MENU 16		MENU 17		MENU 18		MENU 19		MENU 20	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
BEBIDA EN LECHE	TETERO	*Leche de vaca semidescremada *Agua *Panela	MOCACHINO	*Bebida achocolatada *Café tostado *Leche de vaca semidescremada *Agua	CHOCOLATE	*Chocolate *Leche de vaca semidescremada *Agua	LECHE SEMIDESCREMADA CON HOJUELAS DE MAIZ SIN AZUCAR	*Leche de vaca semidescremada *Hojuelas de maíz sin azúcar	BEBIDA ACHOCOLATADA	*Bebida achocolatada *Agua *Leche de vaca semidescremada
PROTEICO PRINCIPAL	CARNE DE RES CON VERDURAS	*Carne de res *Arveja verde *Zanahoria *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) *Cebolla cabezona	QUESO CREMA	*Queso crema	HUEVOS PERICOS	*Huevo liquido con sal *Aceite (según receta estandarizada) *Sal (según receta estandarizada) *Tomate *Cebolla larga *Margarina	QUESO MOZARELLA	*Queso mozzarella	HUEVOS CON QUESO	*Huevo liquido con sal *Sal *Queso doble crema rallado *Aceite (según receta estandarizada)
ENERGETICO	PAN ROLLO	*Pan rollo	PANDEBONO	*Panetone	MUFFIN CON SABOR A QUESO	*Muffin con sabor a queso	GALLETA DULCE	*Galleta dulce	AREPA	*Arepa
FRUTA	UVA ROJA/VERDE	*Uva roja/verde	BANANO	*Banano	MANDARINA	*Mandarina	DURAZNO	*Durazno	MANGO	*Mango
* La carne de elaboración del "caldo de papa con carne" corresponde a res. NOTA: La adición de aceite, margarina y sal debe realizarse a las preparaciones que lo requieran. En caso de no ser necesario, no adicionarlos.										

ANEXO 5

CICLO DE MENÚS ROTATIVO

SERVICIO INTEGRAL DE ALMUERZO EN COMEDOR ESCOLAR

COMEDOR URBANO

SEMANA 1											
COMPONENTE	MENU 1		MENU 2		MENU 3		MENU 4		MENU 5		
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	
PROTEICO	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	*Carne de res *Tomate *Cebolla cabezona *Ajo *Pasta de tomate *Perejil cresp *Ajo en polvo *Salsa demi-glace *Albahaca deshidratada *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	POLLO CON ESPECIAS	*Lomito de pollo *Tomate *Cebolla cabezona *Pasta de tomate *Salsa bechamel *Leche de vaca semidescremada *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Achiote *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	FRÍJOL CON CARNE DE CERDO *	Para la carne: *Carne de cerdo *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Ajo en polvo *Sal *Aceite Para el frijol: *Frijol *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Plátano verde *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	*Carne de res *Tomate *Cebolla cabezona *Pimentón *Ajo en polvo *Salsa demi-glace *Perejil cresp *Pasta de tomate *Comino *Achiote *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	POLLO CON HOGAO	*Carne de pollo *Cúrcuma *Sal (según receta estandarizada) *Tomate *Cebolla cabezona *Pasta de tomate *Pimentón *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Ajo en polvo *Aceite(según receta estandarizada)	
CEREAL *	ARROZ CON ZANAHORIA	*Arroz *Cebolla larga *Zanahoria *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	ARROZ MEXICANO	*Arroz *Cebolla larga *Maíz tierno desgranado *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	ARROZ PIMENTON	*Arroz *Cebolla larga *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	ARROZ TIGRE	*Arroz *Cebolla larga *Pasta fideos *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	ARROZ BLANCO	*Arroz *Cebolla larga *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	
ENERGETICO	PAPA CRIOLLA FRITA	*Papa criolla *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite(según receta estandarizada)	PAPA SALADA	*Papa r-12 con cascara *Sal (según receta estandarizada)	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite(según receta estandarizada)	PURE DE PAPA CRIOLLA	*Papa criolla *Cebolla cabezona *Ajo en polvo *Crema de leche *Sal (según receta estandarizada) margarina	
VERDURA	POTECA DE AHUYAMA	*Ahuyama *Aveja verde *Margarina *Crema de leche *Sal(según receta estandarizada)	MANDARINA	*Mandarina	ENSALADA DE AGUACATE	*Tomate *Lechuga Batavia *Agua cate *Cilantro *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) *Vinagre	ENSALADA DE ESPINACA Y FRESA CON CREMA DE LECHE	*Espinaca *Fresa *Coco deshidratado *Syrop sabor a miel *Crema de leche	ARVEJA SALTEADA	*Aveja verde *Cebolla cabezona *Perejil cresp *Sal (según receta estandarizada) *Margarina	
BEBIDA	JUGO DE FRESA	*Pulpa de fresa *Agua *Azúcar	JUGO DE LULO	*Pulpa de lulo *Agua *Azúcar	JUGO DE MANGO	*Pulpa de mango *Agua *Azúcar	JUGO DE PIÑA	*Pulpa de piña *Agua *Azúcar	JUGO DE MARACUYA	*Pulpa de maracuyá *Agua *Azúcar	
FRUTA							PERA	*Pera			
SEMANA 2											
COMPONENTE	MENU 6		MENU 7		MENU 8		MENU 9		MENU 10		
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	
PROTEICO	ESTOFADO DE RES CAMPESTRE	*Carne de res Cebolla cabezona Pimentón Ajo Zanahoria Papa r-12 sin cascara Maíz tierno desgranado Pasta de tomate *Salsa demi-glace *Achiote *Perejil cresp *Albahaca deshidratada *Orégano deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	LENTEJAS Y CARNE DE CERDO	Para la carne: *Carne de cerdo *Cebolla larga *Tomate Ajo *Pimentón Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) Para la lenteja *Lenteja *Cebolla larga *Tomate Ajo *Pimentón *Papa r-12 sin cascara Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	ATUN CON HUEVO DURO	*Atún en aceite *Huevo tipo aa *Aveja verde *Aceite (según receta estandarizada) *Crema de leche *Pimentón *Vinagre *Pulpa de limón	PRESA DE POLLO CON HOGAO	Para la carne: *Carne de pollo *Sal (según receta estandarizada) Para la salsa: *Tomate *Cebolla cabezona *Pasta de tomate *Pimentón *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	GUISADO DE RES	*Carne de res *Cebolla cabezona *Pimentón *Ajo *Papa r-12 con cascara *Orégano deshidratado *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	
CEREAL *	ARROZ ZA NAHORIA	*Arroz *Cebolla larga *Zanahoria *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ BLANCO	*Arroz *Cebolla larga *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	PASTA	*Pasta tomillos *Albahaca deshidratada *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) *Achiote	ARROZ CON CEBOLLA	*Arroz *Cebolla larga *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ CON PIMENTON	*Arroz *Cebolla larga *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	
ENERGETICO	PAPA SALADA	*Papa r-12 con cascara *Sal (según receta estandarizada)	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite(según receta estandarizada)	PAPA SALSA PEREJIL	*Papa r-12 con cascara *Sal (según receta estandarizada) *Margarina *Leche de vaca semidescremada *Fécula de maíz *Perejil cresp	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite(según receta estandarizada)	PAPA CRIOLLA SALADA	*Papa criolla *Sal (según receta estandarizada)	
VERDURA *	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA	*Pepino cohombro *Tomate *Cebolla cabezona *Vinagre *Agua *Aceite (según receta estandarizada) *Syrop sabor a miel *Mostaza	PERA	*Pera	ENSALADA ROJA	*Remolacha *Zanahoria *Vinagre *Sal(según receta estandarizada)	ENSALADA HAWAIIANA	*Piña procesada *Mango procesado *Maíz *Repollo blanco *Uvas pasas *Syrop sabor a miel *Crema de leche	ENSALADA CON VINAGRETA DE MARACUYA	*Zanahoria *Lechuga Batavia *Rábano *Vinagre *Agua *Aceite (según receta estandarizada) *Pulpa de maracuyá *Syrop sabor a miel	
BEBIDA	JUGO DE MANGO	*Pulpa de mango *Agua *Azúcar	JUGO DE FRESA	*Pulpa de fresa *Agua *Azúcar	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	*Pulpa de tomate de árbol *Agua *Azúcar	JUGO DE GUAYABA	*Pulpa de guayaba *Agua *Azúcar	JUGO DE LULO	*Pulpa de lulo *Agua *Azúcar	
FRUTA	MANDARINA	*Mandarina									

COMPONENTE	MENU 11		MENU 12		MENU 13		MENU 14		PREPARACION	INGREDIENTES
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES		
PROTEICO	ARROZATOLLADO	*Carne De Res *Carne De Cerdo *Sal *Ajo *Zanahoria *Cebolla Puerro *Pimentón *Margarina *Arroz *Cebolla Larga *Ajo En Polvo *Sal *Aceite *Salsa Soya	FRIDOL CON CARNE MOLIDA DE RES	para la carne: *Carne de res *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) para el frijol: *Frijol *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Plátano verde *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	FRICASSE DE POLLO	*Carne de pollo *Arveja verde *Zanahoria *Habichuela *Cebolla cabezona *Pimentón *Salsa bechamel *Leche de vaca semidescremada *Ajo en polvo *Aceite(según receta estandarizada)	CARNE MOLIDA EN SALSA BOLOGNESE	*Carne de res *Pimentón *Cebolla cabezona *Arveja verde *Pimentón *Perejil craspo *Vinagr e *Salsa soya *Sal (según receta estandarizada) *Pimienta *Ajo en polvo *Laurel deshidratado *Tomillo deshidratado *Aceite(según receta estandarizada)	ATUN DIP	*Atún en aceite *Cebolla cabezona *Crema de leche *Arveja verde *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) *Pimienta *Ajo en polvo *Laurel deshidratado *Tomillo deshidratado *Aceite(según receta estandarizada)
CEREAL*			ARROZ BLA NCO	*Arroz *Cebolla larga *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	ARROZ TIGRE	*Arroz *Cebolla larga *Fideos *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	PASTA	*Pasta tornillos *Albahaca deshidratada *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) *Achoche	ARROZ PIMENTON	*Arroz *Cebolla larga *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)
ENERGETICO	PAPA CAMPESINA A LA CREMA	*papa r-12 con cascara *sal *aceite *crema de leche *margarina *Molcula de maíz natural *leche de vaca semidescremada	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite (según receta estandarizada).	PAPA SALADA	*Papa r-12 con cascara *Sal (según receta estandarizada)	PAN BLANDITO	*Pan blandito	PLATANO	*Plátano maduro *Canela
VERDURA*			GUACAMOLE	*Aguacate *Cebolla cabezone *Tomate *Cilantro *Sal (según receta estandarizada) *Aceite *Vinagre			MANZANA	*Manzana	GRANADILLA	*Granadilla
BEBIDA	JUGO DE-LULO	*Pulpa de lulo *Agua *Azúcar	LIMONADA DE PANELA	*Pulpa de limón *Agua *Panela	JUGO DE MORA	*Pulpa de mora *Agua *Azúcar	JUGO DE MANGO	*Pulpa de mango *Agua *Azúcar	SORBETE DE FRESA	*Pulpa de fresa *Leche de vaca semidescremada *Azúcar
FRUTA					BANANO	*Banano				
COMPONENTE	MENU 16		MENU 17		MENU 18		MENU 19		PREPARACION	INGREDIENTES
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES		
PROTEICO	CARNE DE CERDO EN SALSA CHOW MEEN	*Carne de cerdo *Cebolla cabezona *Pimentón *Ajo *Calabacín *Repollo blanco *Raíces chinas *Salsa demiglace *Jengibre *Ajo en polvo *Panela *Vinagre *Salsa soya *Aceite (según receta estandarizada)	PRESA DE POLLO EN SALSA	para la carne: *Carne de pollo *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Cúrcuma *Sal (según receta estandarizada) para la salsa: *Salsa bechamel *Leche de vaca semidescremada *Margarina	LENTEJAS Y CARNE DE RES GOULASH	para la carne: *Carne de res *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) para las verduras: *Arveja verde *Habichuela *Zanahoria *Cebolla larga *Pimentón *Ajo en polvo *Margarina para el lenteja: *Lenteja *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Papa r-12 sin cascara *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	ARROZ CON POLLO	para la carne: *Carne de pollo *Sal (según receta estandarizada) para las verduras: *Arveja verde *Habichuela *Zanahoria *Cebolla larga *Pimentón *Ajo en polvo *Margarina para el arroz: *Arroz *Cebolla larga *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) *Salsa de tomate	CARNE DE RES ORIENTAL	*Carne de res *Cebolla cabezona *Pimentón *Ajo *Calabacín *Repollo blanco *Raíces chinas *Salsa demiglace *Jengibre *Ajo en polvo *Panela *Vinagre *Salsa soya *Aceite(según receta estandarizada)
CEREAL*	ARROZ ZANAHORIA	*Arroz *Cebolla larga *Zanahoria *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ CAMPESTRE	para el arroz: *Arroz *Cebolla larga *Sal (según receta estandarizada) *Ajo en polvo *Aceite (según receta estandarizada) para el picadillo: *Cebolla cabezona *Tomate	ARROZ BLANCO	*Arroz *Cebolla larga *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)			ARROZ CON ARVEJA	*Arroz *Cebolla larga *Arveja verde *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)
ENERGETICO	PAPA SALADA	*Papa r-12 con cascara *Sal (según receta estandarizada)	PURE DE PAPA CRIOLLA	*Papa criolla *Cebolla cabezona *Ajo en polvo *Crema de leche *Sal (según receta estandarizada) *Margarina	PAPA CRIOLLA SALADA	*Papa criolla *Sal (según receta estandarizada)	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite (según receta estandarizada)	PAPA EN SALSA ROJA	*Papa r-12 con cascara *Sal (según receta estandarizada) *Tomate *Salsa de tomate *Margarina
VERDURA*	ENSALADA DE MELÓN, LECHUGA Y UVAS PASAS	*Lechuga Batavia *Melón *Uvas Pasas *Syrup Sabor A Miel *Crema De Leche	ENSALADA DE ARVEJA, TOMATE Y CEBOLLA CON VINA GRETA	*Arveja verde *Tomate *Cebolla cabezona *Vinagre *Agua *Aceite (según receta estandarizada) *Syrup sabor a miel *Mostaza	GUACAMOLE	*Aguacate *Cebolla cabezona *Tomate *Cilantro *Sal (según receta estandarizada) *Aceite *Vinagre			ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE CON VINA GRETA	*Lechuga Batavia *Tomate *Queso mozzarella rallado *Pulpa de fresa *Vinagre *Azúcar *Aceite
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA	*Pulpa de guayaba *Agua *Azúcar	JUGO DE PIÑA	*Pulpa de piña *Agua *Azúcar	JUGO DE MORA	*Pulpa de mora *Agua *Azúcar	JUGO DE MARACUYA	*Pulpa de maracuyá *Agua *Azúcar	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	*Pulpa de tomate de árbol *Agua *Azúcar
FRUTA	MANZANA	*Manzana								

**ANEXO 6
CICLO DE MENÚS ROTATIVO
SERVICIO INTEGRAL DE ALMUERZO EN COMEDOR ESCOLAR
COLEGIOS EN ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS EDUCATIVOS**

SEMANA 1											
COMPONENTE	MENU 1		MENU 2		MENU 3		MENU 4		MENU 5		
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	
PROTEICO	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	*Carne de res *Tomate *Cebolla cabeza *Ajo *Pasta de tomate *Perejil crespo *Ajo en polvo *Salsa demi-glace *Albahaca deshidratada *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	POLLO CON ESPECIAS	*Lomito de pollo *Tomate *Cebolla cabeza *Pasta de tomate *Salsa bechamel *Leche de vaca semidescremada *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Achiote *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	FRÍJOL Y CARNE DE CERDO*	Para la carne: *Carne de cerdo *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) Para el frijol: *Frijol *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Plátano verde *Ajo en polvo *Sal (según receta estándar)	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	*Carne de res *Tomate *Cebolla cabeza *Pimentón *Ajo en polvo *Salsa demi-glace *Perejil crespo *Pasta de tomate *Comino *Achiote *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	POLLO CON HOGAO	*Carne de pollo *Cúrcuma *Sal (según receta estandarizada) *Tomate *Cebolla cabeza *Pasta de tomate *Pimentón *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Ajo en polvo *Aceite (según receta estandarizada)	
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	*Arroz *Cebolla larga *Zanahoria *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ MEXICANO	*Arroz *Cebolla larga *Maíz tierno desgranado *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ PIMENTON	*Arroz *Cebolla larga *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ TIGRE	*Arroz *Cebolla larga *Pasta fideos *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ BLANCO	*Arroz *Cebolla larga *Ajo en polvo *Aceite (según receta estandarizada)	
ENERGETICO	PAPA CRIOLLA FRITA	*Papa criolla *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite (según receta estandarizada)	PAPA SALADA	*Papa r-12 con cascara *Aceite	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite	PURE DE PAPA CRIOLLA	*Papa criolla *Cebolla cabeza *Ajo en polvo *Crema de leche *Sal (según receta estandarizada) *Margarina	
VERDURA	POTECA DE AHUYAMA	*Ahuyama *Arveja verde *Margarina *Crema de leche sal	CALABACIN GUISADO	*Calabacín *Arveja verde *Tomate *Cebolla cabeza *Pasta de tomate *Laurel deshidratado *Tomillo deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	MANDARINA	*Mandarina	BROCOLI EN SALSA DE QUESO	*Brócoli *Margarina *Cebolla cabeza *Queso mozzarella rallado *Leche de vaca semidescremada *Salsa bechamel *Sal (según receta estandarizada)	ARVEJA SALTEADA	*Arveja verde *Cebolla cabeza *Perejil crespo *Sal *Margarina	
BEBIDA	JUGO DE FRESA	*Pulpa de fresa *Agua *Azúcar	JUGO DE LULO	*Pulpa de lulo *Agua *Azúcar	JUGO DE MANGO	*Pulpa de mango *Agua *Azúcar	JUGO DE PIÑA	*Pulpa de piña *Agua *Azúcar	JUGO DE MARACUYA	*Pulpa de maracuyá *Agua *Azúcar	
FRUTA							PERA	*Pera			
SEMANA 2											
COMPONENTE	MENU 6		MENU 7		MENU 8		MENU 9		MENU 10		
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	
PROTEICO	ESTOFADO DE RES CAMPESTRE	*Carne de res *Cebolla cabeza *Pimentón *Ajo *Zanahoria *Papa r-12 sin cascara *Maíz tierno desgranado *Pasta de tomate *Salsa demi-glace *Achiote *Perejil crespo *Albahaca deshidratada *Orégano deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	LENTEJAS Y CARNE DE CERDO	Para la carne: Carne de cerdo *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) Para la lenteja: *Lenteja *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Papa r-12 sin cascara *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	ATUN CON HUEVO DURO	*Atún en aceite *Huevo tipo aa *Arveja verde *Aceite (según receta estandarizada) *Crema de leche *Pimentón *Vinagre *Pulpa de limón	PRESA DE POLLO CON HOGAO	Para la carne: *Carne de pollo *Cebolla cabeza *Sal (según receta estandarizada) Para la salsa: *Tomate *Cebolla cabeza *Pasta de tomate *Pimentón *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	GUISADO DE RES	*Carne de res *Cebolla cabeza *Pimentón *Ajo *Papa r-12 con cascara *Orégano deshidratado *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	*Arroz *Cebolla larga *Zanahoria *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ BLANCO	*Arroz *Cebolla larga *Ajo en polvo *Sal *Aceite	PASTA	*Pasta tortillitos *Albahaca deshidratada *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) *Achiote	ARROZ CON CEBOLLA	*Arroz *Cebolla larga *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ CON PIMENTON	*Arroz *Cebolla larga *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	
ENERGETICO	PAPA SALADA	*Papa r-12 con cascara *Sal	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite (según receta estandarizada) receta	PAPA SALSA PEREJIL	*Papa r-12 con cascara *Sal (según receta estandarizada) *Margarina *Leche de vaca semidescremada *Fécula de maíz *Perejil crespo	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite (según receta estandarizada) receta	PAPA CRIOLLA SALADA	*Papa criolla *Sal	
VERDURA	ARVEJA Y PEPINO CON SALS	*Pepino común *Arveja verde *Maíz tierno desgranado *Margarina *Cebolla cabeza *Leche de vaca semidescremada *Salsa bechamel *Sal (según receta estandarizada)	PERA	*Pera	ZUQUINI CON SALS	*Zuquini verde *Zuquini amarillo *Calabaza *Margarina *Cebolla cabeza *Leche de vaca semidescremada *Salsa bechamel *Sal (según receta estandarizada)	CALABACIN Y MAIZ A LA CREMA	*Calabacín *Maíz tierno desgranado *Salsa bechamel *Leche de vaca semidescremada *Margarina *Sal (según receta estandarizada)	BROCOLI EN SALSA DE QUESO	*Brócoli *Margarina *Cebolla cabeza *Queso mozzarella rallado *Leche de vaca semidescremada *Salsa bechamel *Sal (según receta estandarizada)	
BEBIDA	JUGO DE MANGO	*Pulpa de mango *Agua *Azúcar	JUGO DE FRESA	*Pulpa de fresa *Agua *Azúcar	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	*Pulpa de tomate de árbol *Agua *Azúcar	JUGO DE GUAYABA	*Pulpa de guayaba *Agua *Azúcar	JUGO DE LULO	*Pulpa de lulo *Agua *Azúcar	
FRUTA	MANDARINA	*Mandarina									

SEMANA 3										
COMPONENTE	MENU 11		MENU 12		MENU 13		MENU 14		MENU 15	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
PROTEICO	ARROZ A TOLLADO	Carne De Res Carne De Cerdo Sal Ajo Zanahoria Cebolla Puerro Pimentón Margarina Arroz Cebolla Larga Ajo En Polvo Sal Aceite Salsa Soya	FRIDOL CON CARNE MOLIDA DE RES	para la carne: *Carne de res *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) para el frijol: *Frijol *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Plátano verde *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	FRICASSE DE POLLO	*Carne de pollo *Arveja verde *Zanahoria *Habichuela *Cebolla cabezona *Pimentón *Salsa bechamel *Leche de vaca semidescremada *Ajo en polvo *Aceite (según receta estandarizada)	CARNE MOLIDA EN SALSA BOLOGNESE	*Carne de res *Pimentón *Cebolla cabezona *Zanahoria *Pasta de tomate *Salsa soya *Sal (según receta estandarizada) *Pimienta *Ajo en polvo *Laurel deshidratado *Tomillo deshidratado *Aceite (según receta estandarizada)	ATUN DIP	*Atún en aceite *Cebolla cabezona *Crema de leche *Arveja verde *Pimentón *Perejil crespito *Vinagre *Aceite (según receta estandarizada) *Pulpa de limón
CEREA L					ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE	*Arroz *Cebolla larga *Fideos *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)		PASTA	*Pasta tornillos *Albahaca deshidratada *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) *Achiote
ENERGETICO	PAPA CAMPESINA A LA CREMA	*papa r-12 con cascara *sal *aceite *Crema de leche *margarina *Eclús de maíz natural *Leche de vaca semidescremada	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite (según receta estandarizada).	PAPA SALADA	*Papa r-12 con cascara *Sal (según receta estandarizada)	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite (según receta estandarizada)	PLATANO COCIDO	*Plátano maduro *Canela
VERDURA			ZUQUINI CON SALSA	*Zuquini Verde *Zuquini Amarillo *Calabaza *Margarina *Cebolla Cabezona *Leche De Vaca Semidescremada *Salsa Bechamel *Sal			MANZANA	*Manzana	ARVEJA VERDE, ZANAHORIA Y MAIZ A LA CREMA	*Arveja verde *Maíz tierno desgranado *Zanahoria *Perejil crespito *Salsa bechamel *Leche de vaca semidescremada *Aceite (según receta estandarizada)
BEBIDA	JUGO DE LULO	*Pulpa de lulo *Agua *Azúcar	LIMONADA DE PANELA	*Pulpa de limón *Agua *Panela	JUGO DE MORA	*Pulpa de mora *Agua *Azúcar	JUGO DE MANGO	*Pulpa de mango *Agua *Azúcar	SORBETE DE FRESA	*Pulpa de fresa *Leche de vaca semidescremada *Azúcar
FRUTA					BANANO	*Banano				
SEMANA 4										
COMPONENTE	MENU 16		MENU 17		MENU 18		MENU 19		MENU 20	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
PROTEICO	CARNE DE CERDO EN SALSA CHOW MEIN	*Carne de cerdo *Cebolla cabezona *Pimentón *Ajo *Calabacín *Repollo blanco *Raíces chinas *Salsa demiglace *Jengibre *Ajo en polvo *Panela *Vinagre *Salsa soya *Aceite (según receta estandarizada)	PRESA DE POLLO EN SALSA	para la carne: *Carne de pollo *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Cúrcuma *Sal (según receta estandarizada) para la salsa: *Salsa bechamel *Leche de vaca semidescremada *Margarina	LENTEJAS Y CARNE DE RES GOULASH	para la carne: *Carne de res *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) para la lenteja: *Lenteja *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Papa r-12 sin cascara *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ CON POLLO	para la carne: *Carne de pollo *Sal (según receta estandarizada) para las verduras: *Arveja verde *Habichuela *Zanahoria *Cebolla larga *Pimentón *Ajo en polvo *Margarina para el arroz: *Arroz *Cebolla larga *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) *Salsa de tomate	CARNE DE RES ORIENTAL	*Carne de res *Cebolla cabezona *Pimentón *Ajo *Calabacín *Repollo blanco *Raíces chinas *Salsa demiglace *Jengibre *Ajo en polvo *Panela *Vinagre *Salsa soya *Aceite (según receta estandarizada)
CEREA L	ARROZ ZANAHORIA	*Arroz *Cebolla larga *Zanahoria *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ CAMPESINERO	para el arroz: *Arroz *Cebolla larga *Sal (según receta estandarizada) *Ajo en polvo *Aceite (según receta estandarizada) para el picadillo: *Cebolla cabezona *Tomate	ARROZ BLANCO	*Arroz *Cebolla larga *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)		ARROZ CON ARVEJA	*Arroz *Cebolla larga *Arveja verde *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	
ENERGETICO	PAPA SALADA	*Papa r-12 con cascara *Sal (según receta estandarizada)	PURE DE PAPA CRIOLLA	*Papa criolla *Cebolla cabezona *Ajo en polvo *Crema de leche *Sal (según receta estandarizada) *Margarina	PAPA CRIOLLA SALADA	*Papa criolla *Sal (según receta estandarizada)	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite (según receta estandarizada) *Tomate *Salsa de tomate *Margarina	PAPA EN SALSA ROJA	*Papa r-12 con cascara *Sal (según receta estandarizada) *Tomate *Salsa de tomate *Margarina
VERDURA	VERDURA CAMPESINA	Calabacín Aceite Habichuela Maíz Tierno Desgranado Margarina Sal	ARVEJA SALTEADA	*Arveja verde *Cebolla cabezona *Perejil crespito *Sal (según receta estandarizada) *Margarina	CALABACIN Y ZUQUINI VERDE GUISADO	*calabacín *calabaza *Zuquini verde *Maíz tierno desgranado *aceite *tomate *cebolla cabezona *pasta de tomate *sal		GRANADILLA	*Granadilla	
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA	*Pulpa de guayaba *Agua *Azúcar	JUGO DE PIÑA	*Pulpa de Piña *Agua *Azúcar	JUGO DE MORA	*Pulpa de mora *Agua *Azúcar	JUGO DE MARACUYA	*Pulpa de maracuyá *Agua *Azúcar	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	*Pulpa de tomate de árbol *Agua *Azúcar
FRUTA	MANZANA	*Manzana								
* El alimento proteico de origen animal que acompañe la leguminosa podrá ser de res y/o cerdo.										
NOTA: La adición de aceite, margarina y sal debe realizarse a las preparaciones que lo requieran. En caso de no ser necesario, no adicionarlos.										

ANEXO 7

CICLO DE MENÚS ROTATIVO

SERVICIO INTEGRAL DE ALMUERZO EN COMEDOR ESCOLAR

COCINA MÓVIL

SEMANA 1														
COMPONENTE	MENÚ 1		MENÚ 2		MENÚ 3		MENÚ 4		MENÚ 5					
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES				
PROTEICO	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	*Carne de res *Tomate *Cebolla cabezona *Ajo *Pasta de tomate *Perejil cresp *Ajo en polvo *Salsa demiglace *Albahaca deshidratada *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	POLLO CON ESPECIAS	*Lomito de pollo *Tomate *Cebolla cabezona *Pasta de tomate *Salsa bechamel *Leche de vaca semidescremada *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Achiote *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	FRÍJOL Y CARNE DE CERDO	<i>Para la carne:</i> *Carne de cerdo *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) <i>Para el frijol:</i> *Frijol *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Plátano verde *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada)	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	*Carne De Res *Tomate *Cebolla Cabezona *Pimentón *Ajo En Polvo *Salsa Demiglace *Perejil Crespo *Pasta De Tomate *Comino *Achiote *Tomillo Deshidratado *Laurel Deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	POLLO CON HOGAO	*Carne De Pollo *Cúrcuma *Sal (Según Receta Estandarizada) *Tomate *Cebolla Cabezona *Pasta De Tomate *Pimentón *Tomillo Deshidratado *Laurel Deshidratado *Ajo En Polvo *Aceite (Según Receta estandarizada)				
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	*Arroz *Cebolla Larga *Zanahoria *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ MEXICANO	*Arroz *Cebolla Larga *Maiz Tierno Desgranado *Pimentón *Ajo En Polvo *Sal (Según Receta Estandarizada) *Aceite (Según Receta estandarizada)	ARROZ PIMENTON	*Arroz *Cebolla Larga *Pimentón *Ajo En Polvo *Sal (Según Receta Estandarizada) *Aceite (Según Receta estandarizada)	ARROZ TIGRE	*Arroz *Cebolla Larga *Pasta Fideos *Ajo En Polvo *Sal (Según Receta Estandarizada) *Aceite (Según Receta estandarizada)	ARROZ BLANCO	*Arroz *Cebolla Larga *Ajo En Polvo *Sal (Según Receta Estandarizada) *Aceite (Según Receta estandarizada)				
ENERGETICO	PAPA CRIOLLA FRITA	*Papa criolla *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	TORTA DE BANANO	*Banano *Crema de leche *Harina de trigo *Margarina *Esencia de vainilla *Huevo *Polvo de hornear *Azúcar	PAPA SALADA	*Papa R-12 Con Cascara *Sal (Según Receta Estandarizada)	PLATANO AL HORNO	*Plátano Maduro	PURE DE PAPA CRIOLLA	*Papa Criolla *Cebolla Cabezona *Ajo En Polvo *Crema De Leche *Sal (según receta estandarizada) *Margarina				
VERDURA	POTECA DE AHUYAMA	*Ahuyama *Arveja Verde *Margarina *Crema De Leche *Sal (según receta estandarizada)	MANDARINA	*Mandarina	ENSALADA DE AGUACATE	*Tomate *Lechuga Batavia *Aguacate *Cilantro *Sal (Según Receta Estandarizada) *Aceite (Según Receta estandarizada) *Vinagre	ENSALADA DE ESPINACA Y FRESA CON CREMA DE LECHE	*Espinaca *Fresa *Coco Deshidratado *Syrup Sabor A Miel *Crema De Leche	ARVEJA SALTEADA	*Arveja Verde *Cebolla Cabezona *Perejil Crespo *Sal (Según Receta Estandarizada) *Margarina				
BEBIDA	JUGO DE FRESA	*Pulpa de fresa *Agua *Azúcar	JUGO DE LULO	*Pulpa De Lulo *Agua *Azúcar	LIMONADA	*Pulpa De Limón *Agua *Azúcar	JUGO DE PIÑA	*Pulpa de pila *Agua *Azúcar	JUGO DE MARACUYA	*Pulpa de Maracuyá *Agua *Azúcar				
FRUTA							PERA	*Pera						
SEMANA 2														
COMPONENTE	MENÚ 6		MENÚ 7		MENÚ 8		MENÚ 9		MENÚ 10					
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES				
PROTEICO	ESTOFADO DE RES CAMPESTRE	*Carne De Res *Cebolla Cabezona *Pimentón *Ajo *Zanahoria *Papa R-12 Sin Cascara *Maiz Tierno Desgranado *Pasta De Tomate *Salsa Demiglace *Achiote *Perejil Crespo *Albahaca Deshidratada *Orégano Deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	LENTEJAS Y CARNE DE CERDO	<i>Para La Carne:</i> *Carne De Cerdo *Cebolla Larga *Tomate *Ají *Pimentón *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) <i>Para La Lenteja:</i> *Lenteja *Cebolla Larga *Tomate *Ají *Pimentón *Papa R-12 Sin Cascara *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	ATUN CON HUEVO DURO	*Atún En Aceite *Huevo Tipo AA *Arveja Verde *Aceite (según receta estandarizada) *Crema De Leche *Pimentón *Vinagre *Pulpa De Limón	PRESA DE POLLO CON HOGAO	<i>Para La Carne:</i> *Carne De Pollo *Sal (según receta estandarizada) <i>Para La Salsa:</i> *Tomate *Cebolla Cabezona *Pasta De Tomate *Pimentón *Tomillo Deshidratado *Laurel Deshidratado *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	GUISOADO DE RES	*Carne De Res *Cebolla Cabezona *Pimentón *Ají *Papa R-12 Con Cascara *Orégano Deshidratado *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)				
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	*Arroz *Cebolla Larga *Zanahoria *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ BLANCO	*Arroz *Cebolla Larga *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	PASTA	*Pasta Tornillos *Albahaca Deshidratada *Tomillo Deshidratado *Laurel Deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) *Achiote	ARROZ CON CEBOLLA	*Arroz Cebolla Larga *Ajo En Polvo *Sal (Según Receta Estandarizada) *Aceite (Según Receta estandarizada)	ARROZ CON PIMENTON	*Arroz *Cebolla Larga *Pimentón *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)				
ENERGETICO	PAPA SALADA	*Papa R-12 Con Cascara *Sal (según receta estandarizada)	AREPA	*Arepa	PAPA SALSA PEREJIL	*Papa R-12 Con Cascara *Sal (según receta estandarizada) *Margarina *Leche De Vaca Semidescremada *Fécula De Maiz *Perejil Crespo	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite (según receta estandarizada)	PAPA CRIOLLA SALADA	*Papa Criolla *Sal (Según Receta Estandarizada)				
VERDURA	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA	*Pepino Cofombr *Tomate *Cebolla Cabezona *Vinagre *Agua *Aceite (según receta estandarizada) *Syrup Sabor A Miel *Mostaza	PERA	*Pera	ENSALADA ROJA	*Remolacha *Zanahoria *Vinagre *Sal (según receta estandarizada)	ENSALADA HAWAIIANA	*Piña Procesada *Mango Procesado *Melón *Repollo Blanco *Uvas Pasas *Syrup Sabor A Miel *Crema De Leche	ENSALADA CON VINA GRETA DE MARACUYA	*Zanahoria *Lechuga Batavia *Rábano *Vinagre *Agua *Aceite (según receta estandarizada) *Pulpa De Maracuyá *Syrup Sabor A Miel				
BEBIDA	JUGO DE MANGO	*Pulpa De Mango *Agua *Azúcar	JUGO DE FRESA	*Pulpa De Fresa *Agua *Azúcar	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	*Pulpa De Tomate De Arbol *Agua *Azúcar	JUGO DE GUAYABA	*Pulpa De Guayaba *Agua *Azúcar	JUGO DE LULO	*Pulpa De Lulo *Agua *Azúcar				
FRUTA	MANDARINA	*Mandarina												

SEMANA 3										
COMPONENTE	MENU 11		MENU 12		MENU 13		MENU 14		MENU 15	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
PROTEICO	ARROZ ATOLLADO	*Carne De Res *Carne De Cerdo *Sal *Ajo *Zanahoria *Cebolla Puerro *Pimentón *Margarina *Arroz *Cebolla Larga *Ajo En Polvo *Sal *Aceite *Salsa Soya	FRIDOL CON CARNE MOLIDA DE RES	para la carne: *Carne de res *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) para el frijol: *Frijol *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Píltano verde *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	FRICASSE DE POLLO	*Carne De Pollo *Arveja Verde *Zanahoria *Habichuela *Cebolla Cabezona *Pimentón *Salsa Bechamel *Leche De Vaca Semidescremada *Ajo En Polvo *Aceite(según receta estandarizada)	CARNE MOLIDA BOLOGNESA	*Carne De Res *Pimentón *Cebolla Cabezona *Zanahoria *Pasta De Tomate *Salsa Soya *Sal (según receta estandarizada) *Pimentón *Ajo En Polvo *Laurel Deshidratado *Tomillo Deshidratado *Aceite(según receta estandarizada)	OMELETTE DE TILAPIA	Adobo Pescado: *Filete De Tilapia *Sal *Pimienta *Ajo En Polvo *Aceite Mezcla Omelette: *Huevo Liquido Con Sal *Crema De Leche *Harina De Trigo *Queso Doble Crema Rallado *Queso Parmesano Para Enharinar El Molde: *Harina De Trigo *Margarina
CEREAL			ARROZ BLANCO	*Arroz *Cebolla larga *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	ARROZ TIGRE	*Arroz *Cebolla Larga *Fideos *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	PASTA	*Pasta Tornillos *Albahaca Deshidratada *Tomillo Deshidratado *Laurel Deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) Achiote	ARROZ PIMENTON	*Arroz *Cebolla Larga *Pimentón *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)
ENERGETICO	PAPA CAMPESINA A LA CREMA	*papa r-12 con cascara *sal *aceite *crema de leche *margarina *Fécula de maíz natural *leche de vaca semidescremada	AREPA	*Arepa	TORTA DE BANANO	*Banano *Crema de leche * Harina de trigo *Margarina *Esencia de vainilla Huevo *Polvo de hornear *Azúcar	PAN BLANDITO	*Pan blándito	PLATANO	*Plátano maduro *Canela
VERDURA			GUACA MOLE	*Aguacate *Cebolla Cabezona *Tomate *Cilantro *Sal (Según Receta Estandarizada) *Vinagre			MANZANA	*Manzana	GRANADILLA	*Granadilla
BEBIDA	JUGO DE LULO	*Pulpa de lulo *Agua *Azúcar	LIMONADA DE PANELA	*Pulpa de limón *Agua *Panela	JUGO DE MORA	*Pulpa De Mora *Agua *Azúcar	JUGO DE MANGO	*Pulpa de mango *Agua *Azúcar	SORBETE DE FRESA	*Pulpa de fresa *Leche de vaca semidescremada *Azúcar
FRUTA					PERA	*Pera				
SEMANA 4										
COMPONENTE	MENU 16		MENU 17		MENU 18		MENU 19		MENU 20	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
PROTEICO	ARROZ ATOLLADO	Para La Carne: *Carne De Res *Carne De Cerdo *Sal (según receta estandarizada) Para Las Verduras: *Ajo *Zanahoria *Cebolla Puerro *Pimentón *Ajo En Polvo *Margarina Para El Arroz: *Arroz *Cebolla Larga *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) *Salsa Soya	PRESA DE POLLO EN SALSA	Para La Carne: *Carne De Pollo *Tomillo Deshidratado *Laurel Deshidratado *Cúrcuma *Sal (según receta estandarizada) Para La Salsa: *Salsa Bechamel *Leche De Vaca Semidescremada *Margarina	LENTEJAS Y CARNE DE RES GOULASH	para la carne: *Carne de res *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) para la lenteja: *Lenteja *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Papa r-12 sin cascara *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	ARROZ CON POLLO	Para La Carne: *Carne De Pollo *Sal Para Las Verduras: *Arveja Verde *Calabacin *Habichuela *Zanahoria *Cebolla Larga *Pimentón *Ajo En Polvo *Margarina Para El Arroz: *Arroz *Cebolla Larga *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	CARNE DE RES ORIENTAL	*Carne de res *Cebolla cabezona *Pimentón *Ajo *Calabacin *Repollo blanco *Raíces chinas *Salsa demiglace *Jengibre *Ajo en polvo *Panela *Vinagre *Salsa soya *Aceite(según receta estandarizada)
CEREAL			ARROZ CAMPESTRE	Para El Arroz: *Arroz *Cebolla Larga *Sal (según receta estandarizada) *Ajo En Polvo *Aceite (según receta estandarizada) Para El Picadillo: *Cebolla Cabezona *Tomate	ARROZ BLANCO	*Arroz *Cebolla Larga *Ajo En Polvo *Sal (Según Receta Estandarizada) *Aceite (Según Receta Estandarizada)	PLATANO FRITO	*Plátano Maduro *Aceite	ARROZ CON ARVEJA	*Arroz *Cebolla larga *Arveja verde *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)
ENERGETICO	PAPA CAMPESINA A LA CREMA	*Papa R-12 Con Cascara *Sal (según receta estandarizada) *Aceite *Crema De Leche *Margarina *Fécula De Maíz Natural *Leche De Vaca Semidescremada	PURE DE PAPA CRIOLLA	*Papa Criolla *Cebolla Cabezona *Ajo En Polvo *Crema De Leche *Sal (según receta estandarizada) *Margarina	PAPA CRIOLLA SALADA	*Papa criolla *Sal (según receta estandarizada)			PAPA EN SALSA ROJA	*Papa r-12 con cascara *Sal (según receta estandarizada) *Tomate *Salsa de tomate *Margarina
VERDURA			ENSALADA DE ARVEJA, TOMATE Y CEBOLLA CON VINA GRETA DE BALSAMICO	*Arveja Verde *Tomate *Cebolla Cabezona *Vinagre *Agua *Aceite (según receta estandarizada) *Syrup Sabor A Miel *Mostaza	GUACA MOLE	*Aguacate *Cebolla Cabezona *Tomate *Cilantro *Sal (Según Receta Estandarizada) *Vinagre			ENSALADA DE LECHEUGA Y TOMATE CON VINA GRETA	*Lechuga Batavia *Tomate *Queso mozzarella rallado *Pulpa de fresa *Vinagre *Azúcar *Aceite
BEBIDA	JUGO DE LULO	*Pulpa de lulo *Agua *Azúcar	JUGO DE PIÑA	*Pulpa de piña *Agua *Azúcar	JUGO DE MORA	*Pulpa de mora *Agua *Azúcar	JUGO DE MARACUYA	*Pulpa de maracuyá *Agua *Azúcar	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	*Pulpa de tomate de árbol *Agua *Azúcar
FRUTA										
* El alimento proteico de origen animal que acompañe la leguminosa podrá ser de res y/o cerdo.										
** En caso de ser necesario para cumplimiento de aporte nutricional, se podrá adicionar a las preparaciones: semillas ancestrales (chia, quínoa, entre otras), queso y/o yogurt.										
NOTA: La adición de aceite, margarina y sal debe realizarse a las preparaciones que lo requieran. En caso de no ser necesario, no adicionarlos.										

ANEXO 8
CICLO DE MENÚS ROTATIVO
SERVICIO INTEGRAL DE ALMUERZO EN
COMEDOR ESCOLAR RURAL (SUMAPAZ)

SEMANA 1										
COMPONENTE	MENU 1		MENU 2		MENU 3		MENU 4		MENU 5	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
PROTEICO	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	*Carne De Res *Tomate *Cebolla Cabezona *Ajo *Pasta De Tomate *Perejil Crespo *Ajo En Polvo *Salsa Demiglace *Albahaca Deshidratada *Tomillo Deshidratado *Laurel Deshidratado *Sal (Según Receta Estandarizada) *Aceite (Según Receta Estandarizada)	POLLO CON ESPECIAS	*Lomito De Pollo *Tomate *Cebolla Cabezona *Pasta De Tomate *Salsa Bechamel *Leche De Vaca Semidescremada *Tomillo Deshidratado *Laurel Deshidratado *Achiote *Sal (Según Receta Estandarizada) *Aceite (Según Receta Estandarizada)	FRIJOL Y CARNE DE CERDO*	*Para La Carne: *Carne De Cerdo *Cebolla Larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Ajo En Polvo *Sal (Según Receta Estandarizada) *Aceite (Según Receta Estandarizada) *Para El Frijol: *Frijol *Cebolla Larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Plátano Verde *Ajo En Polvo *Sal (Según Receta Estandarizada)	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	*Carne De Res *Tomate *Cebolla Cabezona *Pimentón *Ajo En Polvo *Salsa Demiglace *Perejil Crespo *Pasta De Tomate *Comino *Achiote *Tomillo Deshidratado *Laurel Deshidratado *Sal (Según Receta Estandarizada) *Aceite (Según Receta Estandarizada)	POLLO CON HOGAO	*Carne de pollo *Cúrcuma *Tomate *Cebolla cabezona *Pasta de tomate *Pimentón *Ajo en polvo *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)
CEREA L	ARROZ CON ZANAHORIA	*Arroz *Cebolla Larga *Zanahoria *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	ARROZ A LA MEXICANA	*Arroz *Cebolla Larga *Maiz Tierno Desgranado *Pimentón *Sal (Según Receta Estandarizada) *Ajo En Polvo *Aceite (Según Receta Estandarizada)	ARROZ PIMENTON	*Arroz *Cebolla larga *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ CON FIDEOS	*Arroz *Cebolla Larga *Pasta Fideos *Sal (Según Receta Estandarizada) *Ajo En Polvo *Aceite (Según Receta Estandarizada)	ARROZ BLANCO	*Arroz Cebolla Larga *Ajo En Polvo *Sal (Según Receta Estandarizada) *Aceite (Según Receta Estandarizada)
ENERGETICO	PAPA CRIOLLA FRITA	*Papa Criolla *Sal (Según Receta Estandarizada) *Aceite (Según Receta Estandarizada)	PLATANO FRITO	*Plátano Maduro *Aceite (Según Receta Estandarizada)	PAPA SALADA	*Papa r-12 con cascara *Sal (según receta estandarizada)	PLATANO FRITO	*Plátano Maduro *Aceite (Según Receta Estandarizada)	PURÉ DE PAPA CRIOLLA	*Papa criolla *Cebolla cabezona *Ajo en polvo *Margarina (según receta estandarizada) *Sal (según receta estandarizada)
VERDURA	POTECA DE AHUYAMA	*Ahuyama *Arveja Verde *Margarina *Crema De Leche *Sal(según receta estandarizada)	MANDARINA	*Mandarina	ENSALADA DE AGUACATE	*Tomate *Lechuga Batavia *Aguaicate *Cianito *Sal (según receta estandarizada) *Vinagre	ENSALADA DE ESPINACA Y FRESA CON CREMA DE LECHE	*Espinaca *Fresa *Queso Rallado Deshidratado *Syrup Sabor A Miel *Crema De Leche (Según Receta Estandarizada)	ARVEJA SALTEADA	*Arveja verde *Cebolla cabezona *Perejil crespo *Sal (según receta estandarizada) *Margarina
BEBIDA	JUGO DE FRESA	*Pulpa De fresa *Agua *Azúcar	JUGO DE LULO	*Pulpa De Lulo *Agua *Azúcar	LIMONADA	*Pulpa De Limón *Agua *Azúcar	JUGO DE PIÑA	*Pulpa De piña *Agua *Azúcar	JUGO DE MARACUYA	*Pulpa De Maracuyá *Agua *Azúcar
FRUTA							PERA	*Pera		
SEMANA 2										
COMPONENTE	MENU 6		MENU 7		MENU 8		MENU 9		MENU 10	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
PROTEICO	ESTOFADO CAMPESTRE	*Carne De Res *Cebolla Cabezona *Pimentón *Ajo *Zanahoria *Papa R-12 *Maiz Tierno Desgranado *Pasta De Tomate *Salsa Demiglace *Achiote *Perejil Crespo *Albahaca Deshidratada *Orégano Deshidratado *Sal (Según Receta Estandarizada) *Aceite (Según Receta Estandarizada)	LENTEJA Y CARNE DE CERDO*	*Para la carne: *Carne de cerdo *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) *Para la lenteja: *Lenteja *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Papa R-12 *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada)	ATUN CON HUEVO DURO	*Atún En Aceite *Huevo Tipo AA *Arveja Verde *Aceite (según receta estandarizada) *Crema De Leche *Pimentón *Pulpa De Limón	PRESA DE POLLO CON HOGAO	*Para el pollo: *Presa de pollo *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Cúrcuma *Sal (según receta estandarizada) *Para la salsa: *Tomate *Cebolla cabezona *Pasta de tomate *Pimentón *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	GUISO DE RES	*Carne De Res *Cebolla Cabezona *Pimentón *Ajo *Papa R-12 Con Cascara *Orégano Deshidratado *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)
CEREA L	ARROZ CON ZANAHORIA	*Arroz Cebolla Larga *Zanahoria *Sal (Según Receta Estandarizada) *Ajo En Polvo *Aceite (Según Receta Estandarizada)	ARROZ BLANCO	*Arroz Cebolla Larga *Ajo En Polvo *Sal (Según Receta Estandarizada) *Aceite (Según Receta Estandarizada)	PASTA	*Pasta Tornillos *Albahaca Deshidratada *Tomillo Deshidratado *Laurel Deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) *Achiote	ARROZ CON CEBOLLA	*Arroz *Cebolla Larga *Sal (Según Receta Estandarizada) *Ajo En Polvo *Aceite (Según Receta Estandarizada)	ARROZ PIMENTON	*Arroz *Cebolla Larga *Pimentón *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)
ENERGETICO	PAPA SALADA	*Papa R-12 Con Cascara *Sal(según receta estandarizada)	AREPA	*Arepa	PAPA SALSA PEREJIL	*Papa R-12 Con Cascara *Sal (según receta estandarizada) *Margarina *Leche De Vaca Semidescremada *Fécula De Maíz *Perejil Crespo	AJIACO	*Papa R-12 sin cáscara *Papa criolla *Arrocacha *Mazorca desgranada *Guascas	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite (según receta estandarizada)
VERDURA	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA	*Pepino cohombro *Tomate *Cebolla cabezona *Vinagre balsámico *Agua *Aceite de oliva *Syrup sabor a miel Mostaza	PERA	*Pera	ENSALADA ROJA	*Remolacha *Zanahoria *Vinagre *Sal(según receta estandarizada)	ENSALADA HAWAIIANA	*Piña procesada *Mango procesado *Maíz *Raspajo blanco *Uvas pasas *Syrup sabor a miel *Crema de leche (según receta estandarizada)	ENSALADA CON VINAGRETA DE MARACUYA	*Zanahoria *Lechuga Batavia *Ajo *Vinagre balsámico *Agua *Aceite de oliva *Pulpa de maracuyá *Syrup sabor a miel
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON CANELA	*Agua *Panela *Canela	JUGO DE FRESA	*Pulpa De Fresa *Agua *Azúcar	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	*Pulpa De Tomate De Arbol *Agua *Azúcar	JUGO DE GUAYABA	*Pulpa De Guayaba *Agua *Azúcar	JUGO DE LULO	*Pulpa De Lulo *Agua *Azúcar
FRUTA	MANDARINA	*Mandarina								

SEMANA 3										
COMPONENTE	MENU 11		MENU 12		MENU 13		MENU 14		MENU 15	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
PROTEICO	ARROZATOLLADO	Carne De Res Carne De Cerdo Sal Ajo Zanahoria Cebolla Puerro Pimentón Margarina Arroz Cebolla Larga Ajo En Polvo Sal Aceite Salsa Soya	FRIDOL CON CARNE MOLIDA DE RES	para la carne: *Carne de res *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) para el frijol: *Frijol *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Plátano verde *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	FRICASSE DE POLLO	*Carne De Pollo *Arveja Verde *Zanahoria *Habichuela *Cebolla Cabezona *Pimentón *Salsa Bechamel *Leche De Vaca Semidescremada *Ajo En Polvo *Aceite(según receta estandarizada)	CARNE DE RES EN SALSA BOLOGNESA	*Carne De Res *Pimentón *Cebolla Cabezona *Zanahoria *Pasta De Tomate *Salsa Soya *Sal (según receta estandarizada) *Pimienta *Ajo En Polvo *Laurel Deshidratado *Tomillo Deshidratado *Aceite(según receta estandarizada)	ATUN DIP	*Atún en aceite *Cebolla cabezona *Crema de leche *Arveja verde *Pimentón *Perejil crespo *Vinagre *Aceite (según receta estandarizada) *Pulpa de limón
CEREA L			ARROZ BLANCO	Arroz Cebolla larga Ajo en polvo Sal (según receta estandarizada) Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ TIGRE	*Arroz *Cebolla Larga *Pasta Fideos *Sal (Según Receta Estandarizada) *Ajo En Polvo *Aceite (Según Receta Estandarizada)	PASTA	*Pasta Tornillos *Albahaca Deshidratada *Tomillo Deshidratado *Laurel Deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) *Aceite	ARROZ PIMENTON	Arroz Cebolla larga Pimentón Ajo en polvo Sal (según receta estandarizada) Aceite (según receta estandarizada)
ENERGETICO	PAPA CAMPESINA A LA CREMA	*papa r-12 con cascara *sal *aceite *crema de leche *margarina *Eclula de maíz natural *Leche de vaca semidescremada	AREPA	*Arepa	PAPA SALADA		PAN BLANDITO	Pan blandito	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite (según receta estandarizada)
VERDURA			GUACAMOLE	Aguacate Cebolla Cabezona Tomate Cilantro Sal (Según Receta Estandarizada) Vinagre			MANZANA	*Manzana	GRANADILLA	*Granadilla
BEBIDA	JUGO DE LULO	*Pulpa de lulo *Agua *Azúcar	LIMONADA DE PANELA	*Pulpa de limón *Agua *Panela	JUGO DE MORA	*Pulpa de Mora *Agua *Azúcar	JUGO DE MANGO	*Pulpa de mango *Agua *Azúcar	SORBETE DE FRESA	*Pulpa de fresa *Leche de vaca semidescremada *Azúcar
FRUTA					BANANO	*Banano				

SEMANA 4											
COMPONENTE	MENU 16		MENU 17		MENU 18		MENU 19		MENU 20		
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	
PROTEICO	CARNE DE CERDO EN SALSA CHOW MEIN	*Carne de cerdo *Cebolla cabezona *Pimentón *Ajo *Calabacín *Repollo blanco *Raíces chinas *Salsa demiglace *Jengibre *Ajo en polvo *Panela *Vinagre *Salsa soya *Aceite (según receta estandarizada)	PRESA DE POLLO EN SALSA	Para La Carne: *Carne De Pollo *Tomillo Deshidratado *Laurel Deshidratado *Cúrcuma *Sal (según receta estandarizada) Para La Salsa: *Salsa Bechamel *Leche De Vaca Semidescremada *Margarina	LENTEJAS Y CARNE DE RES GOULASH	para la carne: *Carne de res *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) para la lenteja: *Lenteja *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Papa r-12 sin cascara *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ CON POLLO	Para La Carne: *Carne De Pollo *Sal Para Las Verduras: *Arveja Verde *Habichuela *Zanahoria *Cebolla Larga *Pimentón *Jengibre *Ajo En Polvo *Margarina Para El Arroz: *Arroz *Cebolla Larga *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	CARNE DE RES ORIENTAL	*Carne de res *Cebolla cabezona *Pimentón *Ajo *Calabacín *Repollo blanco *Raíces chinas *Salsa demiglace *Jengibre *Ajo en polvo *Panela *Vinagre *Salsa soya *Aceite (según receta estandarizada)	
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	*Arroz *Cebolla larga *Zanahoria *Sal (según receta estandarizada) *Ajo en polvo *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ CAMPESTRE	Para El Arroz: *Arroz *Cebolla Larga *Sal (según receta estandarizada) *Ajo En Polvo *Aceite (según receta estandarizada) Para El Picadillo: *Cebolla Cabezona *Tomate	ARROZ BLANCO	*Arroz *Cebolla larga *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)			ARROZ CON ARVEJA	*Arroz *Cebolla larga *Arveja verde *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	
ENERGETICO	PAPA SALADA	*Papa r-12 con cascara *Sal (según receta estandarizada)	PURE DE PAPA CRIOLLA	*Papa Criolla *Cebolla Cabezona *Ajo En Polvo *Crema De Leche *Sal (según receta estandarizada) *Margarina	PAPA CRIOLLA SALADA	*Papa criolla *Sal (según receta estandarizada)	PLATANO FRITO	*Plátano Maduro *Aceite (Según Receta Estandarizada)	PAPA EN SALSA ROJA	*Papa r-12 con cascara *Sal (según receta estandarizada) *Tomate *Salsa de tomate *Margarina	
VERDURA	ENSALADA DE MELÓN, LECHUGA Y UVAS PASAS	*Lechuga Batavia *Melón *Uvas Pasas *Syrup Sabor A Miel *Crema De Leche	ENSALADA DE ARVEJA, TOMATE Y CEBOLLA CON VINA GRETA DE BALSAMICO	*Arveja Verde *Tomate *Cebolla Cabezona *Vinagre *Agua *Aceite (según receta estandarizada) *Syrup Sabor A Miel *Mostaza	GUA CA MOLE	Aguacate Cebolla Cabezona Tomate Cilantro Sal (Según Receta Estandarizada) Vinagre			ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE CON VINA GRETA	*Lechuga Batavia *Tomate *Queso mozzarella rallado *Pulpa de fresa *Vinagre *Azúcar *Aceite	
BEBIDA	AGUA DE PANELA CON CANELA	*Agua *Panela *Canela	JUGO DE PIÑA	*Pulpa de piña *Agua *Azúcar	JUGO DE MORA	*Pulpa de mora *Agua *Azúcar	JUGO DE MARACUYA	*Pulpa de maracuyá *Agua *Azúcar	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	*Pulpa de tomate de árbol *Agua *Azúcar	
FRUTA	MANZANA	*Manzana									

* El alimento proteico de origen animal que acompañe la leguminosa podrá ser de res y/o cerdo.

** En caso de ser necesario para cumplimiento de aporte nutricional, se podrá adicionar a las preparaciones: semillas ancestrales (chia, quinoa, entre otras), queso y/o yogurt.

NOTA: La adición de aceite, margarina y sal debe realizarse a las preparaciones que lo requieran. En caso de no ser necesario, no adicionarlos.



ALCALDIA MAYOR
DE BANI, R.P.

GOBIERNO MUNICIPAL

ANEXO 9
CICLO DE MENÚS ROTATIVO
SERVICIO INTEGRAL DE ALMUERZOS TRANSPORTADOS
SIAT

SEMANA 1										
COMPONENTE	MENU 1		MENU 2		MENU 3		MENU 4		MENU 5	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
PROTEICO	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	*Carne de res *Tomate *Cebolla cabeza *Ajo *Pasta de tomate *Perejil fresco *Ajo en polvo *Salsa demi-glace *Albahaca deshidratada *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	POLLO CON ESPECIAS	*Lomito de pollo *Tomate *Cebolla cabeza *Pasta de tomate *Salsa bechamel *Leche de vaca semidescremada *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Achiote *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	FRIJOL CON CARNE DE CERDO*	Para la carne: *Carne de cerdo *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) Para el frijol: *Frijol *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Plátano verde *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	*Carne de res *Tomate *Cebolla cabeza *Pimentón *Salsa demi-glace *Perejil fresco *Pasta de tomate *Comino *Achiote *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	POLLO CON HOGAO	*Carne de pollo *Cúrcuma *Tomate *Cebolla cabeza *Pasta de tomate *Pimentón *Ajo en polvo *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)
CEREAL	ARROZ ZANAHORIA	*Arroz *Cebolla larga *Zanahoria *Sal (según receta estandarizada) *Ajo en polvo *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ MEXICANO	*Arroz *Cebolla larga *Maíz tierno *Pimentón *Espejica *Sal (según receta estandarizada) *Ajo en polvo *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ PIMENTON	*Arroz *Cebolla larga *Pimentón *Sal (según receta estandarizada) *Ajo en polvo *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ TIGRE	*Arroz *Cebolla larga *Pasta fideos *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ BLANCO	*Arroz *Cebolla larga *Sal (según receta estandarizada) *Ajo en polvo *Aceite (según receta estandarizada)
ENERGETICO	PAPA CRIOLLA FRITA	*Papa criolla *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite (según receta estandarizada)	PAPA SALADA	*Papa r-12 con cascara *Sal (según receta estandarizada)	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite (según receta estandarizada)	PURE DE PAPA CRIOLLA	*Papa criolla *Cebolla cabeza *Ajo en polvo *Crema de leche *Sal (según receta estandarizada) *Margarina
VERDURA	POTECOA DE AHUYAMA	*Ahuyama *Arveja verde *Margarina *Salsa bechamel *Crema de leche *Sal (según receta estandarizada)	CALABACIN GUISADO	*Calabacín *Arveja verde *Tomate *Cebolla cabeza *Pasta de tomate *Laurel deshidratado *Tomillo deshidratado *Aceite (según receta estandarizada) *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada)	MANDARINA	*Mandarina	BROCOLI EN SALSA DE QUESO	*Brócoli *Margarina *Cebolla cabeza *Queso mozzarella rallado *Leche de vaca semidescremada *Salsa bechamel *Sal (según receta estandarizada)	ARVEJA SALTEADA	*Arveja verde *Cebolla cabeza *Perejil fresco *Sal (según receta estandarizada) *Margarina
BEBIDA	BEBIDA A BASE DE YOGURTH	*Bebida a base de yogurth	LECHE SABORIZADA	*Leche saborizada	NÉCTAR DE MANZANA	*Néctar de manzana	AGUA ENVASADA	*Agua	BEBIDA A BASE DE YOGUR	*Bebida a base de yogur
FRUTA							PERA	*Pera		
SEMANA 2										
COMPONENTE	MENU 6		MENU 7		MENU 8		MENU 9		MENU 10	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
PROTEICO	ESTOFADO DE RES CAMPESTRE	*Carne de res *Cebolla cabeza *Pimentón *Ajo *Zanahoria *Papa R-12 *Maíz tierno desgranado *Pasta de tomate *Salsa demi-glace *Achiote *Perejil fresco *Albahaca deshidratada *Orégano deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	LENTEJA Y CARNE DE CERDO	Para la carne: *Carne de cerdo *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Ajo en polvo *Sal *Aceite (según receta estandarizada) Para la lenteja: *Lenteja *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Papa R-12 *Ajo en polvo	POLLO EN SALSA	Para la carne: *Carne de pollo *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Cúrcuma *Sal (según receta estandarizada) Para la salsa: *Salsa bechamel *Leche de vaca semidescremada *Margarina	PRESA DE POLLO CON HOGAO	Para la carne: *Carne de res *Sal (según receta estandarizada) Para la salsa: *Cebolla cabeza *Pasta de tomate *Pimentón *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	GUISADO DE RES	*Carne de res *Cebolla Cabezona *Pimentón *Ajo *Papa R-12 Con Cascara *Orégano Deshidratado *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	*Arroz *Cebolla larga *Zanahoria *Sal (según receta estandarizada) *Ajo en polvo *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ BLANCO	*Arroz *Cebolla larga *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	PASTA	*Pasta Tortillitas *Albahaca Deshidratada *Tomillo Deshidratado *Laurel Deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) *Achiote	ARROZ CON CEBOLLA	*Arroz *Cebolla larga *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ CON PIMENTON	*Arroz *Cebolla Larga *Pimentón *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)
ENERGETICO	PAPA SALADA	*Papa R-12 *Sal (según receta estandarizada)	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite (según receta estandarizada)	PAPA SALSA PEREJIL	*Papa R-12 Con Cascara *Sal (según receta estandarizada) *Margarina *Leche De Vaca Semidescremada *Fécula De Maíz *Perejil Crespo	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite (según receta estandarizada)	PAPA CRIOLLA SALADA	*Papa criolla *Sal (según receta estandarizada)
VERDURA	ARVEJA Y PEPINO EN SALSA	*Pepino común *Arveja verde *Maíz tierno desgranado *Margarina *Cebolla cabeza *Leche de vaca semidescremada *Salsa bechamel *Sal	PERA	*Pera	ZUQUINI CON SALSA	*Zucchini verde *Zucchini amarillo *Calabaza *Margarina *Cebolla cabeza *Leche de vaca semidescremada *Salsa bechamel *Sal (según receta estandarizada)	CALABACIN Y MAIZ A LA CREMA	*Calabacín *Maíz tierno desgranado *Salsa bechamel *Leche de vaca semidescremada *Margarina *Sal (según receta estandarizada)	BROCOLI EN SALSA DE QUESO	*Brócoli *Margarina *Cebolla cabeza *Queso mozzarella rallado *Leche de vaca semidescremada *Salsa bechamel *Sal (según receta estandarizada)
BEBIDA	AGUA ENVASADA	*Agua	NÉCTAR DE DURAZNO	*Néctar de durazno	LECHE SABORIZADA	*Leche saborizada	AGUA ENVASADA	*Agua	BEBIDA A BASE DE YOGURTH	*Bebida a base de yogurth
FRUTA	MANDARINA	*Mandarina					BANANO	*Banano		

SEMANA 3										
COMPONENTE	MENU 11		MENU 12		MENU 13		MENU 14		MENU 15	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
PROTEICO	ARROZ ATOLLADO	Carne De Cerdo Sal Ajo Zanahoria Cebolla Puerro Pimentón Margarina Arroz Cebolla Larga Ajo En Polvo Sal Aceite Salsa Soya	FRIJOL CON CARNE MOLIDA DE RES	para la carne: *Carne de res *Ceboli a larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) para el frijol: *Frijol *Ceboli a larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Plátano verde *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	FRICASSE DE POLLO	*Carne De Pollo *Arveja Verde *Zanahoria *Habichuela *Cebolla Cabezona *Pimentón *Salsa Bechamel *Leche De Vaca Semidescremada *Ajo En Polvo *Aceite(según receta estandarizada)	CARNE DE RES EN SALSA BOLOGNESA	*Carne De Res *Pimentón *Cebolla Cabezona *Zanahoria *Pasta De Tomate *Salsa Soya *Sal (según receta estandarizada) *Pimentón *Ajo En Polvo *Laurel Deshidratado *Tomillo Deshidratado *Aceite(según receta estandarizada)	POLLO CON HOGAO	*Carne de pollo *Cúrcuma *Tomate *Cebolla cabezona *Pasta de tomate *Pimentón *Ajo en polvo *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)
CEREAL			ARROZ BLANCO	*Arroz *Cebolla larga *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	ARROZ TIGRE	*Arroz *Cebolla Larga *Fideos *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	PASTA	*Pasta Tortillitos *Albahaca Deshidratada *Tomillo Deshidratado *Laurel Deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) *Achote	ARROZ PIMENTON	*Arroz Cebolla larga *Ajo En Polvo *Pimentón *Sal (Según Receta Estandarizada) *Aceite (Según Estandarizada) Receta
ENERGETICO	PAPA CAMPESINA A LA CREMA	Papa R-12 Con Cascara Sal Aceite Crema De Leche Margarina Fécula De Maíz Natural Leche De Vaca Semidescremada	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite (según receta estandarizada).	PAPA SALADA	*Papa R-12 *Sal (según receta estandarizada)	PLATANO FRITO	*Plátano maduro *Aceite (según receta estandarizada).	PLATANO COCIDO	*Plátano maduro *Canela
VERDURA			ZUQUINI CON SALSA	*Zuquini verde *Zuquini amarillo *calabaza *margarina *ceboli cabezona *Leche de vaca semidescremada *salsa bechamel *sal			MANZANA	*Manzana	ARVEJA VERDE, ZANAHORIA Y MAÍZ A LA CREMA	*Arveja verde *Zanahoria *Maíz tierno desgranado *Perejil crespó *Salsa bechamel *Leche de vaca semidescremada *Aceite(según receta estandarizada)
BEBIDA	BEBIDA A BASE DE YOGURTH	Bebida a base de yogurth	NECTAR DE PERA	*Néctar de pera	AGUA ENVASADA	*Agua	NECTAR DE DURAZNO	*Néctar de durazno	LECHE SABORIZADA	Leche saborizada
FRUTA	MANDARINA	*Mandarina			BANANO	*Banano				
SEMANA 4										
COMPONENTE	MENU 16		MENU 17		MENU 18		MENU 19		MENU 20	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
PROTEICO	CARNE DE CERDO EN SALSA CHOW MEIN	*Carne de cerdo *Cebolla cabezona *Pimentón *Ajo *Calabacín *Repollo blanco *Raíces chinas *Salsa demiglace *Jengibre *Ajo en polvo *Panela *Vinagre *Salsa soya *Aceite (según receta estandarizada)	PRESA DE POLLO EN SALSA	Para La Carne: *Carne De Pollo *Tomillo Deshidratado *Cúrcuma *Sal (según receta estandarizada) Para La Salsa: *Salsa Bechamel *Leche De Vaca Semidescremada *Margarina Para El Arroz: *Arroz *Cebolla Larga *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	LENTEJAS Y CARNE DE RES GOULASH	para la carne: *Carne de res *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) para la lenteja: *Lenteja *Cebolla larga *Tomate *Ajo *Pimentón *Papa r-12 sin cascara *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	ARROZ CON POLLO	Para La Carne: *Carne De Pollo *Sal Para Las Verduras: *Arveja Verde *Habichuela *Zanahoria *Cebolla Larga *Pimentón *Ajo En Polvo *Margarina Para El Arroz: *Arroz *Cebolla Larga *Ajo En Polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite(según receta estandarizada)	CARNE DE RES ORIENTAL	*Carne de res *Cebolla cabezona *Pimentón *Ajo *Calabacín *Repollo blanco *Raíces chinas *Salsa demiglace *Jengibre *Ajo en polvo *Panela *Vinagre *Salsa soya *Aceite(según receta estandarizada)
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	*Arroz *Cebolla larga *Zanahoria *Sal (según receta estandarizada) *Ajo en polvo *Aceite (según receta estandarizada)	ARROZ CAMPESTRE	Para El Arroz: *Arroz *Cebolla Larga *Sal (según receta estandarizada) *Ajo En Polvo *Aceite (según receta estandarizada) Para El Picadillo: *Cebolla Cabezona *Tomate	ARROZ BLANCO	*Arroz *Cebolla larga *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)			ARROZ CON ARVEJA	*Arroz *Cebolla larga *Arveja verde *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)
ENERGETICO	PAPA SALADA	*Papa R-12 (según receta estandarizada)	PURE DE PAPA CRIOLLA	*Papa Criolla *Cebolla Cabezona *Ajo En Polvo *Crema De Leche *Sal (según receta estandarizada) *Margarina	PAPA CRIOLLA SALADA	*Papa criolla *Sal (según receta estandarizada)	PLATANO FRITO	*Plátano Maduro *Aceite (Según Receta Estandarizada)	PAPA EN SALSA ROJA	*Papa r-12 con cascara *Sal (según receta estandarizada) *Tomate *Salsa de tomate *Margarina
VERDURA	VERDURA CAMPESINA	*Calabacín *Ajo *Habichuela *Maíz tierno desgranado *Ajo en polvo *Margarina (según receta estandarizada) *Sal (según receta estandarizada)	ARVEJA SALTEADA	*Arveja verde *Ceboli a cabezona *Perejil crespó *Sal (según receta estandarizada) *Margarina	CALABAZA Y ZUQUINI GUISADO	calabacín calabaza Zuquini verde maíz tierno desgranado aceite tomate cebolla cabezona pasta de tomate sal			GRANADILLA	*Granadilla
BEBIDA	AGUA ENVASADA	*Agua	LECHE SABORIZADA	*Leche saborizada	NECTAR DE MANGO	*Néctar de mango	BEBIDA A BASE DE YOGURTH	*Bebida a base de yogurth	LECHE SABORIZADA	*Leche saborizada
FRUTA	MANZANA	*Manzana								
* El alimento proteico de origen animal que acompañe la leguminosa podrá ser de res y/o cerdo.										
NOTA: La adición de aceite, margarina y sal debe realizarse a las preparaciones que lo requieran. En caso de no ser necesario, no adicionarlos.										

ANEXO 10

SERVICIO INTEGRAL DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES

MENÚS DE CONTINGENCIA TEMPORAL

COMPONENTE	MENU 1		MENU 2		MENU 3		MENU 4		MENU 5	
	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES	PREPARACION	INGREDIENTES
BEBIDA LÁCTEA	AVENA UHT	Avena UHT	LECHE SABORIZADA UHT (CHOCOLATE)	Leche saborizada UHT	AVENA UHT	Avena UHT	LECHE SABORIZADA UHT	Leche saborizada UHT	LECHE SABORIZADA UHT	Leche saborizada UHT
CEREAL	GALLETAS CASERA*	Galleta casera	GALLETAS CRAKEÑAS MANTEQUILLA- /DORADITAS (2 PAQUETES)*	Galletas crakeñas mantequilla	CROISSANT	Croissant	PANDEBONO	Pandebono	PANDEBONO	Pandebono
POSTRE	GRANOLA	Granola	MANI DE SAL	Maní de sal	MANI DE SAL	Maní de sal	BOCADILLO	Bocadillo	BARRA DE CEREAL	Barra de cereal

* Las galletas se podrán reemplazar por el derivado de cereal que se encuentre disponible en el comedor escolar.

ANEXO 11
SERVICIO INTEGRAL DE DESAYUNOS Y
ALMUERZOS ESCOLARES MENÚS DE
CONTINGENCIA PROLONGADA

COMPONENTE	MENÚ 1		MENÚ 2			
MENU	PREPARACION	INGREDIENTE	PREPARACION	INGREDIENTE	PREPARACION	INGREDIENTE
BEBIDA UHT	NECTAR TETRAPAK	NECTAR TETRAPAK	NECTAR TETRAPAK	NECTAR TETRAPAK	NECTAR TETRAPAK	NECTAR TETRAPAK
CEREAL	SANDUCHE DE PERNIL DE CERDO Y QUESO	PAN BLANDO O MANTEQUILLA ALARGADO	SANDUCHE DE ROSTBEEF Y QUESO	PAN BLANDO O MANTEQUILLA ALARGADO	SANDUCHE DE ATUN	PAN BLANDO O MANTEQUILLA ALARGADO
PROTEICO		PERNIL DE CERDO		ROASTBEEF		ATUN
		QUESO DOBLE CREMA TAJADO		QUESO DOBLE CREMA TAJADO		ACEITE DE OLIVA
						QUESO DOBLE CREMA TAJADO
ACOMPAÑANTE	MIX DE FRUTOS SECOS (MANI CONFITADO ,UVA PASA Y MANI NATURAL)	MIX DE FRUTOS SECOS (MANI CONFITADO ,UVA PASA Y MANI NATURAL)	FLAN DE LECHE	FLAN DE LECHE	QUESADILLO	QUESADILLO
FRUTA	MANDARINA	MANDARINA	MANGO	MANGO	UVA VERDE/ROJA	UVA ROJA/VERDE

ANEXO 12

INSTRUCCIONES PARA NOTIFICACION DE PREPARACIONES NO ACEPTADAS Y SEGUIMIENTO

A continuación, se presentan las instrucciones para realizar la notificación de preparaciones no aceptadas suministradas en SIDAIE, por parte de Institución educativa, Interventoría, SED, comunidad educativa, entre otras.

Para la notificación de preparaciones no aceptadas, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Recepción de información mediante correo electrónico, oficio, o a través del comité de alimentación escolar por parte de instituciones educativa y/o comunidad educativa en general, sobre preparaciones no aceptadas, indicando:
 - Nombre de alimento o preparación No aceptadas
 - Posible causa del rechazo de la preparación.
- Recepción de preparaciones no aceptadas referidas en actas de visita de interventoría.

Para el seguimiento de la novedad de preparaciones no aceptadas, por parte de interventoría, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Verificación por parte de la interventoría, a través de visitas y seguimiento de la novedad en campo.
- Si el origen de la No aceptación es generado en el consumo por parte de los niños, se llevará a mesa nutricional, para definir las acciones a seguir para la situación encontrada.
- Si la situación se presenta en una sola institución se evaluará a través del seguimiento de la interventoría el porqué de la No aceptación y de acuerdo a esto se dará respuesta a dicho hallazgo y se definirán las acciones a seguir.
- Si la situación es por inadecuada preparación o por causas sensoriales no asociadas a contaminación del alimento, en varias instituciones se hará seguimiento al próximo menú que tenga la preparación rechazada y en caso de repetirse el origen del rechazo se informará a la SED para concertar el cambio de la preparación por las presentadas en las listas de intercambio.

La interventoría deberá elaborar y presentar informe con el seguimiento a las novedades de preparaciones no aceptadas. El informe debe contener mínimo:

- Preparación o alimento no aceptado
- Fechas de la novedad
- Motivo de la novedad
- Registro fotográfico
- Acción presentada en el momento de la novedad por parte del Asociado

El informe se debe presentar de manera mensual, en las mesas técnicas nutricionales con el fin de realizar el respectivo seguimiento.

ANEXO 13
FACTORES DE CONVERSIÓN DE CRUDO A COCIDO

GRUPO	ALIMENTO	FACTOR DE CONVERSIÓN/ COCIDO
CARNES Y VISCERAS	CARNE DE RES MURILLO-HERVIDO, CARNE DE CERDO	0.57
	POLLO PECHUGA-HERVIDO	0.75
LEGUMINOSAS SECAS	FRÍJOL	2.3
	LENTEJA	2.52
	GARBANZO	2.47
	ARVEJA SECA	2.2
VERDURAS	ZANAHORIA	0.94
	REMOLACHA	0.94
	HABICHUELA	0.95
	MAÍZ TIERNO	0.92
	RESTO DE VERDURAS	0.94
CEREALES	ARROZ BLANCO	2.25
	PASTA	2.27
	PETO	2.26 (Promedio)
	MAÍZ PIRA	1.2
RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PAPA COMÚN	1.25
	PAPA CRIOLLA	0.92
	PLÁTANO MADURO	1.1
	YUCA EN ASTILLA	0.99

*En caso de requerirse la inclusión de otros alimentos a la tabla, estos se realizarán previo a la realización de pruebas para estandarizar el factor de conversión del alimento.

ANEXO 14 FORMATO PRUEBA SENSORIAL

El formato de prueba sensorial, tiene como objeto conocer la calidad sensorial de las preparaciones. La cual se establece como una herramienta práctica para el seguimiento sensorial.

TIEMPO DE COMIDA	COMPONENTE	ALIMENTO	APARIENCIA	COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	TEMPERATURA	OBSERVACIONES

	ANEXO 15. INSTRUCTIVO MEDICIÓN DE CLORO RESIDUAL AGUA POTABLE COMEDORES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 02
		FECHA: Diciembre de 2018
		Elaborado por: DIRECCIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL - EQUIPO ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)

1. OBJETIVO

Generar la directriz en el procedimiento para la toma de muestra de agua potable, para el análisis de cloro residual libre con el fin de verificar la potabilidad del agua en los comedores escolares.

2. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Agua potable: Agua tratada exenta de contaminantes, considerada apta para el consumo humano.

Cloro residual: El remanente de cloro en el agua después de que parte del añadido reaccione en el proceso de desinfección de ésta

Microorganismo: Son organismos dotados de individualidad que presentan, a diferencia de las plantas y los animales, una organización biológica elemental. En su mayoría son unicelulares.

Patógeno: Los microorganismos patógenos causan infecciones. La infección es el ataque de los microorganismos a un ser vivo hospedador.

Enfermedad: Alteración leve o grave del funcionamiento normal de un organismo o de alguna de sus partes debida a una causa interna o externa.

3. GENERALIDADES

La presencia de cloro residual en el agua esta correlacionada con la ausencia de microorganismos patógenos causantes de enfermedades, de tal manera que representa una medida de la potabilidad de la misma.

El operador/contratista, debe remitir el instructivo de uso del equipo de medición cuantitativo de cloro residual libre, indicar la frecuencia de toma del parámetro en la operación.

3.1 DESARROLLO

Para la verificación seguimiento de cloro residual en cada uno de los colegios con comedor escolar, el operador/contratista, debe aplicar el siguiente procedimiento:

3.1.1 Identificar los puntos a muestrear.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. EDUCACIÓN Secretaría de Educación	INSTRUCTIVO MEDICIÓN DE CLORO RESIDUAL AGUA POTABLE COMEDORES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 01
		FECHA: Julio de 2016
		Elaborado por: DIRECCIÓN DE BIENESTAR ESTUDIANTIL - EQUIPO ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)

3.1.2. Tomar la muestra de agua en dos puntos diferentes del comedor escolar.

3.1.3 El incumplimiento en los resultados, de los parámetros permitidos ($0.3 \text{ mgCl}^2/\text{L}$ - $2\text{mgCl}^2/\text{L}$) resolución 2115 de 2007, el asociado/contratista, debe informar los resultados del cloro en el agua a través de un correo electrónico a la interventoría con copia a la SED, dentro de las 24 horas siguientes a la novedad.

3.1.4 La información remitida en el correo debe ser la siguiente: Puntos de toma de agua, resultado obtenido, responsable de la medición y cargo.

3.1.5 Realizar seguimiento por parte de la interventoría a los análisis de agua de cloro residual (no conformes), a través de su equipo de medición o su laboratorio contratado dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a la novedad.

3.1.6 La interventoría Informará a la SED, de manera inmediata el resultado obtenido y las posibles causas por la cuales no es satisfactorio el resultado.

- La interventoría del PAE debe Informar a Bienestar Estudiantil la situación presentada; en caso de que la SED disponga la entrega de suministro contingente, comunicar a las partes involucradas en el proceso.
- La interventoría del PAE informa a los Interventores de campo a fin de realizar seguimiento en el comedor, de acuerdo a la información de verificación de mediciones de cloro realizadas por el operador.
- Realizar medición de cloro para confirmación con equipo de Interventoría, informar a la SED en caso de incumplimiento y de requerirse suministro contingente.
- Realizar seguimiento a lavado de tanque, de ser pertinente, con toma de muestras microbiológicas y fisicoquímicas.
- Una vez se obtengan dichos resultados, se retroalimentará a la SED para tomar las medidas pertinentes frente al Colegio y al suministro realizado.
- Se realiza conforme a lo descrito en los numerales 1 al 4, de manera adicional una vez se aplican las acciones correctivas por parte del Colegio y del operador, se informa por parte del Interventor mediante acta, con soportes y se coordina la verificación de cloro libre residual que avale el cumplimiento de los parámetros, para dar cierre a la novedad evidenciada. En caso ser evidenciado incumplimiento se procede nuevamente a reportar la novedad.

ANEXO 16
PROTOCOLO AUTORIZADO PARA ENTREGA DE COMPONENTE ADICIONAL Y TRASLADO DE
MATERIA PRIMA EN SERVICIO INTEGRAL DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES
(SIDAE)

PROCEDIMIENTO

1. OBJETIVO

Generar directrices para el traslado de materia prima, entrega de componente adicional y procedimiento de baja de alimentos o materia prima, en la operación de los comedores escolares de los colegios del Distrito. Lo anterior, a causa de novedades que alteren el normal funcionamiento en la entrega de las raciones en la modalidad de Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares (SIDAE).

2. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **TRASLADO ENTRE SITIOS DE ENTREGA:** proceso mediante el cual el colegio informa a la Interventoría el traslado de estudiantes entre sus diferentes sedes, para que se realice el respectivo ajuste en la base (Interventoría y Asociado) del suministro diario.
- **SUMINISTRO EN OTROS SITIOS DE ENTREGA:** proceso mediante el cual el colegio informa a la Interventoría el cambio de sitio para la recepción de los complementos alimentarios, con el fin de ajustar la base de suministro autorizado diario en la modalidad SIDAE.
- **TRASLADO DE MATERIA PRIMA:** novedad que se genera cuando se altera el normal funcionamiento en el servicio del comedor escolar, causales establecidas en el numeral 3.1 del presente protocolo y cuando se afecte la inocuidad de los alimentos almacenados en los comedores escolares.
- **ENTREGA DE COMPONENTE ADICIONAL:** se genera en el momento en que algún componente esté almacenado en los comedores escolares por cancelaciones extemporáneas, entrada en vigor de la modalidad de contingencia, entre otras, y es necesario entregar a la población escolar alimentos adicionales derivados de estas situaciones, con el fin de evitar la baja de estos.
- **AFECTACIÓN ECONÓMICA:** es el valor total del complemento no entregado en el colegio, sede y jornada, para el cual está autorizado. Esto se presenta en caso de que los colegios no informen las novedades de cancelación dentro del plazo establecido en la Resolución 685 de 2018 que alteren la normal entrega del apoyo alimentario y frente a lo cual no sea posible un ajuste (rotación de materia prima, traslado).
- **INTERCAMBIO:** La posibilidad que existe de cambiar un alimento propuesto en la minuta patrón por otro alimento con características nutricionales similares.

3. DESARROLLO

El presente protocolo aplica para situaciones o eventos ya caracterizados, las cuales deben ser justificadas y documentadas por el Asociado, con el fin de que sean autorizadas y reconocidas por la Interventoría para el respectivo pago de acuerdo con lo establecido en el contrato o convenio vigente. Estas autorizaciones deben presentarse en el formato físico o magnético que la entidad indique, en el cual se debe relacionar como mínimo las siguientes variables relacionadas a continuación.

Los aspectos a tener en cuenta para el correcto desarrollo del protocolo son las siguientes:

3.1. Traslado de materia prima

1. El Asociado debe informar de forma inmediata o mínimo con 12 horas por tiempo de comida con anticipación a la SED o Interventoría delegada la necesidad de dar traslado los alimentos y/o componentes y explicar los motivos que generaron la novedad. Para lo anterior, se deberá diligenciarse la matriz adjunta denominada Formato de Traslado de materia prima, bajas y adicionales, el cual contempla los siguientes ítems:
 - a. **Fecha de solicitud del traslado:** Debe corresponder a la misma fecha de generación de la novedad
 - b. **Fecha de ejecución del traslado:** Debe corresponder el mismo día de la novedad o el día siguiente. *NO SE TENDRÁ EN CUENTA NOVEDADES CON FECHAS ANTERIORES O POSTERIORES A LA FECHA DE REPORTE.*
 - c. **Comedor que genera la novedad:** Especificar nombre de la IED donde se origina la novedad.
 - d. **Causa de la novedad:** Se debe realizar descripción de la novedad y adjuntar o referenciar respectivo soporte (CNA, acta, formato, correo) que permitan validar la novedad:
 - e. **Producto:** especificar nombre del alimento objeto de traslado.
 - f. **Menú perteneciente del día de la novedad:** Especificar No del menú en el cual iba a ser utilizado el alimento.
 - g. **Datos del producto y/o alimentos:** Se debe describir cantidad, unidad de medida (kg, g, litro) proveedor, fecha de vencimiento y lote.
 - h. **Condiciones de la materia prima:** Describir si la materia prima se encuentra cruda o procesada.
 - i. **Estado del producto:** Corresponde a definir si el alimento se encuentra definida como materia prima o producto terminado o materia prima en producción.
 - j. **Lugar a donde será trasladado:** especificar nombre de IED donde se va a realizar el traslado.
 - k. **Tipo de transporte:** Se debe especificar tipo de vehículo a utilizar para el traslado de los alimentos; placa del vehículo y si este, posee sistema de refrigeración o no. En el caso que sea refrigerado, se debe especificar temperatura de entrega (°C).
2. La Interventoría, verificará en los colegios a los cuales se trasladará la materia prima, previa autorización del proceso reportado.
3. La Interventoría en las visitas de seguimiento (área técnica) a las sedes educativas, debe corroborar tipo de vehículo utilizado para el traslado, placas, temperatura de recepción (alimentos refrigerados o congelados o a temperatura ambiente), características de calidad de acuerdo con las condiciones según el tipo de alimento y condiciones higiénico-sanitarias del carro transportador.
4. El Asociado al realizar el traslado de las materias primas debe incluir el traslado completo de los ingredientes que corresponden a la preparación, a fin de garantizar la adecuada rotación de las materias primas.
5. La Interventoría debe verificar la cantidad autorizada a trasladar y/o componente adicional entregado, en caso de evidenciar diferencias en las cantidades, se debe reportar al área financiera de la Interventoría para gestionar el respectivo ajuste en el reconocimiento o descuento en el pago, así mismo debe reportar la novedad a la Dirección de Bienestar Estudiantil con copia al referente local designado.
6. Cuando la Interventoría evidencie que el valor del traslado, supera el costo del componente y/o materia prima, indicará la acción que procede al Asociado para su ejecución. Esta situación debe ser notificada por la Interventoría a la Dirección de Bienestar Estudiantil de la Secretaría de Educación del Distrito para la respectiva directriz.

La Interventoría autorizará traslado de materia prima en los siguientes casos:

- En caso de conocerse que la suspensión del servicio público es prolongada (más de 3 días) y se pueda ver afectada la vida útil de los alimentos, se autorizará traslado de toda la materia prima (perecedera). Lo anterior si no hay posibilidad de entrega de componente adicional en el comedor para el mismo día que se presenta dicha novedad.

- Cuando no se conozca el tiempo de suspensión de servicios públicos y se encuentren materias primas y/o productos que presenten algún riesgo que pueda afectar la calidad de los mismos (fechas de vencimiento, condiciones de almacenamiento y otras), previa justificación y soporte por el Asociado, la Interventoría verificará la información con el fin de que remita el concepto de viabilidad de la solicitud presentada
- En caso de suspensión de gas natural, el Asociado debe remitir a la Dirección de Bienestar Estudiantil con copia a la Interventoría, el acta de suspensión, con el fin de gestionar la novedad.

3.1.1. Novedades que afectan el normal funcionamiento del comedor o centro de producción

La Secretaría de Educación del Distrito autoriza las siguientes novedades como justificación para traslado de materia prima o componente adicional, según corresponda:

- a) Suspensión de servicios públicos:
 - Suspensión del servicio de energía eléctrica.
 - Suspensión del servicio de agua.
 - Suspensión o corte del servicio de gas natural
- b) Potabilidad del agua (Parámetros en incumplimiento).
- c) Cancelaciones extemporáneas que afecten la operación o cese de actividades.
- d) Novedades en la infraestructura o equipos que afecten el normal funcionamiento del servicio del comedor escolar.
- e) Presencia de vectores.
- f) Otros eventos que generen impacto en la operación.

3.1.2. Especificaciones en el trámite de las novedades

A continuación, se presentan las especificaciones para la aplicación del traslado de materia prima:

3.1.3. Reconocimiento del valor por traslado de materias primas

El reconocimiento del valor del transporte de traslado de materias primas se realizará de acuerdo con lo que se establezca en el convenio en ejecución para la entrega de complementos alimentarios en la modalidad de SIDA.

La Interventoría debe analizar cantidad de materia prima, valor de la materia prima y valor del transporte, para autorizar el traslado de acuerdo con lo establecido en el presente protocolo.

Para la consolidación de las novedades y reconocimiento de pago de los alimentos como componente adicional entregados a los estudiantes, se debe tener en cuenta la información solicitada en el presente documento.

3.2. Componente adicional

Para el caso específico de entrega de componente adicional, se debe tener en cuenta las siguientes consideraciones:

1. El Asociado, debe informar a la Interventoría los componentes adicionales que entregaría con el respectivo menú del día, con el fin de que la Interventoría autorice. Una vez aprobados los menús con la inclusión del componente adicional, la Interventoría deberá remitir a la SED.
2. El Asociado debe informar como mínimo 12 horas de anticipación la entrega de componente adicional, a la SED o Interventoría delegada, los alimentos que son objeto del componente adicional. Para lo anterior, deberá diligenciarse la matriz denominada Formato de Traslado de materia prima, bajas y adicionales, el cual contempla además de los ítems mencionados en el numeral 1 del proceso de traslado de materia prima, los siguientes ítems específicos:

- a. **Producto adicional:** Se debe describir alimento o preparación a suministrar de forma adicional en el complemento alimentario.
 - b. **Menú en el que se aplica el componente adicional:** especificar No de menú en el cual se va a entregar el componente adicional.
 - c. **Cantidad de componente entregado:** describir cantidad (Kg, g) o unidades de componente a entregar.
 - d. **No de raciones entregadas Tipo (B Y C):** No de raciones a las cuales se les entrego el componente adicional.
3. El Asociado procurará que, para la entrega de los componentes adicionales, se tenga en cuenta, aspectos como presentación y menú base, con el fin de que el componente adicional entregado sea agradable y concuerde con el resto de las preparaciones.
 4. La entrega de componente adicional se llevará a cabo en las raciones de tipo B y C a fin de evitar desperdicios y pérdidas en la población beneficiaria.
 5. Se autorizará la entrega de componente adicional por novedades que afecten la prestación del servicio relacionados en el numeral 3.1.1 del presente protocolo. Es importante tener en cuenta que dicha novedad se puede presentar en el mismo comedor que generó la novedad inicial o en el comedor al cual se autorizó el traslado.

3.3. Bajas de alimentos

En caso de producirse algún evento que impida la entrega de un alimento y este se encuentre en proceso de cocción, esta producción se dará de baja por el Asociado en presencia de la Interventoría. Lo anterior evitando un riesgo potencial de contaminación, en el momento en que no se pueda controlar la temperatura o no se puedan exponer los

microorganismos a condiciones extremas, evitando ocasionar enfermedades transmitidas por alimentos. Adicionalmente a lo anterior, se evita una posible contaminación (física, biológica y química) cruzada, al trasladar el alimento de una superficie o área a otra.

De igual forma, para llevar a cabo este procedimiento, es necesario tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- En caso de que el alimento se encuentre preparado, el Asociado y la Interventoría, realizará la gestión con la Institución Educativa para buscar estrategias en la entrega del alimento a los estudiantes, con el fin de evitar la baja del (los) alimento (s).
- El área financiera, verificara lo reportado en la BASE DE AUTORIZACIONES DE TRASLADO DE MATERIA PRIMA Y/O COMPONENTE ADICIONAL Y/O PRODUCTO DADO DE BAJA, remitido por parte del Asociado de manera mensual, con el fin de establecer, que las novedades consignadas estén debidamente avaladas y soportadas por el área técnica, a fin de realizar las liquidaciones correspondientes, acorde a los porcentajes de participación por componentes en el complemento alimentario registrados en la propuesta económica.
- Es importante resaltar, que las novedades generadas a causa del proceso operativo por el Asociado y que no se encuentran tipificados como causales en el “protocolo autorizado para entrega de componente adicional y traslado de materia prima en comedores escolares y/o centros de producción de comida caliente transportada establecido por la SED”, no serán reconocidas para pago por parte de la Interventoría.

4. SUMAPAZ

Teniendo en cuenta las condiciones propias de la Localidad de Sumapaz, se documentarán las situaciones o novedades que impacten la prestación normal del servicio, con fin de contar con los aportes de todos los actores involucrados en el proceso como son: Asociado, Interventoría PAE y la SED, para ajustar el presente documento, si es el caso.

FORMATO BASE DE AUTORIZACIONES DE TRASLADO DE MATERIA PRIMA Y/O COMPONENTE ADICIONAL Y/O PRODUCTO DADO DE BAJA																					
					ESTADO DEL PRODUCTO			DATOS DEL ENVIO (OPERADOR Y/O INTERVENTORÍA)					SOLICITUD								
FECHA DE SOLICITUD (dd/mm/aaaa)	FECHA DE EJECUCIÓN (dd/mm/aaaa)	COMEDOR QUE GENERA LA NOVEDAD	CAUSA DE LA NOVEDAD	COMPONENTE O ALIMENTO	MATERIA PRIMA	MENÚ	PRODUCTO TERMINADO EN PRODUCCIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	CANTIDAD	UNIDAD	LOTE	LUGAR A DONDE SERÁ TRASLADADO	BANCA	PRODUCTO O COMPONENTE ADICIONAL	ROTACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA NOVEDAD	CONCEPTO DE INTERVENTORÍA	SOPORTE INTERVENTORÍA	OBSERVACION COMPENSAR	MES SOLICITUD	

ANEXO 17. ESTRUCTURA DEL PLAN DE TRABAJO DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO SIDA - SIAT 2020

ANEXO 17. ESTRUCTURA DEL PLAN DE TRABAJO DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO SIDA E - SIAT 2020																
Componente	Actividad pedagógica	Objetivo	Comunidad	Tema a desarrollar	Cobertura	Actividad por IED	Frecuencia	Tiempo	Proceso	Plan de contingencia	Pre	Post	Satisfacción	Informe	Fecha entrega de informe	Base de datos
Pre-aperturas en SIDA-SIAT	Evento de socialización de pre-apertura	Sensibilizar a los actores de la comunidad educativa frente a los temas propuestos	Docentes/ administrativos, estudiantes, padres de familia y/o cuidadores	Dinámica, funcionamiento del PAE y corresponsabilidad con el comedor escolar	59 comedores nuevos 2 IED con SIAT	1	Apertura de Comedor o cocina	60 minutos en adelante	Elaboración Guía metodológica para SIAT que contenga el desarrollo para los 5 ciclos educativos. Aplicación en 2 IED como piloto. Aplicación de guía metodológica para el SIDA E en comedores nuevos.	NA	NA	NA	Formato evaluación eventos pedagógicos física o digital (personas mayores de 12 años)	Estructura informe de gestión mensual de actividades pedagógicas	10 días calendario del mes siguiente (cada mes)	
Conmemoraciones emblemáticas	Fechas Emblemáticas de Estilos de Vida Saludable	Promover EVS a través de acciones masivas con la comunidad educativa en el marco de la resolución 685/2018	Comunidad educativa acordada con la IED	Día mundial de la actividad física y día mundial de la salud	90 IED SIAT - SIDA E	1	Una vez en los meses de Abril- octubre	60 minutos en adelante	Diseño Guía metodológica para el SIDA E-SIAT que contenga la aplicación para los ciclos educativos 1 y 2. Pieza comunicativa en digital para todas las IED. Aplicación de las guías metodológicas existentes según cantidad de IED.	X	NA	NA	Formato evaluación eventos pedagógicos física o digital (personas mayores de 12 años)			
				Día de la prevención de la Bulimia y la Anorexia	90 IED SIAT - SIDA E	1	Una vez en los meses de Abril- octubre		Guía metodológica para el SIDA E-SIAT que contenga la aplicación para los ciclos educativos 1, 4 y 5. Aplicación de las guías metodológicas existentes según cantidad de IED.		NA	NA				
				Día mundial de la alimentación	90 IED SIAT - SIDA E	1	Una vez en los meses de Abril- octubre		Guía metodológica para el SIDA E-SIAT que contenga la aplicación para los 5 ciclos educativos urbana. Pieza comunicativa en digital para todas las IED. Aplicación de las guías metodológicas existentes según cantidad de IED.		NA	NA				
				Día de la lucha contra la obesidad y el sobrepeso	268 sedes urbanas + 12 sedes Sumapaz	1	Una vez en los meses de Abril- octubre		Guía metodológica para el SIDA E-SIAT que contenga la aplicación para los ciclos educativos 1 y 2. Aplicación de las guías metodológicas existentes según cantidad de IED.		NA	NA				

ANEXO 17. ESTRUCTURA DEL PLAN DE TRABAJO DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO SIDA - SIAT 2020

Componente	Actividad pedagógica	Objetivo	Comunidad	Tema a desarrollar	Cobertura	Actividad por IED	Frecuencia	Tiempo	Proceso	Plan de contingencia	Pre	Post	Satisfacción	Informe	Fecha entrega de informe	Base de datos
	Otras conmemoraciones	Promover EVS a través de acciones masivas con la comunidad educativa en el marco de la resolución 1990/2019.		Desperdicio de alimentos y sostenibilidad ambiental, seguridad alimentaria, su impacto económico y sus implicaciones éticas	27 IED SIAT - SIDA:	1	Una vez en los meses de Abril-octubre		Guía metodológica para el SIDA-SIAT que contenga la aplicación para los 5 ciclos educativos, Urbano/Rural y en casos de discapacidad. Aplicación en 2 IED Urbano/Rural como piloto (Abril, mayo y junio). Aplicación de las guías metodológicas aprobadas según cantidad de IED. (julio a Dic)		NA	NA				
		Sensibilizar y formar a la comunidad educativa sobre el impacto de este problema, así como de las posibles soluciones para fomentar su práctica social		Día Mundial del Agua y Día de la Tierra	SIAT + SIDA existentes 293				Guía metodológica para el SIDA-SIAT que contenga la aplicación para los 5 ciclos educativos. Aplicación en 2 IED Urbano/Rural como piloto. Pieza comunicativa en digital para todas las IED.							
Jornadas de sensibilización	Funcionamiento y corresponsabilidad en el comedor escolar y lugar del consumo	Reconocer el funcionamiento y corresponsabilidad en el comedor escolar y lugar de consumo del alimento con una estrategia lúdica y de aprendizaje experiencial	Docentes/administrativos, estudiantes, padres de familia y/o cuidadores	Funcionamiento del PAE, Convivencia dentro del comedor, Fortalecimiento gastronómico, Consumo responsable del alimento, ROL/CORRESPONSABILIDAD	5 sedes SIAT 138 SIDA	1	Una por convenio	60 minutos en adelante	Elaborar Guía metodológica para el SIAT que contenga la aplicación según modelo de operación. Aplicación en 5 IED como piloto, uno por cada modelo de operación de SIAT. Pieza comunicativa en digital. Aplicación de las guías metodológicas según cantidad de IED. Guía metodológica para el SIDA-SIAT que pueda ser aplicada en los diferentes ciclos educativos.	X	NA	NA				
	Promoción de estilos de vida saludable	Reconocer los estilos de vida saludable en el ámbito escolar con una estrategia lúdica y de aprendizaje experiencial		Alimentación saludable, promoción del consumo responsable, manejo de desperdicios de alimentos, actividad física, consumo de agua, disponibilidad de agua permanente para consumo.	5 sedes SIAT 138 SIDA				Elaborar Guía metodológica para el SIAT que contenga la aplicación según modelo de operación. Aplicación en 5 IED como piloto, uno por cada modelo de operación de SIAT.							

ANEXO 17. ESTRUCTURA DEL PLAN DE TRABAJO DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO SIDA - SIAT 2020

Componente	Actividad pedagógica	Objetivo	Comunidad	Tema a desarrollar	Cobertura	Actividad por IED	Frecuencia	Tiempo	Proceso	Plan de contingencia	Pre	Post	Satisfacción	Informe	Fecha entrega de informe	Base de datos		
									Pieza comunicativa en digital. Aplicación de las guías metodológicas según cantidad de IED. Guía metodológica para el SIDA-SIAT que pueda ser aplicada en los diferentes ciclos educativos.									
	Reconocimiento de la diversidad cultural educación y enfoque diferencial a través de la alimentación	Reconocerla diversidad cultural educación y enfoque diferencial a través de la alimentación con una estrategia lúdica y de aprendizaje experiencial		Reconocimiento de la diversidad cultural educación y enfoque diferencial a través de la alimentación	4 (SIAT + SIDA)	1	Una por convenio		Elaboración y aplicación de guía metodológica para el SIDA-SIAT Aplicación en 4 IED como piloto, 2 IED SIDA y 2 IED SIAT Pieza comunicativa en físico y digital para todas las IED.		NA	NA						
	Ciudadanía Alimentaria	Reconocer que los consumidores de alimentos en sujetos activos con derecho a participar en el ámbito público para reorientar los modelos de producción y consumo con una estrategia lúdica y de aprendizaje experiencial		Ciudadanía Alimentaria	2 SIDA + SIAT	2	Semestral		Elaboración y aplicación de guía metodológica para el SIDA-SIAT Aplicación en 2 IED como piloto, 1 IED SIDA y 1 IED SIAT	NA	X	X						
				Promoción de Consumo Responsable														
				Manejo de Desperdicios de Alimentos				Pieza comunicativa en digital para todas las IED.										
	Fortalecimiento de capacidades en estilos de vida saludable en la comunidad educativa	SSEO con el PAE y actividades con el Consejo Estudiantil (Resolución 4210 de 1996)		Desarrollar capacidades formativas en la comunidad educativa (estudiantes del servicio social y/o líderes estudiantiles de colegios PIBES y docentes) para que a través de su experiencia vivencial repliquen sus conocimientos adquiridos en su entorno	Estudiantes del Servicio Social Estudiantil Obligatorio (SSEO) y/o líderes estudiantiles de colegios PIBES y docentes.	1. Alfabetización alimentaria: aspectos básicos para una alimentación saludable, promoción del consumo de agua en población escolar y adulta, etiquetado nutricional, diversidad cultural a través de los alimentos - (teórico-práctico).	20 IED: 10 SIDA + 10 SIAT PIBES	1	Una por convenio	90 horas de formación (mínimo)	Proyecto pedagógico de capacitación y asesoría en desarrollo de programas para mejoramiento de la calidad de vida de la población tendiente al desarrollo de valores, especialmente solidaridad, participación, protección, conservación y mejoramiento del ambiente, dignidad y sentido del trabajo y del tiempo libre con los temas propuestos y lo establecido en la Res 4210/1996.	NA	X	X	Formato evaluación eventos pedagógicos física o digital (personas mayores de 12 años) al final de toda la formación			
						2. Clases prácticas de preparación de comida saludable, inocua y creativa de acuerdo al contexto de la comunidad educativa.												
3. Promoción de la actividad física.																		
4. Autocuidado e higiene personal.																		
5. Higiene del sueño.																		
6. Desperdicio de alimentos y sostenibilidad ambiental, seguridad alimentaria, impacto económico e implicaciones éticas.																		
7. Compostaje - (teórico- práctico).																		
8. Recorrido pedagógico a plantas de compostaje y proveedores de alimentos, incluye transporte de estudiantes.																		

ANEXO 17. ESTRUCTURA DEL PLAN DE TRABAJO DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO SIDAE - SIAT 2020																
Componente	Actividad pedagógica	Objetivo	Comunidad	Tema a desarrollar	Cobertura	Actividad por IED	Frecuencia	Tiempo	Proceso	Plan de contingencia	Pre	Post	Satisfacción	Informe	Fecha entrega de informe	Base de datos
				9. Implementación de una Huerta Escolar. 10. Liderazgo para la vida. 11. Consumo total del alimento. 12. Funcionamiento y corresponsabilidad con el PAE. 13. Desarrollo e implementación de estrategias comunicativas con el PAE CERTIFICACIÓN EN PROMOTOR DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE					Acuerdo de promoción de estilos de vida saludable para el SSEO del SIDAE del PAE. Certificación de la formación como promotor de estilos de vida saludable. Mínimo de 5 estudiantes y 1 docente.							
	Jornada de corresponsabilidad familiar	Empoderar a la comunidad educativa a través de un proceso formativo con padres de familia	Padres de familia	Conversatorio teórico práctico en estilos de vida saludable que incluya: Alfabetización alimentaria (aspectos básicos para una alimentación saludable, promoción del consumo de agua en población escolar y adulta, etiquetado nutricional, diversidad cultural a través de los alimentos)	SIDAE en 52 IED PIBES	1	Una por convenio	90 minutos en adelante	Guía metodológica para el SIDAE-SIAT, que contenga la aplicación para urbano/rural, y en población con discapacidad. Herramienta didáctica para padres de familia con los menús del mes y/o recetario Desarrollo de conversatorio Mínimo 10 padres de familia.	NA	X	X	Formato evaluación eventos pedagógicos física o digital (personas mayores de 12 años)			

ANEXO 17. ESTRUCTURA DEL PLAN DE TRABAJO DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO SIDAE - SIAT 2020																
Componente	Actividad pedagógica	Objetivo	Comunidad	Tema a desarrollar	Cobertura	Actividad por IED	Frecuencia	Tiempo	Proceso	Plan de contingencia	Pre	Post	Satisfacción	Informe	Fecha entrega de informe	Base de datos
Pre-aperturas en SIDAE-SIAT	Evento de socialización de pre-apertura	Sensibilizar a los actores de la comunidad educativa frente a los temas propuestos	Docentes/ administrativos, estudiantes, padres de familia y/o cuidadores	Dinámica, funcionamiento del PAE y corresponsabilidad con el comedor escolar	40 comedores nuevos 2 IED con SIAT	1	Apertura de Comedor o cocina	60 minutos en adelante	Elaboración Guía metodológica para SIAT que contenga el desarrollo para los 5 ciclos educativos. Aplicación en 2 IED como piloto. Aplicación de guía metodológica para el SIDAE en comedores nuevos.	NA	NA	NA	Formato evaluación eventos pedagógicos física o digital (personas mayores de 12 años)	Estructura informe de gestión mensual de actividades pedagógicas	10 días calendario del mes siguiente (cada mes)	
Conmemoraciones emblemáticas	Fechas Emblemáticas de Estilos de Vida Saludable	Promover EVS a través de acciones masivas con la comunidad educativa en el marco de la resolución 685/2018	Comunidad educativa acordada con la IED	Día mundial de la actividad física y día mundial de la salud	90 IED SIAT - SIDAE	1	Una vez en los meses de Abril-octubre	60 minutos en adelante	Diseño Guía metodológica para el SIDAE-SIAT que contenga la aplicación para los ciclos educativos 1 y 2. Pieza comunicativa	X	NA	NA	Formato evaluación eventos pedagógicos física o digital (personas)			

ANEXO 17. ESTRUCTURA DEL PLAN DE TRABAJO DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO SIDA E - SIAT 2020

Componente	Actividad pedagógica	Objetivo	Comunidad	Tema a desarrollar	Cobertura	Actividad por IED	Frecuencia	Tiempo	Proceso	Plan de contingencia	Pre	Post	Satisfacción	Informe	Fecha entrega de informe	Base de datos
									en digital para todas las IED. Aplicación de las guías metodológicas existentes según cantidad de IED.				mayores de 12 años)			
				Día de la prevención de la Bulimia y la Anorexia	90 IED SIAT - SIDA E	1	Una vez en los meses de Abril-octubre		Guía metodológica para el SIDA E-SIAT que contenga la aplicación para los ciclos educativos 1, 4 y 5. Aplicación de las guías metodológicas existentes según cantidad de IED.		NA	NA				
				Día mundial de la alimentación	90 IED SIAT - SIDA E	1	Una vez en los meses de Abril-octubre		Guía metodológica para el SIDA E-SIAT que contenga la aplicación para los 5 ciclos educativos urbana. Pieza comunicativa en digital para todas las IED. Aplicación de las guías metodológicas existentes según cantidad de IED.		NA	NA				
				Día de la lucha contra la obesidad y el sobrepeso	268 sedes urbanas + 12 sedes Sumapaz	1	Una vez en los meses de Abril-octubre		Guía metodológica para el SIDA E-SIAT que contenga la aplicación para los ciclos educativos 1 y 2. Aplicación de las guías metodológicas existentes según cantidad de IED.		NA	NA				
	Otras conmemoraciones	Promover EVS a través de acciones masivas con la comunidad educativa en el marco de la resolución 1990/2019.		Desperdicio de alimentos y sostenibilidad ambiental, seguridad alimentaria, su impacto económico y sus implicaciones éticas	27 IED SIAT - SIDA E: 6 sedes Sumapaz 21 sedes urbanas	1	Una vez en los meses de Abril-octubre		Guía metodológica para el SIDA E-SIAT que contenga la aplicación para los 5 ciclos educativos, Urbano/Rural y en casos de discapacidad. Aplicación en 2 IED Urbano/Rural como piloto (Abril, mayo y junio). Aplicación de las guías metodológicas aprobadas según cantidad de IED. (julio a Dic)		NA	NA				
				Día Mundial del Agua y Día de la Tierra	SIAT + SIDA E existentes 293	1	Una vez en los meses de Abril-octubre		Guía metodológica para el SIDA E-SIAT que contenga la aplicación para los 5 ciclos educativos.		NA	NA				

ANEXO 17. ESTRUCTURA DEL PLAN DE TRABAJO DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO SIDA E - SIAT 2020

Componente	Actividad pedagógica	Objetivo	Comunidad	Tema a desarrollar	Cobertura	Actividad por IED	Frecuencia	Tiempo	Proceso	Plan de contingencia	Pre	Post	Satisfacción	Informe	Fecha entrega de informe	Base de datos
		soluciones para fomentar su práctica social							Aplicación en 2 IED Urbano/Rural como piloto. Pieza comunicativa en digital para todas las IED.							
Jornadas de sensibilización	Funcionamiento y corresponsabilidad en el comedor escolar y lugar del consumo	Reconocer el funcionamiento y corresponsabilidad en el comedor escolar y lugar de consumo del alimento con una estrategia lúdica y de aprendizaje experiencial	Docentes/administrativos, estudiantes, padres de familia y/o cuidadores	Funcionamiento del PAE, Convivencia dentro del comedor, Fortalecimiento gastronómico, Consumo responsable del alimento, ROL/CORRESPONSABILIDAD	5 sedes SIAT 138 SIDA E	1	Una por convenio	60 minutos en adelante	Elaborar Guía metodológica para el SIAT que contenga la aplicación según modelo de operación. Aplicación en 5 IED como piloto, uno por cada modelo de operación de SIAT. Pieza comunicativa en digital. Aplicación de las guías metodológicas según cantidad de IED. Guía metodológica para el SIDA E-SIAT que pueda ser aplicada en los diferentes ciclos educativos.	X	NA	NA				
	Promoción de estilos de vida saludable	Reconocer los estilos de vida saludable en el ámbito escolar con una estrategia lúdica y de aprendizaje experiencial		Alimentación saludable, promoción del consumo responsable, manejo de desperdicios de alimentos, actividad física, consumo de agua, disponibilidad de agua permanente para consumo.	5 sedes SIAT 138 SIDA E	1	Una por convenio		Elaborar Guía metodológica para el SIAT que contenga la aplicación según modelo de operación. Aplicación en 5 IED como piloto, uno por cada modelo de operación de SIAT. Pieza comunicativa en digital. Aplicación de las guías metodológicas según cantidad de IED. Guía metodológica para el SIDA E-SIAT que pueda ser aplicada en los diferentes ciclos educativos.		NA	NA				
	Reconocimiento de la diversidad cultural educación y enfoque diferencial a través de la alimentación	Reconocerla diversidad cultural educación y enfoque diferencial a través de la alimentación con una estrategia lúdica y de aprendizaje experiencial		Reconocimiento de la diversidad cultural educación y enfoque diferencial a través de la alimentación	4 (SIAT + SIDA E)	1	Una por convenio		Elaboración y aplicación de guía metodológica para el SIDA E-SIAT Aplicación en 4 IED como piloto, 2 IED SIDA E y 2 IED SIAT Pieza comunicativa en físico y digital para todas las IED.		NA	NA				

ANEXO 17. ESTRUCTURA DEL PLAN DE TRABAJO DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO SIDAE - SIAT 2020

Componente	Actividad pedagógica	Objetivo	Comunidad	Tema a desarrollar	Cobertura	Actividad por IED	Frecuencia	Tiempo	Proceso	Plan de contingencia	Pre	Post	Satisfacción	Informe	Fecha entrega de informe	Base de datos
	Ciudadanía Alimentaria	Reconocer que los consumidores de alimentos en sujetos activos con derecho a participar en el ámbito público para reorientar los modelos de producción y consumo con una estrategia lúdica y de aprendizaje experiencial		Ciudadanía Alimentaria Promoción de Consumo Responsable Manejo de Desperdicios de Alimentos	2 SIDAE + SIAT	2	Semestral		Elaboración y aplicación de guía metodológica para el SIDAE-SIAT Aplicación en 2 IED como piloto, 1 IED SIDAE y 1 IED SIAT Pieza comunicativa en digital para todas las IED.	NA	X	X				
Fortalecimiento de capacidades en estilos de vida saludable en la comunidad educativa	SSEO con el PAE y actividades con el Consejo Estudiantil (Resolución 4210 de 1996)	Desarrollar capacidades formativas en la comunidad educativa (estudiantes del servicio social y/o líderes estudiantiles de colegios PIBES y docentes) para que a través de su experiencia vivencial repliquen sus conocimientos adquiridos en su entorno	Estudiantes del Servicio Social Estudiantil Obligatorio (SSEO) y/o líderes estudiantiles de colegios PIBES y docentes.	1. Alfabetización alimentaria: aspectos básicos para una alimentación saludable, promoción del consumo de agua en población escolar y adulta, etiquetado nutricional, diversidad cultural a través de los alimentos - (teórico-práctico).	20 IED: 10 SIDAE + 10 SIAT PIBES	1	Una por convenio	90 horas de formación (mínimo)	Proyecto pedagógico de capacitación y asesoría en desarrollo de programas para mejoramiento de la calidad de vida de la población tendiente al desarrollo de valores, especialmente solidaridad, participación, protección, conservación y mejoramiento del ambiente, dignidad y sentido del trabajo y del tiempo libre con los temas propuestos y lo establecido en la Res 4210/1996. Acuerdo de promoción de estilos de vida saludable para el SSEO del SIDAE del PAE. Certificación de la formación como promotor de estilos de vida saludable. Mínimo de 5 estudiantes y 1 docente.	NA	X	X	Formato evaluación eventos pedagógicos física o digital (personas mayores de 12 años) al final de toda la formación			
				2. Clases prácticas de preparación de comida saludable, inocua y creativa de acuerdo al contexto de la comunidad educativa.												
				3. Promoción de la actividad física.												
				4. Autocuidado e higiene personal.												
				5. Higiene del sueño.												
				6. Desperdicio de alimentos y sostenibilidad ambiental, seguridad alimentaria, impacto económico e implicaciones éticas.												
				7. Compostaje - (teórico- práctico).												
				8. Recorrido pedagógico a plantas de compostaje y proveedores de alimentos, incluye transporte de estudiantes.												
				9. Implementación de una Huerta Escolar.												
				10. Liderazgo para la vida.												
				11. Consumo total del alimento.												
				12. Funcionamiento y corresponsabilidad con el PAE.												
				13. Desarrollo e implementación de estrategias comunicativas con el PAE												
				CERTIFICACIÓN EN PROMOTOR DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE												
	Jornada de corresponsabilidad familiar	Empoderar a la comunidad educativa a través de un proceso formativo con padres de familia	Padres de familia	Conversatorio teórico práctico en estilos de vida saludable que incluya: Alfabetización alimentaria (aspectos básicos para una alimentación saludable, promoción del consumo de agua en población escolar y adulta, etiquetado nutricional, diversidad cultural a través de los alimentos)	SIDAE en 52 IED PIBES	1	Una por convenio	90 minutos en adelante	Guía metodológica para el SIDAE-SIAT, que contenga la aplicación para urbano/rural, y en población con discapacidad. Herramienta didáctica para padres de familia con los menús del	NA	X	X	Formato evaluación eventos pedagógicos física o digital (personas mayores de 12 años)			

ANEXO 17. ESTRUCTURA DEL PLAN DE TRABAJO DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO SIDA E - SIAT 2020

Componente	Actividad pedagógica	Objetivo	Comunidad	Tema a desarrollar	Cobertura	Actividad por IED	Frecuencia	Tiempo	Proceso	Plan de contingencia	Pre	Post	Satisfacción	Informe	Fecha entrega de informe	Base de datos
									mes y/o recetario Desarrollo de conversatorio Mínimo 10 padres de familia.							

ANEXO 18. KIT DE MENAJE COMEDORES ESCOLARES (ELEMENTOS CONSUMO – CONSUMO)

18.1 KIT DE MENAJE COMEDORES NUEVOS

SECRETARIA DE EDUCACION

DOTACION DE MENAJE DE COCINAS ESCOLARES - INVENTARIO PARA APERTURA EN COLEGIO NUEVO

COMEDORES COCINA TRADICIONAL

DESCRIPCION			NUMERO DE RACIONES POR COCINA EN OPERACIÓN														
			hasta 200	201 - 300	301-500	500 - 700	700 - 900	900 - 1100	1100 - 1400	1400 - 1700	1700 - 2000	2000 - 2300	2300 - 2600	2600 - 2900	2900 - 3200	3200 - 3500	3500 - +
PLASTICOS	P-1	ESTANTERIA MODULAR PLASTICA PARA ALMACEN	8	8	12	12	12	12	12	12	12	12	16	16	16	18	18
	P-2	ESTANTERIA PLASTICA DEPOSITO / CUARTO FRIO	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	10	10	12	12	14
	P-3	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 12 LITROS	3	3	4	4	4	4	4	4	4	6	6	8	8	8	8
	P-4	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 5 LITROS	3	3	4	4	4	4	4	4	4	6	6	8	8	8	8
	P-5	ESTIBA PLÁSTICA DE 16.5cm ALTA RESISTENCIA	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	5	5
	P-6	LOCKER EN PLÁSTICO	8	8	10	10	10	10	10	10	10	10	10	12	12	13	13
	P-7	CANASTILLA PLÁSTICA PARED SOLIDA	12	12	16	16	16	16	16	16	16	16	16	18	18	20	20
	P-8	CANASTILLA PLÁSTICA PARED PERFORADA	20	20	24	24	24	24	24	24	24	24	24	26	26	30	30
	P-9	PAPELERA PLÁSTICA TAPA VAIVEN	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	6	6
	P-10	PAPELERA PLASTICA TAPA VAIVÉN GRIS 53 LT	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	4
	P-11	PAPELERA PLASTICA TAPA VAIVÉN VERDE GRIS 53 LT	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	4
	P-12	RECIPIENTE PLÁSTICO CAPACIDAD 44 LITROS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	4
	P-13	RECIPIENTE PLÁSTICO CON MANIJA DE 13 LITROS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	4
	P-14	RECIPIENTE PLASTICO CON TAPA 121 LT TAPA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	4
	P-15	RECIPIENTE PLASTICO CON TAPA 75 LT	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	4
	P-16	JARRA PLÁSTICA 2,3 LITROS	4	4	4	5	5	5	5	7	7	8	8	8	8	8	8
	P-17	TARRO ALTO CON TAPA AJUSTABLE	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6	6	6	6

MENAJE DE COCINA	P-18	CONTENEDOR DE ALIMENTOS	5	5	5	6	6	6	7	7	7	8	8	8	9	9	9	
	M-1	COLADOR CHINO NO 12"	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
	M-2	COLADOR METALICO DOBLE MALLA INDUSTRIAL GRANDE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
	M-3	ESPÁTULA EN ACERO INOXIDABLE PARA FRITURAS	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	
	M-4	BATIDOR MANUAL FORMA DE GLOBO GRANDE ACERO INOX	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4	5	5	5	5	
	M-5	ESPUMADERA ESPIRAL EN ACERO INOXIDABLE	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4	5	5	5	5	
	M-6	PINZA ACERO INOXIDABLE 10"	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	6	6	6	
	M-7	PINZA ACERO INOXIDABLE 14"	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	
	M-8	PORCIONADOR ENSALADA 4 ONZAS	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	
	M-9	PORCIONADOR SOLIDO 6 ONZAS	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	
	M-10	RALLADOR METÁLICO	3	3	3	3	3	4	4	4	4	5	5	5	5	6	6	
	M-11	TIJERA COCINA MULTUSOS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	M-12	TABLA ACRILICA PARA CORTAR "grande"	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
	M-13	TABLA ACRILICA PARA CORTAR " mediana"	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
SERVICIO	S-1	VASO PLÁSTICO 9 onz	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500	
	S-2	BANDEJA DE SERVICIO PLASTICA	20	30	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	
	S-3	BANDEJA PREFORMADA	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500	
	S-4	POCILLO CAFÉ	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500	
	S-5	CUCHARA DE SOPA	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500	
	S-6	TENEDOR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	S-7	CUCHILLO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
UTENSILIOS DE COCINA	U-1	OLLA CALDERO 160 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	U-2	OLLA CALDERO 169 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	U-3	OLLA CALDERO 75 LITROS	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	
	U-4	OLLA CALDERO 113 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	
	U-5	OLLA CALDERO 93 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	U-6	OLLA CALDERO 29LT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	U-7	OLLA CALDERO 50 LT	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	

	U-8	PAILA 23 LITROS	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
	U-9	CUCHARA PARA SERVIR MANGO LARGO	6	6	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	
	U-10	PALETA	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	
	U-11	COLADOR METÁLICO 20 CM	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	
	U-13	CUCHARON 3 ONZAS	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	
	U-14	ESCURRIDOR DE VERDURAS EN ACERO INOXIDABLE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	
	U-15	PROBETA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	U-16	PUNZON PARA LIMPIAR PROCESADOR	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	U-17	JUEGO DE CUCHILLOS PARA COCINA PROFESIONAL	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	5	
	U-18	CONJUNTO PORCIONADORES SOLIDOS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	
	U-19	TRINCHE METÁLICO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	
	U-20	SARTÉN IMUSA EN ALUINIO GRANDE	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	
	U-21	JARRA CHOCOLATERA EN ALUMINIO X 5 Lts	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	
EPP DE COCINA	E-1	ARMARIO PARA QUÍMICOS DE COCINA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-2	ESCALERA PLASTICA DE DOS PASOS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	
	E-3	EXTINTOR DE P.Q.S ABC DE 10 LIBRAS	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
	E-4	CARETA DE SEGURIDAD CON VISOR	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-5	RELOJ DE PARED	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	E-6	GAFAS DE SEGURIDAD	8	8	10	10	10	10	10	10	10	10	10	12	12	12	
	E-7	GANCHO PARA GUANTES	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
	E-8	PORTA ESCOBA PLÁSTICO - CUATRO GANCHOS	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
	E-9	GANCHO PARA COLGAR DE SEIS LUGARES	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
	E-10	CAJA PLASTICA PARA QUIMICOS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-11	ORGANIZADOR PLÁSTICO VERTICAL DE (4) GAVETAS - OFICINA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-12	CUBIERTERO EN PLASTICO PARA LÍNEA DE SERVICIO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	E-13	CANECA AZUL DE 30 GALONES con tapa	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
	E-14	CANECA PLÁSTICA DE 70 LITROS	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
	E-15	CANECAS AZULES DE 55 GALONES con tapa	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
	E-16	BARRA IMANTADA PARA CUCHILLOS	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	

	E-17	PIEDRA PARA AFILAR CUCHILLOS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	
	E-18	BOTIQUIN	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	

SECRETARIA DE EDUCACION

DOTACION DE MENAJE DE COCINAS ESCOLARES CON EQUIPOS DE ULTIMA TECNOLOGIA - INVENTARIO PARA APERTURAS COMEDORES COCINA CON EQUIPOS NUEVA TECNOLOGIA

DESCRIPCION			NUMERO DE RACIONES POR COCINA PARA 12 MESES														
			hasta 200	201 - 300	301-500	500 - 700	700 - 900	900 - 1100	1100 - 1400	1400 - 1700	1700 - 2000	2000 - 2300	2300 - 2600	2600 - 2900	2900 - 3200	3200 - 3500	3500 - +
PLASTICOS	P-1	ESTANTERIA MODULAR PLASTICA PARA ALMACEN	8	8	12	12	12	12	12	12	12	12	16	16	16	18	18
	P-2	ESTANTERIA PLASTICA DEPOSITO / CUARTO FRIO	4	4	6	6	6	6	6	6	6	6	10	10	12	12	14
	P-3	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 12 LITROS	3	3	4	4	4	4	4	4	4	6	6	8	8	8	8
	P-4	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 5 LITROS	3	3	4	4	4	4	4	4	4	6	6	8	8	8	8
	P-5	ESTIBA PLÁSTICA DE 16.5cm ALTA RESISTENCIA	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	5	5
	P-6	LOCKER EN PLÁSTICO	8	8	10	10	10	10	10	10	10	10	10	12	12	13	13
	P-7	CANASTILLA PLÁSTICA PARED SOLIDA	12	12	16	16	16	16	16	16	16	16	16	18	18	20	20
	P-8	CANASTILLA PLÁSTICA PARED PERFORADA	20	20	24	24	24	24	24	24	24	24	24	26	26	30	30
	P-9	PAPELERA PLÁSTICA TAPA VAIVEN	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	6	6
	P-10	PAPELERA PLASTICA TAPA VAIVÉN GRIS 53 LT	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	4
	P-11	PAPELERA PLASTICA TAPA VAIVÉN VERDE GRIS 53 LT	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	4
	P-12	RECIPIENTE PLÁSTICO CAPACIDAD 44 LITROS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	4
	P-13	RECIPIENTE PLÁSTICO CON MANIJA DE 13 LITROS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	4
	P-14	RECIPIENTE PLASTICO CON TAPA 121 LT TAPA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	4
	P-15	RECIPIENTE PLASTICO CON TAPA 75 LT	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	4
	P-16	JARRA PLÁSTICA 2,3 LITROS	4	4	4	5	5	5	5	7	7	8	8	8	8	8	8
	P-17	TARRO ALTO CON TAPA AJUSTABLE	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6	6	6	6
	P-18	CONTENEDOR DE ALIMENTOS	5	5	5	6	6	6	7	7	7	8	8	8	9	9	9
M	M-1	COLADOR CHINO NO 12"	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

	M-2	COLADOR METALICO DOBLE MALLA INDUSTRIAL GRANDE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
	M-3	ESPÁTULA EN ACERO INOXIDABLE PARA FRITURAS	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4
	M-4	BATIDOR MANUAL FORMA DE GLOBO GRANDE ACERO INOX	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4	5	5	5	5
	M-5	ESPUMADERA ESPIRAL EN ACERO INOXIDABLE	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4	5	5	5	5
	M-6	PINZA ACERO INOXIDABLE 10"	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	6	6	6
	M-7	PINZA ACERO INOXIDABLE 14"	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5
	M-8	PORCIONADOR ENSALADA 4 ONZAS	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5
	M-9	PORCIONADOR SOLIDO 6 ONZAS	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5
	M-10	RALLADOR METÁLICO	3	3	3	3	3	4	4	4	4	5	5	5	5	6	6
	M-11	TIJERA COCINA MULTIIUSOS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	M-12	TABLA ACRILICA PARA CORTAR "grande"	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
	M-13	TABLA ACRILICA PARA CORTAR " mediana"	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
SERVICIO	S-1	VASO PLÁSTICO 9 onz	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
	S-2	BANDEJA DE SERVICIO PLASTICA	20	30	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
	S-3	BANDEJA PREFORMADA	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
	S-4	POCILLO CAFÉ	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
	S-5	CUCHARA DE SOPA	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
	S-6	TENEDOR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	S-7	CUCHILLO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UTENSILIOS DE COCINA	U-1	OLLA CALDERO 160 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-2	OLLA CALDERO 169 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-3	OLLA CALDERO 75 LITROS	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4
	U-4	OLLA CALDERO 113 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
	U-5	OLLA CALDERO 93 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-6	OLLA CALDERO 29LT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-7	OLLA CALDERO 50 LT	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5
	U-8	PAILA 23 LITROS	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	U-9	CUCHARA PARA SERVIR MANGO LARGO	6	6	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7

EPP DE COCINA	U-10	PALETA	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	
	U-11	COLADOR METÁLICO 20 CM	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	
	U-13	CUCHARON 3 ONZAS	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	
	U-14	ESCURRIDOR DE VERDURAS EN ACERO INOXIDABLE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	
	U-15	PROBETA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	U-16	PUNZON PARA LIMPIAR PROCESADOR	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	U-17	JUEGO DE CUCHILLOS PARA COCINA PROFESIONAL	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	5	5	
	U-18	CONJUNTO PORCIONADORES SOLIDOS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	
	U-19	TRINCHE METÁLICO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	
	U-20	SARTÉN IMUSA EN ALUINIO GRANDE	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	
	U-21	AZAFATE (BANDEJA GN 1/1) de 20,5 Lts de Capacidad	5	5	5	5	7	7	7	7	9	9	9	9	10	10	10	
	U-22	AZAFATE (BANDEJA GN 1/1) de 13,5 Lts de Capacidad	4	4	4	4	6	6	6	6	7	7	7	7	9	9	9	
	U-23	JARRA CHOCOLATERA EN ALUMINIO X 5 Lts	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	
	E-1	ARMARIO PARA QUÍMICOS DE COCINA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-2	ESCALERA PLASTICA DE DOS PASOS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	
	E-3	EXTINTOR DE P.Q.S ABC DE 10 LIBRAS	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
	E-4	CARETA DE SEGURIDAD CON VISOR	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-5	RELOJ DE PARED	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	E-6	GAFAS DE SEGURIDAD	8	8	10	10	10	10	10	10	10	10	10	12	12	12	12	
	E-7	GANCHO PARA GUANTES	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
	E-8	PORTA ESCOBA PLÁSTICO - CUATRO GANCHOS	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
	E-9	GANCHO PARA COLGAR DE SEIS LUGARES	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
	E-10	CAJA PLASTICA PARA QUIMICOS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-11	ORGANIZADOR PLÁSTICO VERTICAL DE (4) GAVETAS - OFICINA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-12	CUBIERTO EN PLASTICO PARA LÍNEA DE SERVICIO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	E-13	CANECA AZUL DE 30 GALONES con tapa	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
	E-14	CANECA PLÁSTICA DE 70 LITROS	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
	E-15	CANECAS AZULES DE 55 GALONES con tapa	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
	E-16	BARRA IMANTADA PARA CUCHILLOS	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	

	E-17	PIEDRA PARA AFILAR CUCHILLOS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	
	E-18	BOTIQUIN	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	

SECRETARIA DE EDUCACION
DOTACION DE MENAJE DE COCINAS ESCOLARES - NUEVA COCINA MOVIL
COMEDORES COCINA MOVIL

DESCRIPCION			NUMERO DE RACIONES POR COCINA PARA 192 DIAS DE OPERACIÓN							
			hasta 200	201 - 300	301-500	500 - 700	700 - 900	900 - 1100	1100 - 1400	1800 - 2000
PLASTICOS	P-1	ESTANTERIA MODULAR PLASTICA PARA ALMACEN	8	8	12	12	12	12	12	18
	P-2	ESTANTERIA PLASTICA DEPOSITO / CUARTO FRIO	4	4	6	6	6	6	6	12
	P-3	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 12 LITROS	3	3	4	4	4	4	4	8
	P-4	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 5 LITROS	3	3	4	4	4	4	4	8
	P-5	ESTIBA PLÁSTICA DE 16.5cm ALTA RESISTENCIA	2	2	3	3	3	3	3	6
	P-6	LOCKER EN PLÁSTICO	8	8	10	10	10	10	10	14
	P-7	CANASTILLA PLÁSTICA PARED SOLIDA	12	12	16	16	16	16	16	22
	P-8	CANASTILLA PLÁSTICA PARED PERFORADA	20	20	24	24	24	24	24	24
	P-9	PAPELERA PLÁSTICA TAPA VAIVEN	4	4	4	4	4	4	4	6
	P-10	PAPELERA PLASTICA TAPA VAIVÉN GRIS 53 LT	2	2	2	2	2	2	2	6
	P-11	PAPELERA PLASTICA TAPA VAIVÉN VERDE GRIS 53 LT	2	2	2	2	2	2	2	6
	P-12	RECIPIENTE PLÁSTICO CAPACIDAD 44 LITROS	2	2	2	2	2	2	2	5
	P-13	RECIPIENTE PLÁSTICO CON MANIJA DE 13 LITROS	2	2	2	2	2	2	2	5
	P-14	RECIPIENTE PLASTICO CON TAPA 121 LT TAPA	2	2	2	2	2	2	2	5
	P-15	RECIPIENTE PLASTICO CON TAPA 75 LT	2	2	2	2	2	2	2	5
	P-16	JARRA PLÁSTICA 2,3 LITROS	5	5	5	5	5	5	5	10
	P-17	TARRO ALTO CON TAPA AJUSTABLE	5	5	5	5	5	5	5	10
	P-18	CONTENEDOR DE ALIMENTOS	5	5	5	5	5	5	5	8
M E	M-1	COLADOR CHINO NO 12"	1	1	1	2	2	2	4	4

	M-2	COLADOR METALICO DOBLE MALLA INDUSTRIAL GRANDE	1	1	1	2	2	2	4	4
	M-3	ESPÁTULA EN ACERO INOXIDABLE PARA FRITURAS	3	3	3	3	3	3	3	5
	M-4	BATIDOR MANUAL FORMA DE GLOBO GRANDE ACERO INOX	3	3	3	3	3	3	3	5
	M-5	ESPUMADERA ESPIRAL EN ACERO INOXIDABLE	3	3	3	3	3	3	3	5
	M-6	PINZA ACERO INOXIDABLE 10"	4	4	4	4	4	4	4	8
	M-7	PINZA ACERO INOXIDABLE 14"	4	4	4	4	4	4	4	8
	M-8	PORCIONADOR ENSALADA 4 ONZAS	4	4	4	4	4	4	4	10
	M-9	PORCIONADOR SOLIDO 6 ONZAS	4	4	4	4	4	4	4	10
	M-10	RALLADOR METÁLICO	3	3	3	3	3	3	3	6
	M-11	TIJERA COCINA MULTIUSOS	2	2	2	2	2	2	2	6
	M-12	TABLA ACRILICA PARA CORTAR "grande"	6	6	6	6	6	6	6	10
	M-13	TABLA ACRILICA PARA CORTAR " mediana"	4	4	4	4	4	4	4	10
SERVICIO	S-1	VASO PLÁSTICO 9 onz	200	300	500	700	900	1100	1400	2000
	S-2	BANDEJA DE SERVICIO PLASTICA	10	10	10	10	10	10	10	10
	S-3	BANDEJA PREFORMADA	200	300	500	700	900	1100	1400	2000
	S-4	POCILLO CAFÉ	200	300	500	700	900	1100	1400	2000
	S-5	CUCHARA DE SOPA	200	300	500	700	900	1100	1400	2000
	S-6	TENEDOR	0	0	0	0	0	0	0	0
	S-7	CUCHILLO	0	0	0	0	0	0	0	0
UTENSILIOS DE COCINA	U-1	OLLA CALDERO 160 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-2	OLLA CALDERO 169 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-3	OLLA CALDERO 75 LITROS	3	3	3	3	3	3	3	4
	U-4	OLLA CALDERO 113 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-5	OLLA CALDERO 93 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-6	CALDERO 29LT	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-7	CALDERO 50 LT	3	3	4	4	4	5	5	6
	U-8	PAILA 23 LITROS	3	3	4	4	4	5	5	6
	U-9	CUCHARA PARA SERVIR MANGO LARGO	6	6	7	7	7	7	7	8

EPP DE COCINA	U-10	PALETA	4	4	4	4	4	4	4	6
	U-11	COLADOR METÁLICO 20 CM	4	4	4	4	4	4	4	6
	U-13	CUCHARON 3 ONZAS	4	4	4	4	4	4	4	6
	U-14	ESCURRIDOR DE VERDURAS EN ACERO INOXIDABLE	4	4	4	4	4	4	4	6
	U-15	PROBETA	2	2	2	2	2	2	2	4
	U-16	PUNZON PARA LIMPIAR PROCESADOR	2	2	2	2	2	2	2	2
	U-17	JUEGO DE CUCHILLOS PARA COCINA	2	2	2	2	2	2	2	8
	U-18	CONJUNTO PORCIONADORES SOLIDOS	2	2	2	2	2	3	3	4
	U-19	TRINCHE METÁLICO	2	2	2	2	2	2	2	8
	U-20	SARTÉN PROFESIONAL 30 CM	3	3	3	3	4	4	4	5
	U-21	AZAFATE (BANDEJA GN 1/1) de 20,5 Lts de Capacidad	5	5	5	5	7	7	7	12
	U-22	AZAFATE (BANDEJA GN 1/1) de 13,5 Lts de Capacidad	4	4	4	4	6	6	6	12
	U-23	JARRA CHOCOLATERA EN ALUMINIO X 5 Lts	2	2	2	3	3	4	4	5
	E-1	ARMARIO PARA QUÍMICOS DE COCINA	1	1	1	1	1	1	1	2
	E-2	ESCALERA PLASTICA DE DOS PASOS	2	2	2	2	2	2	2	4
	E-3	EXTINTOR DE P.Q.S ABC DE 10 LIBRAS	3	3	3	3	3	3	3	5
	E-4	CARETA DE SEGURIDAD CON VISOR	1	1	1	1	1	1	1	4
	E-5	RELOJ DE PARED	2	2	2	2	2	2	2	3
	E-6	GAFAS DE SEGURIDAD	8	8	10	10	10	10	10	15
	E-7	GANCHO PARA GANTES	2	2	3	3	3	3	3	4
	E-8	PORTA ESCOBA PLÁSTICO - CUATRO GANCHOS	2	2	4	4	4	4	4	5
	E-9	GANCHO PARA COLGAR DE SEIS LUGARES	4	4	4	4	4	4	4	5
	E-10	CAJA PLASTICA PARA QUIMICOS	1	1	1	1	1	1	1	1
	E-11	ORGANIZADOR PLÁSTICO VERTICAL DE (4) GAVETAS - OFICINA	1	1	1	1	1	1	1	2
	E-12	CUBIERTO EN PLASTICO PARA LÍNEA DE SERVICIO	2	2	2	2	2	2	2	4
	E-13	CANECA AZUL DE 30 GALONES con tapa	3	3	3	3	3	3	3	4
	E-14	CANECA PLÁSTICA DE 70 LITROS	3	3	3	3	3	3	3	4
	E-15	CANECAS AZULES DE 55 GALONES con tapa	3	3	3	3	3	3	3	4
	E-16	BARRA IMANTADA PARA CUCHILLOS	6	6	6	6	6	6	6	8

	E-17	PIEDRA PARA AFILAR CUCHILLOS	1	1	1	1	1	1	1	10
	E-18	BOTIQUIN	1	1	1	1	1	1	1	2

SECRETARIA DE EDUCACION**DOTACION DE MENAJE DE COCINAS - INVENTARIO DE REPOSICION A LOS SEIS (6) MESES****COMEDORES COCINA TRADICIONAL**

DESCRIPCION			NUMERO DE RACIONES POR COCINA EN OPERACIÓN														
			hasta 200	201 - 300	301-500	500 - 700	700 - 900	900 - 1100	1100 - 1400	1400 - 1700	1700 - 2000	2000 - 2300	2300 - 2600	2600 - 2900	2900 - 3200	3200 - 3500	3500 - +
PLASTICOS	P-1	ESTANTERIA MODULAR PLASTICA PARA ALMACEN	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4
	P-2	ESTANTERIA PLASTICA DEPOSITO / CUARTO FRIO	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4
	P-3	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 12 LITROS	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	P-4	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 5 LITROS	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	P-5	ESTIBA PLÁSTICA DE 16.5cm ALTA RESISTENCIA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2
	P-6	LOCKER EN PLÁSTICO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4
	P-7	CANASTILLA PLÁSTICA PARED SOLIDA	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6
	P-8	CANASTILLA PLÁSTICA PARED PERFORADA	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8
	P-9	PAPELERA PLÁSTICA TAPA VAIVEN	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	6	6
	P-10	PAPELERA PLASTICA TAPA VAIVÉN GRIS 53 LT	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	4
	P-11	PAPELERA PLASTICA TAPA VAIVÉN VERDE GRIS 53 LT	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	4
	P-12	RECIPIENTE PLÁSTICO CAPACIDAD 44 LITROS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	4
	P-13	RECIPIENTE PLÁSTICO CON MANIJA DE 13 LITROS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	4
	P-14	RECIPIENTE PLASTICO CON TAPA 121 LT TAPA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	4
	P-15	RECIPIENTE PLASTICO CON TAPA 75 LT	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	4
	P-16	JARRA PLÁSTICA 2,3 LITROS	4	4	4	5	5	5	5	7	7	8	8	8	8	8	8
	P-17	TARRO ALTO CON TAPA AJUSTABLE	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4
	P-18	CONTENEDOR DE ALIMENTOS	5	5	5	6	6	6	7	7	7	8	8	8	9	9	9
M	M-1	COLADOR CHINO NO 12"	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

	M-2	COLADOR METALICO DOBLE MALLA INDUSTRIAL GRANDE	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	M-3	ESPÁTULA EN ACERO INOXIDABLE PARA FRITURAS	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4
	M-4	BATIDOR MANUAL FORMA DE GLOBO GRANDE ACERO INOX	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4	5	5	5	5
	M-5	ESPUMADERA ESPIRAL EN ACERO INOXIDABLE	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4	5	5	5	5
	M-6	PINZA ACERO INOXIDABLE 10"	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	6	6	6
	M-7	PINZA ACERO INOXIDABLE 14"	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5
	M-8	PORCIONADOR ENSALADA 4 ONZAS	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5
	M-9	PORCIONADOR SOLIDO 6 ONZAS	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5
	M-10	RALLADOR METÁLICO	3	3	3	3	3	4	4	4	4	5	5	5	5	6	6
	M-11	TIJERA COCINA MULTUSOS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	M-12	TABLA ACRILICA PARA CORTAR "grande"	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	M-13	TABLA ACRILICA PARA CORTAR " mediana"	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
SERVICIO	S-1	VASO PLÁSTICO 9 onz	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
	S-2	BANDEJA DE SERVICIO PLASTICA	20	30	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
	S-3	BANDEJA PREFORMADA	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
	S-4	POCILLO CAFÉ	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
	S-5	CUCHARA DE SOPA	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
	S-6	TENEDOR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	S-7	CUCHILLO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UTENSILIOS DE COCINA	U-1	OLLA CALDERO 160 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-2	OLLA CALDERO 169 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-3	OLLA CALDERO 75 LITROS	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4
	U-4	OLLA CALDERO 113 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
	U-5	OLLA CALDERO 93 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-6	OLLA CALDERO 29LT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-7	OLLA CALDERO 50 LT	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	3	3	3
	U-8	PAILA 23 LITROS	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	3	3	3
	U-9	CUCHARA PARA SERVIR MANGO LARGO	6	6	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7

EPP DE COCINA	U-10	PALETA	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	
	U-11	COLADOR METÁLICO 20 CM	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	
	U-13	CUCHARON 3 ONZAS	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	
	U-14	ESCURRIDOR DE VERDURAS EN ACERO INOXIDABLE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	
	U-15	PROBETA	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	U-16	PUNZON PARA LIMPIAR PROCESADOR	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	U-17	JUEGO DE CUCHILLOS PARA COCINA PROFESIONAL	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	5	5	
	U-18	CONJUNTO PORCIONADORES SOLIDOS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	
	U-19	TRINCHE METÁLICO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	
	U-20	SARTÉN IMUSA EN ALUINIO GRANDE	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	
	U-21	JARRA CHOCOLATERA EN ALUMINIO X 5 Lts	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	E-1	ARMARIO PARA QUÍMICOS DE COCINA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-2	ESCALERA PLASTICA DE DOS PASOS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-3	EXTINTOR DE P.Q.S ABC DE 10 LIBRAS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-4	CARETA DE SEGURIDAD CON VISOR	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-5	RELOJ DE PARED	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	E-6	GAFAS DE SEGURIDAD	8	8	10	10	10	10	10	10	10	10	10	12	12	12	12	
	E-7	GANCHO PARA GUANTES	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-8	PORTA ESCOBA PLÁSTICO - CUATRO GANCHOS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-9	GANCHO PARA COLGAR DE SEIS LUGARES	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-10	CAJA PLASTICA PARA QUIMICOS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-11	ORGANIZADOR PLÁSTICO VERTICAL DE (4) GAVETAS - OFICINA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	E-12	CUBIERTERO EN PLASTICO PARA LÍNEA DE SERVICIO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-13	CANECA AZUL DE 30 GALONES con tapa	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
	E-14	CANECA PLÁSTICA DE 70 LITROS	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
	E-15	CANECAS AZULES DE 55 GALONES con tapa	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-16	BARRA IMANTADA PARA CUCHILLOS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	E-17	PIEDRA PARA AFILAR CUCHILLOS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	
	E-18	BOTIQUIN	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

SECRETARIA DE EDUCACION

DOTACION DE MENAJE DE COCINAS ESCOLARES CON EQUIPOS DE ULTIMA TECNOLOGIA - INVENTARIO A LOS 6 MESES

COMEDORES COCINA CON EQUIPOS NUEVA TECNOLOGIA

DESCRIPCION			NUMERO DE RACIONES POR COCINA PARA 12 MESES														
			hasta 200	201 - 300	301-500	500 - 700	700 - 900	900 - 1100	1100 - 1400	1400 - 1700	1700 - 2000	2000 - 2300	2300 - 2600	2600 - 2900	2900 - 3200	3200 - 3500	3500 - +
PLASTICOS	P-1	ESTANTERIA MODULAR PLASTICA PARA ALMACEN	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
	P-2	ESTANTERIA PLASTICA DEPOSITO / CUARTO FRIO	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
	P-3	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 12 LITROS	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	3	3	
	P-4	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 5 LITROS	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	3	3	3	
	P-5	ESTIBA PLÁSTICA DE 16.5cm ALTA RESISTENCIA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	P-6	LOCKER EN PLÁSTICO	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
	P-7	CANASTILLA PLÁSTICA PARED SOLIDA	2	2	2	2	2	2	2	6	6	6	6	6	8	8	
	P-8	CANASTILLA PLÁSTICA PARED PERFORADA	2	2	2	2	2	2	2	6	6	6	6	6	8	8	
	P-9	PAPELERA PLÁSTICA TAPA VAIVEN	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	P-10	PAPELERA PLASTICA TAPA VAIVÉN GRIS 53 LT	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	P-11	PAPELERA PLASTICA TAPA VAIVÉN VERDE GRIS 53 LT	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	P-12	RECIPIENTE PLÁSTICO CAPACIDAD 44 LITROS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	
	P-13	RECIPIENTE PLÁSTICO CON MANIJA DE 13 LITROS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	
	P-14	RECIPIENTE PLASTICO CON TAPA 121 LT TAPA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	
	P-15	RECIPIENTE PLASTICO CON TAPA 75 LT	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	
	P-16	JARRA PLÁSTICA 2,3 LITROS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	
	P-17	TARRO ALTO CON TAPA AJUSTABLE	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	
	P-18	CONTENEDOR DE ALIMENTOS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	4	
M-L	M-1	COLADOR CHINO NO 12"	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	

	M-2	COLADOR METALICO DOBLE MALLA INDUSTRIAL GRANDE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	M-3	ESPÁTULA EN ACERO INOXIDABLE PARA FRITURAS	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	M-4	BATIDOR MANUAL FORMA DE GLOBO GRANDE ACERO INOX	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	M-5	ESPUMADERA ESPIRAL EN ACERO INOXIDABLE	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	M-6	PINZA ACERO INOXIDABLE 10"	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	6	6	6
	M-7	PINZA ACERO INOXIDABLE 14"	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5
	M-8	PORCIONADOR ENSALADA 4 ONZAS	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5
	M-9	PORCIONADOR SOLIDO 6 ONZAS	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5
	M-10	RALLADOR METÁLICO	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
	M-11	TIJERA COCINA MULTIUSOS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2
	M-12	TABLA ACRILICA PARA CORTAR "grande"	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3
	M-13	TABLA ACRILICA PARA CORTAR " mediana"	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3
SERVICIO	S-1	VASO PLÁSTICO 9 onz	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
	S-2	BANDEJA DE SERVICIO PLASTICA	20	30	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
	S-3	BANDEJA PREFORMADA	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
	S-4	POCILLO CAFÉ	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
	S-5	CUCHARA DE SOPA	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
	S-6	TENEDOR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	S-7	CUCHILLO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
UTENSILIOS DE COCINA	U-1	OLLA CALDERO 160 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-2	OLLA CALDERO 169 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-3	OLLA CALDERO 75 LITROS	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	U-4	OLLA CALDERO 113 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
	U-5	OLLA CALDERO 93 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-6	OLLA CALDERO 29LT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-7	OLLA CALDERO 50 LT	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	U-8	PAILA 23 LITROS	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
	U-9	CUCHARA PARA SERVIR MANGO LARGO	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

EPP DE COCINA	U-10	PALETA	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	
	U-11	COLADOR METÁLICO 20 CM	2	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	
	U-13	CUCHARON 3 ONZAS	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	
	U-14	ESCURRIDOR DE VERDURAS EN ACERO INOXIDABLE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	
	U-15	PROBETA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	U-16	PUNZON PARA LIMPIAR PROCESADOR	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	U-17	JUEGO DE CUCHILLOS PARA COCINA PROFESIONAL	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	5	5	
	U-18	CONJUNTO PORCIONADORES SOLIDOS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	
	U-19	TRINCHE METÁLICO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	
	U-20	SARTÉN IMUSA EN ALUINIO GRANDE	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	
	U-21	AZAFATE (BANDEJA GN 1/1) de 20,5 Lts de Capacidad	2	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	
	U-22	AZAFATE (BANDEJA GN 1/1) de 13,5 Lts de Capacidad	2	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	
	U-23	JARRA CHOCOLATERA EN ALUMINIO X 5 Lts	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-1	ARMARIO PARA QUÍMICOS DE COCINA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-2	ESCALERA PLASTICA DE DOS PASOS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	E-3	EXTINTOR DE P.Q.S ABC DE 10 LIBRAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	E-4	CARETA DE SEGURIDAD CON VISOR	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-5	RELOJ DE PARED	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-6	GAFAS DE SEGURIDAD	8	8	10	10	10	10	10	10	10	10	10	12	12	12	12	
	E-7	GANCHO PARA GUANTES	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	E-8	PORTA ESCOBA PLÁSTICO - CUATRO GANCHOS	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
	E-9	GANCHO PARA COLGAR DE SEIS LUGARES	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
	E-10	CAJA PLASTICA PARA QUIMICOS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-11	ORGANIZADOR PLÁSTICO VERTICAL DE (4) GAVETAS - OFICINA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
	E-12	CUBIERTERO EN PLASTICO PARA LÍNEA DE SERVICIO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
	E-13	CANECA AZUL DE 30 GALONES con tapa	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
	E-14	CANECA PLÁSTICA DE 70 LITROS	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
	E-15	CANECAS AZULES DE 55 GALONES con tapa	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
	E-16	BARRA IMANTADA PARA CUCHILLOS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	

	E-17	PIEDRA PARA AFILAR CUCHILLOS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	
	E-18	BOTIQUIN	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	

SECRETARIA DE EDUCACION
DOTACION DE MENAJE DE COCINAS ESCOLARES - COCINA MOVIL A LOS (6) MESES
COMEDORES COCINA MOVIL

DESCRIPCION			NUMERO DE RACIONES POR COCINA PARA 192 DIAS DE OPERACIÓN							
			hasta 200	201 - 300	301-500	500 - 700	700 - 900	900 - 1100	1100 - 1400	1800 - 2000
PLASTICOS	P-1	ESTANTERIA MODULAR PLASTICA PARA ALMACEN	8	8	12	12	12	12	12	3
	P-2	ESTANTERIA PLASTICA DEPOSITO / CUARTO FRIO	4	4	6	6	6	6	6	3
	P-3	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 12 LITROS	3	3	4	4	4	4	4	2
	P-4	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 5 LITROS	3	3	4	4	4	4	4	2
	P-5	ESTIBA PLÁSTICA DE 16.5cm ALTA RESISTENCIA	2	2	3	3	3	3	3	1
	P-6	LOCKER EN PLÁSTICO	8	8	10	10	10	10	10	4
	P-7	CANASTILLA PLÁSTICA PARED SOLIDA	12	12	16	16	16	16	16	10
	P-8	CANASTILLA PLÁSTICA PARED PERFORADA	20	20	24	24	24	24	24	10
	P-9	PAPELERA PLÁSTICA TAPA VAIVEN	4	4	4	4	4	4	4	1
	P-10	PAPELERA PLASTICA TAPA VAIVÉN GRIS 53 LT	2	2	2	2	2	2	2	1
	P-11	PAPELERA PLASTICA TAPA VAIVÉN VERDE GRIS 53 LT	2	2	2	2	2	2	2	1
	P-12	RECIPIENTE PLÁSTICO CAPACIDAD 44 LITROS	2	2	2	2	2	2	2	1
	P-13	RECIPIENTE PLÁSTICO CON MANIJA DE 13 LITROS	2	2	2	2	2	2	2	1
	P-14	RECIPIENTE PLASTICO CON TAPA 121 LT TAPA	2	2	2	2	2	2	2	1
	P-15	RECIPIENTE PLASTICO CON TAPA 75 LT	2	2	2	2	2	2	2	1
	P-16	JARRA PLÁSTICA 2,3 LITROS	5	5	5	5	5	5	5	3
	P-17	TARRO ALTO CON TAPA AJUSTABLE	5	5	5	5	5	5	5	4
	P-18	CONTENEDOR DE ALIMENTOS	5	5	5	5	5	5	5	4
M E	M-1	COLADOR CHINO NO 12"	1	1	1	1	1	1	2	2

	M-2	COLADOR METALICO DOBLE MALLA INDUSTRIAL GRANDE	1	1	1	1	1	1	2	2
	M-3	ESPÁTULA EN ACERO INOXIDABLE PARA FRITURAS	3	3	3	3	3	3	3	5
	M-4	BATIDOR MANUAL FORMA DE GLOBO GRANDE ACERO INOX	3	3	3	3	3	3	3	5
	M-5	ESPUMADERA ESPIRAL EN ACERO INOXIDABLE	3	3	3	3	3	3	3	5
	M-6	PINZA ACERO INOXIDABLE 10"	4	4	4	4	4	4	4	4
	M-7	PINZA ACERO INOXIDABLE 14"	4	4	4	4	4	4	4	4
	M-8	PORCIONADOR ENSALADA 4 ONZAS	4	4	4	4	4	4	4	5
	M-9	PORCIONADOR SOLIDO 6 ONZAS	4	4	4	4	4	4	4	5
	M-10	RALLADOR METÁLICO	3	3	3	3	3	3	3	3
	M-11	TIJERA COCINA MULTIUSOS	2	2	2	2	2	2	2	2
	M-12	TABLA ACRILICA PARA CORTAR "grande"	6	6	6	6	6	6	6	6
	M-13	TABLA ACRILICA PARA CORTAR " mediana"	4	4	4	4	4	4	4	6
SERVICIO	S-1	VASO PLÁSTICO 9 onz	200	300	500	700	900	1100	1400	2000
	S-2	BANDEJA DE SERVICIO PLASTICA	10	10	10	10	10	10	10	10
	S-3	BANDEJA PREFORMADA	200	300	500	700	900	1100	1400	2000
	S-4	POCILLO CAFÉ	200	300	500	700	900	1100	1400	2000
	S-5	CUCHARA DE SOPA	200	300	500	700	900	1100	1400	2000
	S-6	TENEDOR	0	0	0	0	0	0	0	0
	S-7	CUCHILLO	0	0	0	0	0	0	0	0
UTENSILIOS DE COCINA	U-1	OLLA CALDERO 160 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-2	OLLA CALDERO 169 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-3	OLLA CALDERO 75 LITROS	3	3	3	3	3	3	3	2
	U-4	OLLA CALDERO 113 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-5	OLLA CALDERO 93 LITROS	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-6	CALDERO 29LT	0	0	0	0	0	0	0	0
	U-7	CALDERO 50 LT	1	1	1	1	1	2	2	2
	U-8	PAILA 23 LITROS	1	1	1	1	1	2	2	2
	U-9	CUCHARA PARA SERVIR MANGO LARGO	6	6	7	7	7	7	7	2

EPP DE COCINA	U-10	PALETA	4	4	4	4	4	4	4	4
	U-11	COLADOR METÁLICO 20 CM	4	4	4	4	4	4	4	4
	U-13	CUCHARON 3 ONZAS	4	4	4	4	4	4	4	4
	U-14	ESCURRIDOR DE VERDURAS EN ACERO INOXIDABLE	4	4	4	4	4	4	4	4
	U-15	PROBETA	1	1	1	1	1	1	1	2
	U-16	PUNZON PARA LIMPIAR PROCESADOR	1	1	1	1	1	1	1	1
	U-17	JUEGO DE CUCHILLOS PARA COCINA	2	2	2	2	2	2	2	5
	U-18	CONJUNTO PORCIONADORES SOLIDOS	1	1	1	1	1	1	1	4
	U-19	TRINCHE METÁLICO	1	1	1	1	1	1	1	8
	U-20	SARTÉN PROFESIONAL 30 CM	3	3	3	3	4	4	4	3
	U-21	AZAFATE (BANDEJA GN 1/1) de 20,5 Lts de Capacidad	2	2	2	2	2	2	2	6
	U-22	AZAFATE (BANDEJA GN 1/1) de 13,5 Lts de Capacidad	2	2	2	4	2	2	2	6
	U-23	JARRA CHOCOLATERA EN ALUMINIO X 5 Lts	2	2	2	3	3	4	4	2
	E-1	ARMARIO PARA QUÍMICOS DE COCINA	0	0	0	0	0	0	0	1
	E-2	ESCALERA PLASTICA DE DOS PASOS	0	0	0	0	0	0	0	1
	E-3	EXTINTOR DE P.Q.S ABC DE 10 LIBRAS	0	0	0	0	0	0	0	2
	E-4	CARETA DE SEGURIDAD CON VISOR	1	1	1	1	1	1	1	4
	E-5	RELOJ DE PARED	0	0	0	0	0	0	0	1
	E-6	GAFAS DE SEGURIDAD	4	4	5	5	5	5	5	8
	E-7	GANCHO PARA GUANTES	0	0	0	0	0	0	0	2
	E-8	PORTA ESCOBA PLÁSTICO - CUATRO GANCHOS	1	1	1	1	1	1	1	2
	E-9	GANCHO PARA COLGAR DE SEIS LUGARES	1	1	1	1	1	1	1	2
	E-10	CAJA PLASTICA PARA QUIMICOS	1	1	1	1	1	1	1	1
	E-11	ORGANIZADOR PLÁSTICO VERTICAL DE (4) GAVETAS - OFICINA	1	1	1	1	1	1	1	0
	E-12	CUBIERTERO EN PLASTICO PARA LÍNEA DE SERVICIO	2	2	2	2	2	2	2	1
	E-13	CANECA AZUL DE 30 GALONES con tapa	1	1	1	1	1	1	1	1
	E-14	CANECA PLÁSTICA DE 70 LITROS	1	1	1	1	1	1	1	1
	E-15	CANECAS AZULES DE 55 GALONES con tapa	1	1	1	1	1	1	1	1
	E-16	BARRA IMANTADA PARA CUCHILLOS	2	2	2	2	2	2	2	3

	E-17	PIEDRA PARA AFILAR CUCHILLOS	1	1	1	1	1	1	1	2
	E-18	BOTIQUIN	0	0	0	1	0	0	0	1

SECRETARIA DE EDUCACION
DOTACION DE MENAJE DE COCINAS ESCOLARES - REPOSICION (6) MES
COMEDORES SUMAPAZ

DESCRIPCION			NUMERO DE RACIONES POR COCINA PARA 192 DIAS DE OPERACIÓN				
			DE 1 A 50	DE 50 A 100	DE 100 A 150	DE 150 A 200	
PLASTICOS	P-1	ESTANTERIA MODULAR PLASTICA PARA ALMACEN	1	1	1	1	
	P-2	ESTANTERIA PLASTICA DEPOSITO / CUARTO FRIO	0	0	0	0	
	P-3	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 12 LITROS	1	1	1	1	
	P-4	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 5 LITROS	1	1	1	1	
	P-5	ESTIBA PLÁSTICA DE 16.5cm ALTA RESISTENCIA	0	0	0	0	
	P-6	LOCKER EN PLÁSTICO	1	1	1	1	
	P-7	CANASTILLA PLÁSTICA PARED SOLIDA	1	1	2	2	
	P-8	CANASTILLA PLÁSTICA PARED PERFORADA	1	1	2	2	
	P-9	PAPELERA PLÁSTICA TAPA VAIVEN	0	0	0	0	
	P-10	PAPELERA PLASTICA TAPA VAIVÉN GRIS 53 LT	0	0	0	0	
	P-11	PAPELERA PLASTICA TAPA VAIVÉN VERDE GRIS 53 LT	0	0	0	0	
	P-12	RECIPIENTE PLÁSTICO CAPACIDAD 44 LITROS	0	0	0	0	
	P-13	RECIPIENTE PLÁSTICO CON MANIJA DE 13 LITROS	0	0	0	0	
	P-14	RECIPIENTE PLASTICO CON TAPA 121 LT TAPA	0	0	0	0	
	P-15	RECIPIENTE PLASTICO CON TAPA 75 LT	0	0	0	0	
	P-16	JARRA PLÁSTICA 2,3 LITROS	2	2	3	3	
	P-17	TARRO ALTO CON TAPA AJUSTABLE	1	1	1	1	
	P-18	CONTENEDOR DE ALIMENTOS	1	1	1	1	
M E N A	M-1	COLADOR CHINO NO 12"	1	1	1	1	

	M-2	COLADOR METALICO DOBLE MALLA INDUSTRIAL GRANDE	1	1	1	1		
	M-3	ESPÁTULA EN ACERO INOXIDABLE PARA FRITURAS	1	1	1	1		
	M-4	BATIDOR MANUAL FORMA DE GLOBO GRANDE ACERO INOX	1	1	1	1		
	M-5	ESPUMADERA ESPIRAL EN ACERO INOXIDABLE	1	1	1	1		
	M-6	PINZA ACERO INOXIDABLE 10"	1	1	1	1		
	M-7	PINZA ACERO INOXIDABLE 14"	1	1	1	1		
	M-8	PORCIONADOR ENSALADA 4 ONZAS	2	2	2	2		
	M-9	PORCIONADOR SOLIDO 6 ONZAS	2	2	2	2		
	M-10	RALLADOR METÁLICO	2	2	2	2		
	M-11	TIJERA COCINA MULTIUSOS	1	1	1	1		
	M-12	TABLA ACRILICA PARA CORTAR "grande"	0	0	0	0		
	M-13	TABLA ACRILICA PARA CORTAR " mediana"	1	1	1	1		
SERVICIO	S-1	VASO PLÁSTICO 9 onz	50	100	150	200		
	S-2	BANDEJA DE SERVICIO PLASTICA	50	100	150	200		
	S-3	BANDEJA PREFORMADA	5	5	5	5		
	S-4	POCILLO CAFÉ	50	100	150	200		
	S-5	CUCHARA DE SOPA	50	100	150	200		
	S-6	TENEDOR	0	0	0	0		
	S-7	CUCHILLO	0	0	0	0		
UTENSILIOS DE COCINA	U-1	OLLA IMUSA 40 Lts	0	0	1	1		
	U-2	JUEGO DE OLLAS TIPO CASERO	1	1	1	1		
	U-3	OLLA CALDERO 75 LITROS	0	0	0	0		
	U-4	OLLA CALDERO 113 LITROS	0	0	0	0		
	U-5	OLLA CALDERO 50 LITROS	1	1	1	1		
	U-6	CALDERO 29LT	0	0	0	0		
	U-7	CALDERO 50 LT	0	0	0	0		
	U-8	PAILA 23 LITROS	1	1	1	1		
	U-9	CUCHARA PARA SERVIR MANGO LARGO	2	2	3	3		

EPP DE COCINA	U-10	PALETA						
	U-11	COLADOR METÁLICO 20 CM	1	1	1	1		
	U-13	CUCHARON 3 ONZAS	1	1	1	1		
	U-14	ESCURRIDOR DE VERDURAS EN ACERO INOXIDABLE	1	1	1	1		
	U-15	PROBETA	1	1	1	1		
	U-16	PUNZON PARA LIMPIAR PROCESADOR	0	0	0	0		
	U-17	JUEGO DE CUCHILLOS PARA COCINA	2	2	2	2		
	U-18	CONJUNTO PORCIONADORES SOLIDOS	1	1	1	1		
	U-19	TRINCHE METÁLICO	1	1	1	1		
	U-20	SARTÉN PROFESIONAL 30 CM	2	2	3	3		
	U-21	AZAFATE (BANDEJA GN 1/1) de 20,5 Lts de Capacidad	0	0	0	0		
	U-22	AZAFATE (BANDEJA GN 1/1) de 13,5 Lts de Capacidad	0	0	0	0		
	U-23	JARRA CHOCOLATERA EN ALUMINIO X 5 Lts	1	1	1	2		
	E-1	ARMARIO PARA QUÍMICOS DE COCINA	0	0	0	0		
	E-2	ESCALERA PLASTICA DE DOS PASOS	0	0	0	0		
	E-3	EXTINTOR DE P.Q.S ABC DE 10 LIBRAS	0	0	0	0		
	E-4	CARETA DE SEGURIDAD CON VISOR	1	1	1	1		
	E-5	RELOJ DE PARED	0	0	0	0		
	E-6	GAFAS DE SEGURIDAD	1	1	1	1		
	E-7	GANCHO PARA GUANTES	1	1	1	1		
	E-8	PORTA ESCOBA PLÁSTICO - CUATRO GANCHOS	1	1	1	1		
	E-9	GANCHO PARA COLGAR DE SEIS LUGARES	1	1	1	1		
	E-10	CAJA PLASTICA PARA QUIMICOS	0	0	0	0		
	E-11	ORGANIZADOR PLÁSTICO VERTICAL DE (4) GAVETAS - OFICINA	1	1	1	1		
	E-12	CUBIERTO EN PLASTICO PARA LÍNEA DE SERVICIO	0	0	1	1		
	E-13	CANECA AZUL DE 30 GALONES con tapa	0	0	0	0		
	E-14	CANECA PLÁSTICA DE 70 LITROS	0	0	0	0		
	E-15	CANECAS AZULES DE 55 GALONES con tapa	0	0	0	0		
	E-16	BARRA IMANTADA PARA CUCHILLOS	1	1	2	2		

	E-17	PIEDRA PARA AFILAR CUCHILLOS	1	1	1	1		
	E-18	BOTIQUIN	0	0	0	0		

ANEXO 19
CONDICIONES TÉCNICAS PARA LAS MODALIDADES DE ENTREGA DE ALIMENTOS EN
SITUACIONES DE EMERGENCIA SOCIAL Y ECONÓMICA

1. OBJETIVO

Con el objetivo de contribuir en el proceso de formación del estudiante, la SED garantizará la entrega de un complemento alimentario en situaciones de emergencia social y económica que aporta un porcentaje de energía y nutrientes de la necesidad diaria del estudiante. El complemento a entregar en situación de emergencia estará integrado por alimentos no perecederos para realizar preparaciones en casa, en alguno de los tiempos de comida (desayuno o almuerzo) o refrigerio industrializado. Lo anterior, procurando complementar la alimentación ofrecida por las familias en el hogar y promoviendo una atención básica del Estado en el marco del derecho a la educación y alimentación de los escolares.

2. TÉRMINOS Y DEFINICIONES:

ALIMENTACION DE CONTINGENCIA

Es aquella en la cual el Asociado no puede dar normal ejecución al servicio de comida caliente a los estudiantes matriculados por novedades presentadas en la o las instituciones educativas. Dentro de las novedades que pertenecen a este tipo de contingencia se encuentran: Declaraciones de emergencia sanitaria, pandemias, suspensión en los servicios públicos, agua, luz y/o gas daños en la infraestructura de la institución educativa que pongan en riesgo la inocuidad del producto o la integridad de los estudiantes o del personal que labora y que pueden ser atendidas en el tiempo establecido, la ausencia de cloro residual en las muestras de agua tomadas de manera rutinaria, daños en equipos, presencia de plagas, novedades presentadas por fuera del calendario académico, entre otras.

MENUS POR CONTINGENCIA

Corresponde a la entrega de menús diferentes (a los establecidos) en comedores escolares y en sedes beneficiarias de almuerzo transportado, que se constituye por alimentos industrializados o alimentos no perecederos, en reemplazo de la comida caliente por impedimento de la entrega de la misma en el caso de presentarse eventos fuera de lo normal o situaciones ajenas al desarrollo de las actividades institucionales que alteren la prestación del servicio.

MODALIDAD DE RACION PARA PREPARAR EN CASA

Se define como una canasta básica de alimentos equivalentes a un tiempo de comida al día por 5 días, en este se incluyen diversidad de alimentos, para que se lleve a cabo la preparación en el hogar y el consumo por parte del estudiante.

Esta modalidad de entrega se podrá seleccionar en situaciones en las que se presente una declaración manifiesta de emergencia o contingencia por parte de las autoridades gubernamentales. Lo anterior como modalidad de entrega transitoria por el periodo de emergencia.

MODALIDAD BONO ALIMENTARIO

Consiste en la entrega a través de una tarjeta física o virtual, de un recurso económico definido por la SED para un periodo determinado (mensual o el que se requiera) destinado a la compra de alimentos por parte de los padres de familia o acudiente del estudiante, el cual debe ser canjeado por alimentos previamente definidos por la entidad. El cambio del bono alimentario se realiza en los puntos establecidos e informados por la SED.

Esta modalidad de entrega se podrá seleccionar en situaciones en las que se presente una declaración manifiesta de emergencia o contingencia por parte de las autoridades gubernamentales. Lo anterior como

modalidad de entrega transitoria por el periodo de emergencia.

3. POBLACIÓN OBJETO

Corresponde a los estudiantes que se encuentran matriculados en el sistema educativo oficial del Distrito Capital, que requieran alimentación escolar en las modalidades de entrega de alimentos en situaciones de emergencia social y económica como apoyo a la alimentación consumida en el hogar durante su proceso de formación y aprendizaje en casa.

4. LUGARES DE ENTREGA

Para la entrega de los bonos alimentarios, la SED y el asociado definirán los puntos de distribución de acuerdo con las alianzas y posibilidades. Dichos puntos deberán cumplir con las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria.

Para la entrega de la modalidad de ración para preparar en casa, se llevará a cabo en las instituciones educativas rurales de Bogotá o sitios definidos previamente por la SED.

5. ESPECIFICACIONES TECNICAS

5.1 Bono alimentario

a. Los complementos alimentarios que se podrán cambiar con el bono alimentario estarán integrados por alimentos de los diferentes grupos de alimentos de acuerdo con las Guías Alimentarias para la población colombiana, promoviendo así preparaciones que contribuyan a una alimentación variada y balanceada para el estudiante en los tiempos de comida del desayuno o el almuerzo.

A continuación, se presenta un modelo de canasta básica de alimentos sugerida:

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS A SELECCIONAR
1. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	
Cereales	Arroz Pasta Avena
Raíces y tubérculos	Papa pastusa Papa criolla Arracacha Yuca
Plátano	Plátano verde Plátano maduro
2. Frutas y verduras	
Frutas	Papaya, mandarina, banano, guayaba, naranja, manzana, pera, piña, ciruela, tomate de árbol, maracuyá, lulo, entre otras. Se debe dar prelación a frutas en cosecha

Verduras	Habichuela, arveja, zanahoria, espinaca, acelga, brócoli, coliflor, pepino cohombro, pepino de guiso, ahuyama, lechuga, entre otras Se debe dar prelación a verduras en cosecha
3. Leche y productos lácteos	
Leche	Leche en polvo Leche líquida
Productos lácteos	Queso campesino Queso doble crema Yogurt Kumis
4. Carne, huevos, leguminosas secas, frutos secos	
Carne	Res Cerdo Pollo
Huevos	Huevo de gallina AA
Leguminosas	Frijol Lenteja Garbanzos Arveja seca
5. Grasas	Aceite vegetal
6. Azúcares	Azúcar Panela Chocolate

- b. El padre de familia deberá seleccionar, los alimentos que ayudan en el aprendizaje adecuado para su hijo.
- c. No se permitirá la selección de productos como medicamentos, cigarrillos, bebidas alcohólicas, revistas, implementos de aseo, entre otros.
- d. El padre de familia deberá considerar las frutas y verduras de cosecha (que no se encuentren referenciados en la tabla), con el fin de optimizar el bono alimentario llevando más productos.
- e. El padre de familia deberá procurar la selección de entre 1 y 2 alimentos de cada grupo. Lo anterior procurando variedad de alimentos que contienen diferentes nutrientes benéficos para su hijo(a).
- f. El bono será entregado con una frecuencia mensual por estudiante. La frecuencia podrá variar de acuerdo con las condiciones de la situación de emergencia. Los establecimientos seleccionados por la SED, deberán contar con capacidad suficiente para almacenar y facilitar la distribución de los alimentos en lugares limpios, secos y frescos, alejados de cualquier contaminación y contacto con animales.
- g. El asociado debe garantizar que los alimentos que hagan parte del canje por el bono deberán contar con vida útil larga y en el caso de frutas y verduras estar en óptimas condiciones de calidad.

5.2 Modalidad de ración para preparar en casa

a. La ración para preparar en casa debe contar con alimentos de acuerdo a lo establecido en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA).

b. Los alimentos y las cantidades entregadas a través de la ración para preparar en casa, deben cumplir con lo establecido en el anexo técnico de SIDA, en donde el aporte nutricional está basado en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para cada grupo de edad. (Ver anexo técnico en el cual se describe el listado de alimentos que conforma el tiempo de comida desayuno y almuerzo).

Los componentes que conforman el tiempo de comida desayuno corresponden a:

- ✓ Bebida con leche semidescremada
- ✓ Alimento proteico
- ✓ Producto de panadería cereal o derivados
- ✓ Fruta

Los componentes que conforman el tiempo de comida almuerzo corresponden a:

- ✓ Cereal o derivado
- ✓ Tubérculo raíces o plátano
- ✓ Verduras, Hortalizas y Leguminosas Verdes
- ✓ Alimento proteico
- ✓ Fruta de acuerdo con la frecuencia establecida
- ✓ Jugo

c. La entrega de la ración para preparar en casa se debe entregar al padre, madre o acudiente del estudiante registrado y se debe realizar el respectivo registro en donde se describa los alimentos recibidos y la cantidad suministrada por el asociado, con el fin de llevar la trazabilidad de la entrega.

d. La entrega de la ración para preparar en casa se realizará de manera semana y/o quincenal de acuerdo con la logística definida previamente por el asociado, y teniendo en cuenta la vida útil de los alimentos que componen esta ración.

e. Se debe cumplir con la entrega de los componentes establecidos en la modalidad de ración para preparar en casa teniendo en cuenta la logística de abastecimiento estructurada por el asociado.

f. Se debe garantizar el número de entregas requeridas de acuerdo con lo informado por la Secretaría de Educación del Distrito.

g. La entrega de los complementos alimentarios, deben corresponder a los estándares de calidad nutricional, fisicoquímica y microbiológica exigidos por las normas vigentes y las condiciones contenidas en el anexo vigente del Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares.

h. Durante la vigencia de la entrega de los complementos alimentarios, el asociado se compromete con la SED a adquirir y entregar insumos y víveres de óptima calidad.

i. Los espacios de almacenamiento de los alimentos que integran los componentes deben garantizar las condiciones de almacenamiento de los alimentos de acuerdo a lo estipulado en la normatividad sanitaria

vigente, así como la naturaleza y composición de los mismos, manteniendo las características físicas, químicas, microbiológicas, nutricionales y organolépticas de los productos.

j. El asociado debe cumplir con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, para el transporte, almacenamiento y entrega de los complementos alimentarios.

k. El asociado debe dar cumplimiento a los parámetros establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y las normas que lo modifiquen o sustituyan en cuanto al personal manipulador de alimentos.

l. El asociado debe garantizar que todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos en las etapas del proceso hasta la entrega de los apoyos alimentarios en los lugares definidos tengan formación en buenas prácticas de manufactura, educación sanitaria, valoración médica que certifique que es apto para manipular alimentos, cumpliendo con lo establecido Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen o sustituyan. Así mismo, deberá reforzar todas las medidas de protección personal y de buenas prácticas de manipulación.

m. Se deberán rechazar materias primas y demás alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva para la entrega de los apoyos alimentarios, cuando se presenten alguna de las siguientes causas:

- ✓ Condiciones de empaque, que afecten la inocuidad del producto.
- ✓ Alimentos con fecha de vencimiento caducada.
- ✓ Durante la recepción de los alimentos que se conservan al vacío, y que hayan perdido esta condición.
- ✓ Los productos empacados cuya envoltura se encuentra rota o raída.
- ✓ Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración y hongos.
- ✓ Los alimentos que sean transportados o almacenados junto con otros productos diferentes como sustancias químicas, tóxicas y demás.
- ✓ Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables.

5.3 Otras especificaciones:

- ✓ Para los casos en los cuales se declaren emergencias sanitarias o cuarentenas de confinamiento obligatorio por causas como pandemias u otros eventos de salud pública, y no sea posible la operación de los comedores escolares. Los alimentos y materias primas que se encuentra dispuesta en dichos comedores podrá ser entregada bajo la modalidad de **complementos alimentarios para preparación en casa**, previa autorización de la SED.
- ✓ El asociado deberá implementar una operación logística que garantice el adecuado manejo de los alimentos y materia prima dispuesta en los comedores escolares, en la cual garantice y priorice la entrega de alimentos cuya vida útil este próxima a vencer.
- ✓ En el caso que la emergencia sanitaria y/o las medidas de cuarentena de confinamiento obligatorio se prolonguen por un periodo superior a una semana, la modalidad de entrega de complementos alimentarios para preparación en casa, tendrá los mismos parámetros técnicos establecidos para la entrega de apoyos alimentarios en la localidad de Sumapaz. (Ver Anexo 1).