PAE Programa de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE EDUCACIÓN | BOGOTÁ







ANEXO TÉCNICO

Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares – SIDAE

2024 – 2025











CONTENIDO

TABLAS 4
ILUSTRACIONES 4
1 ESPECIFICACIONES GENERALES 6
1.1 POBLACIÓN OBJETO 6
1.2 TIEMPOS DE SERVICIO 6
1.2.1 Desayuno 6
1.2.2 Almuerzo 6
1.2.3 Complemento Alimentario jornada mañana / tarde 6
1.3 TIPO DE RACIÓN 7
1.4 MODALIDAD DE SERVICIO 7
1.4.1 Alimentación servida en comedor escolar 7
1.4.2 SIAT - Servicio Integral de Almuerzos Transportados 8
1.4.3 Alimentación por contingencia 8
1.4.4 Complemento Reforzado 8
2 GESTIÓN ADMINISTRATIVA 9
2.1 TALENTO HUMANO 9
2.1.1 Talento Humano Etapas de Operación 9
2.1.2 Talento Humano Proceso de Auxiliares PAE 17
2.1.3 Talento Humano Componente Ambiental 18
2.1.4 Talento Humano Componente Pedagógico 18
2.2 SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 21
3 GESTIÓN DE INFORMACIÓN 23
3.1 GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN Y BASES DE DATOS 23
3.1.1 Recolección de Datos 23
4 GESTIÓN DE REQUERIMIENTOS DE SUMINISTRO 25
4.1 CONCEPTOS 25

4.2 GESTIÓN DE REQUERIMIENTOS DE SUMINISTRO 26
5 GESTIÓN TÉCNICA Y DE CALIDAD 27
5.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES 27
5.2 ESPECIFICACIONES COMPONENTE NUTRICIONAL 30
5.2.1 Ciclo de Menú 33
5.2.2 Minuta Patrón 41
5.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 83
5.3.1 Condiciones Básicas Para Manipulación De Alimentos 83
5.3.2 Operación De Fabricación 86
5.3.3 Traslado De Materia Prima 89
5.3.4 Entrega Componente Adicional y/o Descuento De Componente 90
5.3.5 Características De Fichas Técnicas Para Modalidad SIDAE – SIAT 90
5.3.6 Requisitos Técnicos Para Los Servicios De Alimentación En Modalidad SIAT 91
5.3.7 Requisitos Técnicos para el Servicio Integral de Almuerzos Trasportados en Centro de Producción Independiente SIAT – CPI. 102
5.3.8 Especificaciones Técnicas Para Entrega De Complementos Reforzados. 108
5.4 EQUIPOS 111
5.4.1 Mantenimiento preventivo de equipos y dotación empotrada: 112
5.4.2 Mantenimiento correctivo de equipos y dotación empotrada 112
5.5 MENAJE Y UTENSILIOS 113
5.6 SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD 114
5.6.1 Plan De Saneamiento 114
5.6.2 Programa De Capacitación A Personal Manipulador 118
5.6.3 Programa De Control De Proveedores 118
5.6.4 Programa De Soporte Y Monitoreo De Equipos 118
5.6.5 Programa De Calibración E Instrumentos De Medición 119
5.6.6 Contra Muestras 119
5.7 CONCEPTOS SANITARIOS 120
5.8 REGISTROS SANITARIOS, PERMISO SANITARIO Y/O NOTIFICACIÓN SANITARIA 120
5.9 GESTIÓN DE NOVEDADES TÉCNICAS 121

5.9.1 CONCEPTOS 121
5.9.2 GESTIÓN DE NOVEDADES TÉCNICAS 123
5.10 COMPONENTE AMBIENTAL 123
5.10.1 Recursos requeridos para la implementación del componente ambiental 123
5.10.2 Plan De Gestión Ambiental. 125
5.10.3 Gestión Integral De Residuos Sólidos 128
5.10.4 Gestión De Aceites Vegetales Usados (AVU) 130
5.10.5 Mantenimiento y Lavado de Campanas Extractoras y Trampas De Grasas 131
5.10.6 Gestión Ambiental De La Modalidad De Servicio Integral De Almuerzos Transportados 131
5.10.7 Gestión ambiental de los vehículos de transporte modalidad SIAT. 133
6 COMPONENTE PEDAGÓGICO SIDAE/SIAT 133
6.1 JUSTIFICACIÓN 133
6.2 PRINCIPIOS PEDAGÓGICOS 137
6.3 OBJETIVOS 137
6.3.1 Objetivo General 138
6.3.2 Objetivos Específicos 138
6.4 ESTRUCTURA DEL PLAN DE TRABAJO DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO SIDAE-SIAT 138
6.4.1 Estrategias de Promoción y fortalecimiento de estilos de vida saludable en la comunidad educativa 139
6.4.2 Jornadas de sensibilización 139
6.4.3 Conmemoraciones Emblemáticas 141
6.4.4 Espacios de formación – Promotores PAE 142
6.4.5 Plan de contingencia 144
6.5 SEGUIMIENTO 144
6.6 EVALUACIÓN DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO 144
6.7 GESTIÓN DE NOVEDADES PEDAGÓGICAS 145
6.8 PRODUCTOS DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO 146
6.8.1 Productos de proceso 146

6.8.2 Productos Mensuales 147
6.8.3 Productos Finales 147
7 INVENTARIOS DE EQUIPOS, MENAJE Y UTENSILIOS. 148
8 SERVICIOS PÚBLICOS 148
9 COMITÉ TÉCNICO COORDINADOR 149
9.1 FUNCIONES COMITÉ TÉCNICO COORDINADOR 149
10 COMPRA LOCAL 150
11 INFORMES DE EJECUCIÓN 151
12 PUNTOS DE HIDRATACIÓN 152
13 INAUGURACIÓN DE NUEVOS COMEDORES 152

TABLAS

Tabla 1 Talento Humano mínimo requerido para las etapas de operación 10
Tabla 2 Talento Humano Requerido Proceso de Auxiliares PAE 17
Tabla 3 Talento Humano mínimo requerido para el componente ambiental del convenio de asociación. 18
Tabla 4 Talento Humano Componente Pedagógico 19
Tabla 5 Especificaciones Técnicas Nutricionales Tipo A, B, C, D. 32
Tabla 6 Minuta patrón Complemento alimentario Desayuno 42
Tabla 7 Unidades de frutas permitidas a entregar en los tipos A, B, C, D. 46
Tabla 8 Intercambios permitidos para el complemento alimentario desayuno 53
Tabla 9 Minuta Patrón Complemento Alimentario Almuerzo 55
Tabla 10 Intercambios permitidos para el complemento alimentario almuerzo. 69
Tabla 11 Componentes menús Tipo Contingencia Temporal y Contingencia Prolongada. 74
Tabla 12 Componentes menús de Complementos Reforzados. 76
Tabla 13 Dimensiones aproximadas contenedor SIAT de 2 compartimentos 96
Tabla 14 Dimensiones aproximadas contenedor SIAT de 3 compartimentos 97
Tabla 15 Verificación del control de temperatura. 99
Tabla 16 Estado de Cobertura con SIAT a IED en JU con corte a 31-Jul-2024 102

ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Esquema Talento Humano Proceso Auxiliares PAE 17
Ilustración 2. Proceso de elaboración, transporte y entrega de Almuerzos Transportados 93

Ilustración 3 Imagen de referencia del contenedor de 2 Compartimentos _____ 96
Ilustración 4 Imagen de referencia del contenedor de 3 Compartimentos _____ 97
Ilustración 5. Proceso de elaboración, transporte y entrega de Almuerzos Transportados en Centro de Producción Independiente_____ 103

1 ESPECIFICACIONES GENERALES

De acuerdo con la Resolución 685 del 2018, de la Secretaría de Educación del Distrito, la cual reglamenta el Programa de Alimentación Escolar PAE, se define el PAE como *"Comprende el conjunto de acciones orientadas a promover el acceso y la permanencia de los niños, niñas, adolescentes, jóvenes y adultos del sistema educativo oficial, mediante la entrega de complementos alimentarios durante la jornada escolar, para impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción escolar, fomentando la promoción de prácticas de actividad física y hábitos de alimentación y vida saludable*".

En el marco de esta definición, el presente anexo técnico establece los aspectos técnicos mínimos para prestar el Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares (SIDAE), el Servicio Integral de Almuerzos Transportados (SIAT) y complementos alimentarios (AM – PM), complementos de contingencia o complementos reforzados.

Nota: La Resolución 685 del 2018, de la Secretaría de Educación del Distrito puede ser objeto de modificación, adición o sustitución, con base en los lineamientos del orden Nacional.

1.1 POBLACIÓN OBJETO

La población objeto del presente anexo técnico la componen los estudiantes matriculados en los Colegios Oficiales del Distrito Capital, en Colegios en Administración del Servicio Educativo y de Matricula contratada, quienes serán beneficiados con un complemento alimentario adicional al consumido en el hogar, éste beneficio será entregado a los escolares durante su permanencia en la jornada escolar con dos tiempos de entrega, desayuno para los estudiantes con permanencia en jornada mañana y almuerzos para los estudiantes con permanecía en jornada tarde, por otra parte, los estudiantes matriculados en jornada única o jornada completa podrán contar con el beneficio para los dos tiempos de entrega.

1.2 TIEMPOS DE SERVICIO

1.2.1 Desayuno

Corresponde al primer tiempo de comida que finaliza después de un periodo de ayuno prolongado, que cubre un porcentaje de las recomendaciones nutricionales para los escolares y es entregado a los y las estudiantes de la jornada de la mañana, jornada única y de la jornada completa.

1.2.2 Almuerzo

Corresponde al tiempo de comida principal, que cubre un porcentaje de las recomendaciones nutricionales para los escolares, con el objeto de reducir el hambre de corto plazo que se presenta entre dos y tres horas después del consumo de alimentos, y es entregado a los estudiantes de jornada de la tarde, jornada única y jornada completa.

1.2.3 Complemento Alimentario jornada mañana / tarde

En términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros) el cual puede suministrarse a través de las modalidades preparado en sitio, comida caliente transportada o industrializada.

1.3 TIPO DE RACIÓN

Se definen los tipos de ración acorde con las necesidades nutricionales para cada uno de los grupos etarios definidos, así:

- **Tipo A**: Conjunto de raciones (desayuno o almuerzo o refrigerio) ofrecidas a estudiantes matriculados en jornada mañana, tarde, completa o única en los grados Prejardín, Jardín y, transición.
- **Tipo B**: Conjunto de raciones (desayuno o almuerzo o refrigerio) ofrecidas a estudiantes matriculados en jornada mañana, tarde, completa o única de los grados primero, segundo, tercero y cuarto.
- **Tipo C**: Conjunto de raciones (desayuno, almuerzo o refrigerio) ofrecidas a estudiantes matriculados en la jornada mañana, tarde, completa o única de los grados quinto, sexto, séptimo, octavo.
- **Tipo D**: Conjunto de raciones (desayuno, almuerzo o refrigerio) ofrecidas a estudiantes matriculados en la jornada mañana, tarde, completa o única de los grados noveno, décimo, once y doce.

Nota: Para el caso en el que se evidencien estudiantes con necesidades educativas especiales, que sean notificados por el rector de la IED se tendrá en cuenta la edad cronológica para la entrega del complemento alimentario.

1.4 MODALIDAD DE SERVICIO

1.4.1 Alimentación servida en comedor escolar

Es la entrega de alimentos para los tiempos de comida (desayuno, almuerzo, complemento am - pm), que son servidos directamente en espacios de las Instituciones Educativas Distritales que cuenten con las condiciones locativas y la dotación requerida para el almacenamiento, preparación y distribución de alimentos.

1.4.1.1 Cocinas Móviles

Corresponden a estructuras de ensamble tipo contenedor que pueden ser construidas y ensambladas de manera modular, por paneles o semejantes, cuyos diseños cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente. Teniendo en cuenta las particularidades en la operación de las cocinas móviles, en algunos casos estas contarán con áreas adicionales suministradas por los colegios en las que se podrá almacenar materia prima tanto en frio como en seco, disponer de baños para uso exclusivo del personal del Asociado y áreas de consumo para los estudiantes, dando cumplimiento con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

1.4.1.2 Servicio Integral De Almuerzos Transportados Interno – SIATi

Es la entrega de alimentos preparados en el comedor escolar existente en la institución educativa, empacados en bandejas o empaques individuales, que será entregada en el tiempo de servicio almuerzo, para consumo de los estudiantes en el aula de clases, priorizando la atención de los niños de primera infancia.

1.4.2 SIAT - Servicio Integral de Almuerzos Transportados

Es la entrega de alimentos preparados en un centro de producción (colegios que cuentan con comedor escolar o en centro de producción independiente a Instituciones Educativas del Distrito), empacados en bandejas o empaques individuales y embalados en contenedores térmicos y/o isotérmicos, que favorecen el mantenimiento de la temperatura de la comida caliente que será entregada en el tiempo de servicio almuerzo, a los niños, niñas y jóvenes de las Instituciones Educativas que no cuentan con dicho servicio o colegios con comedor escolar que no cuentan con capacidad de producción o distribución y que se encuentran en jornada única.

1.4.3 Alimentación por contingencia

Corresponde a la entrega de menús diferentes en comedores escolares y en sedes beneficiarias de almuerzo transportado, que se constituye por alimentos industrializados o no, en reemplazo de la comida caliente por impedimento de la entrega de esta, 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.

1.4.4 Complemento Reforzado

Corresponde a un complemento escolar asignado exclusivamente a los estudiantes de jornada única que no tienen la posibilidad de recibir suministro en ninguna de las modalidades previamente relacionadas (alimentación servida en comedor, SIAT, cocinas móviles).

2 GESTIÓN ADMINISTRATIVA

2.1 TALENTO HUMANO

El Asociado deberá contratar el talento humano necesario, idóneo y suficiente para la ejecución del presente convenio.

Para la verificación del talento humano que la interventoría debe realizar, es necesario tener en cuenta que en la operación se pueden presentar novedades de ausentismo por casos imprevisibles de fuerza mayor[1], los cuales por su condición de no ser posible contemplar por anticipado su ocurrencia, impiden que el asociado cubra esta ausencia de manera inmediata. Dado lo anterior, cuando en un comedor escolar se presenten novedades de ausentismo por casos imprevisibles de fuerza mayor, la interventoría realizará la verificación del personal ausente sobre la condición de "contratado", realizando seguimiento a que el asociado inicie de manera oportuna las gestiones para cubrir estas ausencias.

Por otra parte, se debe garantizar que el personal contratado pueda atender efectivamente el servicio de alimentación escolar en cada una de las Instituciones Educativas beneficiadas del Programa de Alimentación Escolar. De esta manera, el Asociado debe garantizar que el personal administrativo y operativo conozca los lineamientos técnico-administrativos del convenio y del anexo técnico. Los soportes de las capacitaciones deberán estar disponibles para verificación por parte de la Interventoría.

2.1.1 Talento Humano Etapas de Operación

El Asociado deberá garantizar el talento Humano para todas las etapas de operación:

- Recepción de materia prima
- Proceso productivo
- Servido
- Entrega del menú con todos los componentes
- Ensamble
- Entrega de los complementos alimentarios

Lo anterior, teniendo en cuenta los requerimientos establecidos en la Tabla 1 Talento Humano mínimo requerido para las etapas de operación para cada proceso operativo y/o administrativo.

[1] Se entiende como "Casos imprevisibles de fuerza mayor" aquellos que no se puede prever ni evitar, y además ocurren de forma excepcional como enfermedad, calamidad doméstica, fenómenos climatológicos, desastres naturales, entre otros.

Tabla 1 Talento Humano mínimo requerido para las etapas de operación

PROCESO	CARGO	PERFIL REQUERIDO	No. DE PERSONAS POR GRUPO
Administrativo	Coordinador General	Profesional en Ingeniería Industrial, Administración de Empresas, Nutrición o Ingeniería de Alimentos con postgrado en áreas administrativas o afines, o su homologación de experiencia acorde a servicio civil. Debe certificar mínimo de cinco (5) años de experiencia en la coordinación de proyectos sociales	1 profesional para la ejecución del convenio
Nutricional	Nutricionista Dietista	Profesional Nutricionista Dietista con experiencia mínima de tres (3) años en planeación de menús y análisis nutricional	3 profesionales para la ejecución del convenio
	Coordinador Nutrición	Profesional Nutricionista Dietista con experiencia mínima de tres (3) años en planeación de menús y análisis nutricional	1 profesional para la ejecución del convenio
Calidad	Coordinador de Calidad	Profesional en Ingeniería de Alimentos, Agroindustrial, Ingeniería Química, Nutricionista Dietista, Microbiología, con experiencia mínima de 2 años en control de calidad de alimentos	1 profesional para la ejecución del convenio
	Profesional de Calidad	Profesional en Ingeniería de Alimentos, Agroindustrial, de producción, Ingeniería Química, Microbiología, con experiencia mínima de 2 años en control de calidad de alimentos	1 profesional por cada 15 comedores escolares COMPLEMENTO REFORZADO 1 profesional
Producción y Servicio	Administrador de operación	Profesional en el área de alimentos, áreas administrativas o afines, tecnólogos o técnicos en alimentos, o que hayan homologado su experiencia por competencias laborales en áreas de gastronomía, alimentos o administrativas, con experiencia certificada de 1 año en administración de servicios de alimentos.	1 colaborador para la ejecución del convenio por cada Institución Educativa **NOTA: No se incluirá este cargo, para instituciones educativas en las cuales el número de servicios autorizados sea inferior a 150 y las definidas como operación de alto volumen y complejidad operativa**
	Administrador de operación de alto volumen y complejidad operativa	Profesional en el área de alimentos, áreas administrativas o afines, con experiencia certificada de 2 años en administración de servicios de alimentos.	1 colaborador para la ejecución del convenio en operaciones de alto volumen y complejidad operativa (aquellas operaciones cuya suma del total de suministros desayunos + almuerzos + SIAT o SIATi sea mayor de 3000 servicios) Nota: La definición de las operaciones de alto volumen y complejidad operativa serán concertados comité coordinador

PROCESO	CARGO	PERFIL REQUERIDO	No. DE PERSONAS POR GRUPO
	Supervisor de servicios de alimentos	Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Industrial o afines a la administración, ingenierías o profesiones asociadas a las ciencias económicas y contables, nutricionistas y otras asociadas al sector de alimentos. Experiencia mínima de dos años en manejo de más de 5 operaciones de Alimentos de manera simultánea, con reporte directo a gerencia de operaciones.	SIDAE 1 profesional por cada 12 comedores escolares SIAT 1 profesional por cada 30.000 servicios COMPLEMENTO REFORZADO 1 profesional
	Supervisor de estandarización	Tecnólogo con formación en cocina o su homologación de experiencia por competencias laborales, técnicos en administración hotelera o tecnólogos de alimentos con experiencia de 2 años en servicios de alimentación a colectividades.	Centros de Producción de SIAT (Con más de 1000 suministros de SIAT y cuya suma del total de suministros desayunos + almuerzos + SIAT sea mayor de 2000 servicios) 1 colaborador por comedor escolar
	Analista de información	Profesional en ingeniería industrial, ingeniería de sistemas, estadística, logística, ciencias económicas o en administración con experiencia laboral profesional mínima de 2 años, en manejo de bases de datos y análisis de información, contados a partir del título profesional exceptuando aquellas carreras que por alguna normatividad especial se contabilice la experiencia desde la expedición de la tarjeta profesional.	2 analistas para abastecimiento 4 analistas manejo bases de datos coordinación 1 analista componente pedagógico 5 analistas gestión de costos 1 analista planeación y automatización de procesos 2 analistas gestión de talento humano 2 analistas gestión de ventas operativas
	Apoyo compras (auxiliar operativo)	Técnico en carreras administrativas y/o contables o en áreas de alimentos y bebidas, con mínimo un año de experiencia en manejo de actividades administrativas y contables, y manejo de herramientas ofimáticas.	8
	Apoyo logístico – Almacenista	Técnicos en logística, carreras administrativas, contables o área de alimentos y bebidas, con experiencia mínima de un año en manejo de inventarios, Kardex y almacenamiento y manipulación de alimentos.	1 colaborador para la ejecución del convenio en operaciones de alto volumen y complejidad operativa (aquellas operaciones cuya suma del total de suministros desayunos + almuerzos + SIAT o SIATi sea mayor de 3000 servicios) Nota: La definición de las operaciones de alto volumen y complejidad operativa serán concertados comité coordinador
	Apoyo logístico – Auxiliar de Almacén	Personal acorde a los requerimientos esenciales de la operación, con formación en manejo higiénico de alimentos.	SIDAE 1 por cada comedor escolar que cuente con un número de suministros mayor a 1500 servicios entregados.
	Apoyo logístico – Auxiliar logístico SIAT	Técnicos en logística, carreras administrativas, contables o área de alimentos y bebidas, con experiencia mínima de un año en logística de despachos, manejo de inventarios, Kardex y almacenamiento y manipulación de alimentos.	Centros de Producción de SIAT (Con más de 1000 suministros de SIAT y cuya suma del total de suministros desayunos + almuerzos + SIAT sea mayor de 2000 servicios) 1 colaborador por comedor escolar

<table>
<tr><th>PROCESO</th><th>CARGO</th><th>PERFIL REQUERIDO</th><th>No. DE PERSONAS POR GRUPO</th></tr>
<tr><td rowspan="5"></td><td>Auxiliares de cocina</td><td>Personal acorde a los requerimientos esenciales de la operación, con formación en manejo higiénico de alimentos.</td><td>
<table>
<tr><th>Servicios Comedor Escolar fijos</th><th># Auxiliares de Cocina Requeridos</th></tr>
<tr><td>Hasta 500</td><td>5</td></tr>
<tr><td>De 501 – 1000</td><td>6</td></tr>
<tr><td>De 1001 – 1500</td><td>8</td></tr>
<tr><td>De 1501 – 2000</td><td>10</td></tr>
<tr><td>De 2001 – 3000</td><td>14</td></tr>
</table>
Para los Comedores Escolares que son centros de producción, se requerirá de auxiliares de apoyo para la modalidad SIAT así:
<table>
<tr><th>Servicios SIAT</th><th># Auxiliares Requeridos Apoyo a Producción SIAT</th></tr>
<tr><td>Hasta 500</td><td>1</td></tr>
<tr><td>De 501 – 1000</td><td>2</td></tr>
<tr><td>De 1001 – 1500</td><td>3</td></tr>
<tr><td>De 1501 – 2000</td><td>4</td></tr>
<tr><td>De 2001 – 3000</td><td>5</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Auxiliar Rutas SIAT</td><td>Personal acorde a los requerimientos esenciales de la operación, con formación en manejo higiénico de alimentos.</td><td>1 por ruta mínimo o más de acuerdo con las condiciones de cada sede en modalidad de atención SIAT</td></tr>
<tr><td>Monitores Sumapaz</td><td>Bachilleres con formación en manejo higiénico de alimentos.</td><td>4 para la operación de todas las sedes ubicadas en la Localidad de Sumapaz</td></tr>
<tr><td>Auxiliares de cocina Sumapaz</td><td>Personal con formación en manejo higiénico de alimentos.</td><td>Mínimo 1 por cada sede a excepción de las Sedes Auras y Unión para las cuales se contemplará lo requerido en la presente tabla.</td></tr>
<tr><td>Servicio</td><td>Facilitador del Servicio</td><td>Técnico o Tecnólogo en las áreas de conocimiento: administración, logística, ciencias sociales y humanas o afines, con mínimo un año de experiencia certificada</td><td>1 por comedor, exceptuando la Localidad de Sumapaz.</td></tr>
<tr><td></td><td>Chef</td><td>Técnico con formación en cocina o su homologación de experiencia por competencias laborales, con experiencia de 2 años en servicios de alimentación a colectividades.</td><td>6 para la operación.</td></tr>
</table>

Consideraciones:

a) El asociado favorecerá la contratación en comedores escolares de mínimo el 20% de padres de familia de estudiantes beneficiarios. Lo anterior de acuerdo con lo requerido en la Resolución No 00335[2] del

[2] Expedida por la UApA, por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE

23 de diciembre de 2021 en el sentido de promover y generar la vinculación de padres de familia como personal manipulador de alimentos de acuerdo con las disposiciones de la Ley 2042 de 2020[3].

b) El Administrador de operación debe realizar la liberación de cada preparación y permanecer hasta la entrega del último suministro en cada tiempo de servicio.
NOTA: Teniendo en cuenta las jornadas laborales de acuerdo con la normatividad aplicable, en el caso en el que el Administrador finalice su turno de trabajo, deberá delegar la liberación y verificación de la entrega a otro colaborador.

c) El número de personal de auxiliares de cocina dependerá del número de servicios por cada tiempo de comida y equipos, por lo tanto, la Tabla 1 Talento Humano mínimo requerido para las etapas de operación indica una referencia a las necesidades.
Es importante aclarar que para el caso en el que un Comedor Escolar sea Centro de Producción de SIAT, el cálculo del número de auxiliares de cocina se deberá realizar teniendo en cuenta las siguientes premisas:

   a. Tomar el tiempo de comida (Desayuno – Almuerzo) con mayor número de servicios para establecer el número de auxiliares de cocina.
   b. Para SIAT se adiciona la cantidad de personal tomando dos variables:
      i. Apoyo a producción
      ii. Apoyo a rutas de distribución

A continuación, se presenta un ejemplo del cálculo:

COMEDOR ESCOLAR CENTRO DE PRODUCCIÓN

SERVICIOS FIJOS	DESAYUNO	400		
	ALMUERZO	600		
SIAT	ALMUERZO	1000	RUTAS	2

Requerimiento de Talento Humano

AUXILIARES DE COCINA FIJA	6
AUXILIARES COCINA APOYO A PRODUCCIÓN SIAT	2
AUXILIARES RUTAS SIAT	2
TOTAL DE AUXILIARES EN COMEDOR ESCOLAR	**10**

Nota: Se precisa que el personal de Apoyo PAE no debe ser tenido en cuenta dentro del personal requerido para los Servicios Fijos ni para la modalidad SIAT.

d) El *Supervisor de estandarización* debe llevar a cabo las siguientes actividades:

[3] Expedida por el Gobierno Nacional por medio de la cual "*…se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE*" requiere en su Artículo 4 "*Los encargados de la vigilancia de que trata esta ley deberán verificar que el operador del PAE propenda por integrar dentro de su personal, como manipuladores, en un porcentaje no menor al 20%, a los padres de familia usuarios, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia*"

- Planeación previa de la producción diaria, de acuerdo con el ciclo de menús y la configuración de equipos de cada Centro de Producción, con el objetivo de optimizar tiempos y garantizar eficiencia de los procesos.
- Verificación del alistamiento de materias primas según baches de proceso definidos previamente.
- Seguimiento al cumplimiento de los procedimientos descritos en las recetas estandarizadas para cada uno de los baches programados.
- Monitoreo de los puntos de control de la producción acordes con el sistema de gestión de la calidad implementado por el asociado en cada comedor escolar (temperatura, tiempo, entre otros).
- Realizar verificación del cumplimiento de la calidad organoléptica de todas las preparaciones y cada uno de los baches de producción elaborados, durante todo el proceso productivo, con el fin de autorizar la liberación de cada bache, previo a ser llevado a la línea de servicio para su distribución.
- Monitorear constantemente durante el servicio, el uso correcto por parte de las auxiliares de cocina, de elementos de estandarización tales como porcionadores, así como la verificación constante de gramajes de acuerdo con cada preparación del ciclo de menús y cada uno de los tipos.
- Identificar oportunidades de mejora a los procedimientos descritos en las recetas estandarizadas del asociado, con el fin de actualizarlos y generar los ajustes correspondientes que garanticen la correcta estandarización de las preparaciones.
- Promover constantemente la capacitación del personal de cocina para garantizar el conocimiento y aplicación de procedimientos y recetas estandarizadas.
- Las demás que se acuerden, en el marco del convenio.

e) El *Facilitador del servicio* de alimentación escolar, debe llevar a cabo las siguientes actividades en el área de consumo del comedor escolar:

- Debe presentarse al Rector y socializar las actividades descritas en el presente anexo, cada vez que inicie actividades en el Colegio asignado.
- Apoyar el proceso de organización de los estudiantes a la llegada al comedor escolar, tanto en el desayuno como en el almuerzo con el fin de mitigar retrasos en la operación y apoyar la validación diaria de ingreso por curso de los estudiantes, con el fin de generar las alertas de excedentes en cada uno de los tiempos de comida y evitar repitencias, bajas o desperdicio de alimentos.
- Asimismo, identificar en el ingreso los cursos que reciben el complemento en cada uno de los servicios, con el fin de generar alerta en el caso de que algún curso no ingrese a recibir el suministro.
- En los casos en que sea requerido por la logística de distribución de los complementos alimentarios y previa concertación con el asociado, el facilitador apoyará en la entrega de bebidas a la mesa para los estudiantes de primera infancia y primero de primaria.
- Comunicar oportunamente al Rector o al enlace que para el efecto disponga el Colegio acerca de las novedades presentadas durante el consumo de los complementos alimentarios, con el fin de generar los correctivos a que haya lugar por parte de la IED.
- Revisar que el área de consumo del comedor escolar se encuentre en condiciones para la prestación del servicio de acuerdo con la dinámica propia de la Institución Educativa y comunicar las novedades presentadas al enlace que para el efecto disponga el Colegio.

- Entregar diariamente al finalizar cada servicio al Rector del Colegio o a quien éste designe por jornada, un reporte cuantitativo o cualitativo de las novedades como excedentes, repitencias, cambios de horarios en el servicio (novedades del colegio o novedades por la operación del Asociado), calidad de los componentes que conforman el desayuno y el almuerzo (bebida ahumada, leguminosas ahumadas, queso congelado), faltante de algún componente, alimentos crudos, intercambios o situaciones que afecten la normal entrega de los complementos autorizados, con el fin que cada novedad quede reportada en bitácora e informada a la Institución Educativa, para documentar y realizar seguimiento en los CAE a las acciones de mejora presentadas por el Asociado.
- Con el fin de evitar bajas de alimentos en cada uno de los servicios, el facilitador debe generar las alertas oportunas, reportando a la institución educativa y al administrador de la operación para la gestión que corresponda, generando el respectivo reporte en bitácora.
- El facilitador del comedor escolar debe informar al rector o delegados PAE, los intercambios de menú que se presenten el día de suministro.
- No podrá autorizar cualquier tipo de novedad administrativa sobre las entregas autorizadas como aumentos, disminuciones, ajustes de cupos o traslados de servicios, por ello deberá informar a la Institución Educativa, las situaciones presentadas durante el ingreso y permanencia de los estudiantes en el comedor escolar que impacten el proceso de distribución de los alimentos.
- Deberá validar diariamente con el Rector o el enlace de la Institución Educativa las situaciones presentadas que puedan alterar el normal funcionamiento del comedor como: licenciamiento de cursos por incapacidad de docentes, actividades pedagógicas o extracurriculares y generar la respectiva alerta a la operación, interventoría y SED. Lo anterior con el fin de iniciar las gestiones que permitan a los involucrados minimizar el riesgo de bajas de alimentos.
- Si al terminar el servicio quedan complementos alimentarios pendientes por entregar, el facilitador informará al rector o al enlace que para el efecto disponga el colegio, con el fin de establecer acciones de ejecución inmediata por parte del Colegio para evitar la Baja de Servicios.
- Debe asistir a los comités de alimentación escolar (CAE) y socializar, las novedades de las dinámicas de ingreso y distribución de servicios en cada jornada.
- Mantener comunicación permanente con el rector o el enlace designado por la Institución Educativa, con el fin de conocer con anterioridad las actividades que incidan en la entrega de los complementos alimentarios, y velar porque se reporten de manera oportuna a la interventoría del PAE, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 685 de 2018 o aquella que la modifique, adicione o sustituya. Estas actividades pueden estar asociadas a: cancelación de clase por curso, actividades pedagógicas, actividades culturales, incapacidades de docentes, día pedagógico. Es responsabilidad del colegio, realizar el reporte oportuno de dichas novedades y las demás que afecten la prestación del servicio ante la interventoría designada.
- El facilitador debe permanecer en el área externa del comedor o consumo en el momento de la logística de entrega y consumo de los alimentos.
- Las demás que se acuerden, en el marco del convenio.

f) El *Auxiliar logístico SIAT*, debe llevar a cabo las siguientes actividades:

- Realizar monitoreo y seguimiento a los *Requerimientos de Suministros* (Ajuste de cupos, requerimiento temporal, entrega en hora concreta, entrega en sitio concreto, reubicación, requerimiento no oportuno o contingencia) que apliquen para el Centro de Producción asignado,

de acuerdo con lo consignado en el numeral 4 GESTIÓN DE REQUERIMIENTOS DE SUMINISTRO, con el fin de garantizar que los servicios de la modalidad SIAT correspondientes al Centro de Producción se entreguen, acorde con la base de suministros del día.

- En articulación con el almacenista, realizar la planeación y seguimiento al alistamiento de insumos necesarios para las rutas del SIAT tales como empaques, cubiertos, bebidas, bolsas para residuos, EPP y demás elementos necesarios para las diferentes rutas.
- Realizar monitoreo y seguimiento a la logística de rutas asignadas al centro de producción.
- Previo al cargue de los suministros, verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria aplicable a los vehículos de transporte asignados al centro de producción.
- Coordinar y verificar por colegio el despacho y cumplimiento de las cantidades, tanto de suministros como de insumos (cubiertos, bebidas, bolsas para residuos, EPP y demás elementos necesarios) acorde con la base de suministros del día.
- Reportar al jefe inmediato con oportunidad, las diferentes novedades presentadas en la operación logística tales como retrasos por demora en la llegada de vehículos, atascos por tráfico o novedades de movilidad, accidentes, entre otros, con el fin de que se genere el respectivo reporte a la SED e Interventoría
- Las demás que se acuerden, en el marco del convenio.

g) El cumplimiento de los requerimientos anteriormente descritos será verificado por la Interventoría del PAE y socializado en mesas de seguimiento. De igual manera, el Asociado debe radicar al inicio de la ejecución y en medio magnético a la Interventoría y a la Secretaría de Educación del Distrito, el directorio del personal administrativo que se establezca y debe ser actualizado cada vez que haga rotación del personal, para ello se debe indicar la siguiente información:
   - Nombre de la Institución Educativa
   - Número y nombre de la sede educativa.
   - Nombre del administrador de la operación.
   - Teléfono de contacto del Administrador.
   - Nombre del Facilitador.
   - Teléfono de contacto del Facilitador.

h) Para la revisión del personal, el Asociado debe presentar a la Interventoría y a la SED en el momento de su verificación, los soportes que demuestren la correcta ejecución de lo establecido en el presente anexo técnico, seguimiento que será realizado por la Interventoría, quien deberá garantizar que la información evaluada contemple los requisitos y perfiles descritos en la tabla de personal mínimo para la operación, para ello debe:
   i. Disponer de un sistema de información a nivel central para la verificación del talento humano indicado en la Tabla 1 que incluya entre otra información: Hojas de vida y los soportes que acrediten la experiencia laboral y de formación académica, contratos, nóminas, así como soportes de afiliación a seguridad social integral y pago de nómina y los requeridos para su evaluación según requiera la entidad.
   ii. Elaborar un Informe de caracterización del talento humano vinculado a la operación, que incluya datos sociodemográficos en los que se identifique la vinculación de exalumnos, padres o madres cabeza de familia, entre otras características de vulnerabilidad o diferenciales del personal de la Localidad donde opere el comedor escolar.

i) Durante el primer mes de ejecución del convenio, presentar el plan de capacitación permanente, este deberá incluir capacitaciones y talleres estandarizados a todo el personal operativo para el cumplimiento gastronómico de todas las preparaciones de los menús establecidos, durante toda la ejecución del convenio. La interventoría solicitará periódicamente evidencias de la ejecución de este Plan y de manera aleatoria asistirá a algunas jornadas con el fin de verificar la ejecución de este Plan.

2.1.2 Talento Humano Proceso de Auxiliares PAE

En el marco del proceso de fortalecimiento de la operación del PAE en las IED, el asociado deberá garantizar el siguiente personal para el desarrollo de labores de apoyo a la entrega, alistamiento y distribución de complementos alimentarios del Programa de Alimentación Escolar:

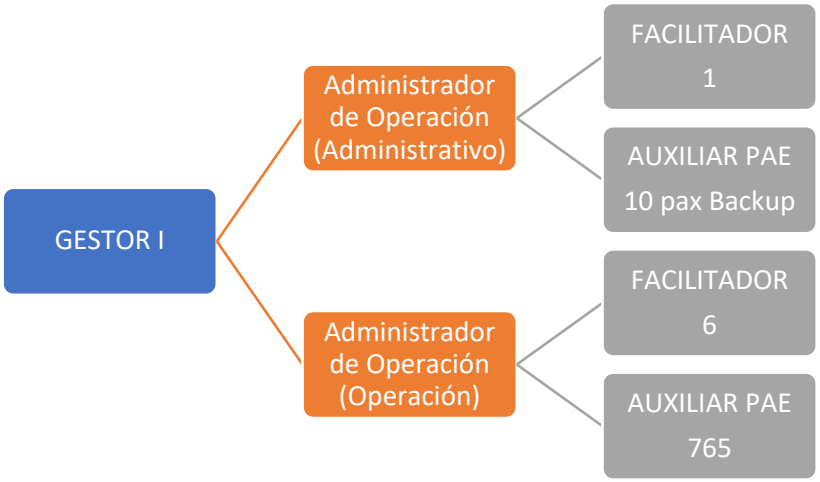


Ilustración 1 Esquema Talento Humano Proceso Auxiliares PAE

Tabla 2 Talento Humano Requerido Proceso de Auxiliares PAE

CARGO	PERFIL REQUERIDO	No. DE PERSONAS POR GRUPO
Gestor I	Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Industrial o afines a la administración, ingenierías o profesiones asociadas a las ciencias económicas y contables, nutricionistas y otras asociadas al sector de alimentos. Experiencia mínima de dos años en manejo de más de 5 operaciones de Alimentos de manera simultánea, con reporte directo a gerencia de operaciones	1
Administrador de operación (Administrativo)	Profesional en el área de alimentos, áreas administrativas o afines, tecnólogos o técnicos en alimentos, o que hayan homologado su experiencia por competencias laborales en áreas de gastronomía, alimentos o administrativas, con experiencia certificada de 1 año en administración de servicios de alimentos.	1
Administrador de operación (Operación)	Profesional en el área de alimentos, áreas administrativas o afines, tecnólogos o técnicos en alimentos, o que hayan homologado su experiencia por competencias laborales en áreas de gastronomía, alimentos o administrativas, con experiencia certificada de 1 año en administración de servicios de alimentos.	6

CARGO	PERFIL REQUERIDO	No. DE PERSONAS POR GRUPO
Facilitador del Servicio	Técnico o Tecnólogo en las áreas de conocimiento: administración, ciencias sociales y humanas o afines, con mínimo un año de experiencia certificada	7
Auxiliares PAE	Personal acorde a los requerimientos esenciales de la operación, con formación en manejo higiénico de alimentos.	765

NOTA 1: Para el caso de los auxiliares PAE, este valor puede aumentar o disminuir de acuerdo con la necesidad de la operación, previa concertación con el asociado de acuerdo con los tiempos de vinculación.

NOTA 2: El proceso de Auxiliares PAE, junto con las funciones de los auxiliares PAE se describirán de manera detallada en el Apéndice 18.

2.1.3 Talento Humano Componente Ambiental

Para el desarrollo de las acciones del componente ambiental se requieren los siguientes perfiles:

Tabla 3 Talento Humano mínimo requerido para el componente ambiental del convenio de asociación.

PERSONAL REQUERIDO	NÚMERO DE PERSONAS	PERFIL	ACTIVIDAD
Líder del componente ambiental.	1	Profesional en Ingeniería Ambiental, Ingeniería Ambiental y Sanitaría, Administración Ambiental o áreas de la ingeniería con posgrado en ciencias ambientales con experiencia mínima de (2) años en gestión ambiental.	Coordinar y supervisar el equipo que realiza las actividades del componente ambiental en campo. Realizar la planeación, elaboración y supervisión de documentos, que sean necesarios para la ejecución del componente ambiental. Revisar e incorporar las acciones del marco ambiental de la SED. Atender las reuniones que surjan en el desarrollo del componente ambiental con la SED. Hacer seguimiento a las obligaciones contractuales.
Profesional Ambiental.	5	Profesional en Ingeniería Ambiental, Ingeniería Ambiental y Sanitaría, Administración Ambiental con experiencia mínima de (2) años en gestión ambiental.	Realizar el levantamiento de la información para la construcción del Plan de Gestión Ambiental (PGA) en los comedores escolares, velar por el cumplimiento del PGA en los comedores, realizar el seguimiento de los indicadores, coordinar las acciones en campo del componente ambiental y generar informes de resultados del componente. Realizar apoyo a las actividades del componente ambiental establecidas en el presente anexo técnico.
Técnico en Análisis de Datos	1	Técnico en carreras ambientales, administrativas y/o contables o en áreas de alimentos y bebidas, con mínimo un año de experiencia en manejo de actividades administrativas y manejo de herramientas ofimáticas y análisis de datos.	Realizar la organización, consolidación y tratamiento de la información levantada en campo, relacionada con el componente ambiental, la cual será el insumo base para la construcción y seguimiento de los indicadores del PGA, la generación de desperdicios, la generación de Aceite Vegetal Usado (AVU) y la generación de residuos sólidos orgánicos al interior de los comedores escolares del programa.

2.1.4 Talento Humano Componente Pedagógico

Para el desarrollo de las acciones del componente pedagógico se requieren los siguientes perfiles:

Tabla 4 Talento Humano Componente Pedagógico

PERSONAL REQUERIDO	NÚMERO DE PERSONAS	PERFIL	ACTIVIDAD
Líder del componente educativo	1	Profesional en Educación, con postgrado en Educación, con experiencia mínima de cuatro (4) años a partir de la expedición del título profesional, con conocimientos de planeación o desarrollo de proyectos en comunidades educativas.	Realizar la planeación y elaboración de documentos guías - fichas técnicas y similares que sean necesarios para la ejecución del componente pedagógico. Coordinar y supervisar el equipo que realiza las actividades del componente pedagógico. Revisar e incorporar en las acciones del marco pedagógico de la SED. Atender las reuniones que surjan para el desarrollo del componente pedagógico con la SED. Hacer seguimiento a las obligaciones contractuales relacionadas con el componente pedagógico. Liderar la elaboración documental del componente pedagógico.
Asistente administrativo	1	Técnico/a en áreas de la administración. Experiencia de un (1) año a partir de la expedición del título.	Organizar y actualizar constantemente la entrega de documentos. Apoyar a los profesionales en los procesos administrativos y pedagógicos que sean requeridos. Apoyar la elaboración, gestión de documentos y requerimientos solicitados por la SED. Apoyar la elaboración de informes de ejecución y seguimiento requeridos por la SED. Las demás actividades que el proyecto le asigne en el marco del objeto contractual.

PERSONAL REQUERIDO	NÚMERO DE PERSONAS	PERFIL	ACTIVIDAD
Profesional actividades pedagógicas	2	Profesional en Nutrición y Dietética con experiencia mínima de tres (3) años con comunidad educativa a partir de la expedición de la tarjeta profesional.	Planear y elaborar documentos que sean necesarios para la ejecución del anexo técnico del componente pedagógico (guías metodológicas, material pedagógico, presentaciones, entregables, entre otros). Apoyar el desarrollo de las acciones lúdico-pedagógicas pertinentes en las IED, para el cumplimiento de lo establecido en el anexo técnico del componente pedagógico. Aplicar encuestas y evaluaciones del componente pedagógico. Desarrollar talleres (sesiones prácticas) de alimentación saludable y preparación de comida saludable, inocua y creativa, de acuerdo con el contexto de la comunidad educativa (Nutricionista Dietista). Acompañar y desarrollar las acciones relacionadas con el fortalecimiento de la cultura alimentaria en grupos étnicos y población rural.
	18	Profesional en Ciencias de la Educación y/o Sociales (antropología, sociologías, psicología, trabajo social, comunicación social, licenciado) con experiencia mínima de tres (3) años a partir de la expedición del título profesional, con conocimientos en trabajo con comunidades educativas.	Planear y elaborar documentos que sean necesarios para la ejecución del anexo técnico del componente pedagógico. Desarrollar las acciones lúdico-pedagógicas pertinentes en las IED para el cumplimiento de lo establecido en el anexo técnico del componente pedagógico. Aplicar encuestas y evaluaciones del componente pedagógico. Acompañar y desarrollar las acciones relacionadas con el fortalecimiento de la cultura alimentaria en grupos étnicos y población rural.
Analista de información	1	Profesional en administración, ciencias económicas, ingeniería industrial o afines, con mínimo dos años de experiencia en manejo de y/o análisis de datos.	Sistematización de información del componente pedagógico. Apoyar la planeación y elaboración de documentos, fichas técnicas y similares que sean necesarios para la ejecución de la evaluación y análisis de resultados del componente pedagógico. Manejo de sistemas de la información

PERSONAL REQUERIDO	NÚMERO DE PERSONAS	PERFIL	ACTIVIDAD
Profesional de resultados	1	Profesional en ciencias de la educación o en ciencias sociales (antropología, sociología, psicología, trabajo social, comunicación social, licenciado o ciencias de la salud o en ciencias económicas o similares con posgrado y experiencia profesional mínima de tres (3) años a partir de la expedición del título profesional, con experiencia en metodologías y análisis mixtos.	Atender a las reuniones que surjan para el desarrollo de las actividades. Analizar las experiencias desde metodologías mixtas. Acompañamientos técnicos en campo para la evaluación de la experiencia pedagógica. Ejecutar los procesos administrativos del área aplicando las normas y procedimientos definidos. Planear y elaborar la documentación necesaria que contenga la revisión y análisis de los cálculos a fin de dar cumplimiento a cada uno de los procesos, logrando los resultados oportunos y garantizando la prestación efectiva del componente pedagógico del SIDAE-SIAT. Manejo de Excel avanzado.
Técnico con formación en cocina o chef para acompañar jornadas familiares.	2	Técnico con formación en cocina, chef o su homologación de experiencia por competencias laborales, con experiencia de dos (2) años en servicios de alimentación a colectividades. Estos profesionales hacen parte de los profesionales de los 6 profesionales del proceso de servicio Tabla 1 Talento Humano mínimo requerido para las etapas de operación.	Desarrollar talleres y sesiones teórico-prácticas en EVS, focalizando en clases prácticas de comida saludable, inocua y creativa de acuerdo con el contexto de la comunidad educativa. Acompañar y desarrollar las acciones relacionadas con el fortalecimiento de la cultura alimentaria en grupos étnicos y población rural.

Nota aclaratoria: Cuando se presente algún cambio en el talento humano, este deberá contar con el seguimiento de las novedades por parte de la interventoría donde el perfil debe ser el mismo solicitado dentro de los estudios previos, con las características mínimas establecidas.

Con respecto al personal que acompañara las acciones de reconocimiento étnico y rural, se realizará concertación con la SED para que dicho personal represente a las diferentes comunidades y su participación dependerá de los acuerdos definidos con las comunidades con reconocimiento étnico.

2.2 SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

En cumplimiento del Decreto 1072 de 2015, Capítulo 6. Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, Artículo 2.2.4.6.1. Objeto y campo de aplicación; la Entidad debe garantizar que el Asociado del convenio cumpla con la normatividad en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente, para ello, el Asociado debe cumplir con la implementación, ejecución y seguimiento de un Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-

SST) ajustado a los términos legales que dispone el Decreto anteriormente citado teniendo en cuenta las siguientes responsabilidades:

- Cumplir con la normatividad legal vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) con base al Decreto Único Reglamentario de Sector Trabajo 1072 de 2015
- Desarrollar e implementar su política en SST y gestionar los riesgos que son objeto del convenio bajo un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)

De esta manera, el Asociado se compromete a garantizar el seguimiento, vigilancia y control de la Seguridad y Salud de todos los trabajadores que hagan parte del convenio sin excepción, por cuanto debe incluir actividades de seguridad industrial, medicina laboral, higiene ocupacional y efectuar la dotación adecuada de los elementos de protección personal que se requieran para la operación en sus diferentes modalidades de entrega, garantizando la higiene e inocuidad de los procesos de producción de los complementos alimentarios.

En cumplimiento de los requisitos mínimos en materia de Seguridad y Salud en Trabajo establecidos en el presente anexo técnico, el Asociado deberá realizar presentación del cumplimiento en mesas de seguimiento realizadas por la Interventoría designada del Programa de Alimentación Escolar con periodicidad mensual, conforme tiempos acordados entre las partes. Es importante indicar que este proceso, establece el cumplimiento de la normatividad vigente en SST y en ningún momento se toma por control y/o auditorias sobre los resultados de la ejecución del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

3 GESTIÓN DE INFORMACIÓN

3.1 GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN Y BASES DE DATOS

El Equipo del Programa de Alimentación Escolar (PAE) de la Secretaría de Educación del Distrito (SED), da cumplimiento al procesamiento y almacenamiento de datos e información originada en el marco de la ejecución del PAE, de tal manera, que permite controlar la información y aumentar la eficiencia en la consecución de reportes requeridos por actores internos y externos.

De esta manera, el Asociado debe cumplir con la estandarización de datos, crear mecanismos que permitan la continua actualización y consulta de la información propuestos desde la entidad.

3.1.1 Recolección de Datos

La Entidad suministrará los formatos y matrices para la recolección de los datos e información originada durante la ejecución del convenio de asociación referente al Programa de Alimentación Escolar, a un (1) día hábil siguiente a la fecha de suscripción del convenio de asociación, los cuales deberán ser remitidos a la Interventoría designada con la periodicidad establecida para su respectiva verificación y aprobación, garantizando los datos e información de atención a las Instituciones Educativas y demás relacionado con el Programa, para ello, el Asociado debe contar con las herramientas tecnológicas y ofimáticas necesarias que garantice la recolección de datos, permitiendo un acceso oportuno y fiable de la información en los tiempos requeridos por la entidad.

De esta manera, las matrices y/o formatos que se requieran para la recolección de datos durante la ejecución del convenio de asociación, serán trasmitidos desde Gestión de información de la entidad y notificadas mediante el Diccionario de Datos PAE, las siguientes son matrices de estricto control y seguimiento por parte de la Interventoría sobre la recolección de datos realizado por el Asociado:

- **Matriz de Suministro Diario:** Matriz que recolecta los datos de entrega de complementos alimentarios diarios en cada una de las Instituciones Educativas por tiempo de entrega, esta matriz debe ser entregada de manera consolidada con todas las novedades administrativas aplicadas a la operación con periodicidad mensual, dentro de los tres (3) primeros días hábiles de cada mes a la Interventoría para proceder para proceder al proceso de conciliación de cantidades y posterior proceso financiero. Los Formatos de Registro de Servicios y demás soportes el quinto (5) día hábil de cada mes.
- **Matriz de Bajas y Adiciones**: Matriz que recolecta los datos de las entregas adicionales de complementos alimentarios realizados en los diferentes comedores escolares o bajas de complementos alimentarios con su debida justificación y seguimiento técnico, esta matriz debe ser entregada de manera consolidada previa validación del proceso técnico de la Interventoría, junto con la matriz de suministro diario dentro de los tres (3) primeros días hábiles de cada mes a la Interventoría y sus respectivos soportes el quinto (5) día hábil de cada mes.
- **Matriz de Mantenimiento**: Matriz que recolecta los datos de mantenimiento de equipos o adecuaciones de servicios públicos (Gas Vanti) correspondientes al comedor escolar, esta matriz debe ser entregada de manera conjunta con la matriz de suministro diario, dentro de los tres (3) primeros días hábiles de cada mes a la Interventoría para proceder al proceso de certificación financiera junto con sus respectivos soportes el quinto (5) día hábil de cada mes.
- **Matriz de Comedores, CDP y sedes SIAT**: Matriz que consolida todos los comedores escolares de la operación del PAE, indicando cuáles de ellos son centros de producción, la capacidad de

procesamiento de alimentos para la distribución del comedor y de los Servicios de Almuerzos Transportados, esta matriz debe ser entregada actualizada con periodicidad mensual.

- **Matriz de dotación de voluntarios y agua de botellón**: El asociado debe presentar con periodicidad mensual la matriz de las dotaciones de elementos de protección personal para los voluntarios en el apoyo de la operación de comedores en sitio y servicios transportados, así como la relación de botellones de agua para uso en los comedores rurales, junto con sus respectivos soportes.
- **Matriz de talento humano del costo logístico asociado a la operación**: El asociado debe presentar con periodicidad mensual la relación del talento humano contratado para la operación de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.
- **Matriz de seguimiento Componente Pedagógico**: el Asociado debe especificar el cronograma de actividades pedagógicas, el cual plantea la proyección de las acciones a realizar en cada una de las IED, y posteriormente le permita a la Interventoría y a la SED dar seguimiento a la ejecución de las actividades contempladas en el anexo técnico del componente pedagógico; razón por la cual, la misma debe ser entregada adjunta a los informes mensuales de las acciones pedagógicas implementadas en las IED.
- Las demás indicadas por la Entidad en caso necesario previa concertación con el asociado.

4 GESTIÓN DE REQUERIMIENTOS DE SUMINISTRO

4.1 CONCEPTOS

Requerimientos de Suministros: solicitudes que reportan las instituciones educativas previo a la entrega del apoyo alimentario en los colegios, y que por tal razón deben ser informadas oportunamente a la SED, con el fin de garantizar su trámite conforme a lo establecido en el artículo octavo de la Resolución 685 de 2018, estas novedades se clasifican de la siguiente manera:

a) **Requerimiento de Ajuste de cupos**: solicitud en la cual la Institución Educativa requiere un ajuste definitivo de cantidades, en los servicios de alimentación escolar autorizados, ya sea por aumento o disminución de la matrícula oficial
b) **Requerimiento Novedad Temporal**: solicitud en la cual la Institución Educativa requiere un ajuste temporal de cantidades, en los servicios de alimentación escolar autorizados y para un día o varios días en concreto. Este tipo de novedades pueden implicar aumentos, disminuciones o cancelaciones totales en los suministros.
c) **Requerimiento de Entrega en Hora Concreta**: solicitud en la cual la Institución Educativa requiere un ajuste temporal o definitivo en el horario en el cual son entregados los servicios de alimentación escolar.
d) **Requerimiento de Entrega en Sitio Concreto:** solicitud en la cual la Institución Educativa requiere que los servicios de alimentación escolar sean entregados de manera temporal o definitiva en un sitio o sede diferente al autorizado. Aplica únicamente para SIAT y Complemento Reforzado, para lo cual el Asociado revisará la logística y de requerir ruta exclusiva, solicitará aprobación a la SED.
e) **Requerimiento de Reubicación**: se presenta cuando la Institución Educativa reporta una novedad temporal de manera extemporánea, es decir, con un plazo menor a los ocho (8) días hábiles establecidos en el artículo octavo de la Resolución 685 de 2018, y, en consecuencia, los servicios de alimentación escolar ya programados deben ser reubicados en otra Institución Educativa con normalidad académica (Aplica para SIAT y Complementos Reforzados).
f) **Requerimiento No Oportuno**: se presenta cuando la Institución Educativa reporta una novedad temporal de manera extemporánea, es decir, con un plazo menor a los ocho (8) días hábiles establecidos en el artículo octavo de la Resolución 685 de 2018, y, en consecuencia, se aplica el "*Protocolo Autorizado para Traslado de Materia Prima, Entrega de Componente Adicional y/o Bajas en Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares (SIDAE)*"[4].
g) **Requerimiento de Contingencia**: el cambio de un suministro de comida caliente a modalidad contingencia, puede presentarse en cualquiera de los siguientes eventos:
    - Daños en la infraestructura del comedor escolar, que impidan la operación de este.
    - Corte de servicios públicos.
    - Marchas, movilizaciones.
    - Medidas sanitarias interpuestas por la SDS sobre el área del comedor escolar.

[4] Se aclara que la SED al inicio del convenio de asociación entregará al asociado el "*Protocolo Autorizado para Traslado de Materia Prima, Entrega de Componente Adicional y/o Bajas en Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares (SIDAE)*".

- Cuando se identifican novedades técnicas asociadas a la calidad e inocuidad de los alimentos, tales como: abombamientos, empaques abiertos, contaminación de tipo físico, químico o biológico, alimentos vencidos, entre otras situaciones que puedan poner en riesgo la salud de los beneficiarios.
- Presencia de Plagas
- Otro tipo de situaciones que deben ser evaluadas previamente con la interventoría y la SED para determinar la connotación de contingencia

h) **Requerimiento Informativo**: se clasifica como informativo todas aquellas solicitudes que la Institución Educativa remite solicitando cambio de menú, o que están asociadas a inquietudes respecto a la operación del Programa:

4.2 GESTIÓN DE REQUERIMIENTOS DE SUMINISTRO

Para la ejecución del Convenio, es necesario tener en cuenta los requerimientos de suministro que a diario se presentan en el Programa de Alimentación Escolar (PAE), y que inciden en la prestación del servicio de alimentación escolar en sus diferentes modalidades de operación, dichos requerimientos están definidos como aquellos que se presentan previo a la entrega del apoyo alimentario en los Colegios, y que por tal razón deben ser informados oportunamente a la SED, con el fin de garantizar su trámite conforme con lo establecido en el artículo octavo de la Resolución 685 de 2018.

Estos requerimientos abarcan todas aquellas solicitudes de los Colegios, asociados a las cancelaciones temporales, parciales o totales del suministro, los ajustes definitivos en el número de complementos alimentarios autorizados, los cambios de horario y sitios de entrega de los servicios de alimentación escolar y la activación de servicios en modalidad contingencia cuando la situación lo amerite.

El proceso de Requerimientos de Suministros del PAE, inicia con la notificación de estos por parte de las Instituciones Educativas, para su posterior análisis y gestión por parte de la SED, y se cierra con la notificación del trámite de la novedad a las partes interesadas (IED, Asociado, Interventoría); por consiguiente, en el evento en que se identifique que el Asociado aplica una novedad sin contar con el respectivo soporte de autorización, ésta será objeto de no reconocimiento en el proceso de certificación mensual que adelante la interventoría y estará sujeta al posterior reconocimiento financiero previa validación de la Entidad.

Las generalidades a tener en cuenta para la aceptación y aplicación de los requerimientos de suministro por parte del Asociado son las siguientes:

a) Los requerimientos asociados a cancelaciones temporales, parciales o totales en el suministro, aumentos temporales, así como los ajustes definitivos en el número de complementos alimentarios autorizados, serán notificados por la SED teniendo en cuenta lo establecido en el artículo octavo de la Resolución 685 de 2018, donde se indica: "*las Instituciones Educativas deberán informar las novedades que conllevan a la cancelación total o parcial del servicio de alimentación escolar, con ocho (8) días hábiles de anticipación y antes de las 5:00 p.m.…";* salvo para la Localidad de Sumapaz, donde por las condiciones de ruralidad, rutas de acceso y distancia entre sedes, tendrá un plazo máximo de 15 días hábiles para la respectiva programación de distribución de materia prima.

b) El Asociado podrá atender las eventualidades relacionadas con cancelaciones temporales, parciales o totales en el suministro, así como aumentos temporales, fuera de los tiempos establecidos hasta el día anterior al servicio, conforme a ello se debe proceder de la siguiente manera:
   i. Trasladar el menú completo correspondiente al día de la ocurrencia de la novedad que alteren la prestación del servicio, a otra posición dentro del ciclo de menú de la misma Institución Educativa, teniendo en cuenta la vida útil de los productos y que las cantidades correspondan a las requeridas para el servicio.
   ii. Realizar intercambios por componentes cuando no sea factible mover el menú completo, dando cumplimiento a la minuta patrón y a la lista de intercambios del presente documento. Lo anterior cumpliendo siempre con los porcentajes y gramajes establecidos en la Tabla 5 Especificaciones Técnicas Nutricionales Tipo A, B, C, D.
   iii. En caso de entregar componente adicional en la preparación, el Asociado debe informar a la IED para su conocimiento. En caso de presentarse alguna novedad, el Asociado deberá informar a la SED para que se realice la gestión respectiva con la IED.
   iv. De no ser posible la ejecución de las anteriores acciones las cuales deben estar debidamente soportadas en el formato de cambios de menú, el asociado deberá realizar gestión y/o traslado de materia prima, evitando dar bajas y generar represamiento en el stock y capacidad de almacenamiento disponible en el comedor.

c) De presentarse situaciones de fuerza mayor[5] que no permitan la entrega de los complementos autorizados y/o rotación de materia prima, materiales e insumos, que en el marco de la ejecución del convenio se presenten y el asociado ya haya adquirido por necesidad de garantizar disponibilidad más allá de los 8 días hábiles definidos en la Resolución 685 de 2018 se presentará en Comité Coordinador, instancia en la cual se definirán las acciones que permitan la entrega y/o rotación de la materia prima, materiales e insumos a que haya lugar.

5 GESTIÓN TÉCNICA Y DE CALIDAD

5.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES

Para la adecuada ejecución del presente anexo se debe mantener comunicación permanente y respetuosa con la Comunidad Educativa, la SED, la Interventoría y el Asociado. A continuación, se describen las especificaciones técnicas generales:

a) El desarrollo de las actividades del presente anexo técnico debe estar enmarcado en las dinámicas propias y necesidades de cada Colegio beneficiario, sin que esto afecte el normal desarrollo del proceso productivo.
b) De acuerdo con lo establecido en la Resolución 685 de 2018, los horarios de servicio de alimentos en el comedor escolar corresponderán con la dinámica y necesidades de cada colegio, sin que esto afecte el normal desarrollo del proceso productivo. La Institución Educativa concertará con el Asociado, previo

[5] Para este caso, se llama fuerza mayor o caso fortuito, el imprevisto al que no es posible resistir, como un fenómeno climático o atmosférico, desastre natural, epidemias, pandemias, entre otros.

al inicio de la operación, los horarios en los cuales se deberá entregar el desayuno y almuerzo a los estudiantes. El seguimiento será realizado por la Interventoría del PAE.

c) El Asociado debe buscar estrategias que favorezcan mantener la dinámica del servicio sin generar retrasos no justificados inherentes a la operación. Las novedades generadas por la Interventoría frente a las desviaciones encontradas en los horarios serán notificadas al Asociado, con el fin de determinar las causas y situaciones que dieron lugar a la novedad y solicitar las acciones a tomar por parte del Asociado.

d) El seguimiento a la dinámica de entrega se hará en cada Colegio cuando se realice el Comité de Alimentación Escolar, para lo cual la Interventoría debe socializar las novedades evidenciadas en las visitas de verificación, seguimiento y las notificadas por el Colegio. La Institución Educativa en conjunto con el Asociado documentará en acta del Comité de Alimentación Escolar las estrategias generadas para mantener el flujo de estudiantes acorde al grupo etario y a los horarios establecidos. El Asociado debe asistir y participar activamente en el Comité de Alimentación Escolar, de acuerdo con la frecuencia establecida por la Institución Educativa.

e) El Asociado debe disponer en cada comedor escolar de la requisición de materia prima, con su cantidad, de acuerdo con el número de servicios autorizados para la minuta establecida, así como la requerida para los operarios del comedor escolar. El asociado procurará que dicha Materia prima esté en el comedor escolar como mínimo el día anterior a su producción.

f) En los casos en donde la interventoría evidencie la falta de materia prima requerida para la elaboración de las preparaciones de acuerdo con el menú establecido y aprobado, se realizará el descuento de acuerdo con la tabla de porcentajes de participación, al faltante de materia prima del alimento y/o ingrediente que no se encuentre en el comedor escolar en el momento de la preparación y/o entrega del complemento alimentario.

g) El Asociado debe asistir y participar en las siguientes mesas técnicas, cada vez que sea convocado por la SED, con la participación de la Interventoría, con el fin de presentar las novedades de la operación:
   i. Nutricional
   ii. Operativa
   iii. Mantenimiento
   iv. Componente pedagógico.

h) El Asociado dará cumplimiento a los aspectos acordados en los comités técnicos coordinadores y en las mesas técnicas de seguimiento que se desarrollen con la SED y con acompañamiento de la Interventoría, los cuales serán verificados por esta última.

i) El Asociado deberá atender las indicaciones o requerimientos escritos que haga la SED y la Interventoría del convenio, dentro de los siete (7) días hábiles posteriores a la indicación o requerimiento, sin perjuicio del carácter urgente de estos, así mismo, el Asociado podrá solicitar a la Interventoría prórrogas de las cuales deberá remitir copia a la SED.

j) A los quince (15) días hábiles previos a la finalización del convenio, el Asociado debe presentar un informe de las lecciones aprendidas frente al componente técnico, administrativo, financiero y jurídico de la ejecución, de acuerdo con el esquema concertado por la SED y el Asociado, para lo cual se realizará Comité Técnico Coordinador.

k) El Asociado del convenio vigente deberá publicar en el área social del comedor escolar, en un lugar visible a la comunidad educativa, la ficha técnica de información del PAE en cada sede educativa

beneficiaria de comida caliente preparada en sitio y almuerzo transportado de acuerdo con lo señalado en la resolución No. 0335 de 2021, expedida por la UApA, de conformidad con lo establecido en el anexo de participación ciudadana y conservando la imagen institucional de la Alcaldía Mayor de Bogotá

i. Para la modalidad SIAT esta ficha deberá ser publicada en un lugar visible para la comunidad educativa, el cual será concertado en cada sede beneficiaria.
ii. El Asociado deberá revisar mensualmente si hay algún cambio definitivo en la información consignada en la ficha, para lo cual procederá a su actualización y publicación dentro de los primeros diez (10) días calendario del siguiente mes de presentarse la novedad.
iii. El Asociado deberá presentar a la SED la propuesta de este documento máximo a los diez (10) días calendario posterior a la firma del acta de inicio, para su aprobación en Comité Técnico Coordinador. Una vez aprobado por parte de la SED, este documento deberá publicarse en cada una de las sedes educativas, máximo a los diez (10) días calendario posterior a su aprobación.

l) El ciclo de menús aprobado debe publicarse máximo a los diez (10) días calendario posterior a su aprobación por parte de la interventoría en cada una de las sedes educativas con SIDAE y beneficiarios de SIAT, en un lugar visible (área social del comedor escolar para complemento alimentario entregado en sitio, para la modalidad de SIAT, se definirá con el colegio su ubicación) para toda la Comunidad Educativa. La información debe estar publicada en un tamaño mínimo de hoja de 60x45 cm, en donde contenga la información de los 20 menús legibles, uno para cada tiempo de comida.

m) El Asociado deberá publicar, en un lugar visible para toda la Comunidad Educativa, el horario de atención de cada tiempo de comida en cada una de las sedes educativas con SIDAE y beneficiarios SIAT, una vez se publique la Ficha Técnica de información del PAE.

n) En las sedes educativas en donde funcionen las cocinas móviles y/o en las Instituciones Educativas que cuenten con dotación de equipos similares a los de cocina móvil, se deberá entregar variedad en las preparaciones utilizando métodos de cocción con calor húmedo (vaporización, rehogado, blanqueado, escalfado, salteados, estofar, entre otros) y métodos de cocción con calor seco (gratinado, parrilla, fritos, asado, horneado, hervido, a la plancha, cocido a fuego lento, entre otros), teniendo en cuenta los equipos de cocinas disponibles.

o) Para ensaladas y jugos o sorbetes elaborados con pulpa de fruta o con fruta natural de pulpa de fruta, en el momento del servido se debe garantizar temperaturas entre 0°C y 10 °C y/o tiempo de exposición al ambiente que no supere los 30 minutos, evitando la presencia de hielo o escarcha. El Asociado debe garantizar estas condiciones a través de su sistema de calidad con el fin de no afectar la aceptabilidad de la preparación.

p) En caso de ser requerido, el Asociado puede ofertar otras áreas de proceso, que cumplan con las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente y con las estipulaciones contenidas en el presente anexo.

q) Para la presentación del informe mensual en el aspecto nutricional, para los complementos alimentarios entregados a través de comedores escolares (incluyendo cocinas móviles) y centros de producción, la Interventoría presentará los resultados encontrados que resultan del número de muestreos de gramajes establecidos por la SED, realizados en cada tiempo de comida (desayuno, almuerzo), por cada tipo de ración (A,B,C,D) por cada componente de menú (bebida, alimento proteico, tubérculo, cereal, verdura, fruta, jugo, entre otros), por cada uno de los macronutrientes y la energía

en el ciclo de 20 menús aprobados por Interventoría, en su orden consecutivo. Así mismo, el informe deberá contener los resultados de cada visita del periodo analizado. En caso de presentarse situaciones de fuerza mayor (desabastecimientos de alimentos por diferentes razones y que sean ajenas al asociado), se revisaran y se analizaran para su manejo en comité coordinador

r) Al inicio del convenio, se dará a conocer al Asociado los lineamientos de seguimiento a la ejecución.
s) En caso de presentarse eventualidades que afecten el normal abastecimiento de los alimentos, se evaluarán las posibles estrategias de servicio en Comité Técnico Coordinador.
t) En caso de presentarse novedades con la asistencia de los estudiantes en los cierres de período escolar (meses de junio y noviembre y/o a finalizar el convenio) o situaciones de fuerza mayor que impidan ejecución regular del convenio y que afecten el consumo de alimentos dispuestos para la operación, el Asociado presentará a la SED en Comité Técnico Coordinador una propuesta que incluya la información referente a cantidades de materia prima, fechas de vencimiento de los alimentos y/o productos para agotar existencias de materia prima adquirida en el marco del convenio de asociación cumpliendo con la programación de componentes y gramajes establecidos en la minuta patrón para su revisión y aprobación por este comité.
u) Para la entrega de apoyos alimentarios en Sumapaz, se debe tener en cuenta lo contenido en este anexo técnico y lo establecido en el Apéndice 1.
v) El Asociado en cada comedor escolar, debe disponer de un lugar que garantice la seguridad y custodia del equipo de medición utilizado por la Interventoría para el control de gramaje.
w) Durante el calendario escolar se presentan diferentes momentos en donde los estudiantes realizan ingreso a las IED después de un receso escolar. Para estos ingresos el PAE, ha definido la entrega de menús diferentes a los establecidos en el ciclo de menús regular, los cuales darán cumplimiento únicamente a los gramajes establecidos en la Tabla 6 Minuta patrón Complemento alimentario Desayuno y Tabla 9 Minuta Patrón Complemento Alimentario Almuerzo, encontrando:

-**Menú de apertura de un comedor escolar**: corresponde a un menú novedoso, es la puerta de entrada a los menús de SIDAE, en donde los estudiantes conocen las dinámicas propias del comedor, así como las preparaciones que van a recibir de manera regular en su IED. En este sentido se requiere la entrega de un menú novedoso en presentación de los alimentos y/o preparaciones.

-**Menú de bienvenida**: corresponde a un menú que retoma una vez terminado el receso escolar la alimentación escolar en las IED. En este sentido debe ser un menú conformado por aquellas preparaciones de mejor aceptabilidad que se pueda ofrecer para generar expectativa al estudiante para retomar diariamente su alimentación escolar.

Los menús anteriores, serán concertados entre las partes previo a su entrega con un tiempo adecuado para la adecuada programación y no pueden ser cambiados o modificados una vez se establezcan y se aprueben por parte del PAE. Lo anterior para mantener las características descritas y una buena aceptabilidad por parte de los estudiantes beneficiarios.

5.2 ESPECIFICACIONES COMPONENTE NUTRICIONAL

De acuerdo con la resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Protección Social, por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes - RIEN para la población colombiana, y

en cumplimiento de la normatividad vigente frente a los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar –PAE, la Secretaría de Educación del Distrito define la recomendación de energía y nutrientes para los tipos de ración A,B,C,D para los tiempos de servicio desayuno y almuerzo. Por lo anterior se define un aporte de Energía para el desayuno de 22% y para almuerzo de 30% del requerimiento diario para cada grupo de edad.

A continuación, se presenta en la Tabla 5, la distribución de gramajes y distribución porcentual de macronutrientes por grupo etario.

Tabla 5 Especificaciones Técnicas Nutricionales Tipo A, B, C, D.

	DESAYUNO					ALMUERZO			
Tipo de ración.	**Requerimiento de Energía Total Calorías/día**	**Requerimiento de Energía 22%**	**Proteína**	**Grasa**	**Carbohidratos**	**Requerimiento de Energía 30%**	**Proteína**	**Grasa**	**Carbohidratos**
			19%*	**25-35%**	**50-65%**		**19%***	**25-35%**	**50-65%**
Tipo A (3 a 5 años)	1105	243	11,5	6,8 - 9,5	30,4 - 39,5	332	15,7	9,2 - 12,9	41,4 - 53,9
Tipo B (6 a 9 años)	1450	319	15,2	8,9 - 12,4	39,9 - 51,8	435	20,7	12,1 - 16,9	54,4 - 70,7
Tipo C (10 a 13 años)	1978	435	20,7	12,1 - 16,9	54,4 - 70,7	593	28,8	16,5 - 23,1	74,2 - 96,4
Tipo D (14 a 17 años)	2428	534	25,4	14,8 - 20,8	66,8 - 86,8	728	35,6	20,2 - 28,3	91,1 - 118,4

*El porcentaje de aporte de proteína se calcula sobre el 19% del valor calórico total definido para cada grupo de edad, sin embargo, para la adecuación nutricional el asociado deberá garantizar mínimo el 15% del valor de proteína en todos los tipos, superando el valor absoluto definido en los lineamientos de la UApA.

Nota: Los valores de la Tabla 5 son calculados por la Secretaría de Educación del Distrito, Programa de Alimentación Escolar, 2022 con fundamento en la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y la adaptación propia (actividad física leve) de los Lineamientos definidos en la Resolución 335 de 2021 expedida por la Unidad Especial de Alimentación Escolar.

5.2.1 Ciclo de Menú

Para la planificación de los ciclos de menús se consideró la disponibilidad de alimentos regionales, la cultura alimentaria, los hábitos, costumbres alimentarias saludables y de la región, así como, los grupos de edad a atender y sus gustos y preferencias a fin de favorecer el consumo de los menús programados. El ciclo de menús diseñado se presenta en los Apéndices 4 al 8 del presente anexo técnico.

Se deben tener en cuenta los siguientes aspectos y especificaciones:

a) La planeación de las preparaciones y de los menús debe contemplar los alimentos e ingredientes propios, acorde con la cultura alimentaria, respetando los hábitos alimentarios y fomentando sus tradiciones, de acuerdo con el grupo de edad. Así mismo, debe ser variado y garantizar características organolépticas acordes a su preparación. El menú y las preparaciones (desayuno y/o almuerzo) en su integralidad deben presentar características visuales y de combinación de sabores agradables y colores. Lo anterior, con el fin de favorecer el consumo del menú por parte de los estudiantes.
b) Los ciclos de menús definidos por la SED y presentados por el Asociado, podrán ser ajustados por la SED durante la ejecución del convenio, teniendo en cuenta la no aceptabilidad de una o algunas preparaciones o alimentos. Lo anterior, en concordancia con el reporte de la Interventoría o el seguimiento territorial de la SED y sin afectar la estructura de costos.
c) El Asociado debe cumplir con la variedad en los alimentos y preparaciones correspondientes al ciclo establecido por la SED, de acuerdo con las especificaciones técnicas para la minuta patrón de cada tiempo de comida y componente de alimento definidas en el presente documento y en los ciclos de menús anexos.
d) El Asociado debe presentar al inicio del convenio el ciclo de menús suministrado por la SED con todas las especificaciones contenidas en el presente anexo relacionadas con minuta patrón y análisis nutricional, para desayuno (20 menús) y para almuerzo (20 menús). Su revisión y validación se realizará por parte de la Interventoría o en ausencia de la Interventoría, estará a cargo de la Dirección de Bienestar Estudiantil de la SED. Teniendo en cuenta que procede verificación y validación del ciclo de menús por parte de la interventoría y/o SED, se establece que el ciclo de inicio de operación se implementará de acuerdo con los anexos publicados por la SED mientras se surte tal revisión y validación.
e) Para la verificación y validación de los ciclos de menús el Asociado debe presentar los siguientes documentos: Ciclo de menús suministrado por la SED, análisis nutricional de cada menú por tipo y tiempo de comida, recetas estandarizadas de cada preparación (debe incluir peso bruto, peso neto, peso servido por tipo y procedimiento de preparación) o alimentos en medio físico y magnético (Excel) y fichas técnicas de los productos de acuerdo con la información mínima establecida por la Entidad, a la Interventoría con copia a la SED, el día de la firma del acta de inicio. Las preparaciones que se establecen para cada submodalidad se manejarán como intercambio de la preparación inicial o base del ciclo de menús de referencia.

   Adicionalmente, el Asociado debe entregar el listado de alimentos que se analizaron con ficha técnica de producto, con su respectiva ficha técnica y soporte bromatológico, lo cual será verificado por la Interventoría, en donde tomará como referencia el resultado bromatológico con relación al reporte de la ficha técnica. Al realizar está revisión los datos deberán coincidir con lo reportado en el análisis bromatológico. Así mismo el asociado empleara para el análisis nutricional los factores de conversión

de crudo a cocido definidos en el apéndice 12 para efectos del seguimiento a realizar por parte de la Interventoría. Para el inicio del suministro de complementos alimentarios rurales y Sumapaz, el Asociado dará cumplimiento al ciclo de menús publicado por la SED de acuerdo con las preferencias manifestadas por los estudiantes y las preparaciones ofrecidas que han surgido en los comités de alimentación escolar que se realicen en las Instituciones Educativas rurales, así como lo surgido a través de los encuentros de saberes con la comunidad rural. En este sentido, el Asociado podrá incluir, entre otros, los siguientes alimentos, para desayunos: huevo en diferentes preparaciones, caldo de carne o pollo con cilantro, changua, arepa con queso, ensalada de frutas, agua de panela, bebidas calientes, envueltos, entre otros; y para almuerzo: arroz con pollo, pollo sudado, pollo asado, carne asada, papa chorreada, yuca, variedad de sopas, guacamole y ensaladas de mezclas de verduras con frutas, entre otros. Lo anterior, de acuerdo con lo establecido en las frecuencias de la minuta patrón.

En los Colegios rurales y de la Localidad de Sumapaz, se realizará seguimiento por parte de la institución educativa, y en donde la interventoría 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 anterior, será llevado a mesa técnica nutricional para evaluar la viabilidad de cada petición. La inclusión de alimentos nuevos que no se encuentren en la minuta patrón, ni en la tabla de intercambios, se analizará para definir gramajes de acuerdo con los tipos A, B, C, D y su inclusión se dará sin generar afectación de la estructura de costos ni en su aporte nutricional.

f) Los ciclos de menús a presentar corresponden a las modalidades de Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares (SIDAE) y Servicio Integral de Almuerzos Transportados (SIAT), en donde se incluyen por intercambios las preparaciones para las siguientes submodalidades: Comida Caliente Rural (CCR), Comida Rural Urbano (CRU), Comida Caliente con Horno (CCH), y Servicio Integral de Almuerzos Transportados Interna (SIATi), además de los ciclos de menús especiales, ciclos de contingencia temporal, contingencia prolongada, complementos reforzados, complementos alimentarios (am-pm) y fines de semana donde aplique.
g) Durante el convenio se desarrollarán acciones para continuar con la inclusión progresiva de alimentos y/o preparaciones de la Bogotá rural y con enfoque étnico de acuerdo con lo definido en los apéndices para lo cual se requiere la gestión y/o documentación y comunicación del asociado en los aspectos operativos, administrativos y logísticos entre otros que haya lugar para su viabilidad y efectiva inclusión.
h) Los documentos señalados en los ítems e y f referidos a presentación de ciclos de menús deberán ser elaborados, presentados y firmados por un profesional en Nutrición y Dietética, contratado por el asociado, que posea matrícula profesional expedida por la entidad competente, y que esté inscrita en el RETHUS.
i) Para el cálculo de la composición nutricional de los menús en todas las variaciones de suministro, se debe utilizar la tabla de composición de alimentos colombianos del ICBF 2018 preferiblemente; sin embargo en caso de ser necesario se podrán usar las versiones 2015, 2005 y 1978; en el suceso que un alimento no se encuentre dentro de dichas tablas, el Asociado suministrará a la Interventoría las fichas técnicas del alimento, en la que se especifique la información nutricional del mismo, con soporte de laboratorio del análisis bromatológico.

En el análisis nutricional correspondiente debe aparecer la nota aclaratoria donde se especifique el alimento, el código y la fuente. Para registrar el nombre del alimento, se debe indicar el nombre que se encuentra junto al código del alimento y de ser necesario se puede registrar el subgrupo al cual pertenece.

Para el reporte de grasas saturadas, grasas trans, sodio, fibra, azúcares simples, azúcares adicionados, hierro y vitamina A de los alimentos que contengan esta información en tabla de composición de alimentos ICBF y/o en soporte bromatológico del proveedor, tablas oficiales de composición a nivel mundial y resultados de investigaciones en alimentos, la Interventoría debe verificar que cada uno de estos nutrientes anteriormente descritos se encuentren reportados en el análisis nutricional suministrado por el Asociado.

j) Con el fin de evitar la concentración de compra en un mismo proveedor con el consecuente riesgo de incumplimiento por parte del Asociado y no suministro del alimento afectando el cumplimiento del menú aprobado por la Interventoría y el posterior reporte de la novedad, el Asociado deberá contar con mínimo dos proveedores para todos los alimentos que componen los menús, con especial atención en el producto pulpas de fruta y derivados de cereal. En caso de presentarse novedad con algún producto, el asociado presentará en el comité coordinador lo respectivo para definir acciones.
En los casos en que se cuente con más de dos proveedores para la entrega de un producto, el análisis nutricional se deberá efectuar con la marca de materia prima que presente el menor aporte calórico para el alimento; excepto para los lácteos y derivados, en donde se tendrá en cuenta el aporte proteico de menor valor.
En los casos en el que el asociado incluya un nuevo proveedor de alimento, deberá realizar una prueba organoléptica con asistencia de interventoría y profesionales de la SED, con el fin de evaluar en conjunto las características organolépticas del alimento. En ningún caso el asociado podrá utilizar alimentos de proveedores nuevos sin haber realizado la prueba para validación conjunta. Dicha prueba se aplicará a los productos concertados previamente entre la SED y el asociado.
En la planeación y entrega de los ciclos de menús no se permite la entrega del mismo alimento en el desayuno y en el almuerzo del mismo día (ejemplo: pollo al desayuno y pollo al almuerzo) y la misma fruta (ejemplo: mango al desayuno y mango al almuerzo). Lo anterior debido a que los estudiantes de jornada única, atención integral a la primera infancia y jornada extendida reciben desayuno y almuerzo en la Institución Educativa, a excepción de la ruralidad y la Localidad de Sumapaz debido a la logística de entrega de la materia prima en la cual se procurará la no repetición considerando la importancia de la variedad en la alimentación de la población escolar.

k) Para la validación del ciclo de 20 menús, se tendrán en cuenta las siguientes consideraciones:
   - Para el seguimiento relacionado con la verificación del aporte promedio de Energía y del porcentaje del Valor Calórico Total de macronutrientes de los menús suministrados se tendrá en cuenta el conteo para los 20 menús suministrados, y para la aplicación y verificación de las frecuencias de cada uno de los alimentos descritos en la minuta patrón, el ciclo se subdividirá por cada cinco menús ofrecidos de manera secuencial para dar variedad a las preparaciones favoreciendo la aceptabilidad por parte de los estudiantes, además de realizar un aporte de nutrientes equilibrados.
   - Se debe cumplir con las frecuencias establecidas por cada 5 menús, teniendo en cuenta la manera secuencial en la cual el Asociado presentó el ciclo de menús (basado en el ciclo publicado por la

SED) y el cual es validado por la Interventoría. En caso de presentar novedades relacionadas con abastecimiento de alimentos, el asociado informará a la SED allegando los respectivos soportes o documentos en donde se evidencie dicha novedad. En estos casos y otros excepcionales se analizará y de acuerdo con la situación el comité coordinador podrá realizar aprobación.

l) Los ciclos de menús serán validados al inicio del convenio por parte de la Interventoría, así como los cambios que se vayan generando mensualmente, los cuales deben ser reportados y conceptuados para validación por la interventoría. Lo anterior se constituye en la base de la operación del servicio para garantizar el cumplimiento de los requerimientos nutricionales por grupo de edad, calidad de los alimentos entregados en el ciclo, frecuencias y variedad. Sin embargo, la SED podrá requerir un cambio en una preparación, alimento, variedad del alimento, producto o menú, de acuerdo al documento de instrucciones para notificación de preparaciones no aceptadas (apéndice correspondiente), así mismo, en caso de presentarse baja aceptabilidad de alguna preparación por parte de los estudiantes debidamente documentada por la Interventoría en mesa técnica nutricional, se podrá retirar o modificar la preparación, por lo que el Asociado deberá presentar el ciclo de 20 menús validado inicialmente con la inclusión de la preparación nueva o ajustada para la validación por parte de la Interventoría, el cual deberá ser presentado máximo a los 3 días hábiles contados a partir de la notificación en mesa técnica nutricional.

El Asociado debe efectuar el ajuste al ciclo, de acuerdo con lo concertado en mesa técnica nutricional. La preparación, alimento o ingrediente no aceptado no podrá incluirse posteriormente en el ciclo de menú.

m) De acuerdo con lo señalado en la resolución 335 de 2021 el Ciclo de menús hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinados de días, los que se repiten a lo largo de un periodo.

Por tanto, el ciclo de menús se define como la planeación de una serie de preparaciones y/o alimentos durante un tiempo determinado que para el caso de PAE corresponde a 20 menús para desayuno y 20 para almuerzos, que van rotando en su entrega a los estudiantes de manera consecutiva del menú 1 al 20, comenzando nuevamente por el menú 1, esta consideración define que obligatoriamente sea cíclico por lo que el ciclo de 20 menús aplicará para días calendario escolar sin omitir los menús planeados, de tal manera que, para días festivos y menús especiales, el menú asignado en el ciclo regular, se entregará un día posterior, como se presenta en el ejemplo:

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes festivo	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Menú 1	Menú 2	Menú 3	Menú 4	Menú 5	Menú ninguno	Menú ninguno	Menú ninguno	Menú 6	Menú 7	Menú especial	Menú 8

La frecuencia establecida aplica para el ciclo de 20 menús (días calendario escolar) sin que los menús especiales, eliminen la entrega del ciclo planeado de manera consecutiva. Teniendo en cuenta las condiciones logísticas y particularidades en la Localidad de Sumapaz para la entrega de materia prima e insumos, se permitirá la rotación de menús aprobados de manera no consecutiva, sin que estos afecten el cumplimiento de los parámetros nutricionales y frecuencias definidos en el presente anexo, así como los aportes promedio de Energía y nutrientes. Lo anterior deberá ser reportado a la interventoría para su respectivo seguimiento.

En los casos en los que los menús contengan leguminosas o preparaciones que requieren un alistamiento el día anterior, y este coincida con un domingo o festivo, el asociado podrá cambiar la posición del menú completo con los menús correspondientes a esa semana o de la preparación que requiere alistamiento el día anterior. En los casos en donde se cambie la posición completa del menú, el asociado deberá asegurar que la frecuencia de los componentes del menú no se ofrezcan de manera consecutiva, originando repetición de la misma preparación El asociado, previamente a su entrega deberá informar a la interventoría para el respectivo seguimiento.

n) La Interventoría revisará el cumplimiento de la totalidad de aspectos nutricionales como ciclo propuesto, análisis químico de Energía, carbohidratos, proteínas y grasas, rangos de gramajes y porcentajes establecidos en la Tabla 5, para cada tipo y grupo etario por macronutrientes, promedio de porcentaje de aporte de Energía y macronutrientes para el ciclo de 20 menús.
Así en el componente nutricional al Asociado se le evaluará el cumplimiento de los siguientes aspectos:
   - Ciclo de menús.
   - Cumplimiento de minuta patrón.
   - Cumplimiento de aporte nutricional: Energía y macronutrientes (proteína, grasa y carbohidratos) determinando el promedio para los 20 menús en cada tiempo de comida y por cada grupo de edad, de acuerdo con lo establecido en la Tabla 5 Especificaciones Técnicas Nutricionales Tipo A, B, C, D.
     Por otra parte, la presentación del plato deberá ser colorida, y agradable a la vista, manteniendo la organización de las preparaciones en la bandeja o plato establecida por el asociado, con el fin de mantener una presentación y entrega unificada en todas las IED.

o) Durante toda la ejecución, el Asociado deberá presentar mínimo 5 nuevas preparaciones o alimentos para el ciclo diferente a los menús especiales, para lo anterior no aplican productos industrializados, solo alimentos preparados en el comedor escolar. Dichas preparaciones se deberán suministrar durante la ejecución del Convenio, iniciando en el segundo mes de ejecución, con la entrega de la primera preparación y de acuerdo con el tiempo de convenio se acordará las siguientes entregas en los meses posteriores. Durante la ejecución del convenio, aquellas preparaciones que tuvieron buena aceptabilidad por parte de los estudiantes serán tenidas en cuenta para su inclusión dentro del ciclo de menús de este convenio.
Antes de incluir una nueva preparación y/o alimento al ciclo de menús, se debe realizar un análisis de aceptabilidad en un grupo poblacional escolar de un colegio seleccionado por la SED y el Asociado, con acompañamiento mínimo de un integrante del equipo de Alimentación Escolar, y un profesional de Interventoría. Lo anterior acorde con lo establecido en el Formato prueba sensorial.

p) En el caso que el Asociado presente propuesta con alimentos nuevos e innovadores cuyos gramajes no se encuentren establecidos en la minuta patrón, se evaluará en mesa técnica nutricional para generar la respectiva aprobación y autorizar la realización de la prueba organoléptica con los estudiantes y personal de la Interventoría y de la SED, para definir la inclusión del alimento en la minuta. Lo anterior sin perjuicio del costo de la ración previamente definida para cada grupo etario y modalidad de entrega.

q) Todas las preparaciones que se incluyan en el ciclo de menús para cada submodalidad deben contar con las recetas estandarizadas, incluyendo las nuevas preparaciones que se autoricen en el marco de la mesa técnica nutricional, las cuales deben estar en medio físico (opcional) y digital debidamente

organizadas en una carpeta a disposición del personal operativo, Interventoría, SED y/o entes de control para su respectivo seguimiento en cada comedor, cocina móvil y centro de producción. Las recetas de estandarización de cada una de las preparaciones deben entregarse a la Interventoría en medio físico y magnético (Excel) con copia a la SED con el ciclo de menús para validación. La Interventoría verificará el cumplimiento de la utilización de la receta estándar por parte del Asociado. Este documento (Excel) debe presentar mínimo la siguiente información:

- Tiempo de comida.
- Nombre de la preparación.
- Nombre del alimento.
- Código del alimento: se debe utilizar preferiblemente la tabla de composición de alimentos colombianos del ICBF 2018, en el caso que un alimento no se encuentre dentro de dichas tablas, el Asociado suministrará a la Interventoría las fichas técnicas de estos alimentos o podrá analizar tablas de ICBF anteriores.
- Peso bruto por alimento y por tipo (A, B, C, D).
- Peso neto por alimento y por tipo (A, B, C, D).
- Peso bruto total requerido por beneficiario.
- Procedimiento para la preparación.
- Factor de absorción (agua/aceite).
- Factor de cocción.
- Cuando se incluya una modificación a una receta previamente establecida o se genere una nueva preparación, se requiere que dicha receta se socialice al interior de las operaciones y se incluya en físico (opcional) y magnético (Excel) mínimo con una semana de anticipación antes de suministrar la preparación, con el fin de elaborar la preparación bajo el conocimiento de la receta estandarizada por parte de los colaboradores en cada IED; excepto cuando se presenten casos fortuitos o novedades con la materia prima debidamente justificadas, para lo cual se podrá realizar el intercambio del alimento de la preparación inicial, donde se mantiene el procedimiento aprobado por la interventoría al inicio del convenio.

r) El Asociado deberá contar en cada comedor escolar, cocina móvil y centro de producción con los utensilios para la estandarización en el servido de las raciones por tiempo de comida (desayuno, almuerzo), tipo (A, B, C, D) y componente (bebida, alimento proteico, cereal, tubérculo, verdura, fruta, jugo, entre otros), así como utensilios y menaje específicos para la entrega de ciclos de menús diferenciales como alteraciones en la deglución u otras condiciones, en 5 IED que lo requieran por particularidades de su población.

s) A los cinco días hábiles de la firma del acta de inicio, el Asociado debe presentar a la Interventoría y a la SED la muestra de los utensilios estandarizados a emplear para el servido de los componentes que conforman la ración por tipo (A, B, C, D) y tiempo de comida (desayuno y almuerzo) con un documento elaborado por el Asociado que describa las características de estos. Lo anterior será presentado por el Asociado máximo a los cinco (5) días hábiles contados a partir de la fecha de firma del acta de inicio.

t) Las nuevas preparaciones que se aprueben y se integren al ciclo de menús, deben entregarse con la respectiva receta estándar de la preparación con todo lo descrito en el literal q, del numeral 5.2.1 ciclos de menús.

u) El Asociado debe garantizar que en cada servicio se encuentren y se utilicen las cantidades de materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios autorizados y tipo de menú, más las cantidades para muestras microbiológicas y organolépticas, más las cantidades adicionales asumidas por el Asociado para sus operarios, lo cual debe corresponder a lo registrado en la requisición y estará a disposición de la Interventoría para su verificación.

v) Los alimentos utilizados en los guisos y aderezos naturales que se adicionan a los alimentos proteicos, verduras, hortalizas y RTP para mejorar las características organolépticas de las preparaciones, se deberán tener en cuenta para el análisis nutricional de los menús. En la primera mesa nutricional, el Asociado debe presentar el % de participación de los aderezos por preparación y tipo.

w) Si durante la ejecución se identifica una o más preparaciones que por sus características organolépticas no sean aceptadas por parte de los estudiantes (bajo consumo, alto desperdicio, observación directa de la SED, observación directa del Asociado, seguimiento de la Interventoría o quejas de la Comunidad Educativa), se debe reformular o suspender de manera definitiva dicha preparación. La fecha de cambio de la preparación se definirá en mesa técnica nutricional.

x) El peso neto debe utilizarse para el análisis químico del ciclo de menús, el cálculo de la compra de los alimentos debe determinarse con base en el peso bruto mediante el factor de corrección de parte comestible de los alimentos definido en la tabla composición de alimentos y el porcentaje de pérdida según el tipo de alimento (por factores como el almacenamiento, producción, entre otros), y para procesos de supervisión se empleará el peso neto, bruto y servido (ver apéndice correspondiente).

y) Para realizar el análisis nutricional de los menús se debe tener en cuenta:
   - Cumplimiento de las Especificaciones técnicas nutricionales Tipo A, Tipo B, Tipo C, Tipo D. establecidas en la Tabla 5 del presente anexo técnico.
   - Cumplimiento de los pesos establecidos en la minutas patrón Tabla 6 y Tabla 9 que se incluyen en el presente anexo técnico de acuerdo con la verificación establecida en las especificaciones técnicas generales.
   - Para efectos del análisis nutricional de los menús, se deben realizar los siguientes reportes así:
     - Calorías en números enteros.
     - Proteína, grasa y carbohidratos con máximo 1 cifra decimal.
     - Para efectos de aproximación a números enteros o de la primera cifra decimal se establece que valores iguales o superiores a 0.50 se aproximan al número superior (Ej.: 420,8 se expresa como 421 y 0.87 se expresa como 0.9) y valores de 0.49 o menores se reducen al número inferior (Ej.: 322,2 se expresa como 322 y 1.63 se expresa como 1.6). Lo anterior aplica a la composición química de los menús.

z) Con el fin de garantizar los gramajes y la buena presentación de los alimentos en el momento del emplatado, se debe contar de manera obligatoria con el plato muestra por tipo (A, B, C, D), emplear los utensilios específicos para el servido de los alimentos, evitar la mezcla de estos, organizándolos de forma tal que se vean atractivos, así como la adecuada cantidad de salsa o vinagreta según lo establecido en la estandarización de la receta de la preparación. Así mismo, se sugiere al asociado, realizar un control de gramajes (mínimo 3 – 4 veces por tipo) teniendo en cuenta el número de servicios, y en diferentes momentos de la entrega del complemento alimentario.

aa) Dentro del proceso de mejoramiento organoléptico de algunas preparaciones que se ofrecen dentro del ciclo de menús tanto para desayuno como para almuerzo se analizarán en mesa técnica nutricional los ajustes a los que haya lugar de las preparaciones, menús y ciclo de menús que sean intervenidos

en este proceso. La interventoría debe realizar seguimiento y acompañamiento en este proceso y presentar el respectivo informe en cada mesa que sea convocada.

bb) La SED podrá requerir un cambio en una preparación, alimento, variedad del alimento, y/o producto, sin perjuicio del costo de la ración establecido para cada tipo. Lo anterior, considerando la baja aceptabilidad o la necesidad de atender requerimientos en la población educativa.

cc) Los alimentos y/o preparaciones como parte del reconocimiento étnico y rural, deben ser incluidas en el ciclo de menús regular de acuerdo con las validaciones dadas por la comunidad representante de estas etnias, en términos de utilización de los ingredientes, alimentos, formas de elaboración y cocción, previa validación operativa. Su entrega se debe realizar en mínimo 30 colegios en atención a los compromisos de la Política pública de cada comunidad étnica.

dd) Durante la vigencia del convenio, el asociado deberá entregar mínimo 1 vez en el mes alguna de las siguientes preparaciones que fueron validadas por las comunidades étnicas:

Preparaciones raizales	Preparaciones palenqueras	Preparaciones Afrodescendientes
Frijoles con cerdo y glumpins	Mazamorra de plátano	Arroz con coco
Torta de ahuyama / zapallo	Cerdo guisado	Patacón
Bebida flor de Jamaica	Ensalada payaso	
Arroz con coco		
Ensalada verde		

Con relación a la inclusión de preparaciones rurales, el asociado deberá basarse en las pruebas realizadas para la inclusión de las siguientes preparaciones en los ciclos de menús de la submodalidad Comida Caliente Rural CCR:

Preparaciones rurales
Mute
Puchero
Mielmesabe
Sorbete de curuba
Bocadillo con queso campesino

Es importante que el asociado tenga en cuenta la programación de un menú étnico para las conmemoraciones de los pueblos raizal, palenquero, Rrom, comunidades afrodescendientes, entre otras de acuerdo con las fechas representativas de estos pueblos:

- 8 de abril - Día internacional del pueblo Rrom
- 21 de mayo Día de la Afrocolombianidad (Afrocolombianos, raizales, palenqueros)
- 1 de agosto - Día Nacional del Raizal
- 9 de agosto: Día internacional de los pueblos indígenas
- 12 de octubre- Día de la Raza

ff) La inclusión durante el convenio de preparaciones étnicas y/o rurales que surjan de las necesidades de la población beneficiaria podrán ser intercambiadas de acuerdo con el listado de intercambios del presente anexo, según el grupo de alimentos al que pertenezca el alimento a incluir teniendo en cuenta los gramajes establecidos en la minuta patrón.

5.2.2 Minuta Patrón

5.2.2.1 Especificaciones Generales

La minuta patrón se define como la lista de preparaciones que conforman un complemento alimentario; incluye los componentes de los alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de Energía y nutrientes por tipo establecido para cada grupo etario; describe las medidas, y cantidades (sólidos y líquidos) de los alimentos y corresponde al punto de partida para la programación de menús.

Esta herramienta establece los parámetros a seguir como son: distribución por tiempo de consumo, componente de alimentos, cantidades, peso neto, aporte y adecuación nutricional de Energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo con el tiempo de consumo y tipo de preparación.

5.2.2.2 Minuta patrón del desayuno

La minuta patrón del desayuno para los tipos A, B, C, D, la conforman los siguientes componentes:

- Bebida con leche entera /Jugo de fruta
- Alimento proteico.
- Producto de panadería cereal o derivados.
- Fruta.

Se debe dar cumplimiento con las cantidades de alimentos establecidas en la Tabla 6 Minuta patrón Complemento alimentario Desayuno.

Tabla 6 Minuta patrón Complemento alimentario Desayuno

COMPONENTE	ALIMENTOS	TIPO A	TIPO B	TIPO C	TIPO D	FRECUENCIA	OBSERVACIONES
		PESO NETO – GRAMOS					
Producto de panadería cereal o derivados	Pan en diferentes variedades	20-30	20-30	50 -60	50-60	Mínimo 6 veces / ciclo	Podrá ofrecerse en diferentes variedades (Pan mantequilla, aliñado, Integral, Pan con queso, Calentano, pan blandito, pan de maíz, pan molde, roscón o pan pera, croissant sin relleno, croissant con queso), entre otros. Para el pan de maíz se acepta un gramaje único de 50 g para todos los grupos etarios.
	Pan de bono	25-30	35-40	50-60	60-70	4 veces en el ciclo	
	Pan variedad tajado	40	40	40	40	2 veces en el ciclo	Debe suministrarse en la preparación sándwich.
	Muffin	10-15	30-40	40-50	40-50	2 vez / ciclo	Se permite la entrega de diferentes sabores.
	Ponqués o tortas	20	30	40	50	3 veces en el ciclo	Se puede ofrecer en diferentes sabores y variedades.
	Galletas	12-35	12-35	15-35	15-35	3 veces / ciclo	
	Granola/cereal de diferentes granos integrales	20	20	30	30	1 vez en el ciclo	Se debe entregar con yogurt
	Papa común	40	50	70	90	1 vez / ciclo. Opcional	Para el caso de Sumapaz y ruralidad se puede entregar en el ciclo como parte de las preparaciones de “caldo”.
	Plátano hartón	40	50	70	90	1 vez / ciclo. Opcional	Opcional
Frutas	Fruta	A partir de 60 g	A partir de 60 g	A partir de 80 g	A partir de 80 g	Diario	Se debe entregar variedad de fruta. La fruta programada para desayuno no debe coincidir con la entregada en el almuerzo.

COMPONENTE	ALIMENTOS	TIPO A	TIPO B	TIPO C	TIPO D	FRECUENCIA	OBSERVACIONES
		PESO NETO – GRAMOS					
Alimento proteico	Huevo sin ingredientes adicionales	40-45	50	60	60	3 veces en el ciclo.	
	Huevo en preparación con proteína	Huevo: 28-31.5 Proteína:12-13.5	Huevo: 35 Proteína:15	Huevo: 42 Proteína:18	Huevo: 42 Proteína:18	3 veces/ciclo	En la modalidad CCU, CCH, se permitirá la entrega de carne molida para la preparación una vez en el ciclo; y para el caso de Sumapaz, no se entregará carne molida, se deberá entregar carne en cubos. Para las otras preparaciones se permite la mezcla con queso doble crema o mozzarella para todas las modalidades.
	Huevo en preparación con acompañante no proteico.	Huevo: 40-45 Acompañante no proteico:8-9	Huevo: 50 Acompañante no proteico:10	Huevo: 60 Acompañante no proteico:12	Huevo: 60 Acompañante no proteico:12	5 veces/ciclo	
	Carne de res	35	40	50	55	1 - 2 veces/ciclo	Se entregará en el ciclo de Sumapaz y rurales.
	Carne de pollo	35	40	50	55	1 vez/ciclo	Se entregará en el ciclo de Sumapaz y rurales. Se acepta sólo el corte filete de pechuga. Se debe entregar sin piel.
	Queso tipo mozzarella/doble crema/pera	30	30	40	60	8 veces/ciclo 5 veces doble crema 3 veces mozzarella	Se suministrará queso en porción, se permite la entrega de unidades de 50 g para todos los tipos. Para la preparación sándwich de queso, se permite la entrega de queso tajado.

COMPONENTE	ALIMENTOS	TIPO A	TIPO B	TIPO C	TIPO D	FRECUENCIA	OBSERVACIONES
		PESO NETO – GRAMOS					
Bebida láctea	*Bebida preparada con leche entera	102 cc de leche entera para un volumen total de 120 cc.	127.5 cc de leche entera para un volumen total de 150 cc.	153 cc de leche entera para un volumen total de 180 cc	170 cc de leche entera para un volumen total de 200 cc	Fécula de maíz tipo maicena de sabores: 2vez/ciclo Chocolate: 1 vez en el ciclo Bebida a base de cocoa: 2 veces/ ciclo. Tetero: 3 veces / ciclo. Café: 4 veces /ciclo Mocachino:4 veces /ciclo	
	Yogurt	120	150	180	200	1 vez / ciclo	
	Sorbete* /crema de fruta*	102 cc de leche (30 g de pulpa).	127.5 cc de leche (37.5 g de pulpa).	153 cc de leche, (45 g de pulpa)	170 cc de leche (50 g de pulpa)	1vez / ciclo	Excepto para Rurales y Sumapaz se intercambia por una bebida caliente
	Fécula de maíz tipo maicena	4.5 - 5	6-8	6 a 8	6 a 8	2 veces en el ciclo	
	Arroz con leche*	120 Leche 102 cc (21 g de arroz)	150 Leche 127,5 cc (26,25 g de arroz)	180 Leche 153 cc (31,50 g de arroz)	200 Leche 170 cc (35 g de arroz)	1 vez/Ciclo	
	Jugo de fruta	Pulpa 42 g para un volumen total de 120 cc.	Pulpa 52,50 g para un volumen total de 150 cc.	Pulpa 63 g para un volumen total de 180 cc	Pulpa 70 g para un volumen total de 200 cc	1 vez/Ciclo	Excepto para Rurales y Sumapaz se intercambia por agua de panela con la siguiente cantidad de panela por tipo: A: 4,8 g; B: 6 g; C: 7,2 g; D: 8 g
	Café	1.98	2.48	2.97	3.3	4 veces / ciclo	
	Peto[6]	15	18.75	22.5	25	1 vez /ciclo	

[6] Para Sumapaz y Ruralidad, al incluir peto en el ciclo se tendrá en cuenta la frecuencia de bebida establecida en el ciclo de menús anexo.

*En caso de ser necesario se podrá realizar ajustes en la proporcionalidad de los ingredientes de esta preparación, con el fin de mejorar aceptabilidad en caso en el que se presenten novedades organolépticas por parte de los estudiantes.

COMPONENTE	ALIMENTOS	TIPO A	TIPO B	TIPO C	TIPO D	FRECUENCIA	OBSERVACIONES
		PESO NETO - GRAMOS					
Grasas - Aceite vegetal	Aceite vegetal	Según la necesidad en las preparaciones y porcentaje de absorción de grasa					
Azúcares y Dulces	Azúcar	4-6	6-7	7-8	8-9	9 veces máximo / ciclo	Estos gramajes pueden variar en aquellos ciclos de menús en donde se incentive la disminución de azucares adicionales para las bebidas.
	*Panela	2-3	3-4	4-5	4-5	3 veces / ciclo 4 veces en rurales y Sumapaz	
	*Bebida a base de cocoa (presentación en polvo lista para diluir)	5-6	7-8	9-10	10-11	2 veces / ciclo	
	*Chocolate	5-6	7-8	9-10	10-11	1 vez / ciclo	

Nota: La SED podrá requerir cambios en las bebidas y el Asociado debe efectuar el ajuste al ciclo, máximo para la siguiente rotación posterior a la notificación realizada por Interventoría y/o SED siempre y cuando no se afecte el aporte nutricional de los menús aprobados. La Interventoría realizara el seguimiento a la preparación.

Tabla 7 Unidades de frutas permitidas a entregar en los tipos A, B, C, D.

FRUTA	UNIDADES A ENTREGAR
Mandarina	1 unidad
Banano variedad bocadillo	1 unidad (tipo A),2 unidades (tipo B, C, D)
Banano variedad maduro	1 unidad
Manzana	1 unidad
Mango	1 unidad
Granadilla	1 unidad
Pera	1 unidad
Uva en diferentes variedades	No aplica
Durazno	1 o 2 unidades
Ciruela	No aplica

Nota1: Todas las frutas enteras y porcionadas deben ofertarse y entregarse cumpliendo el rango de peso neto establecido en la minuta patrón, a excepción de la granadilla en la cual se acepta 1 unidad teniendo en cuenta la parte comestible que corresponde al 30% acorde con la tabla de composición de alimentos, lo anterior para fines de análisis químico.

Nota 2: En el caso que el Asociado presente propuestas de frutas que no se encuentren en el listado, y cuyos gramajes no se especifiquen en la minuta patrón, se evaluará y concertará en mesa técnica nutricional para validación.

Para la elaboración de los ciclos de menús se deberá tener en cuenta que el ciclo de 20 menús se subdividirá por cada cinco menús ofrecidos de manera secuencial así: (1,2,3,4,5), (6,7,8,9,10), (11,12,13,14,15) y (16,17,18,19,20); en donde el promedio de los 20 menús deberá cumplir entre el 100 y el 136% de adecuación de energía y macronutrientes (proteína, grasa y carbohidratos).

Se debe cumplir con las frecuencias establecidas por cada 5 menús, teniendo en cuenta la manera secuencial en la cual el Asociado presentó el ciclo de menús (basado en el ciclo publicado por la SED) y el cual es validado por la Interventoría, a excepción de los casos en los que los menús contengan leguminosas o preparaciones que requieren un alistamiento el día anterior, y este coincida con un domingo o festivo, el asociado podrá cambiar la posición del menu completo con los menús correspondientes a esa semana o de la preparación que requiere alistamiento el día anterior. En los casos en donde se cambie la posición completa del menú, el asociado deberá asegurar que la frecuencia de los componentes del menú no se repitan de manera consecutiva, originando repetición de la misma preparación El asociado, previamente a su entrega deberá informar a la interventoría para el respectivo seguimiento.

En caso de presentarse situaciones excepcionales se revisará el caso en comité coordinador.

Las frecuencias establecidas en las especificaciones de los componentes no aplican para los alimentos contenidos en los menús especiales. Para la validación de los menús especiales, el Asociado debe como mínimo aportar la Energía por grupo etario, manteniendo los rangos de la distribución porcentual por cada macronutriente en relación con cada grupo etario y con lo establecido en los lineamientos técnicos del presente anexo para cada uno de los tipos (A, B, C, D).

5.2.2.2.1 Especificaciones Componente Producto de Panadería, Cereal o Derivados

a) Se incluyen para el desayuno: panes de diferente variedad, productos de panadería (muffins, croissant, entre otros), tortas, ponqués, galletas, granola o cereales de diferentes granos y como parte de algunas preparaciones el plátano y la papa. El Asociado procurará tener de cada uno de los productos de panadería mínimo dos proveedores durante la ejecución del convenio. A esta condición se realizará seguimiento de manera mensual en mesa técnica nutricional, en donde se realizarán los ajustes necesarios para suministrar un derivado de cereal en condiciones de calidad esperadas para el Programa de Alimentación Escolar.

   Al inicio del convenio, el asociado realizara una prueba organoléptica de los panes y productos de panadería a suministrar durante la vigencia del convenio con personal de interventoría y de la SED para conocer la calidad de los productos y poder realizar el respectivo seguimiento a los mismos.

   El Asociado deberá ofertar diferentes variedades de pan durante la ejecución del convenio, con el fin de dar variedad y mejorar la aceptabilidad de este alimento. El Asociado podrá tener en cuenta diferentes variedades. La SED podrá solicitar rueda de proveedores de derivados de cereal en el momento en el que se considere necesario mejorar y/o cambiar la calidad o variedad de panes ofertados y presentados a la SED al inicio del convenio.

b) De acuerdo con la aceptabilidad de los alimentos de este componente, de ser necesario y solicitado por la SED, el Asociado realizará pruebas sensoriales de los diferentes productos de panadería por cada uno de sus proveedores con población escolar durante la vigencia del convenio para determinar modificaciones de las variedades a entregar durante la ejecución de acuerdo con las fechas concertadas en mesa técnica nutricional. Lo anterior con participación de la SED y la Interventoría.

c) Frente al suministro de pan en sus diferentes variedades, de manera mensual se hará seguimiento en la mesa técnica nutricional, con el fin de determinar la inclusión de nuevas variedades o la exclusión de variedades con baja aceptabilidad de acuerdo con el seguimiento de la Interventoría.

d) Los productos de panadería y galletería deben presentar una consistencia y textura blanda característico del producto, de miga uniforme, corteza suave, de olor y sabor característicos a cada variedad del producto. No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor no característicos del producto, no debe presentar contaminantes o materiales extraños.

e) Los productos de panadería y galletería no deberán contener bromato de potasio en su proceso de fabricación, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (hoy Ministerio de Salud y Protección Social), que prohibió el uso de bromato de potasio en alimentos.

f) No se permite la entrega de cereales extruidos.

g) Se aceptan preparaciones que incluyan plátano hartón y papa, como el componente primario en el grupo de cereales derivados tubérculos o plátanos; en caso de que esta haga parte de otra preparación no se tendrá en cuenta para la suma del componente, pero si debe tenerse en cuenta en el análisis nutricional del menú; por lo anterior, para el caso del caldo la verificación de la papa se realizará sobre la cantidad en crudo de acuerdo con lo indicado en la requisición. Para el caldo, la papa como el agua no se tendrán en cuenta para la verificación del peso servido de la preparación.

   El peso servido de los caldos se deberá evaluar basado en la materia disponible para la preparación y determinando el procedimiento de acuerdo con las condiciones generales de toda la operación y concertado con la SED. Para la preparación como ingrediente principal, esta se tendrá en cuenta en

el análisis nutricional. No se acepta la inclusión de papa industrializada en las preparaciones para el desayuno.

5.2.2.2.2 Especificaciones Componente Frutas

a) Las frutas suministradas en el menú de desayuno deben presentarse y entregarse en conjunto con todos los componentes en el momento del servicio; frescas, limpias y desinfectadas, con un índice de madurez óptimo para el consumo. Se deben optimizar los procesos en el manejo de la fruta, con el fin de minimizar los cambios físicos que pueden presentarse por el proceso de limpieza y desinfección. La Interventoría verificará la implementación del programa de limpieza y desinfección mediante soportes documentales, inspección visual y conocimiento de los procedimientos por parte del personal manipulador de alimentos. En caso de encontrarse frutas que no cumplan las características anteriormente descritas en cualquier etapa del proceso, el Asociado aplicará lo indicado en su procedimiento de producto no conforme, de no evidenciarse esta acción la Interventoría procederá de acuerdo el procedimiento definido en su seguimiento. El Asociado presentará las fichas técnicas en las cuales indique las características generales de cada fruta, esta deberá contener toda la descripción del alimento, que permita a la Interventoría realizar el seguimiento.
b) No se permite la entrega de frutas en inadecuado estado de maduración de acuerdo con su variedad, ni presencia de alteraciones físicas que no sean propias de cada variedad o la presencia de sustancias extrañas. El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos y daños por deshidratación. En caso de encontrarse frutas que no cumplan las características anteriormente descritas, la Interventoría aplicará el procedimiento definido en su seguimiento.
c) Las frutas deben entregarse de forma entera y/o porcionada de acuerdo con el tipo de fruta y grupo etario, cumpliendo con el gramaje establecido en la minuta patrón y con lo programado en los ciclos de menús autorizados. Para las frutas durazno, ciruela, pera y manzana que se suministren en el tipo A, deben servirse porcionadas y listas para consumo. Las demás variedades de frutas a entregar para el tipo A, no se porcionarán.
d) No se permite la entrega de fruta industrializada (conservas, coctel de frutas, entre otras) lista para consumo, como intercambio de la fruta natural.
e) No es permitido repetir una misma fruta y variedad de fruta por cada 5 menús programados de manera secuencial así: (1,2,3,4,5), (6,7,8,9,10), (11,12,13,14,15) y (16,17,18,19,20), exceptuando las que ya se encuentran establecidas en los ciclos definidos por la SED, aprobados por la Interventoría y suministrados a los estudiantes (ejemplo banano bocadillo y banano común, uvas verdes y uvas rojas, manzana nacional y manzana verde o roja). Se debe dar variedad de frutas teniendo en cuenta el listado de la tabla de frutas permitidas a entregar en los tipos A, B, C, D. En caso de presentar novedades relacionadas con abastecimiento de alimentos, el asociado informará a la SED allegando los respectivos soportes o documentos en donde se evidencie dicha novedad. En estos casos se analizará y de acuerdo con la situación el comité coordinador podrá realizar validación.
f) Para la fruta mandarina se permite la entrega mínimo 6 veces en el ciclo, durazno mínimo 4 veces en el ciclo, pera 1 vez en el ciclo, ciruela 3 veces en el ciclo, manzana mínimo 2 veces en el ciclo (roja, verde y nacional), mango se entregará en tiempos de cosecha. El Asociado debe procurar el cumplimiento de estas frecuencias, sin embargo, podrá informar novedades de abastecimiento generadas por las condiciones de estacionalidad, que justifiquen cambios en la programación,

sustentados en las cartas de proveedores o en documentos formales. El Asociado debe priorizar para la planeación de los menús la inclusión de fruta de producción nacional.

g) El banano entero independiente de la variedad, se podrá ofertar máximo cuatro (4) veces en el ciclo para los tipos A, B, C, D.
h) No se acepta en ningún caso la entrega de naranja, feijoa, y guayaba pera en ninguna variedad como fruta o como intercambio de esta. Lo anterior debido a la baja aceptabilidad de estas frutas por parte de los estudiantes.
i) Cuando se presente un cambio de fruta en el menú, el peso neto de la fruta será el reportado en la solicitud de cambio y debe corresponder a lo establecido en la minuta patrón.
j) El Asociado podrá presentar otro tipo de frutas, para ser evaluadas en mesa técnica nutricional, sin embargo, en ningún caso corresponderán a las ya restringidas desde el presente anexo técnico.
k) La fruta pera, manzana, banano común, mandarina, granadilla y mango, se debe suministrar una unidad que cumpla con los gramajes establecidos en la minuta patrón, en caso de no asegurar esta especificación dadas las condiciones de cosecha y/o mercado el Asociado podrá ajustar de acuerdo con la disponibilidad de la fruta. Las novedades generadas por la Interventoría frente a las desviaciones encontradas en los pesos serán socializadas, así como las causas y acciones a tomar por parte del Asociado en la mesa técnica nutricional de manera mensual.
l) El Asociado debe entregar la fruta de consumo directo, en plato separado, con el fin de evitar la mezcla de los alimentos, siempre y cuando se cuente con la disponibilidad de estos elementos.
m) En los casos en donde se realice solicitud por parte de la IED o padres de familia de modificación de textura en la entrega de frutas para aquellos estudiantes con alteraciones en la deglución, las frutas durazno, manzana y pera, serán suministradas de forma cocida para facilitar el consumo por parte del estudiante. Lo anterior será concertado con el asociado para adecuar lo necesario en utensilios y dar entrega en las condiciones descritas.

5.2.2.2.3 Especificaciones Componente Alimento Proteico

a) La proteína incluida debe cumplir con la recomendación del 60% de alto valor biológico, para cada uno de los tiempos de comida. Lo anterior, será verificado en la ejecución del convenio.
b) El alimento proteico que se entregue en el desayuno corresponderá a: huevo, queso doble crema y queso mozzarella, para todos los tipos. Se podrá entregar carne de pollo (pechuga y/o pernil) y carne de res para los colegios urbanos, rurales y Sumapaz que cuenten con las condiciones de infraestructura y operativas para la entrega de caldos de acuerdo con las preparaciones definidas para este ciclo de menús.
c) El alimento proteico debe corresponder al gramaje definido en la minuta patrón para cada uno de los tipos.
d) Se podrá incluir una vez en el ciclo huevo cocido. Para este caso, se ofertará una unidad que corresponda a clasificación tipo AA de acuerdo con lo señalado por la NTC 1240 segunda actualización, para los cuatro grupos poblacionales Tipo A, B, C, D.
e) Para la carne de res se permiten solamente los cortes magros (cadera, centro de pierna, bola y bota,) y de primera calidad, los cuales no deben superar el 14% de contenido graso acorde con lo establecido en la tabla de composición de alimentos ICBF 1978, 2005, 2015 y/o 2018.

f) No se permite el suministro de carne con tejido conectivo como paletero, pecho, lagarto, cogote o murillo.
g) La carne de res junto con la carne de pollo como materia prima deben presentar olor y color característico, que no evidencie la presencia de productos químicos, rancidez o descomposición. Debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes.
h) Para los productos cárnicos, no se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.
i) No se permitirá la mortadela, chorizo, jamonada, jamón, nuggets, hamburguesa como intercambio de este componente de alimentos. No se permiten los embutidos de acuerdo con la normatividad vigente para el PAE.
j) No se permite la entrega de mezclas cárnicas adicionadas con proteína vegetal con retenedores de humedad, emulsificantes, antioxidantes, reguladores de acidez, saborizantes, conservantes como opción o intercambio a la carne fresca 100% de res, cerdo y/o pollo.
k) El queso en porción o en preparaciones debe ser tipo mozzarella y/o doble crema, higienizado, cumpliendo con el gramaje establecido en la minuta patrón. Se podrá incluir queso en presentación individual para cada estudiante.
l) El queso no sustituye y no complementa la cantidad de la bebida láctea, por lo tanto, no será un intercambio de la leche.El queso debe ser suave y ligeramente húmedo, sin olor ni sabor rancio, libre de contaminación biológica.La carne de res, carne de pollo y/o carne de cerdo deben ser entregadas en cubos de tamaño máximo de 2x2 cm, con el fin de poder ser consumidos por parte de los estudiantes sin la necesidad de emplear cuchillo y tenedor, para facilitar su consumo.

5.2.2.2.4 Especificaciones Componente Bebida con Leche Entera y Yogurt

a) La bebida ofrecida debe prepararse con leche de vaca líquida entera larga vida o ultra pasteurizada UHT, se debe suministrar diariamente la cantidad indicada en la minuta patrón para cada grupo etario. La preparación servida debe cumplir con lo establecido en la minuta patrón.
b) La leche ofrecida debe ser entregada con una proporción de 85% del volumen final, para las bebidas que requieren adición de agua como: fécula de maíz, chocolate, tetero, bebida a base de cocoa, café, mocachino y otras que apliquen.
c) No se acepta el uso de leche en polvo.
d) La leche y los derivados deben mantenerse sin alteración, estable y deben conservar buenas condiciones de calidad y temperatura hasta el término de su vida útil; en caso de presentar alteraciones en la calidad del producto, este debe estar identificado como producto no conforme.
e) La leche entera UHT debe estar ausente de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes, sueros lácteos y cloruros.
f) Las características sensoriales de la leche entera suministrada deben tener sabor, aroma y color propios del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas.
g) La leche y los derivados lácteos deben estar exentos de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
h) Se deberá generar variedad de las bebidas por cada 5 menús programados de manera secuencial así: (1,2,3,4,5), (6,7,8,9,10), (11,12,13,14,15) y (16,17,18,19,20), aprobadas por la Interventoría y suministrados a los estudiantes.

i) En la preparación de las bebidas lácteas, la estandarización de la preparación podrá variar de acuerdo con la formulación del producto ofertado. En este caso se llevará a mesa técnica nutricional para definir fechas de estandarización de la preparación.
j) En los casos en donde se realice solicitud por parte de la IED o padres de familia de modificación de textura en la entrega de bebidas para aquellos estudiantes con alteraciones en la deglución, se realizará la adición de espesante natural (fécula de maíz natural) de acuerdo con la estandarización de las bebidas para facilitar la deglución y consumo por parte del estudiante. Lo anterior será concertado con el asociado para adecuar lo necesario en utensilios y dar entrega en las condiciones descritas.

5.2.2.2.5 Especificaciones Componentes Grasas

a) Se debe utilizar solamente aceite vegetal que no sea de mezclas vegetales.
b) El asociado deberá adquirir aceite vegetal de una sola fuente cumpliendo con las condiciones generales y específicas y demás disposiciones del Decreto 2154 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social, podrá utilizar aceite de maíz, girasol, soya.
c) El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%.
d) No se permite la entrega de salsas en sachet (mayonesa, salsa rosada, salsa de tomate, mostaza, mermelada).
e) El aceite adicionado a las preparaciones corresponde a la necesaria en la operación. Para la validación de los ciclos de menús, el Asociado y la Interventoría podrán tener en cuenta los siguientes parámetros:

TIPO DE GRASA	VALOR DE REFERENCIA
Aceite	0.1 – 3.0 mL

En la primera mesa nutricional se revisarán los gramajes propuestos por el Asociado. Para el caso de los alimentos fritos, el Asociado presentará los factores de absorción de grasa con los cuales realizará los análisis nutricionales.

5.2.2.2.6 Especificaciones Componentes Azúcares y Dulces

a) En las preparaciones de bebidas con leche entera, el azúcar se adicionará de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón.
b) Se debe emplear azúcar blanca o morena para endulzar las bebidas, las cuales no deben contener materiales extraños tales como insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa.
c) La panela no debe contener materiales extraños tales como insectos, arena y otras impurezas, en caso de presentarse, el Asociado debe procurar eliminarlas utilizando algún método para evitar que sean suministradas en las bebidas.
d) El azúcar contenido en la preparación chocolate debe contabilizarse en el grupo de azúcares y debe cumplir con el gramaje establecido en la minuta patrón y con las características organolépticas acordes al producto.

e) El chocolate permitido debe corresponder a la clasificación chocolate de mesa, adicionado con azúcar, acorde con la Resolución 1511 de 2011.
f) En la preparación de las bebidas que requieran adición de azúcar, la estandarización de la preparación podrá variar de acuerdo con la formulación del producto ofertado. En este caso se llevará a mesa técnica nutricional para definir fechas de estandarización de la preparación.

5.2.2.2.7 Intercambios permitidos dentro de los menús de Desayuno

Para los alimentos o preparaciones que se solicite intercambio se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

a) Deben pertenecer al mismo componente establecido en la minuta patrón.
b) Los alimentos deben cumplir con los gramajes presentados en Tabla 6 Minuta patrón Complemento alimentario Desayuno.
c) En los casos en los cuales se requiera realizar cambio de un alimento o preparación inicialmente programado, solo se podrá intercambiar dentro del mismo componente de acuerdo con lo señalado en la *Tabla 8 Intercambios permitidos para el complemento alimentario desayuno* El intercambio debe contar con la validación de la Interventoría, o en ausencia de la Interventoría, estará a cargo de la Dirección de Bienestar Estudiantil de la SED.
d) En casos fortuitos en que se presenten novedades que ameriten un intercambio el mismo día de la prestación del servicio, 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.

e) Se permiten cinco (5) intercambios máximos por componente o preparación en el ciclo para cada comedor, manteniendo lo establecido en la *Tabla 8 Intercambios permitidos para el complemento alimentario desayuno* del presente anexo. Se excluye los cambios generados por abastecimiento del componente fruta, para lo cual el Asociado entregará los soportes correspondientes.
El asociado debe informar a la SED y a la interventoría de lunes a domingo el intercambio o modificación en el menú para revisión del cumplimiento con lo establecido en la Tabla 6 y *Tabla 8* por tipo (A, B, C, D) en el formato definido para tal fin y con los soportes para su respectiva autorización. De manera excepcional podrá informar el intercambio hasta el mismo día en que se realizará el intercambio presentando los soportes correspondientes para análisis, validación y concepto de la interventoría. Se debe incluir la siguiente información:

FECHA DE SOLICITUD	NÚMERO DE CAMBIO	CICLO	NOMBRE DEL	ID ENTREGA SEDE	NOMBRE DE LA SEDE	LOCALIDAD (COMEDOR O SEDE)	TIEMPO DE SERVICIO	MODALIDAD DE LA	COMPONENTE	FECHA DE APLICACIÓN	SOLICITUD DEL CAMBIO	PROGRAMADO	INTERCAMBIO	CONCEPTO DE LA INTERVENTORÍA	OBSERVACIONES INTERVENTORÍA	RESPUESTAS COMPENSAR

											SUSTENTO/MOTIVO DEL CAMBIO	CAUSA	MENÚ PROGRAMADO	PREPARACION PROGRAMADA	PROVEEDOR INICIAL	MENÚ INTERCAMBIO	PREPARACION PROPUESTA	PROVEEDOR PROPUESTA			

Nota: Se debe diligenciar por fila cada uno de los intercambios propuestos o efectuados en el menú a entregar

La Interventoría deberá generar y enviar autorización mediante comunicado oficial al Asociado con copia al Colegio o IED en el cual relacione los cambios efectuados por el Asociado. En la mesa técnica nutricional, la Interventoría deberá presentar el listado de cambios generados durante el mes con su análisis técnico y concepto, así como las acciones desarrolladas generando las alertas tempranas en la ejecución del convenio.

f) Cuando se presenten novedades asociadas a accidentes o incidentes laborales, características organolépticas no conformes evidenciadas durante el proceso y pérdida de producto durante el proceso de producción entre otras, se aceptará la solicitud de cambios de menús el mismo día del servicio notificados durante el evento. Lo anterior debe estar debidamente sustentado. No se contarán dentro del número de intercambios los requeridos por la SED.

g) En ningún caso el uso de la lista de intercambios debe afectar las frecuencias previamente establecidas en el numeral 5.2.2.2 para cada tipo de alimentos, excepto los casos definidos en el numeral 5.2.2.2.7, contingencias y los cambios sugeridos por la SED.

Tabla 8 Intercambios permitidos para el complemento alimentario desayuno

COMPONENTE	ALIMENTOS	INTERCAMBIOS PERMITIDOS
Alimento proteico	Huevo en preparación	Huevo, carne de res, carne de pollo, queso doble crema, queso mozzarella
	Carne de res molida[7]	Carne de res, carne de pollo
	Carne de res,	Carne de pollo
	Carne de pollo	Carne de res
	Huevo	Queso doble crema, queso mozzarella, Carne de res, carne de pollo
	Queso doble crema – Queso mozzarella	Huevo, carne de res, carne de pollo, queso doble crema, queso mozzarella
Bebidas en leche entera	Bebida con leche entera Yogur Bebida láctea Leche entera	Café con leche entera
		Fécula de maíz en leche entera diferentes sabores
		Bebida a base de cocoa en leche entera
		Chocolate en leche entera
		Yogur entero
		(Sorbete de fruta diferentes sabores (preparado en sitio).
		Tetero
		Leche de vaca entera

[7] La carne de res molida no es intercambio de ningún alimento proteico.

COMPONENTE	ALIMENTOS	INTERCAMBIOS PERMITIDOS
		Mocachino
		Arroz con leche
Bebida – Jugo de fruta	Jugo de fruta natural Agua de panela	Bebida con leche entera Yogurt Sorbete Leche entera
Cereales	Granola o cereales de diferentes granos	Granola o cereales de diferentes granos
	Pan en diferentes variedades, croissant, muffin, pan de bono, tortas y ponqués	Pan diferentes variedades.
		Croissant
		Muffin
		Pan de bono
		Ponqués - Tortas
		Galletas en diferentes variedades
	Galletas	Galleta en diferentes variedades, pan en diferentes variedades, croissant, muffin, pan de bono, ponqués, tortas,
Frutas	Fruta natural	Fruta natural

5.2.2.3 Minuta Patrón Almuerzo

El menú del almuerzo deberá contar con los siguientes componentes para los menús tipo A, B, C, D:

- Cereal o derivado.
- Tubérculo, raíces o plátano.
- Verduras, Hortalizas y Leguminosas Verdes.
- Alimento proteico.
- Fruta de acuerdo con la frecuencia establecida en las especificaciones técnicas.
- Agua de acuerdo con la frecuencia establecida en las especificaciones técnicas.
- Jugo de fruta
- Postre (con preferencia a base de proteína y/o a base de fruta).

Se debe dar cumplimiento con las cantidades de alimentos establecidas en la Tabla 9 Minuta Patrón Complemento Alimentario Almuerzo.

Tabla 9 Minuta Patrón Complemento Alimentario Almuerzo

COMPONENTE	ALIMENTOS	Gramajes para los tipos A, B, C, D. Peso Neto – Gramos.	FRECUENCIA	OBSERVACIONES
Sopa*	Verduras *	10	2 veces / ciclo	Los alimentos de la sopa no se deben descontar de gramaje de los cereales y verduras del seco del día. *La verdura empleada en esta preparación no será tenida en cuenta para el gramaje correspondiente al componente de verduras. **El gramaje de este alimento en la preparación sopas, se establecerá de acuerdo con el tipo de sopa y los resultados derivados de los talleres de estandarización y no será tenida en cuenta para el gramaje correspondiente al componente de cereales y derivados. ***Se debe utilizar el gramaje establecido en la minuta patrón para el componente tubérculos.
	Cereales y derivados **	10		
	Tubérculo (papa en cualquier variedad y yuca, plátano, entre otros)***	De acuerdo con lo indicado para el componente		
	Leguminosa	15-20		
	Volumen final	180cc		

Nota: En la preparación de sopas, el gramaje de los alimentos presentados en esta tabla es un estimativo, por tanto, podrán variar de acuerdo con los resultados de los talleres de estandarización. En este caso, se llevará a mesa nutricional para definir dichos gramajes según el tipo de sopa y de las preparaciones que harán parte del menú completo.

Nota: Los alimentos componentes de la sopa pueden variar dependiendo de la preparación y tipo de sopa.

Nota: Los comedores escolares donde se realice la entrega de sopa serán acordados previamente en mesa nutricional de acuerdo con las condiciones de operación

COMPONENTE	ALIMENTOS	TIPO A	TIPO B	TIPO C	TIPO D	FRECUENCIA	OBSERVACIONES
		PESO NETO – GRAMOS					
Cereales, Raíces, tubérculos y Plátanos	Arroz	25-30	30-35	40 - 45	50-60	20 veces/ ciclo	
	Torta elaborada en horno combi	50-66	50-66	50-66	50-66	Mínimo 2 veces/ciclo	Aplica para cocinas con horno y comedores escolares que cuenten con horno combi. Estos gramajes corresponden a peso servido.

COMPONENTE	ALIMENTOS	TIPO A	TIPO B	TIPO C	TIPO D	FRECUENCIA	OBSERVACIONES
		PESO NETO – GRAMOS					
	Tubérculo (papa en cualquier variedad y diferentes preparaciones)	35-40 20 g, mínimo cuando se acompañe con leguminosa	50-60 30g mínimo cuando se acompañe con leguminosa	80 – 90 65g mínimo cuando se acompañe con leguminosa	100 – 110 85g mínimo cuando se acompañe con leguminosa	13 veces / ciclo máximo: Mínimo 4 veces papa criolla	La papa debe entregarse en preparaciones variadas. No se aceptan las papas o mezclas industrializadas, ejemplo: papa chip, pure de papa, papa a la francesa, entre otras, excepto para los menús especiales. Cuando se ofrezca con leguminosa se podrá disminuir el gramaje así: mínimo a 20g en tipo A, 30g en tipo B, a 65g en tipo C y a 85g en tipo D, sin que esto afecte el cumplimiento del aporte de energía, rangos de la distribución porcentual y de gramajes mínimos y máximos por cada macronutriente de acuerdo con cada grupo etario.
	Raíces (yuca y arracacha en diferentes preparaciones)	35-40 20 g, mínimo cuando se acompañe con leguminosa	50-60 30g mínimo cuando se acompañe con leguminosa	80 – 90 65g mínimo cuando se acompañe con leguminosa	100 – 110 85g mínimo cuando se acompañe con leguminosa	2-4 veces máximo/ en el ciclo	
	Plátano en diferentes preparaciones	35-40 20 g mínimo cuando se acompañe con leguminosa	50-60 30g mínimo cuando se acompañe con leguminosa	80 – 90 65g mínimo cuando se acompañe con leguminosa	100-110 85g mínimo cuando se acompañe con leguminosa	7 veces / ciclo máximo 8 veces / ciclo máximo para SIAT-SIATi	El plátano verde se podrá entregar 1 vez en rodajas tipo chips. Cada 5 menús del ciclo deben incluirse mínimo 1 vez plátano En cocina móvil colegios con horno combi se debe incluir como preparación el plátano al horno. Cuando se ofrezca con leguminosa se podrá disminuir el gramaje así: mínimo a 20g en tipo A, 30g en tipo B, a 65g en tipo C y a 85g en tipo D, sin que esto afecte el cumplimiento del aporte de energía, rangos de la distribución porcentual y de gramajes mínimos y máximos por cada macronutriente de acuerdo con cada grupo etario.

COMPONENTE	ALIMENTOS	TIPO A	TIPO B	TIPO C	TIPO D	FRECUENCIA	OBSERVACIONES
		PESO NETO – GRAMOS					
Verduras y Hortalizas	Variedad de verduras u hortalizas en diferentes preparaciones.	20	25	35	40	Verduras u hortalizas mínimo 11 veces/ciclo.	Las verduras en el ciclo se encuentran en preparaciones únicas o mezcladas con cereal y/o proteína
Fruta	Diferentes variedades	A partir de 40g	A partir de 60 g	A partir de 60 g	A partir de 80 g	Mínimo 5 veces/ciclo como reemplazo del componente verdura. 5 veces/ciclo como componente fruta	En la planeación del ciclo, debe no coincidir con el desayuno la misma fruta y variedad entregada al almuerzo. Las frutas deben entregarse en los gramajes y las condiciones especificadas en el anexo técnico, definidos por grupo etario. Para el tipo A, se deberá entregar porcionadas las frutas manzana, durazno, pera, ciruela.

COMPONENTE	ALIMENTOS	TIPO A	TIPO B	TIPO C	TIPO D	FRECUENCIA	OBSERVACIONES
		PESO NETO - GRAMOS					
Bebidas	Volumen final del jugo	180 cc	180 cc	180cc	180 cc	Diario	Con el fin de permitir variedad en las preparaciones, se incluirá la preparación sorbete de fruta para todas las modalidades (a excepción de SIAT), con la siguiente estandarización: leche 102cc, pulpa 55.8g, azúcar 4.8g
	*Pulpa de fruta sin azúcar	45-60	45- 60	45- 60	45- 60	Diario	Para el caso de la limonada se utilizarán 10 g de pulpa
	Azúcar	5-12	5 a 12	5 a 12	5 a 12	Diario	Aplica para todas las modalidades, en SIAT cuando se programe jugo de fruta natural. Estos gramajes pueden variar en aquellos ciclos de menús en donde se incentive la disminución de azucares adicionales para las bebidas.
	Panela	12-16	12-16	12-16	12-16	Mínimo 2 veces/ciclo	Aplica para todas las modalidades.
	**Batidos (mezcla de verduras y/o fruta)	Verdura: 30 - 40 Fruta: 50				Mínimo 3 veces en el ciclo	Se entregará en la submodalidad Comida Caliente con Horno (CCH) y aquellos que tienen tecnología que permita su preparación. Se permitirá la entrega como reemplazo de la ensalada en cocinas móviles y Colegios donde cuenten con licuadora. La inclusión de esta preparación en el ciclo de menús se realizará de manera progresiva en la vigencia del convenio, mínimo tres veces en el ciclo.
Agua	Agua	SIAT 200 - 300 cc				Diario	
Fruta	*Fruta entera	A partir	A partir	A partir	A partir	SIAT:	

COMPONENTE	ALIMENTOS	TIPO A	TIPO B	TIPO C	TIPO D	FRECUENCIA	OBSERVACIONES
		PESO NETO - GRAMOS					
		de 40 g	de 60 g	de 60 g	de 80 g	Mínimo 5 veces/ciclo como reemplazo del componente verdura. 11 veces/ciclo como componente fruta.	Debe entregarse fruta de diferentes variedades.

***Nota**: Para la bebida limonada de panela debido a las características propias de la bebida se realizará taller de estandarización para verificar la aceptabilidad por parte de los estudiantes, y realizar los ajustes en caso de ser requerido.

**Las cantidades mencionadas para los batidos, son una referencia, en el transcurso del convenio se llevarán a cabo talleres de estandarización para ajustar las cantidades de fruta y verdura de acuerdo con la aceptabilidad de los estudiantes.

En eventos o casos especiales en que se requiera el suministro de néctar de fruta bajo en azúcar, se concertará con el Asociado.

Para el ciclo de menús de las submodalidades – SERVICIO INTEGRAL DE ALMUERZOS TRANSPORTADOS (SIAT) - SERVICIO INTEGRAL DE ALMUERZOS TRANSPORTADA INTERNA (SIATI), se permite la entrega del producto mezcla de frutos secos como acompañante de los menús.

COMPONENTE	ALIMENTOS	TIPO A	TIPO B	TIPO C	TIPO D	FRECUENCIA	OBSERVACIONES
		PESO NETO - GRAMOS					
Alimento proteico	Carne de res en diferentes preparaciones	60	70	80	90	Mínimo 8 veces / ciclo: de las cuales 2 veces en presentación molida	Se permiten solamente los cortes magros: cadera, centro de pierna, bola y bota y de primera calidad, la cual no debe superar el 14% de contenido graso acorde a lo establecido en la tabla de composición de alimentos ICBF 2018, 2015, 2005, y 1978. La entrega de carne molida se hará una vez como acompañante de leguminosa excepto Sumapaz, en donde no se entregará carne molida en ninguna preparación.
	Carne de cerdo en diferentes preparaciones	60	70	80	90	Mínimo 5 veces / ciclo	Se permiten solamente los cortes magros: cadera, centro de pierna, bola y bota y de primera calidad, la cual no debe superar el 14% de contenido graso acorde a lo establecido en la tabla de composición de alimentos ICBF 2018, 2015, 2005, y 1978.
	Pollo en diferentes preparaciones	Peso del pollo en cubos 60	Peso del pollo en cubos 70	Peso del pollo en cubos 80	Peso del pollo en cubos 90	Mínimo 5 veces/ ciclo de las cuales mínimo 1 vez como pierna o pernil con hueso.	Se acepta sólo el corte filete de pechuga o pernil y pierna o pernil con hueso. Se debe entregar sin piel.
		Peso bruto pierna o pernil con hueso: 100-150	Peso bruto pierna o pernil con hueso: 100-150	Peso bruto pierna o pernil con hueso: 100-150	Peso bruto pierna o pernil con hueso: 100-150		
	Leguminosa en diferentes preparaciones	20 - 34	25 - 42	30 - 50	40 - 67	Máximo 5 veces / ciclo	El acompañante proteico debe ser carne de res o cerdo. Las preparaciones con leguminosas secas o precocidas como lenteja, arveja, garbanzo o fríjol no podrán ser mezcladas con la proteína. Dichas preparaciones deben acompañarse de carne de res o cerdo como complemento proteico y este representará el 60% del gramaje establecido. Para este tipo de menú, no se tendrá en cuenta el porcentaje mínimo de proteína de alto valor biológico.
Otros	Leche y derivados		Según la necesidad en las preparaciones				
	Aceite		Según la necesidad en las preparaciones y porcentaje de absorción de grasa para los alimentos fritos				

Nota: El ciclo hace referencia a 20 menús.

*Unidades de frutas permitidas a entregar en los tipos A, B, C, D.

FRUTA	UNIDADES A ENTREGAR
Mandarina	1 unidad
Banano variedad bocadillo	1 unidad (tipo A),2 unidades (tipo B, C, D)
Banano variedad maduro	1 unidad
Manzana	1 unidad
Mango	1 unidad
Granadilla	1 unidad
Pera	1 unidad
Uva en diferentes variedades	No aplica
Durazno	1 o 2 unidades
Ciruela	No aplica

a) El Asociado debe cumplir con el aporte promedio por cada 20 menús consecutivos de Energía y de macronutrientes, de acuerdo con la distribución porcentual de la Tabla 5. e informar aporte por cada 5 menús.
b) Para la elaboración de los ciclos de menús se deberá tener en cuenta que el ciclo de 20 menús se subdividirá por cada cinco menús ofrecidos de manera secuencial así: (1,2,3,4,5), (6,7,8,9,10), (11,12,13,14,15) y (16,17,18,19,20); en donde el promedio de los 20 menús deberá cumplir entre el 100 y el 135 % de adecuación de energía y macronutrientes (proteína, grasa y carbohidratos)
c) Se debe cumplir con las frecuencias establecidas por cada 5 menús, teniendo en cuenta la manera secuencial en la cual el Asociado presentó el ciclo de menús (basado en el ciclo publicado por la SED) y el cual es aprobado por la Interventoría.
d) Las frecuencias establecidas en las especificaciones de los componentes no aplican para los alimentos contenidos en los menús especiales. Para la validación de los menús especiales, el Asociado debe como mínimo aportar la Energía por grupo etario, manteniendo los rangos de la distribución porcentual por cada macronutriente en relación con cada grupo etario y con lo establecido en los lineamientos técnicos del presente anexo para cada uno de los tipos (A, B, C, D).
e) Las frutas deben entregarse en los gramajes y las condiciones especificadas en el anexo técnico, definidos por grupo etario. Para el tipo A, se deberá entregar porcionadas las frutas manzana, durazno, pera, ciruela., a excepción de la modalidad SIAT.
f) Se podrán integrar frutas como granadilla en unidad o uva en diferentes variedades de acuerdo con disponibilidad.
g) En los casos en donde se realice solicitud por parte de la IED o padres de familia de modificación de textura en la entrega de frutas para aquellos estudiantes con alteraciones en la deglución, las frutas durazno, manzana y pera, serán suministradas de forma cocida para facilitar el consumo por parte del estudiante. Lo anterior será concertado con el asociado para adecuar lo necesario en utensilios y dar entrega en las condiciones descritas.

5.2.2.3.1 Especificaciones Componente Cereales, Tubérculos, Plátanos y Raíces

a) En el componente de tubérculos, plátano y raíces, se podrán entregar los siguientes:
   - Tubérculo (papa en cualquier variedad y diferentes preparaciones).
   - Raíces (yuca y arracacha en diferentes preparaciones).
   - Plátano en diferentes preparaciones.
   - Tortas (mazorca, espinaca, zanahoria, ahuyama, banano, entre otras) solo para comedores en donde se cuente con equipos como horno combi.

b) Se deben incluir para el almuerzo alimentos energéticos como arroz, papa, plátano, entre otros, en diferentes variedades y preparaciones en las porciones establecidas en la minuta patrón.

c) Para el caso de los tubérculos, plátanos y raíces, deben suministrarse limpios, con un grado de madurez y turgencia tal que permita soportar su manipulación, transporte y conservación, sin que por ello afecten su calidad, sabor y aroma típicos.

d) La yuca debe presentar una consistencia blanda en el momento del servido. Las preparaciones con yuca o arracacha serán objeto de análisis y si se identifica baja aceptabilidad, se analizarán alternativas en mesa técnica nutricional, para su cambio.

e) El arroz utilizado en las preparaciones debe ser de tipo 1 grado 2. Las preparaciones de este alimento no se deben percibir alteradas en su sabor, como ahumado, quemado, o crudo.

f) Las salsas o guisos deben cumplir con los ingredientes estandarizados en las recetas establecidas y presentadas por el Asociado, cumpliendo con las condiciones y características específicas de cada ingrediente del menú. Lo anterior deberá tener seguimiento por parte de interventoría con el fin de asegurar cumplimiento a la proporcionalidad de las salsas o aderezos de las preparaciones.

g) Cuando se entregue torta se evaluará por unidad suministrada con base en el rango de gramaje establecido en la minuta patrón.

5.2.2.3.2 Especificaciones Componente Hortalizas, Verduras y Leguminosas Verdes

a) La verdura se ofrecerá en preparaciones frías o calientes cumpliendo con el gramaje y frecuencia establecidos en la minuta patrón.

b) En la modalidad de SIAT, SIATi, las verduras a suministrar deben ser calientes; garantizando la variedad en los tipos de verdura durante la semana. Así mismo, no se permite ofrecer más de dos (2) veces en el ciclo la misma preparación.

c) Para comida caliente en sitio (comedores escolares urbanos, rurales y cocinas móviles), se debe garantizar el suministro de verdura caliente en diferentes preparaciones incluyendo mínimo dos tipos de verduras, con una frecuencia mínima 1 vez en el ciclo. No se permite ofrecer más de dos (2) veces en el ciclo la misma preparación.

d) Para comida caliente en sitio (comedores escolares, urbanos, rurales y cocinas con horno), se debe entregar verdura fría máximo 4 veces por cada 5 menús ofrecidos. Los tipos verduras deben ser variadas y no se debe repetir más de dos veces en el ciclo la misma preparación. Las preparaciones deben tener mínimo dos ingredientes. Máximo una de las verduras debe ser el 50% en la preparación excepto si se

suministra aguacate solo. No se permite ofrecer más de dos (2) veces en el ciclo la misma preparación. Considerando la aceptabilidad del alimento aguacate y su versatilidad para ser usado en diferentes preparaciones se establece la excepcionalidad para la rotación de este en las preparaciones del componente de hortalizas verduras y leguminosas verdes

e) Cuando se ofrezca verdura caliente en una preparación que integre dos verduras, una de las verduras debe ser el ingrediente principal y su porcentaje de participación en la preparación debe estar entre el 60 - 80% de la misma. Esta verdura principal podrá estar en otras preparaciones en la misma semana como componente secundario.
f) Las verduras cocidas como el calabacín, calabaza, zucchini, habichuela, arveja, espinaca, arveja, mix de verduras, pepino de guiso, zanahoria, acelga, ahuyama, apio y brócoli, entre otras se podrán entregar en el ciclo de comida caliente y podrán ser mezcladas con mazorca. No se permite ofrecer más de dos (2) veces en el ciclo la misma preparación.
g) No se podrá suministrar acelga o espinaca como ingrediente principal en las verduras cocidas.
h) Verduras cocidas o frías: No se permite la repetición de una verdura dos días seguidos, ni de manera individual o como complemento de una ensalada, por ejemplo, no se permite la entrega de lechuga con tomate y pepino un día y lechuga con zanahoria el siguiente día, exceptuando las ya establecidas en el ciclo de menús publicado por la SED.
i) Se podrá incluir una vez en el ciclo una ensalada con mezcla de tubérculo, plátano o un derivado de cereal, (papa, guardando los gramajes establecidos para el componente energético o derivado de cereal y para el componente verdura se realizará la debida derivación para los tipos A, B y C a partir de los 40 g establecidos en la minuta patrón para tipo D con relación al energético o derivado de cereal.
j) Se podrá suministrar en el ciclo el alimento huevo cocido como complemento de una ensalada fría.
k) Se debe suministrar tres (3) veces en el ciclo el aguacate como complemento de una ensalada fría en cantidad proporcional a los demás ingredientes que componen la ensalada. En mesa nutricional se hará seguimiento al porcentaje de aguacate entregado por tipo y por preparación.
l) Las hortalizas, verduras y leguminosas verdes deben suministrarse limpias, con un grado de madurez y turgencia tal que permita soportar su manipulación, transporte y conservación.
m) En el caso de ofrecer preparaciones tropicales, que incluya frutas, estas hacen parte del grupo de hortalizas y verduras, no se debe tener en cuenta para el cumplimiento en minuta patrón y análisis nutricional las frutas deshidratadas (coco, uvas pasas etc.).
n) Al verificar el peso de la ensalada todos los ingredientes analizados se tienen en cuenta para determinar el análisis químico.
o) En caso de suministrarse fruta en las ensaladas que por su composición química presenten reacciones de pardeamiento enzimático, deberá garantizarse procedimientos de conservación que no alteren sus características organolépticas.
p) El asociado debe garantizar el servido de las ensaladas con utensilios con drenaje de líquidos o los adecuados para no afectar las características de las recetas estandarizadas y la percepción de estas.
q) En mesa nutricional se presentarán las novedades generadas por la Interventoría, con relación a reportes de baja aceptabilidad en las diferentes preparaciones de hortalizas y/o verduras, para su respectivo seguimiento.

r) Las ensaladas frías deben ser suministradas a temperaturas entre los 0ºC y los 10ºC, evitando la presencia de hielo o escarcha. El Asociado deberá garantizar estas temperaturas a través de sus sistemas de calidad, con el fin de no afectar la aceptabilidad de la preparación. En mesa técnica nutricional se hará seguimiento a esta condición.

s) El asociado deberá aplicar la estrategia **"selecciona tus verduras"** en las IED concertadas con la SED en donde se cuente con comedor escolar mínimo 1 vez en el ciclo. El asociado, de acuerdo con la dinámica particular del comedor escolar, seleccionará el menú en el cual se llevará a cabo esta estrategia, socializando previamente con el colegio la actividad y el listado de verduras, frutas, aderezos y otros, a ofrecer a los estudiantes para su elección con el fin de informar a la IED el día seleccionado y socializar la estrategia con la comunidad educativa para agilizar los tiempos en el servido del complemento alimentario almuerzo. Los resultados serán revisados y analizados en mesa técnica de nutrición y calidad.

t) Las verduras calientes deben ser suministradas a temperaturas iguales o superiores a los 60°C manteniendo las condiciones organolépticas del producto y que no alteren su presentación. El Asociado deberá garantizar estas temperaturas con el fin de dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, considerando los equipos necesarios.

u) Los alimentos de este componente utilizados para sazonar alimentos y salsas no se tendrán en cuenta para el cumplimiento de la minuta patrón.

v) Los condimentos para utilizar en las preparaciones deben ser naturales (tomillo, laurel, orégano, cúrcuma, achiote, curry, paprika, entre otros), los cuales no serán analizados nutricionalmente. La utilización de los aderezos no deberá alterar las condiciones organolépticas del producto que generen rechazos de consumo al mismo por parte de los escolares.

w) Las vinagretas y/o aderezos deben cumplir con lo establecido en las recetas presentadas por el Asociado cumpliendo con los ingredientes de cada una de ellas (aceites, vinagre, limón, cilantro, entre otros) para su preparación en el comedor escolar. Estas deberán adicionarse manteniendo las condiciones organolépticas del producto. El asociado podrá presentar otras vinagretas o aderezos naturales con el fin de mejorar la aceptabilidad de las ensaladas por parte de los estudiantes, previa aprobación mediante prueba sensorial por parte de la SED e interventoría.

x) La estandarización de las preparaciones mixtas es la siguiente:
- Alimento proteico: de acuerdo con los gramajes establecidos en la minuta patrón
- Verdura: Tipo A: 26.67 g, Tipo B: 31.11 g, Tipo C: 35.56 g, Tipo D: 40 g
- Cereal: Tipo A: 40 g, Tipo B: 46.67 g, Tipo C: 53.33 g, Tipo D: 60 g

y) La estandarización de las mezclas de proteína con verdura es la siguiente:
- Alimento proteico de acuerdo con los gramajes establecidos en la minuta patrón
- Verdura: Tipo A: 26.67 g, Tipo B: 31.11 g, Tipo C: 35.56 g, Tipo D: 40 g

5.2.2.3.3 Especificaciones Componente Frutas

a) Se debe tener en cuenta que la fruta del desayuno no debe coincidir con la fruta del almuerzo (como componente fruta o como componente verdura).

b) El banano entero independiente de la variedad, se podrá ofertar máximo cinco (5) veces en el ciclo para los tipos A, B, C y D.
c) Para los estudiantes atendidos en la modalidad Servicio Integral de Almuerzos Transportados, la bebida acompañante será agua potable. Se podrá entregar jugo de fruta natural o pulpa de diferentes sabores en un volumen de 180 ml, el cual reemplazará el agua, siempre y cuando se garanticen las condiciones higiénicas sanitarias y de cantidad de fruta.
d) Para SIAT se permitirá el uso de dispensadores de bebidas para el transporte y entrega de jugos preparados en centro de producción de acuerdo con las características definidas en la minuta patrón. Esta bebida reemplazaría el agua potable.
e) No se permite la entrega de frutas en inadecuado estado de maduración, ni presencia de alteraciones físicas que no sean propias de cada variedad o la presencia de sustancias extrañas. El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos y daños por deshidratación. En caso de encontrarse frutas que no cumplan las características anteriormente descritas en cualquier etapa del proceso, el asociado aplicará lo indicado en su procedimiento. El asociado presentará las fichas técnicas en las cuales indique las características generales de cada fruta, esta deberá contener toda la descripción del alimento, que permita a la interventoría realizar el seguimiento.
f) Para la preparación del jugo, las pulpas de frutas o la fruta entera a utilizar en los menús deben ser variadas, permitiendo la repetición de sabor una vez cada 5 menús ofrecidos de manera secuencial así: (1,2,3,4,5), (6,7,8,9,10), (11,12,13,14,15) y (16,17,18,19,20) exceptuando las que ya se encuentran establecidas en los ciclos definidos por la SED, aprobados por la Interventoría. No se permite la entrega el mismo día de jugo y fruta del mismo sabor (ejemplo: mango tommy y pulpa de mango).
   Preparación de jugo: En el caso de utilizar pulpas de fruta, deben ser sin azúcar, se permite únicamente el uso de pulpas 100% fruta natural de acuerdo con la definición de pulpa de fruta establecida en la resolución 3929 de 2013 así: “Pulpa: Producto obtenido por la maceración, trituración o desmenuzado y el tamizado o no de la parte comestible de las frutas frescas, sanas, maduras y limpias.” La adición de azúcar a las bebidas se realizará de acuerdo con lo establecido en el taller de estandarización.
g) La Interventoría verificará las frutas teniendo como base la ficha técnica presentada por el Asociado en cumplimiento de la resolución 3929 de 2013. La cantidad de pulpa a adicionar definida en la minuta patrón podrá ajustarse por encima de la cantidad definida de acuerdo con las especificaciones técnicas definidas en la ficha técnica del proveedor seleccionado para cada sabor ofertado. Para validar los gramajes de la pulpa se debe realizar taller de estandarización con población escolar, y presencia de un integrante del equipo PAE e Interventoría. Los gramajes definidos en este taller serán los que el Asociado deberá emplear en la preparación de las bebidas.
h) Para las pulpas de fruta sin azúcar, para SIAT, la Interventoría verificará y dará la validación del producto teniendo como base la ficha técnica presentada por el Asociado en cumplimiento de la resolución 3929 de 2013.
i) Cuando se suministre agua tratada envasada debe estar en el volumen de 200 ml a 300 ml, cumpliendo con la normatividad sanitaria específica para el producto.
j) No se acepta en ningún caso la entrega de naranja, feijoa, y guayaba en ninguna variedad como fruta o como intercambio de esta. Lo anterior debido a la baja aceptabilidad de estas frutas por parte de los estudiantes.

k) La fruta (como componente verdura o componente fruta) para suministrarse en el almuerzo no debe coincidir con la entregada en el desayuno ni con una variedad distinta, es decir no se permite la entrega de banano bocadillo en el desayuno y banano común en el almuerzo.
l) No se permite la entrega de ninguna fruta procesada industrializada lista para consumo como intercambio de la fruta natural.
m) Cuando hay cambio de fruta en el menú, el peso neto de la fruta será la reportada en la solicitud de cambio y debe corresponder a lo establecido en la minuta patrón.
n) El Asociado debe garantizar variedad en la fruta entregada, teniendo en cuenta que se debe entregar en el ciclo, según variedad disponible en el mercado las siguientes frutas: banano, granadilla, mandarina, mango, manzana, pera, durazno, ciruela, entre otras. Para tipo A se deberá entregar estas últimas 4 frutas porcionadas a excepción de SIAT. El asociado podrá presentar otro tipo de frutas, las cuales serán evaluadas en mesa técnica nutricional, sin embargo, no podrá presentar las frutas que ya se encuentran restringidas en el presente anexo. La granadilla podrá ser suministrada en todos los tipos.
o) La fruta pera, manzana, banano común, granadilla, mandarina y mango (ésta última en periodo de cosecha), se debe suministrar una unidad que cumpla con los gramajes establecidos en la minuta patrón, en caso de no asegurar esta especificación dadas las condiciones de cosecha y/o mercado es Asociado notificará para análisis y viabilidad de acuerdo con la disponibilidad de la fruta. No se acepta la entrega de varias unidades para dar cumplimiento al gramaje establecido por tipo de ración a excepción de durazno y ciruela (ver minuta patrón). Las novedades generadas por la Interventoría frente a las desviaciones encontradas en los pesos serán verificadas en la mesa técnica nutricional de manera mensual, con el fin de determinar las causas y acciones a tomar por parte del Asociado.
p) Las frutas deben proporcionarse de forma entera y/o porcionada de acuerdo con el tipo de fruta y grupo etario, cumpliendo con el rango establecido en la minuta patrón y con lo programado en los ciclos de menús autorizados.
q) El Asociado debe entregar la fruta de consumo directo, en plato separado teniendo en cuenta la disponibilidad de estos elementos.

5.2.2.3.4 Especificaciones Componente Carnes y leguminosas secas

a) Tanto para la carne de res como la de cerdo, se permiten solamente los cortes magros (cadera, centro de pierna, bola y bota,) y de primera calidad, los cuales no debe superar el 14% de contenido graso acorde con lo establecido en la tabla de composición de alimentos ICBF 1978, 2005, 2015 y/o 2018.
b) La proteína incluida debe cumplir con la recomendación del 60% de alto valor biológico, para cada uno de los tiempos de comida. Lo anterior será verificado en la ejecución del convenio por la Interventoría.
c) Cuando se entregue leguminosa en el menú como parte del componente proteico, se permitirá un gramaje superior de carbohidratos y Energía asociado al aporte nutricional de este alimento. La variedad de frijol a entregar será bola roja. En caso de contar con otra variedad disponible, ésta será analizada en mesa de seguimiento operativo para su validación, si fuera el caso, se realizará prueba sensorial con interventoría y SED, con el fin de evaluar sus características organolépticas y dar la viabilidad correspondiente.
d) Se debe incluir el pollo en presentaciones enteras, de acuerdo con los siguientes cortes: pierna o pernil mínimo 1 vez en el ciclo, en caso de que las condiciones de mercado y/o abastecimiento presenten

novedades, el Asociado podrá aplicar la tabla de intercambios. En colegios con horno se deberá planear y entregar en preparación al horno con o sin adición de salsa. Cuando se entregue en presa entera se deberá tener en cuenta que el factor de corrección se aplica sobre la carne sin hueso. Cuando se entregue esta presa entera con hueso se evaluará minuta patrón en crudo por unidad de presa suministrada con base en el rango de gramaje en crudo el cual corresponde de 100 g a 150 gramos.

e) Se permitirá un gramaje superior en proteína (si fuera el caso) cuando se entregue presa de pollo (pierna o pernil) en los tipos A, B, C, D.
f) La carne y el pollo como materia prima debe presentar olor y color característico, que no evidencie la presencia de productos químicos, rancidez o descomposición. Debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes.
g) No se deberá emplear pollo marinado.
h) No se permitirá la mortadela, chorizo, jamonada, nuggets, hamburguesa como intercambio de este componente de alimentos. No se permite ningún tipo de embutidos de acuerdo con la normatividad vigente del PAE.
i) Las alas, la rabadilla, costillas y menudencias de pollo no se permiten en las preparaciones.
j) No se permite el suministro de carne con tejido conectivo como paletero, pecho, lagarto, cogote o murillo.
k) Para el análisis nutricional del pollo y la pechuga de pollo se debe descontar el peso del hueso, la verificación se realizará por unidad servida descongelada. Este se debe entregar sin piel.
l) No se permite las preparaciones en las cuales se mezcle la proteína con verduras, a excepción de lo descrito en el numeral 5.2.2.3.2 literales x y y. Estos alimentos deben ser suministrados por separado. Lo anterior por la baja aceptabilidad de estas preparaciones por parte de los estudiantes.
m) No se permite el uso de saborizantes o resaltadores de sabor de carnes o similares en las preparaciones.
n) Para las preparaciones de proteína (pollo, carne y cerdo) se le debe adicionar siempre condimentos naturales para sazonar. Se pueden integrar sazonadores naturales que surjan como parte de los encuentros de saberes y acciones desarrolladas con comunidades rurales y étnicas.
o) Para las preparaciones con salsa o guiso, se aclara que se debe dar cumplimiento con los pesos servidos de la proteína de origen animal establecidos en las minutas patrón, independiente del contenido de salsa o guiso de la preparación.

5.2.2.3.5 Especificaciones Lácteos

a) Los lácteos se permiten como ingredientes de las preparaciones que lo requieran, sin embargo, no se tendrán en cuenta para el cumplimiento de la adecuación de proteína.
b) Se puede emplear derivados lácteos como aderezo para las ensaladas. Estos deben ser incluidos en las recetas estandarizadas de vinagretas y salsas para preparaciones de verduras y/o hortalizas.
c) Se permitirá el uso de crema de leche UHT, como aderezo para las ensaladas, la cual debe ser utilizada en su totalidad una vez abierto el empaque, con el fin de garantizar la inocuidad del producto. El Asociado deberá garantizar el no uso de producto abierto con anterioridad al momento de la preparación con el fin de garantizar las condiciones de inocuidad.

d) La leche empleada en las preparaciones, debe ser leche de vaca entera larga vida o ultra pasteurizada UHT de acuerdo con el decreto 616 de 2006, 1673 de 2010 y 1880 de 2011, y las demás normas que las modifiquen, sustituyen o adicionen en el momento en el que entre en vigencia el presente anexo.

5.2.2.3.6 Especificaciones Agua

a) El agua debe cumplir con la Resolución 12186 de 1991.
b) El agua debe ser suministrada en botella individual, en conjunto con el almuerzo en SIAT.
c) El agua no tiene intercambio.

5.2.2.3.7 Especificaciones Sopas

a) Las sopas se suministrarán mínimo 2 veces en el ciclo en los comedores escolares que cuenten con el menaje requerido.
b) No se permite la inclusión del componente proteico en las mismas y como parte del proteico principal a entregar en el menú, pero si como parte de los ingredientes que permiten dar sabor.
c) Los ajustes en estandarización de la receta que surjan con la aceptabilidad de estas se revisaran en mesa nutricional para las respectivas modificaciones del caso.

La sopa no debe suministrarse en la modalidad SIAT y SIATi hasta tanto no se cuente con la operatividad para realizarlo.

5.2.2.3.8 Especificaciones Componente de Grasas

a) Se permite dentro de este grupo el aceite vegetal que no sea de mezclas vegetales.
b) Se podrán utilizar aceite de maíz, girasol o soya únicamente para las preparaciones.
c) Los contenidos de ácidos grasos libres deben ser máximo del 0.2%.
d) En la preparación de las vinagretas de las ensaladas se debe contabilizar el aceite adicionado.
e) No se permite la entrega de salsa en sachet (mayonesa, salsa rosada, salsa de tomate, mostaza).
f) Se podrá utilizar el aguacate en las preparaciones que lo requieran. Este se analizará para el cumplimiento de la minuta patrón en el grupo de hortalizas y verduras.
g) El suministro de vinagretas para las verduras crudas y salsas para adicionar a tubérculos, proteínas y verduras cocidas debe ser variado. Durante la implementación del ciclo se hará seguimiento por parte de Interventoría a la estandarización, con el fin de realizar los ajustes correspondientes y de esta forma propiciar la aceptabilidad por parte de los estudiantes.
h) La grasa y aceites adicionados a las preparaciones corresponde a la necesaria en la operación. Para la validación de los ciclos de menús, el Asociado y la Interventoría podrán tener en cuenta los siguientes parámetros:

TIPO DE GRASA	VALOR DE REFERENCIA
Aceite	0,1 – 10 ml

En la primera mesa nutricional se revisarán los gramajes propuestos por el Asociado. Para el caso de los alimentos fritos, el Asociado presentará los factores de absorción de grasa con los cuales realiza los análisis nutricionales.

5.2.2.3.9 Intercambios permitidos dentro de los menús de almuerzo

Para los alimentos o preparaciones que se solicite intercambio se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

a) Deben pertenecer al mismo componente establecido en la minuta patrón.
b) Los alimentos deben cumplir con los gramajes presentados en Tabla 9 Minuta Patrón Complemento Alimentario Almuerzo
c) En los casos en los cuales se requiera realizar cambio de un alimento o preparación inicialmente programado, solo se podrá intercambiar dentro del mismo componente de acuerdo con lo señalado en la Tabla 10 Intercambios permitidos para el complemento alimentario almuerzo. El intercambio debe contar con la validación de la Interventoría, o en ausencia de la Interventoría, estará a cargo de la Dirección de Bienestar Estudiantil de la SED.
d) Deben estar incluidos los alimentos o preparaciones dentro de las recetas estandarizadas. En casos fortuitos en que se presenten novedades que ameriten un intercambio el mismo día de la prestación del servicio, 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.
e) Se permiten cinco (5) intercambios máximos por componente o preparación en el ciclo para cada comedor, manteniendo lo establecido en la Tabla 9 y Tabla 10 Intercambios permitidos para el componente alimentario almuerzo del presente anexo. Se excluyen los cambios generados por abastecimiento del componente fruta, para lo cual el Asociado entregará los soportes correspondientes a la interventoría para su validación, o en ausencia de la interventoría la SED.

El asociado debe informar a la SED y a la interventoría de lunes a domingo el intercambio o modificación en el menú para revisión del cumplimiento de acuerdo con lo establecido en la Tabla 9 y Tabla 10 por tipo (A. B. C D) en el formato establecido para tal fin y con los soportes para su respectiva autorización. De manera excepcional podrá informar el intercambio hasta el mismo día en que se realizará el intercambio presentando los soportes correspondientes para análisis, validación y concepto de la interventoría. Se debe incluir la siguiente información:

FECHA DE SOLICITUD DEL ASOCIADO	NÚMERO DE CAMBIO (OPERADOR)	CICLO	NOMBRE DEL COMEDOR O CDP	ID ENTREGA SEDE	NOMBRE DE LA SEDE	LOCALIDAD (COMEDOR O SEDE)	TIEMPO DE SERVICIO	MODALIDAD DE LA ENTREGA	COMPONENTE	FECHA DE APLICACIÓN DEL CAMBIO	SOLICITUD DEL CAMBIO		PROGRAMADO			INTERCAMBIO			CONCEPTO DE LA INTERVENTORÍA	OBSERVACIONES INTERVENTORÍA	RESPUESTAS COMPENSAR
											SUSTENTO/MOTIVO DEL CAMBIO	CAUSA	MENÚ PROGRAMADO	PREPARACION PROGRAMADA	PROVEEDOR INICIAL	MENÚ INTERCAMBIO	PREPARACION PROPUESTA	PROVEEDOR PROPUESTA			

Nota: Se debe diligenciar por fila cada uno de los intercambios propuestos o efectuados en el menú a entregar.

f) Cuando se presenten, novedades asociadas a accidentes o incidentes laborales, características organolépticas no conformes evidenciadas durante el proceso, y pérdida de producto durante el proceso de producción entre otras, se aceptará la solicitud de cambios de menús el mismo día del servicio notificados durante el evento. Lo anterior debe estar debidamente sustentado. No se contarán dentro del número de intercambios los requeridos por la SED.
g) La solicitud de intercambios debe remitirse a la Interventoría para revisión del cumplimiento de las condiciones definidas y la validación o concepto debe remitirse al Asociado por parte de la Interventoría con copia al colegio.
h) En ningún caso el uso de la lista de intercambios debe afectar las frecuencias previamente establecidas en el numeral 5.2.2.3 para cada tipo de alimento. excepto los casos definidos en el numeral 5.2.2.3.9, contingencias y los cambios generados por la SED.

Tabla 10 Intercambios permitidos para el complemento alimentario almuerzo.

COMPONENTE	ALIMENTOS	INTERCAMBIOS PERMITIDOS
Cereales	Arroz-	Arroz diferentes preparaciones
Tubérculos plátanos y raíces	Papa, Plátano, Yuca	Papa, Yuca, Plátano
	Arracacha	Papa - Yuca
Hortalizas, verduras y leguminosas Verdes	Verdura fría	Variedades de verdura fría
	Verdura caliente	Variedades de verdura caliente
*Frutas	Fruta	Fruta (variedades permitidas de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico)
	Jugo de Fruta	De acuerdo con la variedad de sabores.
Carnes y leguminosas secas	Carne de res, Carne de pollo, Carne de cerdo	Pollo
		Carne de res, Carne de res molida
		Carne de cerdo
	Frijol Lenteja, Garbanzo	Frijol, Lenteja, Garbanzo
Bebidas para SIAT- SIATi	Agua	Néctar de fruta UHT (de manera excepcional y justificada) Agua

*Solo en caso de presentar situaciones de contingencia, cancelaciones o novedades de calidad con justificación y no afectación de las características de combinación, presentación de los alimentos, así como de cumplimiento a los gramajes establecidos en la minuta patrón para el componente, previa autorización de la interventoría, se permitirá el cambio de fruta por verdura.

5.2.2.4 Condiciones de Estandarización Servido y Distribución

Los procesos de servido y distribución pertenecen a las etapas finales en la entrega de complementos alimentarios a los estudiantes que se encuentran matriculados en las IED con comedor escolar y beneficiarios de la modalidad SIAT-SIATi. Por ser etapas en donde se llevan a cabo procesos netamente manuales, la SED, considera una posible variación de gramajes en algunos componentes. Sin embargo, en el servido de los alimentos el asociado establecerá los mecanismos necesarios para favorecer el cumplimiento de los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SED.

5.2.2.4.1 Tolerancia en la variación del gramaje en los alimentos servidos:

a) En las bebidas lácteas se establece el 95% del volumen referido en el análisis nutricional entregado por el Asociado y aprobado por Interventoría, y en las bebidas no lácteas mínimo el 90% del volumen establecido en el análisis nutricional entregado por el Asociado y aprobado por la interventoría.
b) Para los demás grupos de alimentos, a excepción de alimentos proteicos de origen animal se define un 10% en peso de tolerancia por debajo del peso establecido en el análisis nutricional entregado por el Asociado y aprobado por Interventoría.
c) Alimentos proteicos de origen animal desde el 100 % del peso establecido en el análisis nutricional entregado por el Asociado y aprobado por Interventoría.
d) Para los alimentos empacados por unidad, se aplicará lo contemplado por la Superintendencia de Industria y Comercio.
e) Para productos pre empacados, se aplica lo correspondiente a la Resolución 16379 de 2003.

5.2.2.5 Menús Especiales

a) Los alimentos propuestos en los menús especiales no se contabilizarán dentro del número de frecuencias establecidas en el ciclo de 20 menús tanto para desayuno como para almuerzo.
b) Los menús propuestos se deberán presentar en los tiempos y condiciones definidas en el numeral 5.2.1 del presente anexo.
c) Mensualmente se entregará con el ciclo de menús, para desayuno y almuerzo, un menú especial. Se deberán considerar las preparaciones que surjan en el proceso de encuentro de saberes, talleres, asesorías y demás relacionados con el proceso de reconocimiento de la cultura alimentaria con enfoque étnico y rural para ser integradas como parte de los menús especiales, Asimismo, se podrá incluir la presentación de platos típicos, tradicionales para lograr variedad e innovación en las preparaciones, tales como ajiaco, cazuela de frijoles con carne de res, parrillada, hamburguesa saludable, entre otras preparaciones.
d) Las propuestas de menú especial serán revisadas y validadas por la Interventoría, previo concepto de la SED para lo cual se debe entregar la propuesta de un ciclo de 8 menús especiales para desayuno y 8 especiales para almuerzo. La entrega de la propuesta de menús especiales debe realizarse, quince días calendario después de la firma del acta de inicio, para su revisión, análisis y programación de prueba sensorial. Se precisa que, la entrega a los estudiantes se realizará posterior a la validación y considerando el calendario escolar.
e) Los menús especiales que incluyan preparaciones e ingredientes con reconocimiento étnico y rural de acuerdo con las características de operatividad podrán ser entregados por zonas en todos los colegios

pertenecientes a la zona, la cual será definida entre la SED y el asociado. Lo anterior deberá ser informado y justificado por el asociado. Para la validación de los menús especiales, el Asociado debe como mínimo aportar la Energía por grupo etario, manteniendo los rangos de la distribución porcentual por cada macronutriente en relación con cada grupo etario y con lo establecido en los lineamientos técnicos del presente anexo para cada uno de los tipos (A, B, C, D). De acuerdo con el menú especial definido, se podrá en aporte de energía y macronutrientes proponer una distribución del valor calórico total la cual será validada entre la Interventoría y la SED. Así mismo, en caso de incluir alimentos nuevos que no se encuentren dentro de los alimentos entregados en el ciclo de menús (ejemplo quinua, cebada, carne de ternera, productos de panadería entre otros), en mesa nutricional se evaluará el gramaje para dichos alimentos nuevos. Para realizar la prueba sensorial el Asociado debe presentar el plato con la totalidad de los componentes para cada menú y tiempo de comida propuesto, con las marcas propuestas (solo para postres) y presentaciones que efectivamente van a ser suministrados a los estudiantes. Lo anterior con acompañamiento mínimo de un integrante del equipo de Alimentación Escolar y un profesional de Interventoría. Las presentaciones aprobadas deben ser socializadas mediante fotos con el equipo de la Interventoría y el equipo PAE, con el fin de evidenciar que lo aprobado es lo efectivamente entregado. En caso de no contar con todos los componentes programados con las marcas propuestas (para los postres), la prueba no se realiza.

f) El menú especial deberá cumplir con los componentes establecidos en la minuta patrón e incluir postre preferiblemente a base de proteína o fruta, ofreciendo variedad e innovación en las preparaciones y alimentos típicos, regionales, nacionales, con enfoque rural y étnico. Lo anterior sin perjuicio del costo de la ración previamente definida para cada grupo etario y modalidad de entrega.
g) Si las preparaciones ofertadas en los menús especiales son de buena aceptabilidad se podrán incluir en el ciclo de menús (minuta regular) previa validación en mesa nutricional.
h) Se deben suministrar menús especiales para las siguientes fechas: Día de la Niñez (abril), Día Mundial de la alimentación (octubre), Día del Estudiante, Día del niño (octubre), No se aceptará para estas fechas el menú especial ofertado como obligación en el mes, por lo tanto, se debe brindar un menú distinto.
i) Para las fechas especiales propias del Colegio la solicitud de atender como fecha especial será autorizada por la SED previa validación con el Asociado dada la logística de abastecimiento, posteriormente el menú del día podrá ser remplazado por el menú especial y con validación de la Interventoría o en ausencia de la Interventoría, estará a cargo de la Dirección de Bienestar Estudiantil de la SED, dentro de los tiempos establecidos para hacer el intercambio.
j) Los menús especiales deben rotarse de acuerdo con las indicaciones de la SED. En mesa nutricional, la interventoría presentará la información relacionada con la aceptabilidad de los menús especiales.
k) Durante la vigencia del convenio se deberá incluir mínimo 3 preparaciones y/o alimentos con reconocimiento cultural en el ciclo de menús especiales, como parte de la inclusión de diferentes etnias y culturas que conviven en los colegios oficiales del distrito en las IED concertadas con la SED. Estas preparaciones y/o alimentos no se considerarán, dentro de la propuesta de menús especiales para desayuno y almuerzo.
l) Para cierre de periodo escolar en noviembre cada IED podrá realizar la solicitud de atender con un menú especial únicamente a los graduandos del año en curso (Tipo D: Grados décimo y once) lo cual será

autorizado por la SED, cumpliendo con los tiempos establecidos, esta solicitud deberá ser previamente validada con el Asociado.

5.2.2.6 Menús de Contingencia

Se contempla la entrega de menús de contingencia, cuando el Asociado no puede dar normal ejecución al servicio de comida caliente (Desayunos, Almuerzos, SIATi, SIAT o Complementos alimentarios am – pm) 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: suspensión en los servicios públicos, agua, luz y/o gas, o 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, presencia de plagas, novedades presentadas por fuera del calendario académico, entre otras.

En los casos que se presenten novedades relacionadas con ausencia de cloro residual o daños en equipos, el Asociado previa autorización de la SED, podrá adoptar medidas tales como:

- Ausencia de cloro residual en agua potable: Aplicación de intercambios de componentes (verduras y hortalizas calientes o frías por fruta entera, componente bebida (jugos de fruta/agua envasada) por sorbete de diferentes sabores, uso de agua de botellones en aquellas IED donde haya disponibilidad de espacio en las áreas de almacenamiento.
- Daños en equipos: Variaciones en métodos de cocción de la receta estandarizada y/o intercambio de componentes, teniendo en cuenta la disponibilidad de equipos dispuestos por la SED en el comedor escolar de la IED en la que se presente la novedad.

Duración de la contingencia: De acuerdo con la duración de la contingencia la SED ha dispuesto unos menús de contingencia temporal y contingencia prolongada (ver apéndice correspondiente) los cuales se entregarán así: contingencia temporal durante los tres (3) primeros días de reportada la contingencia por parte del Asociado y aplica para comedor escolar, y cocina móvil; la contingencia prolongada inicia a partir del día cuarto (4) y durante los 20 días calendario escolar. Durante la entrega de la contingencia prolongada, la SED evaluará y a través de correo electrónico notificará la opción de cambiar por la modalidad refrigerios escolares en caso de que así lo defina, cambio que se aplicará a los 8 días hábiles contados a partir de la notificación, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 685 de 2018.

Dadas las características de los alimentos que se entregan en los menús tipo contingencia, estos aportan una parte del requerimiento nutricional definido para desayuno y/o almuerzo.

De acuerdo con lo establecido en la Resolución 685 de 2018, se autorizará la entrega de menús de refrigerios en casos en los que se evalúe la inminencia de eventos fuera de lo normal o se presenten situaciones ajenas al desarrollo de las actividades institucionales que alteren la prestación del servicio, por ello, se debe tener en cuenta lo siguiente:

a) El Asociado debe presentar un plan de contingencia máximo a los tres (3) días hábiles de la firma del acta de inicio para la entrega de complementos alimentarios de comedor escolar, SIAT, Sumapaz y cocina móvil. Así mismo, el Asociado debe presentar el análisis nutricional de cada uno de estos menús. En el caso en el que no se requiera la entrega de los menús de refrigerios tipo contingencia para Sumapaz,

estos serán distribuidos en los comedores escolares urbanos de acuerdo con la necesidad de este menú en los colegios.

b) En caso de presentarse eventos que impidan el suministro de los centros de producción para la entrega de SIAT, el Asociado deberá informar a la Interventoría hacia qué centro de producción realizará el traslado de materia prima en caso de que aplique. En caso de no ser factible el traslado, la entrega de los suministros se realizará con Contingencia Temporal.

c) Con el plan de contingencia, el Asociado debe entregar las fichas técnicas de cada componente a suministrar en el menú de contingencia, con copia del registro sanitario vigente, copia del último concepto higiénico sanitario de la(s) bodega(s) y/o empresas productoras de alimentos, con un tiempo de expedición no superior a doce (12) meses, o con carta de solicitud de la visita. Los documentos deben ser entregados en medio magnético para ser revisados por la Interventoría o en ausencia de la Interventoría, estará a cargo de la Dirección de Bienestar Estudiantil de la SED.

d) Los menús propuestos deben contener diferentes complementos para el tiempo del desayuno y diferentes para el tiempo del almuerzo.

e) Para la entrega del cereal de los días 1, 2 y 3 de los menús tipo contingencia temporal, el Asociado podrá entregar un producto de cereal no perecedero (galletas de diferentes variedades, ponqués diferentes variedades). Así mismo, el Asociado podrá cambiar este componente de cereal por otro derivado de cereal que se encuentre disponible en el comedor escolar, cumpliendo con los gramajes establecidos y variando la entrega para desayuno y almuerzo. Para la entrega del cereal del día 4 de los menús tipo contingencia prolongada, el Asociado entregará croissant o pandebono o cereales con contenido proteico como sánduches en el componente de cereal. El Asociado podrá incluir este alimento como intercambio del componente de cereal, en caso de superarse la contingencia antes del día 4 de la misma. La propuesta de los menús tipo contingencia será revisados y aprobados por la Interventoría o en ausencia de la Interventoría, estará a cargo de la Dirección de Bienestar Estudiantil de la SED.

f) Las contingencias prolongadas serán entregadas en los horarios establecidos para el servicio de cada tiempo de comida correspondiente. El horario, será notificado de acuerdo con el momento de su ocurrencia. De haber cambios en los mismos, el Asociado deberá notificar y sustentar de manera escrita mediante correo electrónico a la Interventoría para su análisis y respectivo seguimiento.

g) Cada vez que se presente un evento clasificado en el plan de contingencia, el Asociado deberá reportar a la Interventoría del PAE y socializar al rector y/o al encargado del comedor escolar dejando soporte en la bitácora del comedor escolar. Esta condición debe ser verificada por la Interventoría del PAE.

h) Para los colegios que se encuentren en contingencia, el Asociado debe garantizar un menú de contingencia diferente para los dos tiempos de comida.

i) En el momento de presentarse una novedad que amerite el suministro de menús tipo contingencia, el Asociado realizará la notificación en el envío de novedades diarias. La Interventoría realizará seguimiento a la novedad, teniendo en cuenta el cronograma establecido para las visitas asignadas a los comedores escolares.

j) Para las IED de Localidad de Sumapaz y rurales, el Asociado deberá propender por la entrega de comida caliente en los casos de contingencia, lo anterior se dará con la entrega de los alimentos que se encuentren en el comedor escolar.

k) El Asociado deberá entregar diferentes bebidas lácteas en cada uno de los menús de contingencia presentados de acuerdo con los menús entregados por la SED.
l) Las frutas suministradas en el menú de contingencia deben presentarse, frescas, limpias y desinfectadas, con el grado de madurez, calidad óptima, apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación; para el consumo inmediato, es importante tener en cuenta los cambios físicos que pueden presentarse por el proceso de limpieza y desinfección.
m) No se permite la entrega de frutas en inadecuado estado de maduración, ni presencia de alteraciones físicas que no sean propias de cada variedad o la presencia de sustancias extrañas. En caso de encontrarse frutas que no cumplan las características anteriormente descritas, la Interventoría procederá de acuerdo con el procedimiento definido.

Se presenta a continuación como referencia los componentes y gramajes de los menús de contingencia:

Contingencia temporal:

- Bebida láctea
- Derivado de cereal sin proteína
- Postre
- Fruta*

* Nota: Es opcional la entrega de fruta según disponibilidad en el comedor y que pueda cumplir con las condiciones de entrega.

Los menús de Contingencia Prolongada deben incluir los siguientes componentes y gramajes:

- Bebida láctea / Néctar de fruta
- Derivado de cereal con proteína / sin proteína
- Postre
- Fruta

Tabla 11 Componentes menús Tipo Contingencia Temporal y Contingencia Prolongada.

CONTINGENCIA TEMPORAL

COMPONENTE	ALIMENTO	GRAMAJE
Bebida Láctea	Bebida láctea UHT Bebida saborizada Leche Avena Yogurth	180 – 200 ml

Cereal sin proteína	-Galletas en diferentes variedades (quinua, multicereal, entre otras). -Ponqué de diferentes sabores -Pan de bono -Croissant -Muffin	20 – 80 g
Postres	Uvas cubiertas con chocolate	20
	Gelatina de pata	20
	Barquillo	12
	Cocada de leche	20 - 30

* Nota: Es opcional la entrega de fruta en reemplazo del postre, según disponibilidad en el comedor y que pueda cumplir con las condiciones de entrega.

CONTINGENCIA PROLONGADA

COMPONENTE	ALIMENTO	GRAMAJE
Bebida Láctea/ Néctar de fruta	Bebida láctea UHT Bebida saborizada Leche Avena Yogurth Néctar de fruta	180 – 200 ml
Cereal con y sin proteína	-Galletas en diferentes variedades (quinua, multicereal, entre otras). -Croissant -Muffin -Sanduche con proteico diferentes variedades	20 -80 g 90-130 g
Fruta	*Fruta	A partir de 80 g en adelante
Postre	Bocadillo	20
	Barquillo	Mínimo 11.8
	Quesadillo / queso con bocadillo	50 - 60
	Queso petit suise	50 - 55
	Cocada de leche	20-30

5.2.2.7 Complementos Reforzados

Los Complementos Reforzados se suministran a los estudiantes de instituciones educativas que se encuentran parcialmente en jornada única y requieren de un suministro para la segunda entrega, pero que por déficit de capacidad de la modalidad SIAT no pueden ser atendidos con almuerzos transportados. Teniendo en cuenta lo anterior se configura los componentes de los menús de Complementos Reforzados.

Para el cálculo de la composición nutricional de los Complementos Reforzados, el asociado debe utilizar la tabla de composición de alimentos colombianos del ICBF 2018 preferiblemente; sin embargo en caso de ser necesario se podrán usar las versiones 2015, 2005 y 1978 en el suceso que un alimento no se encuentre dentro de dichas tablas, el Asociado suministrará a la Interventoría las fichas técnicas del alimento, en la que se especifique la información nutricional del mismo, con soporte de laboratorio del análisis bromatológico.

Los menús de Complementos Reforzados deben incluir los siguientes componentes:

- Bebida láctea / Néctar de fruta
- Derivado de cereal con proteína / Postre
- Fruta
- Agua envasada (en botella plástica o vaso individual).

En la siguiente tabla, se presentan los gramajes de cada uno de los alimentos que integran los Complementos Reforzados para cada tipo.

Tabla 12 Componentes menús de Complementos Reforzados.

MENÚ	COMPONENTE	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO NETO gr o ml	
				TIPO 1 (TIPO A Y TIPO B)	TIPO 2 (TIPO C Y TIPO D)
MENU 1	BEBIDA UHT	NÉCTAR DE FRUTA	néctar de fruta	200,0	200,0
	PROTEICO	SANDWICH DE QUESO	queso doble crema	30,0	30,0
	DERIVADO DE CEREAL		pan mantequilla	30,0	60,0
	POSTRE	COCADA	cocada	20,0	20,0
	FRUTA	MANDARINA	mandarina	80,0	80,0
MENU 2	BEBIDA UHT	LECHE ENTERA	leche de vaca entera	200,0	200,0
	PROTEICO	ROLLO DE POLLO	carne de pollo	30,0	40,0
			queso doble crema	10,0	20,0
	DERIVADO DE CEREAL		tortilla	30,0	30,0
	POSTRE	QUESO PETITE SUISSE	queso petit	50,0	50,0
	FRUTA	MANZANA	manzana	80,0	80,0
MENU 3	BEBIDA UHT	NÉCTAR DE FRUTA	néctar de fruta	200,0	200,0
	PROTEICO	HOJALDRE DE CARNE	carne de res	30,0	40,0
			queso doble crema	10,0	20,0
	DERIVADO DE CEREAL		hojaldre	30,0	50,0
	POSTRE	BOCADILLO	bocadillo	20,0	20,0

	FRUTA	GRANADILLA	granadilla	20,0	20,0
MENU 4	BEBIDA UHT	AVENA	avena uht	200,0	200,0
	AGUA	AGUA EN BOTELLA	agua envasada	280,0	280,0
	PROTEICO	HOJALDRE CON BOCADILLO Y QUESO	queso doble crema	30,0	40,0
			bocadillo	5,0	7,0
	DERIVADO DE CEREAL		hojaldre	30,0	50,0
	POSTRE	FLAN DE LECHE	flan de leche	50,0	50,0
	FRUTA	PERA	pera	80,0	80,0
MENU 5	BEBIDA UHT	NÉCTAR DE FRUTA	néctar de fruta	200,0	200,0
	PROTEICO	SANDWICH DE PERNIL DE CERDO	pernil de cerdo	30,0	40,0
			queso doble crema	10,0	20,0
	DERIVADO DE CEREAL		pan blandito	30,0	60,0
	POSTRE	BOCADILLO CON QUESO	bocadillo	25,0	25,0
			queso doble crema	25,0	25,0
	FRUTA	BANANO	banano	80,0	80,0
MENU 6	BEBIDA UHT	NÉCTAR DE FRUTA	néctar de fruta	200,0	200,0
	PROTEICO	HOJALDRE DE CARNE Y QUESO	carne de res	30,0	40,0
			queso doble crema	10,0	20,0
	DERIVADO DE CEREAL		hojaldre	30,0	50,0
	POSTRE	QUESO PETITE SUISSE	queso petit	50,0	50,0
	FRUTA	MANDARINA	mandarina	80,0	80,0
MENU 7	BEBIDA UHT	NÉCTAR DE FRUTA	néctar de fruta	200,0	200,0
	PROTEICO	SANDWICH DE QUESO	queso doble crema	20,0	30,0
	DERIVADO DE CEREAL		pan mantequilla	30,0	60,0
	POSTRE	BOCADILLO	bocadillo	20,0	20,0
	FRUTA	GRANADILLA	granadilla	20,0	20,0
MENU 8	BEBIDA UHT	LECHE ENTERA	leche de vaca entera	200,0	200,0
	PROTEICO	ROLLO DE POLLO	carne de pollo	30,0	40,0
			queso doble crema	10,0	20,0
	DERIVADO DE CEREAL		tortilla	30,0	30,0
	POSTRE	COCADA	cocada	20,0	20,0
	FRUTA	MANZANA	manzana	80,0	80,0
MENU 9	BEBIDA UHT	NÉCTAR DE FRUTA	néctar de fruta	200,0	200,0
	PROTEICO	SANDWICH DE PERNIL DE CERDO	pernil de cerdo	30,0	40,0
			queso doble crema	10,0	20,0
	DERIVADO DE CEREAL		pan blandito	30,0	60,0
	POSTRE	FLAN DE LECHE	flan de leche	50,0	50,0
	FRUTA	BANANO	banano	80,0	80,0
MENU 10	BEBIDA UHT	BEBIDA A BASE DE YOGUR	bebida a base de yogur	180,0	180,0

	AGUA	AGUA EN BOTELLA	agua envasada	280,0	280,0
	PROTEICO	CROISSANT DE QUESO	queso doble crema	30,0	40,0
	DERIVADO DE CEREAL		hojaldre	30,0	50,0
	POSTRE	BOCADILLO CON QUESO	bocadillo	25,0	25,0
			queso doble crema	25,0	25,0
	FRUTA	PERA	pera	80,0	80,0

*Los acompañantes con estos gramajes corresponden a los productos de mezclas de frutos secos y barras de cereal de verduras y frutas.

**Los acompañantes con estos gramajes corresponderán a productos a base de proteína, y a base de fruta.

Unidades de frutas permitidas a entregar:

FRUTA	UNIDADES A ENTREGAR
Mandarina	1 unidad
Banano variedad bocadillo	1 unidad (tipo 1), 2 unidades (tipo 2)
Banano variedad maduro	1 unidad
Manzana	1 unidad
Mango	1 unidad
Granadilla	1 unidad
Pera	1 unidad
Uva en diferentes variedades	No aplica
Durazno	1 o 2 unidades
Ciruela	No aplica

Intercambios permitidos para complementos reforzados

COMPONENTE	ALIMENTOS	INTERCAMBIOS PERMITIDOS
Bebida láctea	Leche entera Bebida a base de yogurt Avena UHT	Bebida a base de yogurt
		Leche entera
	Néctar diferentes variedades/agua	Avena UHT
		Néctar diferentes variedades/Agua
Cereales con proteína	Sándwich de queso Rollo de pollo Sándwich de pernil de cerdo Sándwich de pollo con maíz Hojaldre con carne	Sándwiches de queso Rollo de pollo Sándwich de pernil de cerdo Sándwich de pollo con maíz Hojaldre con carne
Cereales sin proteína	Hojaldre con bocadillo y queso Croissant de queso	Hojaldre con bocadillo y queso Croissant de queso
Frutas	Fruta natural	Fruta natural

COMPONENTE	ALIMENTOS	INTERCAMBIOS PERMITIDOS
Postre	Cocada Maní de sal Barra de cereal Mezcla de frutos Queso petate Flan de leche Queso con bocadillo	Cocada Maní de sal Barra de cereal Mezcla de frutos Queso petate Flan de leche Queso con bocadillo

La interventoría realizara el seguimiento integral a los complementos reforzados de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas generadas por la SED y el presente anexo.

5.2.2.8 Complementos Alimentarios am / pm

En términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros) el cual puede suministrarse a través de las modalidades preparado en sitio, comida caliente transportada o industrializada

Los complementos Alimentarios son una modalidad de entrega de SIDAE, en los que se prioriza la entrega de preparaciones calientes y su población objetivo serán estudiantes que se encuentran en jornada extendida, complementaria, única o fin de semana, en aquellos casos en los que la capacidad operativa del comedor escolar o infraestructura no permita el suministro del tiempo de comida desayuno, así como en casos en donde por horarios de la jornada académica propia del colegio no sea posible la entrega del desayuno o almuerzo, entre otras.

Los menús de Complementos Alimentarios deben incluir los siguientes componentes:

- Bebida láctea
- Alimento proteico
- Derivado de cereal con proteína / Derivado de cereal sin proteína
- Fruta

A continuación, se presenta el ciclo de complementos Alimentarios am-pm:

<table>
<tr><th></th><th>MENU 1</th><th>MENU 2</th><th>MENU 3</th><th>MENU 4</th><th>MENU 5</th></tr>
<tr><td>BEBIDA EN LECHE</td><td>CHOCOLATE</td><td>LECHE UHT</td><td>BEBIDA ACHOCOLATADA</td><td>MOCACHINO</td><td>CAFÉ CON LECHE</td></tr>
<tr><td>PROTEICO</td><td rowspan="2">SANDWICH DE QUESO DOBLE CREMA</td><td></td><td rowspan="2">CREPE DE QUESO Y POLLO (CON TORTILLA)</td><td>QUESO DOBLE CREMA</td><td></td></tr>
<tr><td>DERIVADO DE CEREAL</td><td>TORTA</td><td>PAN DE BONO</td><td>MUFFIN CON SABOR A QUESO</td></tr>
<tr><td>FRUTA</td><td>UVA</td><td>GRANADILLA</td><td>MANDARINA</td><td>BANANO</td><td>UVA</td></tr>
<tr><th></th><th>MENU 6</th><th>MENU 7</th><th>MENU 8</th><th>MENU 9</th><th>MENU 10</th></tr>
</table>

BEBIDA EN LECHE	MOCACHINO	LECHE UHT	BEBIDA ACHOCOLATADA	CHOCOLATE	CAFÉ CON LECHE
PROTEICO	SANDWICH DE QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	CREPE CON CARNE MOLIDA (CON TORTILLA)		HOJALDRE CON QUESO CON BOCADILLO
DERIVADO DE CEREAL		TORTA		PALITO DE QUESO	
FRUTA	MANDARINA	BANANO	GRANADILLA	UVA	MANDARINA

Componentes de los complementos Alimentarios am-pm

			A	B	C	D
MENÚ	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**
1	CHOCOLATE	chocolate	6,0	7,5	9,0	10,0
		leche de vaca entera	102,0	127,5	153,0	170,0
		agua	18,0	22,5	27,0	30,0
	SANDWICH DE QUESO DOBLE CREMA	queso doble crema	30,0	30,0	40,0	60,0
		pan molde	40,0	40,0	40,0	40,0
	FRUTA	uva	60,0	80,0	80,0	110,0
MENÚ	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**
2	LECHE UHT	leche entera uth	200,00	200,00	200,00	200,00
	TORTA	bebida achocolatada	7,00	7,00	7,00	7,00
		crema de leche	5,00	5,00	5,00	5,00
		harina de trigo	14,00	14,00	14,00	14,00
		aceite	9,00	9,00	9,00	9,00
		esencia de vainilla	1,00	1,00	1,00	1,00
		huevo liquido	8,00	8,00	8,00	8,00
		polvo de hornear	0,90	0,90	0,90	0,90
		azúcar blanca	5,00	5,00	5,00	5,00
		harina de trigo	0,50	0,50	0,50	0,50
		aceite	0,50	0,50	0,50	0,50
	FRUTA	granadilla	60,0	80,0	80,0	110,0
MENÚ	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**
3	BEBIDA ACHOCOLATADA	bebida achocolatada	6,0	7,5	9,0	10,0
		leche de vaca entera	102,0	127,5	153,0	170,0

		agua	18,0	22,5	27,0	30,0
	CREPE DE QUESO Y POLLO	tortilla	30,00	30,00	30,00	30,00
		carne de pollo	42,00	42,00	42,00	42,00
		queso doble crema	20,00	20,00	20,00	20,00
	FRUTA	mandarina	60,0	80,0	80,0	110,0
MENÚ	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**
4	MOCACHINO	bebida achocolatada	6,0	7,5	9,0	10,0
		café tostado	2,0	2,5	3,0	3,3
		leche de vaca entera	102,0	127,5	153,0	170,0
		agua	18,0	22,5	27,0	30,0
	QUESO DOBLE CREMA	queso doble crema	30,00	30,00	40,00	60,00
	PAN DE BONO	pan de bono	30,00	40,00	60,00	80,00
	FRUTA	banano	60,0	80,0	80,0	110,0
MENÚ	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**
5	CAFÉ CON LECHE	café tostado	2,0	2,5	3,0	3,3
		azúcar blanca	4,8	6,0	7,2	**8,0**
		leche de vaca entera	102,0	127,5	153,0	170,0
		agua	18,0	22,5	27,0	30,0
	MUFFIN CON SABOR A QUESO	muffin con sabor a queso	15,00	40,00	50,00	70,00
	FRUTA	uva	60,0	80,0	80,0	110,0
MENÚ	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**
6	MOCACHINO	bebida achocolatada	6,0	7,5	9,0	10,0
		café tostado	2,0	2,5	3,0	3,3
		leche de vaca entera	102,0	127,5	153,0	170,0
		agua	18,0	22,5	27,0	30,0
	SANDWICH DE QUESO DOBLE CREMA	queso doble crema	30,00	30,00	40,00	60,00
		pan molde	40,00	40,00	40,00	40,00
	FRUTA	mandarina	60,0	80,0	80,0	110,0
MENÚ	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**
7	LECHE UHT	leche entera uth	200,00	200,00	200,00	200,00
	QUESO DOBLE CREMA	queso doble crema	30,00	30,00	40,00	60,00
	TORTA	bebida achocolatada	7,00	7,00	7,00	7,00

		crema de leche	5,00	5,00	5,00	5,00
		harina de trigo	14,00	14,00	14,00	14,00
		aceite	9,00	9,00	9,00	9,00
		esencia de vainilla	1,00	1,00	1,00	1,00
		huevo liquido	8,00	8,00	8,00	8,00
		polvo de hornear	0,90	0,90	0,90	0,90
		azúcar blanca	5,00	5,00	5,00	5,00
		harina de trigo	0,50	0,50	0,50	0,50
		aceite	0,50	0,50	0,50	0,50
	FRUTA	banano	60,0	80,0	80,0	110,0
MENÚ	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**
8	BEBIDA ACHOCOLATADA	bebida achocolatada	6,0	7,5	9,0	10,0
		leche de vaca entera	102,0	127,5	153,0	170,0
		agua	18,0	22,5	27,0	30,0
	CREPE CON CARNE MOLIDA	tortilla	30,00	30,00	30,00	30,00
		carne de res	42,00	42,00	42,00	42,00
		queso doble crema	20,00	20,00	20,00	20,00
	FRUTA	granadilla	60,0	80,0	80,0	110,0
MENÚ	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**
9	CHOCOLATE	chocolate	6,0	7,5	9,0	10,0
		leche de vaca entera	102,0	127,5	153,0	170,0
		agua	18,0	22,5	27,0	30,0
	PALITO DE QUESO	hojaldre	40,00	40,00	50,00	50,00
		queso doble crema	40,00	40,00	40,00	40,00
	FRUTA	uva	60,0	80,0	80,0	110,0
MENÚ	**PREPARACIÓN**	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**
10	CAFÉ CON LECHE	café tostado	2,0	2,5	3,0	3,3
		azúcar blanca	4,8	6,0	7,2	8,0
		leche de vaca entera	102,0	127,5	153,0	170,0
		agua	18,0	22,5	27,0	30,0
	HOJALDRE CON BOCADILLO Y QUESO	hojaldre	40,00	40,00	50,00	50,00
		queso doble crema	40,00	40,00	40,00	40,00
		bocadillo	7,00	7,00	7,00	7,00
	FRUTA	mandarina	60,0	80,0	80,0	110,0

Intercambios permitidos para complementos alimentarios am-pm

COMPONENTE	ALIMENTOS	INTERCAMBIOS PERMITIDOS
Bebida láctea	Leche entera Chocolate Bebida achocolatada Mocachino Cafe con leche	Chocolate
		Leche entera
		Bebida achocolatada
		Mocachino
		Cafe con leche
Cereales con proteína	Sanduche de queso doble crema Crepe de queso y pollo Crepe con carne molida	Sanduche de queso doble crema Crepe de queso y pollo Crepe con carne molida
Cereales sin proteína	Torta Pande bono Muffin con sabor a queso Palito de queso Hojaldre de queso con bocadillo	Torta Pande bono Muffin con sabor a queso Palito de queso Hojaldre de queso con bocadillo
Fruta	Fruta natural	Fruta natural

La interventoría realizara el seguimiento integral a los complementos alimentarios am-pm de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas generadas por la SED y el presente anexo.

5.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

5.3.1 Condiciones Básicas Para Manipulación De Alimentos

El Asociado debe cumplir con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, y que se enmarquen en las condiciones de manejo y manipulación de alimentos, para la producción y servicio de comida caliente en los comedores escolares de las Instituciones Educativas del Distrito. Para lo cual la SED debe garantizar que las áreas de procesamiento y distribución de alimentos de las Instituciones Educativas cuenten con las condiciones mínimas de infraestructura requeridas en cuanto a áreas y distribución evitando que se presente contaminación cruzada e incumplimiento a la legislación vigente.

Las operaciones de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos deberán realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y desinfección en todas las áreas, con los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento.

Al inicio y final de la operación, todos los equipos, utensilios y áreas, deben estar limpios, desincrustados y desinfectados de acuerdo con los protocolos establecidos en el programa de limpieza y desinfección del Asociado. Para lo cual, el Asociado deberá tener en cuenta las recomendaciones estipuladas en los manuales y fichas técnicas de los equipos, específicamente evitando averías eléctricas de los mismos por procedimientos de limpieza con exceso de humedad o vertimientos de agua.

5.3.1.1 Condiciones De Infraestructura

a) La SED proveerá y mantendrá las áreas de procesamiento y distribución de alimentos de los comedores escolares de las Instituciones Educativas que cuentan con la infraestructura y capacidad suficiente para realizar las operaciones inherentes al proceso, cumpliendo con lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente. Para el caso en la entrega de comedores escolares nuevos o restaurados, dichas áreas serán entregadas por la Interventoría al Asociado por medio de una Lista de Chequeo, en la cual quedará constancia del estado inicial de la infraestructura en la reunión de preapertura del comedor escolar.

b) En caso de que los establecimientos educativos no cumplan algún estándar, requerido para la operación de los servicios objeto del presente anexo, el Asociado pondrá en conocimiento a la SED, para gestionar dichos arreglos y/o mantenimientos con el área competente. Cuando las acciones impliquen intervenciones mayores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos, la seguridad y/o salud de los operarios, se implementará el plan de contingencia.

c) Durante la ejecución, el Asociado velará por el buen estado de la infraestructura, garantizando el correcto uso y cuidado de esta, lo cual será objeto de verificación por parte de la Interventoría. Los daños ocasionados por el incorrecto uso o prácticas inadecuadas de operación y/o limpieza de dichas áreas, serán asumidos por el Asociado sin que se genere ningún costo adicional a la SED. Los daños en la infraestructura producidos por causas ajenas a la operación serán asumidos por la SED, el Asociado debe notificar a la Interventoría, con copia a la Dirección de Bienestar Estudiantil (DBE) y a la Dirección de Construcciones y Conservación de Establecimientos Educativos (DCCEE) mediante correo electrónico, para su evaluación y gestión.

d) El Asociado deberá remitir un informe mensual, con el consolidado de novedades de infraestructura vigentes que se presentan en los comedores escolares, sin incorporar reportes con fechas anteriores, de acuerdo con el formato remitido por la SED. Para presentar el informe, el Asociado debe conciliar con la Interventoría del PAE las novedades en infraestructura vigentes en cada comedor escolar, en la visita que esta realiza para la validación de las condiciones generales de Infraestructura en cada uno de estos espacios, clasificándolas así:

   - **ALTO IMPACTO**: Novedad de infraestructura que por su ocurrencia puede generar suspensión del servicio y por ende entrega de suministro en la modalidad de Contingencia. Ejemplos: Taponamiento de sifones, desprendimientos fuertes de pintura por filtraciones en techos y/o paredes presencia de moho en techo o paredes, así como condensaciones en techo y paredes por la acumulación permanente de vapores, o cualquier condición que genere riesgo para conservar la inocuidad de los alimentos y al personal colaborador de acuerdo con la normatividad aplicable de SST.
   - **MEDIO IMPACTO**: Novedad de infraestructura que por su ocurrencia afecta el desarrollo normal de la operación, pero que no genera suspensión del servicio. Ejemplos:, rejillas de cárcamos deterioradas.
   - **BAJO IMPACTO**: Novedad de infraestructura que por su ocurrencia afecta mínimamente la infraestructura del comedor. Ejemplos: oxidación en puertas, ruptura de una baldosa, agrietamiento o porosidad en cárcamos y pocetas.

e) Cada dos meses, se realizará una Mesa Técnica de Infraestructura, con el fin de conciliar la información referente al número de reportes e impacto de las novedades en infraestructura vigentes en los comedores escolares remitidas a la SED.

f) El Asociado podrá realizar intervenciones de infraestructura con el fin de dar solución a Novedades de Bajo impacto las cuales serán reconocidas con cargo a los recursos del convenio de asociación y previa autorización por parte de la SED.
g) Todas las áreas de producción del comedor escolar deben estar limpias y desinfectadas de acuerdo con los protocolos establecidos en el programa de limpieza y desinfección del Asociado.
h) La composición química de los productos utilizados para las actividades de limpieza y desinfección, deben ser de sustancias permitidas en la industria de alimentos, procurando que estos sean amigables con el medio ambiente.
i) El Asociado debe realizar la limpieza y desinfección de puertas, ventanas y otros elementos construidos con materiales que permiten deterioro por oxidación, con sustancias neutras que no eleven el estado de oxidación de los mismos.
j) Teniendo en cuenta que la limpieza y desinfección de los techos, por las condiciones de infraestructura de algunos de los comedores escolares es considerada como “trabajo en alturas” y se debe contratar un proveedor que cuente con certificado para dicha actividad, esta debe incluirse en el cronograma de mantenimiento preventivo del asociado.

5.3.1.2 Personal Manipulador De Alimentos

El Asociado debe dar cumplimiento a los parámetros establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen 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 diferentes etapas del proceso: recepción, almacenamiento, procesamiento y distribución, tengan formación en buenas prácticas de manufactura, educación sanitaria, y cuenten con certificado médico que es apto para manipular alimentos, cumpliendo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
b) Cuando se requiera cambio del personal durante la ejecución del presente convenio, el nuevo personal deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen 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 demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
d) El Asociado debe garantizar que el personal manipulador de alimentos contratado cuente con la dotación establecida en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, incluyendo la dotación de los colaboradores directos del Asociado que apoyan el servicio de SIAT en las Instituciones Educativas.
e) La dotación requerida para las actividades de apoyo en el área social del comedor escolar durante la prestación del servicio en cada una de las IED será suministrada por el Asociado.
f) El Asociado debe aplicar las medidas que permitan garantizar que el personal contratado por este 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.
g) El Asociado debe disponer de manera permanente en cada comedor escolar de 10 batas desechables para la atención de visitas externas al comedor escolar, las cuales no pueden ser reutilizadas y se registrarán en planilla de elementos de dotación de visitante, para la verificación por parte de la

Interventoría del PAE. En caso de agotarse, el Asociado contará con cinco (5) días hábiles para la reposición de los elementos. La Interventoría efectuará el respectivo seguimiento. El Asociado no podrá facilitar dichas batas a sus proveedores.

h) Realizar el proceso de vinculación de los manipuladores de alimentos. El Asociado dará prelación en el proceso de selección y vinculación de los manipuladores de alimentos a exalumnos, padres o madres de familia (propenderá un mínimo del 20% de padres de familia de estudiantes beneficiarios, de acuerdo con las disposiciones de la Ley 2042 de 2020), de la Localidad donde opere el Comedor Escolar.

i) El Asociado debe presentar a los treinta (30) días del inicio de la ejecución, un reporte del personal vinculado laboralmente en medio físico y digital, con la siguiente información:
   - Total, de empleados para la ejecución del convenio, desagregado por género, lugar de nacimiento, edad, estado civil, estrato, localidad de residencia, grado de escolaridad, tipología familiar
   - Informar cuales son madres cabeza de familia.
   - Número de manipuladores de alimentos y porcentaje de aquellos que son padres de familia de los estudiantes de las sedes educativas, que fueron contratados para la ejecución del convenio.
   - Informar el número de hijos, cuantos estudian en colegio distrital y cuantos se benefician del comedor escolar.

j) De acuerdo con los compromisos adquiridos por parte de la SED en la Política Publica en Seguridad Alimentaria y Nutricional 2018-2031, se deberá presentar con una periodicidad trimestral, un informe consolidado que contenga:
   - Total de personal capacitado en buenas prácticas de manipulación de alimentos en el trimestre
   - Nombre del colegio (s) donde laboran los operarios.
   - Cronograma de capacitación
   - Temas abordados e intensidad horaria
   - Caracterización de la población capacitada (por género, rol, otros que se consideren).

5.3.2 Operación De Fabricación

El Asociado debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente con la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, en aras de garantizar los parámetros de calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los menús elaborados y suministrados.

5.3.2.1 Actividades Preliminares Al Recibo De Materia Prima

El Asociado debe garantizar que antes de efectuar la recepción de las materias primas, todas las áreas del comedor escolar se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección. (Incluyendo superficies de difícil acceso o puntos muertos), acorde al plan de saneamiento del Asociado.

En caso de que el comedor escolar no se encuentre en actividades de preparación y distribución por situaciones que conlleven a la activación del servicio en la modalidad de contingencia, el Asociado debe realizar la recepción de los productos en condiciones de limpieza y desinfección que permitan mantener la calidad e inocuidad de los productos.

En el proceso de recibo de materias primas e insumos, el responsable de esta actividad debe tener la dotación completa y limpia, cumpliendo con los protocolos establecidos por el Asociado y garantizando que solo se

acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad e inocuidad, acorde a lo establecido en el sistema de gestión del Asociado y la normatividad sanitaria vigente.

El Asociado debe garantizar la logística de distribución de materias primas con base en las capacidades de almacenamiento en secos y en frío, de acuerdo con las particularidades de cada comedor escolar.

5.3.2.2 Transporte

El transporte de materias primas 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 las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, al igual que los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004.

Los vehículos transportadores de alimentos que apliquen deben tener concepto sanitario vigente FAVORABLE, según los alimentos que se pretende transportar. Para el caso de transporte de carnes se debe dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 39 del decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social, y artículo 131 de la resolución 240 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas para la manipulación de alimentos establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

5.3.2.3 Lista De Chequeo Recibo De Productos

El Asociado deberá llevar registro de la recepción de materias primas y alimentos y consignar las devoluciones y rechazos que se presenten. Se deberán rechazar materias primas y demás alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presenten alguna de las siguientes causas:

a) Condiciones de empaque, que afecten la inocuidad del producto.
b) Alimentos con fecha de vencimiento caducada.
c) Los vegetales y frutas que presenten sobre maduración o inicios de procesos de descomposición.
d) Las carnes empacadas al vacío que presenten características de olor, color y apariencia diferentes a los normales, este rechazo se llevará a cabo previa confirmación técnica por parte del responsable de la operación.
e) Durante la recepción de los alimentos que se conservan al vacío, y que hayan perdido esta condición.
f) Los enlatados que presenten envases deteriorados, rotos, abollados, corroídos o abombados (presencia de gas interior).
g) Los productos empacados cuya envoltura se encuentra rota o raída.
h) Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración y hongos.
i) Los huevos rotos, sucios, con manchas de sangre o materia fecal, acorde a la NTC 1240.
j) Los alimentos que sean transportados o almacenados junto con otros productos diferentes como sustancias químicas, tóxicas y demás.

k) En el momento de la recepción los alimentos que no cumplan con las temperaturas establecidas según ficha técnica (especialmente productos perecederos), siendo estas, refrigeración y de congelación, las cuales deben ser verificadas mediante el uso de termómetros debidamente calibrados.
l) Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables.

En caso de presentarse alteraciones en los productos, estos deben adoptar los protocolos establecidos por el Asociado para productos no conformes, de acuerdo con el sistema de gestión de calidad.

Las demás situaciones de rechazo, que no se encuentran especificadas en el presente anexo, se establecerán de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.

5.3.2.4 Almacenamiento Y Conservación

a) El Asociado debe realizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo con la naturaleza del producto y con la normatividad sanitaria vigente, evitando el contacto directo con el suelo y cualquier tipo de contaminación.
b) El Asociado debe favorecer que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
c) Los alimentos se deben conservar en recipientes o bolsas separados, debidamente protegidos y rotulados acorde con su naturaleza.
d) Los alimentos de alto riesgo tales como, carnes y derivados cárnicos, lácteos y sus derivados, salsas, huevo pasteurizado, frutas, verduras y sus mezclas, entre otros, deberán conservarse a temperaturas indicadas por el fabricante o comercializador según su naturaleza.
e) El Asociado debe realizar el adecuado almacenamiento de los elementos y sustancias químicas alejados de los alimentos y del menaje.

5.3.2.5 Condiciones De Elaboración Y Entrega De Alimentos

a) Todos los equipos, menaje y utensilios en contacto con alimentos deben ser sometidos a procesos de limpieza y desinfección antes, y después de su uso o en cada cambio de actividad.
b) Los alimentos deben procesarse de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que se requieran de tal forma que se garantice su calidad e inocuidad.
c) Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo para evitar contaminación cruzada y estar debidamente protegidos y rotulados.
d) El proceso de descongelación deberá realizarse de forma controlada, solamente la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar el deterioro de este. Los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar.
e) Controlar el tiempo de manipulación de alimentos de alto riesgo antes de tratamiento térmico, para evitar tiempos prolongados de exposición.
f) Las frutas y vegetales deben limpiarse, lavarse y desinfectarse para posteriores procesos.
g) Las ensaladas deberán prepararse en el área destinada para tal fin dispuesta por la SED y almacenarse y conservarse a las temperaturas establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidos hasta el momento de ser servidos.
h) Para ensaladas y jugos y demás bebidas preparadas en el punto, se permite en la etapa de distribución hasta una temperatura máxima de 10°C, teniendo en cuenta favorecer la aceptabilidad por parte de

los beneficiarios del programa y para alimentos proteicos mínimo 60°C, acorde con las características propias del mismo, esto último a excepción de SIAT.

i) El Administrador de operación o quien este delegue de su brigada de cocina debe realizar verificación del cumplimiento de la calidad organoléptica de todas las preparaciones y todos los baches de producción elaborados, durante todo el proceso productivo, con el fin de autorizar la liberación de cada bache, previo a ser llevado a la línea de servicio para su distribución. Para lo anterior teniendo en cuenta la dinámica actual de la operación, es importante tener presente las siguientes consideraciones:
   i. Para productos tipo energéticos fritos, huevo y pasta, se garantizará la calidad organoléptica de cada bache, pero sólo se realizarán 3 registros.

j) De las demás preparaciones como carnes, arroces, verduras, etc. se tomará como bache cada producción que se realice por separado en los diferentes equipos (ollas, marmitas y sartenes basculantes). Al manipular o servir los alimentos, se deben usar: cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que se requieran a fin de evitar el contacto de las manos con los alimentos. NOTA: Para el CPI, teniendo en cuenta los altos volúmenes de producción, el Asociado deberá informar a la SED en el primer Comité Técnico Coordinador, la metodología que se aplicará para establecer los baches de producción.

k) El Asociado debe garantizar, métodos de estandarización que favorezcan el cumplimiento de los gramajes establecidos en la minuta patrón.

5.3.3 Traslado De Materia Prima[8]

Ante la necesidad de realizar traslado de materia prima de un comedor a otro, por novedades que alteren el normal funcionamiento en el servicio del comedor escolar, el Asociado deberá notificar a la Interventoría y entregar la información necesaria sobre el/los alimentos que se deben trasladar, a excepción de los traslados internos realizados por el Asociado.

De ser necesario el Asociado podrá contar con una o varias bodegas auxiliares o de emergencia para almacenar dichas materias primas que requieran condiciones tanto en frio como en seco. Dichas bodegas deberán contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos y cumplir con todo lo establecido por la normatividad sanitaria vigente.

El Asociado debe tener en cuenta que el valor asociado al costo logístico del traslado de materia prima está incluido dentro de los gastos operacionales.

Para el traslado de la materia prima, el Asociado debe cumplir con la Resolución 2674 del 2013 capitulo VII (almacenamiento distribución transporte de materia prima) y las demás normas que lo sustituyan o modifiquen, al igual que los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004.

[8] Se aclara que la SED al inicio del convenio de asociación entregará al asociado el "*Protocolo Autorizado para Traslado de Materia Prima, Entrega de Componente Adicional y/o Bajas en Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares (SIDAE)*" en el cual se establecerán entre otras disposiciones el formato, la frecuencia y la metodología de la entrega de la Matriz de Bajas y Adicionales a la interventoría y a la SED.

5.3.4 Entrega Componente Adicional y/o Descuento De Componente

En caso de presentarse alguna novedad que altere el normal funcionamiento en el comedor escolar, y se requiera la entrega de componente alimentario adicional o descuento de componente, el Asociado debe notificar a la Interventoría y entregar la información necesaria sobre el/los alimentos afectados con el fin de verificar lo autorizado por la SED mediante el instrumento protocolo autorizado para entrega de componente adicional en comedores escolares y/o centros de producción de SIAT, en caso de no encontrarse el evento contemplado en dicho instrumento, la Interventoría deberá solicitar aprobación directamente a la SED.

La Interventoría debe realizar verificación y validación de la información para el reconocimiento o descuento de dicho componente, una vez se cuente con la validación y verificación por parte de la Interventoría se efectuará el reconocimiento o descuento teniendo en cuenta los porcentajes de participación de componentes establecidos por el Asociado, para el tiempo de desayuno, almuerzo, contingencia y otros concertados en la ejecución; las novedades generadas por Interventoría frente a los no reportes, serán informadas en mesa técnica de manera mensual, con el fin de realizar seguimiento y compromisos para el respectivo reconocimiento.

5.3.5 Características De Fichas Técnicas Para Modalidad SIDAE – SIAT

Al inicio de la ejecución, el Asociado deberá entregar las fichas técnicas de cada alimento, (se excluyen las verduras no procesadas), copia del certificado actualizado del registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, y los conceptos higiénicos sanitarios de la(s) bodega(s) y/o empresas productoras de alimentos, que van a ser utilizados en el suministro de los ciclos de menús y en los menús de contingencia. Los documentos deben ser entregados en medio magnéticos para ser revisados por la Interventoría o en ausencia de la Interventoría, estará a cargo de la Dirección de Bienestar Estudiantil de la SED.

La Ficha Técnica debe contar mínimo con la siguiente información:

- Nombre genérico/general y/o comercial.
- Nombre del fabricante.
- Número de Registro sanitario, notificación sanitaria o permiso sanitario cuando aplique de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente).
- Descripción del alimento.
- Presentación (gramajes).
- Nombre específico de los ingredientes (para los productos que aplica).
- Características del empaque y rotulado (para los productos que aplica).
- Parámetros Microbiológico.
- Composición nutricional (para los productos que aplica).
- Vida útil (a excepción de las frutas y verduras y otros productos en los que no aplique de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente).
- Condiciones de transporte y almacenamiento.

El asociado deberá presentar con una periodicidad mensual el diligenciamiento de la matriz que será suministrada al inicio del convenio, la cual contemple la información de todos los proveedores de alimentos de manera actualizada, en la estructura que defina el orden nacional (UApA).

El Asociado deberá presentar los resultados de los análisis bromatológicos de los alimentos o productos evaluados en el ciclo de menús por su respectiva ficha técnica, a excepción de los clasificados como proveedores de economía local.

a) No se permiten fichas técnicas elaboradas por comercializadoras o empacadoras, sólo se permiten las del fabricante.
b) En caso de haber cambio de proveedor o inclusión de nuevos productos, el Asociado debe notificar a la Interventoría y hacer llegar las fichas técnicas con mínimo ocho días hábiles de anterioridad, a la inclusión del nuevo proveedor.
c) La información de las características microbiológicas reportadas en las fichas técnicas, deben ser específicas según la naturaleza del producto y deberán regirse por la legislación sanitaria vigente.
d) El Asociado deberá mantener durante la ejecución del convenio en los comedores escolares la ficha técnica notificada en medio magnético o físico, de los alimentos de alto riesgo. Esto será verificado por la interventoría durante la ejecución.
e) El Asociado deberá garantizar que la información contenida en las fichas técnicas de los productos, tales como, registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, presentación (gramajes y/o volumen), composición nutricional, e ingredientes, sean acordes con la información reportada en el rotulo de los empaques de los alimentos.

5.3.6 Requisitos Técnicos Para Los Servicios De Alimentación En Modalidad SIAT

Se denomina así a la operación de comida caliente preparada y transportada que mantiene las condiciones higiénicas sanitarias, favoreciendo la calidad e inocuidad de los alimentos en todas sus etapas (recepción, almacenamiento, preparación, ensamble, transporte, distribución).

El Asociado deberá proveer un servicio integral para la operación de SIAT, el cual debe disponer de todos los elementos y recursos necesarios para su correcto funcionamiento, tales como equipos isotérmicos dispuestos por la SED, empaques de ensamble, vehículos transportadores, operarios, elementos de protección, etc., con cargo a los recursos del convenio; con el fin garantizar una entrega efectiva de complementos alimentarios en las sedes que le sean indicadas por la SED, previa concertación operativa y logística con el Asociado, en la que se establecerán tiempos para la activación de este servicio en dichas sedes.

Los complementos alimentarios preparados bajo la modalidad de Servicio Integral de Almuerzos Transportados (SIAT), serán producidos en las áreas de proceso de los comedores escolares que se denominarán centros de producción (CP), previa validación técnica con el Asociado en el (los) comedores en los que opere.

Una vez preparados los alimentos, se estandarizan acorde con el grupo etario, se ensamblan en recipientes cerrados cuyos materiales deben favorecer las condiciones higiénicas y de temperatura que preserven la calidad e inocuidad de los alimentos para este proceso, luego se embalan en equipos isotérmicos o contenedores térmicos que favorecen el mantenimiento de la temperatura de los mismos, de acuerdo con lo establecido en el presente anexo técnico, durante su transporte y hasta su distribución. En caso de que se entreguen bebidas UHT se transportarán a temperatura ambiente en canastillas plásticas dispuestas por el Asociado con cargo a los recursos del convenio previamente lavadas y desinfectadas.

Para la modalidad de SIAT, el Asociado y el equipo técnico del PAE coordinarán la dinámica de entrega de los complementos alimentarios con la Institución Educativa, en las aulas de clase o en el espacio físico adecuado, dispuesto y dotado, para que se disponga según la dinámica de cada IED y lineamientos de la SED.

El Asociado se encargará de suministrar la dotación y/o elementos de protección personal que se requieran, de acuerdo con las necesidades del colegio y/o el número de personas que apoyen la entrega de los complementos alimentarios, en razón de 1 paquete de dotación diario por persona (el paquete de dotación se compone de 1

gorro desechable, un par de guantes plásticos y un tapabocas diario y 1 bata desechable semanal). Para entrega de la dotación, se tendrá en cuenta la siguiente proyección:

INFORME DE GORROS, TAPABOCAS, GUANTES, BOLSAS, BATAS SIAT									
MES	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	CANTIDAD TOTAL
GORROS	13902	12448	6141	15736	13029	14852	12967	4985	94060
TAPABOCAS	13902	12448	6141	15736	13029	14852	12967	4985	94060
GUANTES	13902	12448	6141	15736	13029	14852	12967	4985	94060
BOLSAS	10917	9354	5110	13375	2921	12215	10370	4284	68546
BATAS	3179	2845	1501	3695	11191	4053	2853	1145	30462

Nota: Estos datos son referencia, los cuales podrán aumentar o disminuir de acuerdo con la necesidad de la SED.

El Asociado debe presentar la planilla por sede beneficiaria la cual debe estar firmada por el docente encargado o rector, donde relacione la entrega de la dotación por colegio. Esta condición debe ser verificada por la interventoría del Programa de Alimentación Escolar en la institución educativa cuando se realice la visita de seguimiento, monitoreo y control establecida para cada modalidad. A continuación, se describe el proceso de elaboración y entrega de Almuerzos Transportados:



Ilustración 2. Proceso de elaboración, transporte y entrega de Almuerzos Transportados

Nota: Los tiempos registrados en el diagrama anterior corresponden a una referencia ilustrativa, y se ajustan a la dinámica de cada operación.

Además de lo mencionado en las especificaciones generales y lo definido en los tiempos de comida (tipo almuerzo), para la entrega de los complementos alimentarios para este servicio integral, se debe dar cumplimiento a las siguientes especificaciones:

a) Para la entrega de alimentos en la modalidad SIAT, el Asociado deberá entregar los alimentos en un recipiente o contenedor individual que cumpla con lo dispuesto en el numeral 5.3.6.1 Características de los Contenedores para el Ensamble de los Complementos Alimentarios de la modalidad SIAT, con doble compartimiento para los tipos A y B y de triple compartimiento para los tipos C y D (estos recipientes deberán ser de grado alimentario), cubierto desechable – cuchara (para cumplimiento de

la normatividad sanitaria se exige que sea de un solo uso), servilleta y bebida de acuerdo con la especificación del presente anexo técnico.

b) Las canastillas y los empaques primarios de las bebidas deben garantizar adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, que minimicen los riesgos de contaminación cruzada, alteración de los alimentos, o riesgos de ocasionar enfermedades transmitidas por alimentos. En el caso de las bebidas entregadas en empaque primario tipo bolsa, estas deberán ser transportadas en canastillas y empaque secundario disponible en la operación tipo bolsa.

c) El Asociado garantizará las canastillas necesarias para la distribución de las raciones de primera infancia, básica primaria y básica secundaria, al interior de los colegios con cargo a los recursos del convenio.

d) La entrega de los alimentos preparados en la modalidad de SIAT dentro del presente anexo, se destina a estudiantes matriculados en el sistema educativo Distrital, condición que es responsabilidad de la IED y SED de acuerdo con los estándares establecidos por el PAE y el alcance del Asociado.

e) La SED a través de la interventoría realizará el seguimiento y la evaluación de todos y cada uno de los aspectos nutricionales, condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) definidos en el presente documento, acorde con la normatividad sanitaria vigente, así como de todos los aspectos de operación aquí establecidos o concertados durante la ejecución.

f) El Asociado debe asistir y participar en las visitas, sensibilizaciones y capacitaciones que se realicen en las sedes beneficiarias de este complemento alimentario, para el inicio de la modalidad y ajustes en el mismo en compañía de la SED y previa programación que permita la asistencia de ambas entidades.

g) Los horarios de servicio y la activación de nuevas sedes que surjan en el marco de este convenio, con respecto a la alimentación en la modalidad SIAT, serán concertados con el Asociado en mesa técnica de operativa, teniendo en cuenta las condiciones de operación y transporte, favoreciendo la entrega, en la jornada académica establecida por la SED. El seguimiento se realizará por parte de la interventoría. El Asociado procurará buscar estrategias que favorezcan mantener la dinámica del servicio sin generar retrasos inherentes a la operación.

h) Los vehículos para el transporte de los contenedores o carros isotérmicos deben cumplir con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, contar con concepto favorable vigente que no exceda un año de su expedición, los cuales debe portar físicamente en cada una de las operaciones, esto se hace con el fin de evitar riesgos de contaminación cruzada al interior de los vehículos. Cuando se produzcan circunstancias que impidan el cumplimiento de esta condición para las áreas rurales o de difícil acceso, se concretará en comité técnico de calidad.

i) Con relación a los vehículos para el transporte de alimentos, no se requiere que estos cuenten con sistema de temperaturas controlada, el Asociado debe garantizar que los vehículos utilizados tengan la capacidad requerida para el servicio.

j) El personal que transporte alimentos deberá cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

k) El Asociado debe entregar la cantidad de almuerzos escolares y bebidas correspondientes por salón y/o en punto de consumo a cada encargado del servicio de alimentos en la sede beneficiaria.

l) El Asociado se encargará de suministrar bolsas plásticas para la disposición final de los empaques y residuos, teniendo en cuenta la normatividad nacional vigente y la necesidad del colegio con cargo a los recursos del convenio. Cualquier solicitud de aumento de las bolsas plásticas y/o elementos de

protección personal por parte del Colegio se deberá validar en visita conjunta (IED – Asociado – SED - Interventoría) tenido en cuenta el objetivo del incremento y el uso aprovechable del recurso.

m) En el caso que se presente la no entrega de los complementos alimentarios programados en los colegios por inasistencia escolar, cancelaciones u otras circunstancias inherentes no informadas, el Asociado debe garantizar la entrega de los almuerzos escolares y bebidas, en una IED indicada por la SED o Interventoría en la misma localidad o localidad anexa., teniendo en cuenta lo establecido en Tabla 15 Verificación del control de temperatura.
n) El Asociado deberá programar y estructurar las rutas de entrega para los almuerzos escolares de la modalidad SIAT, teniendo en cuenta la optimización eficiente de los recursos, procurando la cercanía de las sedes beneficiarias con los centros de producción, las rutas de acceso, la cantidad de complementos alimentarios a entregar, el número de vehículos para el transporte de alimentos a utilizar, entre otros aspectos.
o) El Asociado reportara semanalmente, los viernes antes de las 2pm a la Interventoría y a la SED, la estructura de rutas programadas, para la distribución de los complementos alimentarios, entregados bajo la modalidad de Servicio Integral de Almuerzos Transportados.
p) El Asociado reportará semanalmente, los viernes antes de las 2pm, a la Interventoría y a la SED, la ubicación de los contenedores térmicos o isotérmicos, en cada uno de los centros de producción y/o comedores escolares.
q) El Asociado reportara a la Interventoría y a la SED, cualquier movimiento de contenedores térmicos o isotérmicos que realice de manera temporal o definitiva entre Instituciones Educativas.
r) De requerirse el traslado de la operación de un centro de producción/comedor escolar a otro, por motivos de fuerza mayor (cloro de agua fuera de parámetro, desabastecimiento de agua, equipos de cocina fuera de servicio, cierre temporal del CP por condiciones de salubridad, entre otros), el Asociado informará a la Interventoría y a la SED, inmediatamente se conozca la novedad.
s) Los contenedores térmicos o isotérmicos, en lo posible deberán ser usados al 100% de su capacidad de almacenamiento, teniendo en cuenta rutas de entrega, número de almuerzos por sede educativas beneficiaria, tipo de ración (A, B, C y D) y tamaño del empaque o recipiente en el cual se ensambla el almuerzo.
t) Se podrá realizar máximo dos aperturas a cada contendor térmico o isotérmico, dependiendo de cómo se programen las rutas de entrega.
u) Realizar con cargo a los recursos del convenio el mantenimiento preventivo y/o correctivo de los contenedores isotérmicos o térmicos y los demás elementos necesarios, según las novedades presentadas.

5.3.6.1 Características de los Contenedores para el Ensamble de los Complementos Alimentarios de la modalidad SIAT

Para la entrega de complementos alimentarios en la modalidad SIAT, las raciones deben ser empacadas en recipientes con las siguientes características mínimas:

a) Elaborados con materiales que eviten la migración de sustancias o elementos ajenos a la composición de los alimentos suministrados y favorezcan el mantenimiento de las condiciones de temperatura.
b) Que su diseño y materiales de elaboración sean seguros para el uso de los estudiantes y no generen ningún tipo de riesgo en el momento de su manipulación.

c) Que su capacidad y diseño permitan el servido de las cantidades requeridas de alimentos según los grupos etarios establecidos, un recipiente o contenedor individual con doble compartimiento para los tipos A y B, y de triple compartimiento para los tipos C y D.

Ilustración 3 Imagen de referencia del contenedor de 2 Compartimentos



Tabla 13 Dimensiones aproximadas contenedor SIAT de 2 compartimentos

Dimensión	Medida aproximada (mm)
Largo	159 – 165
Ancho	130 – 136
Alto	47 – 51

Ilustración 4 Imagen de referencia del contenedor de 3 Compartimentos

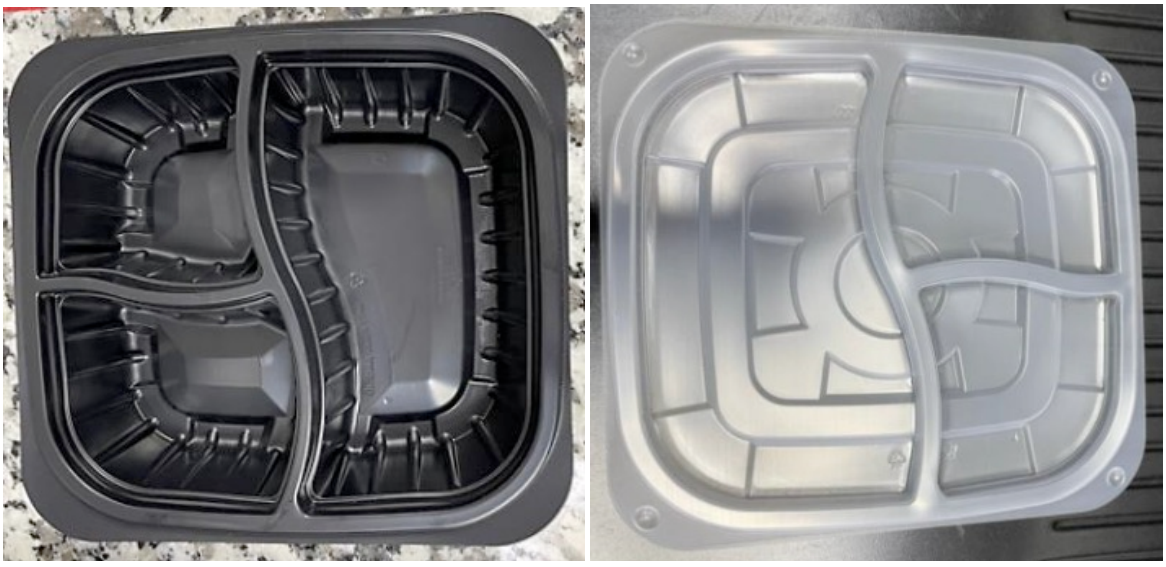


Tabla 14 Dimensiones aproximadas contenedor SIAT de 3 compartimentos

Dimensión	Medida aproximada (mm)
Largo	173 – 178
Ancho	160 – 164
Alto	47 – 51

5.3.6.2 Consideraciones Técnicas De Calidad Para La Entrega De Alimentos Modalidad Servicio Integral De Almuerzos Transportados

El Asociado deberá garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura durante el transporte y la recepción de las materias primas, el almacenamiento, producción y distribución de los complementos alimentarios preparados, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente, con el fin de asegurar las características de calidad e inocuidad de los alimentos.

a) Los alimentos por entregar deben corresponder a los estándares de calidad nutricional, fisicoquímica y microbiológica exigidos por las normas sanitarias vigentes y las condiciones contenidas en el presente anexo técnico, para lo cual la SED garantizará el abastecimiento de agua potable acorde a la legislación sanitaria vigente.
b) Todos los alimentos y/o componentes preparados no proteicos, en el momento de su ensamble en los empaques o recipientes, deberán estar a una temperatura igual o superior a los 60ºC, en la línea de servicio. Para el componente proteico la temperatura deberá ser igual o superior a los 70ºC, con el fin

de asegurar las condiciones de calidad e inocuidad del alimento, al ser este de alto riesgo. Está condición será verificada por la Interventoría.

c) Desde el inicio de la ejecución del convenio, el Asociado se compromete con la SED a adquirir insumos y víveres de óptima calidad.
d) El Asociado deberá garantizar la trazabilidad de los alimentos entregados, desde el despacho en los centros de producción hasta las sedes beneficiarias.
e) El Asociado deberá velar que se cuente con las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente las establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, además de propender por mantener un concepto sanitario FAVORABLE en cada comedor escolar, según sean sus competencias inherentes a la operación durante el tiempo de ejecución. Para ello, la SED debe garantizar el cumplimiento de las condiciones requeridas en la legislación sanitaria vigente, en caso de que se tenga notificación de la Secretaría Distrital de Salud con concepto DESFAVORABLE, el Asociado notificará a la SED la suspensión del servicio, hasta tanto, se superen las novedades que den origen a la suspensión.
f) El Asociado favorecerá las condiciones de recepción, almacenamiento, preparación, transporte y entrega de los alimentos de acuerdo con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente, así como la naturaleza y composición de estos, manteniendo las características físicas, químicas, microbiológicas, nutricionales y organolépticas de los complementos alimentarios. Para lo cual, la SED dispondrá de los equipos y espacios necesarios, suficientes y adecuados acorde a lo concertado con el Asociado.

En cuanto a las directrices para la verificación de la temperatura durante la producción, ensamble, transporte y distribución de los complementos alimentarios, desde el centro de producción, hasta las sedes beneficiarias, se debe seguir el siguiente instrumento:

Tabla 15 Verificación del control de temperatura.

MOMENTO DE TOMA DE TEMPERATURA	DESCRIPCIÓN DE CADA ETAPA DE PROCESO	PROCEDIMIENTO	CUMPLE CON EL PROCESO – ACCIÓN A SEGUIR	NO CUMPLE CON EL PROCEDIMIENTO / ACCIÓN A SEGUIR
TOMA DE TEMPERATURA EN COCCIÓN DE ALIMENTOS	Etapa en la cual se realiza el proceso de cocción de los alimentos.	Verificar las temperaturas de los alimentos finalizando el proceso de cocción, las cuales deben ser mayores o iguales a 75°C.	Se da viabilidad para que los alimentos preparados pasen a la línea de ensamble.	El Asociado deberá tomar las acciones necesarias para que los alimentos cumplan con las temperaturas requeridas
LINEA DE SERVICIO (BAÑO MARIA)	Etapa preliminar en la que los alimentos se disponen en las palanganas para servicio y durante el ensamble de estos.	Toma de temperatura en el agua del baño maría de la línea de ensamble, la cual debe ser igual o superior a los 75ºC, para verificar que contribuya a mantener la temperatura de los alimentos. Se debe tomar antes de servir los alimentos en las palanganas.	Se da viabilidad para que los alimentos se dispongan en las palanganas y se continúe con el ensamble de estos.	El Asociado debe tomar las medidas necesarias para aumentar la temperatura del agua del baño a maría y disponer los alimentos en las palanganas. **Nota**: es conveniente que el agua del baño María llegue mínimo a la mitad de la altura de la palangana.
ALIMENTOS EN LA LINEA DE ENSAMBLE	Etapa en la que los alimentos se disponen en las palanganas para ser ensamblados en los empaques primarios.	Las temperaturas de cada uno de los componentes no proteicos, ubicados en la línea de ensamble que hacen parte del menú y que se deben servir en caliente deben ser igual o superior a los 60ºC, condición que verificara la interventoría. Para el componente proteico la temperatura deberá ser igual o superior a los 70ºC, con el fin de asegurar las condiciones de calidad e inocuidad del alimento, al ser este de alto riesgo. Se tomará medición de temperatura en un tiempo aleatorio y en la última ración ensamblada. **NOTA**: se recomienda llenar las palanganas solo hasta la mitad y volver a disponer alimento en la misma, cuando terminen la servida anterior.	Se realiza ensamble de los alimentos en los empaques primarios y se introducen en los carros isotérmicos o contenedores térmicos.	Los alimentos que no cumplan con los rangos de temperatura establecidos en esta etapa no pueden ser ensamblados en los empaques primarios. El Asociado tomará las medidas necesarias para recuperar la temperatura y poder continuar con el ensamble. **Nota**: Si esto genera un retraso para la entrega del alimento en la IED, se deberá informar a la Interventoría y ésta a la sede afectada.
PREALISTAMIENTO DE CONTENEDORES TÉRMICOS Y/O CARROS	Etapa de verificación de las condiciones generales de operación de los carros isotérmicos y/o contenedores térmicos, antes de iniciar el almacenamiento de los almuerzos escolares.	Verificar las condiciones higiénico-sanitarias de los equipos, cierre de las puertas, estado de los empaques, bisagras, tuercas y estructura de este en general.	Se da viabilidad para el embalaje de los almuerzos escolares en los contenedores térmicos y/o carros isotérmicos.	Realizar limpieza y desinfección del equipo en caso de no cumplir. Realizar el mantenimiento preventivo necesario al equipo y/o solicitarlo a la SED. Notificar a la SED, las novedades en cuanto al estado de los contenedores térmicos y/o carros isotérmicos. En caso de contar con contenedores adicionales en la operación, se utilizará si uno o más equipos no pueden ser operados por su estado. Nota: Si esto genera un retraso para la entrega del alimento a la IED se deberá informar a la Interventoría y ésta a la sede afectada.

MOMENTO DE TOMA DE TEMPERATURA	DESCRIPCIÓN DE CADA ETAPA DE PROCESO	PROCEDIMIENTO	CUMPLE CON EL PROCESO – ACCIÓN A SEGUIR	NO CUMPLE CON EL PROCEDIMIENTO / ACCIÓN A SEGUIR
ENTREGA DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS	Etapa de verificación de tiempo exposición y temperatura	Verificar que la temperatura del alimento proteico al llegar a la sede educativa beneficiaria sea igual o mayor a 55°C. El tiempo de exposición de los alimentos no debe superar los 90 minutos desde el despacho de estos en el centro de producción hasta su entrega en la sede educativa. Toma temperatura del alimento en la sede beneficiaria: se debe tomar abriendo un almuerzo escolar de la parte inferior y central del contendor térmico y/o carro isotérmico (sin sacar el almuerzo), punzando el alimento proteico, luego se deberá cerrar el mismo y esperar 2 minutos. En caso de contar con termógrafos, la termocupla se introducirá en un almuerzo (alimento proteico) al momento de su ensamble y no será necesario la utilización de un termómetro convencional, ni la manipulación del alimento ya ensamblado, para tomar la temperatura de este en la sede beneficiaria, debido a que el termógrafo registra las temperaturas automáticamente a través de un software. Dependiendo del número de sedes educativas a atender por ruta, la Interventoría verificará la temperatura del alimento proteico en uno de los almuerzos escolares en la IED, que ella seleccione. Como parte del sistema de gestión de calidad del Asociado y dependiendo del número de sedes educativas a atender por ruta, este verificará la temperatura del alimento proteico en uno de los almuerzos escolares en la IED, que considere necesario. Siempre y cuando, la Interventoría no la haya tomado. Se podrá tomar una segunda temperatura en cualquier momento de la entrega, si la misma se requiere por la interventoría o la SED, guardando los parámetros anteriormente establecidos.	Si se cumple con lo establecido en el procedimiento se da viabilidad para la entrega y consumo de los alimentos en las sedes de los colegios beneficiarios.	Cuando no se logre cumplir los parámetros, de temperatura en la primera muestra, se tomará una segunda y hasta en una tercera, si esta no se cumple, no podrá ser entregado y se deberá dar de baja. El Asociado deberá garantizar el reemplazo del almuerzo escolar para atender el servicio solicitado con las reubicaciones del día cuando se tenga disponibilidad.
ENTREGA DE REUBICACIONES DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS	Entrega de complementos alimentarios que se deban reubicar.	Una vez se conozca en la interventoría la novedad de reubicación esta procederá tal y como se establece en el instrumento manejo de novedades administrativas comida caliente (comedor escolar y SIAT).	Se da viabilidad para la entrega y consumo de los alimentos en las sedes de los colegios beneficiarios.	Para la entrega de los almuerzos escolares que deban ser reubicados, el tiempo de exposición de los alimentos durante su distribución no debe superar los 90 minutos y su temperatura debe ser igual o mayor a 55°C (alimento proteico), desde el despacho de estos en el centro de producción hasta su entrega en la sede educativa. Si el tiempo de exposición es superior a los 90 minutos, se deberá tomar la temperatura de un

MOMENTO DE TOMA DE TEMPERATURA	DESCRIPCIÓN DE CADA ETAPA DE PROCESO	PROCEDIMIENTO	CUMPLE CON EL PROCESO – ACCIÓN A SEGUIR	NO CUMPLE CON EL PROCEDIMIENTO / ACCIÓN A SEGUIR
				almuerzo, si esta se encuentra igual o mayor a los 55ºC, se autorizará su entrega. De lo contrario, el Asociado deberá disponer lo necesario para dar de baja los almuerzos en el centro de producción, teniendo en cuenta los riesgos de calidad y microbiológicos a los que se pueden exponer los alimentos.

Nota: Para la etapa de distribución de los complementos alimentarios bajo la modalidad de SIAT cuyo tiempo de entrega se prolongue hasta 90 minutos, se debe garantizar el mantenimiento de las condiciones sanitarias, desde su producción, despacho, transporte, hasta la entrega de los alimentos. Por lo anterior se debe realizar la validación de cada ruta que tenga esta condición, máximo a los 30 días calendario del inicio de operación de la misma, mediante seguimiento microbiológico, teniendo en cuenta las variables temperaturas, tiempo y condiciones organolépticas, como mínimo una vez durante la ejecución del convenio y entregar los resultados de este seguimiento a la SED mediante un informe escrito con el análisis y las conclusiones de esta validación, máximo a los 15 días calendario de la entrega de los resultados de laboratorio de esta validación.

Nota: En caso de disponer los complementos alimentarios preparados, bajo la modalidad SIAT que no cumplieron con las temperaturas estipuladas de acuerdo con lo establecido en la Tabla 15 Verificación del control de temperatura., únicamente las bebidas UHT (en caso de que se entreguen) y agua, podrán retornar al centro de producción para ser utilizados posteriormente, asegurando que en ningún momento el Asociado pierda la custodia de estos. Lo anterior de acuerdo con el documento de gestión de materias primas que debe presentar el Asociado.

5.3.6.3 Consideraciones para la entrega de suministros en la modalidad SIATi

El Servicio Integral de Almuerzos Transportados Interno – SIATi, corresponde a la entrega de alimentos preparados en el comedor escolar existente en la institución educativa, empacados en bandejas o empaques individuales, que será entregada en el tiempo de servicio almuerzo, para consumo de los estudiantes en el aula de clases, priorizando la atención de los niños de primera infancia.

Para la entrega de suministros bajo esta modalidad se tendrán en cuenta las consideraciones descritas en el numeral 5.3.6 teniendo en cuenta que para esta modalidad puede no aplicar el uso de carros isotérmicos, por lo cual los suministros después del ensamble serán embalados en canastillas dispuestas por la Secretaría de Educación el Distrito por cursos con sus correspondientes bebidas y cubiertos.

El asociado garantizará el cumplimiento de las temperaturas de ensamble descritas en la Tabla 15 Verificación del control de temperatura. Sección de ALIMENTOS EN LA LINEA DE ENSAMBLE, luego de la entrega será responsabilidad de la IED favorecer que el consumo de los alimentos entregados se realice en el menor tiempo posible.

Teniendo en cuenta que para esta modalidad de entrega el asociado no dispone de personal adicional en el comedor escolar, el asociado entregará los suministros embalados por cursos en el comedor escolar y/o sitio de ensamble en el horario concertado con la institución educativa previo al inicio del servicio del comedor escolar. Por lo anterior, la logística de entrega de estos suministros estará a cargo de la institución educativa con el apoyo de estudiantes de servicio social, docentes o personal que disponga el rector para que realicen el traslado de los complementos alimentarios en canastillas, desde el área social del comedor escolar y/o sitio de ensamble hasta el aula de clases, garantizando el retorno de las canastillas al comedor escolar para el servicio del día siguiente.

El asociado entregará bata semanal, y entregará gorro, guantes de manipulación de alimentos, y tapabocas a los apoyos de acuerdo con la necesidad que la IED requiera, previa validación de la interventoría[9], para la atención de esta modalidad con cargo a los recursos del convenio.

5.3.7 Requisitos Técnicos para el Servicio Integral de Almuerzos Trasportados en Centro de Producción Independiente SIAT – CPI.

De acuerdo con lo establecido en el Plan de Desarrollo Distrital cuya meta es aumentar progresivamente la oferta de comida caliente, priorizando a los estudiantes de Jornada Única, a continuación, se presenta el estado actual de Cobertura con SIAT a las instituciones educativas en Jornada Única y Jornada Extendida que se requieren sean producidos en CPI:

Tabla 16 Estado de Cobertura con SIAT a IED en JU con corte a 31-Jul-2024

LOCALIDAD	TIPO A	TIPO B	TIPO C	TIPO D	TOTAL	SEDES
BARRIOS UNIDOS	456	984	1026	1032	3498	**12**
ENGATIVA	773	1391	1372	964	4500	**18**
FONTIBON	0	0	0	201	201	**1**
KENNEDY	93	0	538	412	1043	**2**
PUENTE ARANDA	122	345	330	175	972	**1**
RAFAEL URIBE URIBE	245	197	256	474	1172	**1**

[9] La metodología para esta validación se concertará en Mesa Técnica Operativa.

SUBA	139	731	891	472	2233	**2**
Total general	**1828**	**3648**	**4413**	**3730**	**13619**	**37**

Teniendo en cuenta los valores de la Tabla 16, el Asociado deberá garantizar una estrategia de atención con comida caliente en la modalidad SIAT que, garantice mínimo la entrega de 13.000 suministros diarios.

Lo anterior obedece a la necesidad actual de atención con comida caliente a las instituciones educativas que transitan a jornada única y que no cuentan con las condiciones de infraestructura para la adecuación de un comedor en sitio o cocina móvil. En esta estrategia, el Asociado deberá disponer de la capacidad de producción en un lugar o lugares independientes a las instituciones educativas, que se encuentren ubicados de manera estratégica en las zonas de mayor demanda del SIAT.

A continuación, se describe el proceso de elaboración y entrega de Almuerzos Transportados:



Ilustración 5. Proceso de elaboración, transporte y entrega de Almuerzos Transportados en Centro de Producción Independiente

Nota: Los tiempos registrados en el diagrama anterior corresponden a una referencia ilustrativa, y se ajustan a la dinámica de la operación del centro de producción independiente.

Para la entrega de los complementos alimentarios para este servicio integral SIAT – CPI, se debe dar cumplimiento a las siguientes especificaciones:

a) El Asociado deberá proveer un servicio integral para la operación de SIAT – CPI en un o unos centros de producción independientes proporcionados por el asociado y diferentes a cualquier institución educativa que se denominarán (CPI), los cuales deberá disponer de todos los elementos y recursos necesarios para su correcto funcionamiento, tales como equipos isotérmicos dispuestos por la SED, empaques de ensamble, vehículos transportadores, operarios, elementos de protección, etc; con el fin

garantizar una entrega efectiva de complementos alimentarios en las sedes que le sean indicadas por la SED, previa concertación operativa y logística con el Asociado, en la que se establecerán tiempos para la activación de este servicio en dichas sedes.

b) El Asociado será el responsable de la planeación y ejecución de la logística de producción y distribución de los suministros. Dado lo anterior el Asociado debe contemplar que la SED reconocerá, con cargo a los recursos del convenio, cada suministro elaborado mediante esta estrategia, por lo cual este valor debe contemplar todos los costos asociados a esta operación.

c) Las operaciones de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos en la estrategia de SIAT – CPI deberán realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y desinfección en todas las áreas, con los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento, así como cumplir con el ciclo de menús establecido para la Modalidad de SIAT en los apéndices de este anexo técnico. Por lo anterior esta estrategia deberá cumplir con lo dispuesto en los numerales 5.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES, y 5.2 ESPECIFICACIONES COMPONENTE NUTRICIONAL.

d) Adicionalmente, el asociado deberá permitir el ingreso de la Interventoría del PAE a los centros de producción independientes CPI, durante el periodo de tiempo que se esté procesando, ensamblando y distribuyendo los suministros de SIAT – CPI asignados, con el fin de que se realicen las verificaciones correspondientes al cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y los requerimientos asociados a esta estrategia en el marco del convenio de asociación vigente.

e) Para la modalidad de SIAT, el Asociado y el equipo técnico del PAE coordinarán la dinámica de entrega de los complementos alimentarios con la Institución Educativa, en las aulas de clase o en el espacio físico adecuado, dispuesto y dotado, para que se disponga según la dinámica de cada IED y lineamientos de la SED.

f) El Asociado se encargará de suministrar la dotación y/o elementos de protección personal que se requieran, de acuerdo con las necesidades del colegio y/o el número de personas que apoyen la entrega de los complementos alimentarios, en razón de 1 paquete de dotación por persona (el paquete de dotación se compone de 1 gorro desechable, un par de guantes plásticos y un tapabocas diario y 1 bata desechable semanal).

g) El Asociado debe presentar la planilla por sede beneficiaria la cual debe estar firmada por el docente encargado o rector, donde relacione la entrega de la dotación por colegio. Esta condición debe ser verificada por la interventoría del Programa de Alimentación Escolar en la institución educativa cuando se realice la visita de seguimiento, monitoreo y control establecida para cada modalidad.

h) Para la entrega de alimentos en la modalidad SIAT, el Asociado deberá entregar los alimentos en un recipiente o contenedor individual que cumpla con lo dispuesto en el numeral 5.3.6.1 Características de los Contenedores para el Ensamble de los Complementos Alimentarios de la modalidad SIAT, con doble compartimiento para los tipos A y B y de triple compartimiento para el tipo C y D (estos recipientes deberán ser de grado alimentario), cubierto desechable – cuchara (para cumplimiento de la normatividad sanitaria se exige que sea de un solo uso), servilleta y bebida de acuerdo con la especificación del presente anexo técnico.

i) Las canastillas y los empaques primarios de las bebidas deben garantizar adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, que minimicen los riesgos de contaminación cruzada, alteración de los alimentos, o riesgos de ocasionar enfermedades transmitidas por alimentos. En el caso de las bebidas entregadas en empaque primario tipo bolsa, estas deberán ser transportadas en canastillas y empaque secundario disponible en la operación tipo bolsa.

j) El Asociado garantizará las canastillas necesarias para la distribución de las raciones de primera infancia, básica primaria y básica secundaria, al interior de los colegios.
k) La entrega de los alimentos preparados en la modalidad de SIAT proveniente del centro de producción independiente – CPI, dentro del presente anexo, se destina a estudiantes matriculados en el sistema educativo Distrital, condición que es responsabilidad de la IED y SED de acuerdo con los estándares establecidos por el PAE y el alcance del Asociado.
l) La SED a través de la interventoría realizará el seguimiento y la evaluación de todos y cada uno de los aspectos nutricionales, condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) definidos en el presente documento, acorde con la normatividad sanitaria vigente, así como de todos los aspectos de operación aquí establecidos o concertados durante la ejecución.
m) El Asociado debe asistir y participar en las visitas, sensibilizaciones y capacitaciones que se realicen en las sedes beneficiarias de este complemento alimentario, para el inicio de la modalidad y ajustes en el mismo en compañía de la SED y previa programación que permita la asistencia de ambas entidades.
n) Los horarios de servicio y la activación de nuevas sedes que surjan en el marco de este convenio, con respecto a la alimentación en la modalidad SIAT, serán concertados con el Asociado en Mesa técnica Operativa, teniendo en cuenta las condiciones de operación y transporte, favoreciendo la entrega, en la jornada académica establecida por la SED. El seguimiento se realizará por parte de la interventoría. El Asociado procurará buscar estrategias que aseguren la prestación del servicio sin generar retrasos inherentes a la operación.
o) Los vehículos para el transporte de los contenedores o carros isotérmicos deben cumplir con la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan) y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte, contar con concepto favorable vigente que no exceda un año de su expedición, el cual debe portar físicamente. Cuando se produzcan circunstancias que impidan el cumplimiento de esta condición para las áreas rurales o de difícil acceso, se concretará en Mesa Técnica Operativa.
p) Con relación a los vehículos para el transporte de alimentos, no se requiere que estos cuenten con sistema de temperaturas controlada, el Asociado debe garantizar que los vehículos utilizados tengan la capacidad requerida para el servicio.
q) El personal que transporte alimentos deberá cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
r) El Asociado debe entregar la cantidad de almuerzos escolares y bebidas correspondientes por salón y/o en punto de consumo a cada encargado del servicio de alimentos en la sede beneficiaria.
s) El Asociado se encargará de suministrar bolsas plásticas para la disposición final de los empaques y residuos, teniendo en cuenta la necesidad del colegio.
t) En el caso que se presente la no entrega de los complementos alimentarios programados en los colegios por inasistencia escolar, cancelaciones u otras circunstancias inherentes no informadas, el Asociado debe garantizar la entrega de los almuerzos escolares y bebidas, en una IED indicada por la SED o Interventoría en la misma localidad o localidad anexa, teniendo en cuenta lo establecido en Tabla 15 Verificación del control de temperatura.
u) El Asociado deberá programar y estructurar las rutas de entrega para los almuerzos escolares de la modalidad SIAT en centro de producción independiente, teniendo en cuenta la optimización eficiente de los recursos, procurando la cercanía de las sedes beneficiarias con el centro de producción, las

rutas de acceso, la cantidad de complementos alimentarios a entregar, el número de vehículos para el transporte de alimentos a utilizar, entre otros aspectos.

v) El Asociado reportara semanalmente, los viernes antes de las 3pm, a la Interventoría y a la SED, la estructura de rutas programadas, para la distribución de los complementos alimentarios, entregados bajo la modalidad de Servicio Integral de Almuerzos Transportados proveniente del centro de producción independiente.

w) El Asociado reportara semanalmente, los viernes antes de las 3pm, a la Interventoría y a la SED, el inventario de los contenedores térmicos o isotérmicos en el centro de producción independiente - CPI.

x) El Asociado reportará a la Interventoría y a la SED, cualquier movimiento de contenedores térmicos o isotérmicos que realice de manera temporal o definitiva.

y) Los contenedores térmicos o isotérmicos, en lo posible deberán ser usados al 100% de su capacidad de almacenamiento, teniendo en cuenta rutas de entrega, número de almuerzos por sede educativa beneficiaria, tipo de ración (A, B, C y D) y tamaño del empaque o recipiente en el cual se ensambla el almuerzo.

z) Se podrán realizar máximo dos aperturas a cada contendor térmico o isotérmico, dependiendo de cómo se programen las rutas de entrega.

aa) Realizar con cargo a los recursos del convenio el mantenimiento preventivo y/o correctivo de los contenedores isotérmicos o térmicos y los demás elementos necesarios, según las novedades presentadas.

bb) En el caso en el que la demanda de SIAT aumente y se viabilice la ampliación de suministros SIAT en centro de producción independiente a Instituciones Educativas del Distrito, la SED solicitará al Asociado la adquisición de los Carros Isotérmicos requeridos, siguiendo el procedimiento para compra de equipos descrito en el numeral 5.4 EQUIPOS.

5.3.7.1 Requisitos de los Centros de Producción Independientes a Instituciones Educativas

El Asociado deberá contar con centros de producción independientes para SIAT las cuales deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a. Debe cumplir con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013[10] y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. El Asociado debe garantizar que las áreas de almacenamiento, procesamiento y distribución de alimentos cuenten con las condiciones mínimas de infraestructura requeridas en cuanto a áreas y distribución, evitando que se presente contaminación cruzada e incumplimiento a la legislación vigente.

b. Debe contar con capacidad de almacenamiento de materias primas e insumos para la producción necesaria de suministros en comida caliente bajo la modalidad SIAT, de acuerdo con el tránsito de las Instituciones Educativas a la Jornada Única.

c. Debe contar con un área que permita el almacenamiento y conexión eléctrica de mínimo 200 Carros Isotérmicos[11], los cuales serán suministrados por la SED y dados en custodia al Asociado para su buen uso y exclusivos para esta modalidad.

[10] Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
[11] Valor Aproximado. El necesario para el despacho de 13.000 suministros de SIAT.

5.3.7.2 Consideraciones Técnicas De Calidad Para La Entrega De Alimentos Modalidad Servicio Integral De Almuerzos Transportados provenientes del centro de producción independiente.

El Asociado deberá garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura durante el transporte y la recepción de las materias primas, el almacenamiento, producción y distribución de los complementos alimentarios preparados, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente, con el fin de asegurar las características de calidad e inocuidad de los alimentos.

a) Los alimentos por entregar deben corresponder a los estándares de calidad nutricional, fisicoquímica y microbiológica exigidos por las normas sanitarias vigentes y las condiciones contenidas en el presente anexo técnico.
b) Todos los alimentos y/o componentes preparados no proteicos, en el momento de su ensamble en los empaques o recipientes, deberán estar a una temperatura igual o superior a los 60ºC, en la línea de servicio. Para el componente proteico la temperatura deberá ser igual o superior a los 70ºC, con el fin de asegurar las condiciones de calidad e inocuidad del alimento, al ser este de alto riesgo. Está condición será verificada por la Interventoría.
c) Desde el inicio de la ejecución del convenio, el Asociado se compromete con la SED a adquirir insumos y víveres de óptima calidad.
d) El Asociado deberá garantizar la trazabilidad de los alimentos entregados, desde el despacho del centro de producción independiente hasta las sedes beneficiarias.
e) El Asociado deberá velar por el cumplimiento de las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad sanitaria vigente, especialmente las establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, además de mantener un concepto sanitario FAVORABLE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.
f) El Asociado favorecerá las condiciones de recepción, almacenamiento, preparación, transporte y entrega de los alimentos de acuerdo con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente, así como la naturaleza y composición de estos, manteniendo las características físicas, químicas, microbiológicas, nutricionales y organolépticas de los complementos alimentarios.

En cuanto a las directrices para la verificación de la temperatura durante la producción, ensamble, transporte y distribución de los complementos alimentarios, desde el centro de producción independiente, hasta las sedes beneficiarias, se debe seguir lo estipulado en la Tabla 15 Verificación del control de temperatura.

5.3.7.3 Logística de entrega en las Sedes Educativas

a) Se entregarán las cantidades autorizadas por la SED comunicadas a través de la interventoría con la información aportada por las sedes educativas. De la misma forma, deberán entregar los alimentos relacionados en el ciclo de menús, remitidos por parte de la SED. En caso de necesitarse intercambio de alimentos, el Asociado deberá tener el aval por parte de la SED.
b) Una vez se han cargado los almuerzos en sus carros isotérmicos, en cada uno de los vehículos autorizados para el transporte de alimentos, se deberá realizar la entrega en cada una de las sedes educativas asignadas, dentro de las franjas horarias definidas por la SED (11:00 am a 1:00 pm). En caso de presentarse horarios fuera de este rango, estos serán concertados entre el asociado y la SED.
c) Si durante la jornada de entrega de almuerzos, posterior a la culminación de las rutas y agotando la entrega de la totalidad en las Sedes Educativas autorizadas por la Interventoría de la SED existan raciones sin distribuir, estos podrán ser reubicados en otra IED siempre y cuando se conserven las

características de calidad e inocuidad de los alimentos previa autorización de la Interventoría. Cuando la no entrega sea por incumplimiento de la franja horaria por parte del asociado, este reportará a la interventoría y a la IED para gestionar la novedad.

d) De requerir ajustes en la franja horaria establecida, se solicitará al asociado la reorganización de las rutas, con el fin de verificar la viabilidad de cumplir con dicha solicitud.
e) Con el fin de cumplir con los horarios de entrega en las instituciones educativas, el Asociado deberá hacer una verificación de las rutas adecuadas, que favorezcan cumplir con la entrega de los almuerzos dentro de la franja horaria establecida.
f) Cuando el Asociado y/o la interventoría detecten que uno o más lotes de productos (Bebidas y/o postre) presentan alteración (abombamiento, empaques abiertos, presencia de moho o cualquier novedad que afectan su calidad), estos no podrán ser entregados en las instituciones educativas. El producto alterado deberá ser retirado de manera inmediata por el Asociado. El costo de retirar el producto, desnaturalización y/o destrucción y/o disposición final será responsabilidad del Asociado. La SED no asumirán gastos que se incurran por el retiro de alimento y desnaturalización de estos productos.

5.3.8 Especificaciones Técnicas Para Entrega De Complementos Reforzados.

Los Complementos Reforzados, nacen como respuesta a la necesidad de la SED por brindar suministros para los estudiantes de instituciones educativas que se encuentran parcialmente en Jornada Única y requieren de un suministro para la segunda entrega, pero que por déficit de capacidad de la modalidad SIAT, no pueden ser atendidos con almuerzos transportados.

Es importante aclarar que estos Complementos Reforzados pueden ser producidos, empacados y distribuidos por proveedores externos del Asociado.

La Secretaría de Educación del Distrito (SED), establece las características y aspectos técnicos mínimos que se deben garantizar para la entrega de Complementos Reforzados:

a) Se debe cumplir con la entrega de los componentes establecidos para cada tiempo de servicio (almuerzo) en el ciclo aprobado.
b) Todas las preparaciones que se incluyan en el ciclo de menús deben contar con su respectiva receta estándar, la cual deberá ser entregada al proveedor. En el caso de que se incluyan preparaciones nuevas, el asociado deberá entregar la receta estándar para incluirla en el ciclo de menús y ser aprobado por el componente nutricional de la SED.
c) En casos fortuitos en que se presenten novedades que ameriten un intercambio durante la entrega de componentes alimentarios, el Asociado deberá haber informado previamente para su respectiva aprobación, una vez realizada la aprobación la interventoría enviará el comunicado correspondiente a la SED.
d) 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. El asociado debe informar a la SED y a la interventoría de lunes a domingo el intercambio o modificación en el menú para revisión del cumplimiento. De manera excepcional podrá informar el intercambio hasta el mismo día en que se realizará el intercambio presentando los soportes correspondientes para análisis, validación y concepto de la interventoría.

e) La interventoría realizará la verificación a la entrega final en las sedes designadas, de acuerdo con las especificaciones dadas en el numeral 5.2.2.7 Complementos Reforzados. Para lo anterior y en aras de garantizar la verificación de condiciones organolépticas, temperaturas, gramaje, entre otras, el Asociado debe garantizar el envío diario de un complemento reforzado adicional para 4 sedes, las cuales deberá rotar durante el mes garantizando que no se repitan las sedes durante el mes. El Asociado enviará a la Interventoría y a la SED, los viernes antes de las 3pm, el cronograma de asignación de muestras para la semana siguiente, con el fin de que la Interventoría pueda programar el cronograma de visitas correspondiente.

f) Producto de lo anterior la Interventoría presentará un informe mensual con el reporte de datos de: peso bruto por componente, cumplimiento de menú autorizado por la interventoría, cumplimiento de la franja horaria para el tiempo de comida (almuerzo), con el fin de verificar que las cantidades entregadas cumplen con lo establecido y aprobado en los ciclos de menús.

g) En caso de presentase la no aceptación de los alimentos ofrecidos, por parte de los estudiantes se gestionará la novedad en mesa técnica nutricional.

5.3.8.1 Personal Manipulador

a) En cuanto al personal manipulador 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 Complementos Reforzados en las IED definidas por la SED.

b) El personal que realice actividades de manipulación de alimentos debe, tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, así como las evaluaciones medicas ocupacionales específicas requeridas para la manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos y valoración médica que certifique que es apto para manipular alimentos, cumpliendo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. La interventoría verificara durante la ejecución el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 CAPÍTULO III. Personal manipulador de alimentos

c) El asociado y/o proveedor seleccionado se compromete a que en caso de que un empleado presente una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad del complemento, sea reubicado en una labor en la que no tenga contacto con el mismo, mientras se resuelva su cuadro sintomático.

d) El personal transportador deberá cumplir con las condiciones sanitarias generales para la actividad de transporte de alimentos establecidos en la resolución 2674 de 2013.

e) 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.

f) 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.

g) El asociado y/o proveedor seleccionado 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.

h) El asociado y/o proveedor seleccionado 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.

5.3.8.2 Requisitos de Calidad.

a) Los Complementos Reforzados deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones contenidas en las fichas técnicas de producto. Desde el inicio de la ejecución, el Asociado se compromete con la SED, a suministrar productos de óptima calidad para la entrega de los Complementos Reforzados con destino a estudiantes matriculados en los colegios distritales.
b) De acuerdo con el grado de alteración microbiológica y su impacto sobre la salud, los alimentos de alto y mediano riesgo que lo ameriten deberán cumplir y conservar estrictamente los estándares de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad sanitaria vigente.
c) Los alimentos que integran los Complementos Reforzados deberán tener registro, notificación o permiso sanitario, según corresponda.
d) Los componentes (Materia Prima), para el ensamble de los complementos reforzados que se entreguen a excepción de las frutas naturales deberán cumplir con los requisitos sanitarios acordes al sistema de calidad del asociado/proveedor. Lo anterior, deberá ser verificado por el asociado, teniendo en cuenta los registros, permisos o notificaciones sanitarias.
e) El Asociado deberá garantizar que la información contenida en las fichas técnicas de los productos, tales como, registro sanitario, permiso o notificación sanitarios, presentación (gramajes y/o volumen), composición nutricional, e ingredientes, sean acordes con la información reportada en el rotulo de los empaques de los alimentos.
f) Las materias primas de los componentes de los Complementos Reforzados deben estar con fechas de vencimiento vigentes hasta la entrega en las sedes educativas.
g) El asociado deberá garantizar que los alimentos, que, por su alto riesgo de alteración microbiológica y su impacto sobre la salud del consumidor, cumplan y conserven estrictamente los estándares de calidad e inocuidad. En ese sentido para los alimentos que requieran almacenamiento en refrigeración, el proveedor del Asociado deberá garantizar una temperatura no mayor 4ºC +/- 2ºC desde el recibo de los productos en las plantas de ensamble y hasta la entrega en la Sede Educativa o centro de interés según establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
h) Las temperaturas estipuladas deben conservarse hasta la entrega en el Sede Educativa o centro de interés correspondiente.
i) Al momento de entrega de los Complementos Reforzados a la institución educativa, no se recibirán productos congelados y/o con cristales de hielo.

5.3.8.3 Recepción, almacenamiento y distribución de Complementos Reforzados.

El Asociado deberá llevar a cabo, como mínimo, las siguientes actividades para garantizar procesos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de Complementos Reforzados:

a) Una vez almacenados los Complementos Reforzados en canastillas limpias, se deberá realizar el cargue en los vehículos trasportadores, de acuerdo con el recorrido de la ruta de distribución que programa el Asociado, garantizando la cadena de frio, teniendo en cuenta que el producto debe conservarse a temperatura de refrigeración no mayor a 4ºC +/- 2ºC, según lo establecido en la

Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen y evitando que se expongan a condiciones desfavorables.

b) Una vez se han cargado los complementos reforzados ya ensamblados en cada uno de los vehículos autorizados para el transporte de alimentos, se deberá realizar la entrega en cada una de las sedes educativas asignadas, dentro de las franjas horarias definidas por la SED (11:00 am – 1:00 pm). En caso de presentarse horarios fuera de este rango, estos serán concertados entre el asociado y la SED.

5.3.8.4 Logística de entrega en las Sedes Educativas

g) Se entregarán las cantidades autorizadas por la SED comunicadas a través de la interventoría con la información aportada por las sedes educativas. De la misma forma, deberán entregar los alimentos relacionados en el ciclo de menús, remitidos por parte de la SED. En caso de necesitarse intercambio de alimentos, el Asociado deberá tener el aval por parte de la SED.

h) Si durante la jornada de entrega de complementos, posterior a la culminación de las rutas y agotando la entrega de la totalidad en las Sedes Educativas autorizadas por la Interventoría de la SED existan Complementos Reforzados sin distribuir, estos podrán ser reubicados en otra IED siempre y cuando se conserven las características de calidad e inocuidad de los productos previa autorización de la Interventoría. Cuando la no entrega sea por incumplimiento de la franja horaria por parte del asociado, el Asociado reportará a la interventoría y a la IED para gestionar la novedad.

i) De presentarse una diferencia en las cantidades programadas en la base de suministro autorizado del día frente las entregas en las Sedes Educativas, el asociado deberá garantizar la reposición de ese alimento dentro de la misma jornada establecida en las instituciones educativas (11:00am a 1:00pm), de tener alguna novedad se informará a la interventoría para indicar el horario de reposición.

j) De requerir ajustes en la franja horaria establecida, se solicitará al asociado la reorganización de las rutas, con el fin de verificar la viabilidad de cumplir con dicha solicitud.

k) Con el fin de cumplir con los horarios de entrega de las instituciones educativas, el Asociado deberá hacer una verificación de las rutas adecuadas, que favorezcan cumplir con la entrega de los Complementos Reforzados dentro de la franja horaria establecida.

l) El proveedor deberá transportar los refrigerios en canastillas limpias que permitan la adecuada distribución y embalaje utilizado para el alimento.

m) Cuando el Asociado y/o la interventoría detecten que uno o más lotes de productos presentan alteración (abombamiento, empaques abiertos, presencia de moho o cualquier novedad que afectan su calidad), estos no podrán ser entregados en las instituciones educativas. El producto alterado deberá ser retirado de manera inmediata por Asociado y/o proveedor seleccionado y ser reemplazado. El costo de retirar el producto, desnaturalización y/o destrucción y/o disposición final será responsabilidad del Asociado. La SED no asumirán gastos que se incurran por el retiro de alimento y desnaturalización de estos productos.

Nota: El proveedor del Asociado deberá realizar la recolección de las canastillas en las instituciones educativas con una periodicidad máxima de dos días posteriores a cada entrega de Complementos Reforzados. Esto, con el fin de mitigar la pérdida de estas en las IED, así como riesgos para los estudiantes al interior de las sedes.

5.4 EQUIPOS

a) El Asociado efectuará la compra de equipos que se requieran para la ejecución del convenio, con cargo a los recursos de este, previamente aprobados por el COMITÉ TÉCNICO COORDINADOR,

acorde con los planos suministrados por la Dirección de Construcción y Conservación de Establecimientos Educativos – DCCEE de la SED y las directrices que este comité imparta.

b) Todas las compras efectuadas a través de comité deben ser verificadas por la interventoría PAE.
c) Todos los elementos por comprar deberán contar con un mínimo de 3 cotizaciones con especificaciones técnicas similares, las cuales se deberán presentar al comité para su consideración y aprobación.
d) En caso de que el Asociado no cuente con tres cotizaciones, deberá soportar la solicitud al comité para que se pueda gestionar la aprobación del elemento.
e) El procedimiento de Compra de Equipos será presentado y aprobado en el primer Comité Técnico Coordinador.
f) El Asociado de acuerdo con la dinámica de la operación identificará las necesidades de sustitución de equipos por vida útil o por renovación tecnológica y las propondrá oportunamente a la SED para revisión y aprobación.

5.4.1 Mantenimiento preventivo de equipos y dotación empotrada:

g) La SED entregará al Asociado los bienes del área de preparación del comedor escolar para su uso, como son equipos, dotación empotrada (mesones, campanas extractoras, montacargas, cuartos fríos, etc.), equipos de bombeo para el suministro de agua potable de los tanques de almacenamiento de las cocinas móviles, y sistemas de filtración y plantas de tratamiento de agua de las sedes rurales. El Asociado deberá responder por el mantenimiento preventivo, dando buen uso, garantizando el correcto cuidado de estos, acatando las recomendaciones y manuales de uso entregados por el proveedor, en cada una de las Instituciones Educativas, lo cual será objeto de verificación por parte de la Interventoría. Por lo anterior, el asociado deberá presentar a los 15 días calendario posteriores a la firma del acta de inicio del convenio de asociación, a la Interventoría con copia a la SED, el Programa de Mantenimiento Preventivo – PMP de equipos en custodia a ejecutar durante el convenio, junto con el cronograma de programación.
h) El Asociado deberá presentar a la interventoría quincenalmente los soportes de ejecución de los mantenimientos preventivos para su verificación.
i) El Asociado no realizará mantenimiento preventivo a los equipos adquiridos por la Dirección de Dotaciones de la SED que cuentan con garantía vigente de compra y dentro de los procesos de adquisición tengan contempladas rondas de mantenimiento preventivo (Estos equipos serán informados al Asociado por parte de la SED al inicio del convenio de asociación), salvo en aquellos casos en los que exista una solicitud explicita por parte de la SED, los cuales serán incorporados al PMP.

5.4.2 Mantenimiento correctivo de equipos y dotación empotrada

a) El Asociado realizará con cargo a los recursos del convenio como rubro independiente mantenimiento correctivo de los equipos, dotación empotrada (mesones, campanas extractoras, montacargas, cuartos fríos, etc.), equipos de bombeo para el suministro de agua potable de las cocinas móviles, y sistemas de filtración y plantas de tratamiento de agua de las sedes rurales, lo cual será objeto de verificación por parte de la Interventoría. El Asociado no realizará mantenimiento correctivo a los equipos adquiridos por la Dirección de Dotaciones de la SED que cuentan con garantía vigente de compra, esta condición debe ser notificada por la SED previo al inicio de la ejecución. Los daños ocasionados por el incorrecto uso o prácticas inadecuadas de operación y/o limpieza, serán asumidos por el Asociado sin que se genere ningún costo adicional a la SED, garantizando el uso de repuestos

validados por el fabricante, previa autorización de la Entidad. Lo anterior, favorecerá su sostenibilidad y uso para la correcta ejecución del Programa de Alimentación Escolar en la modalidad de SIDAE.

b) Si se presenta una falla en un equipo la cual no sea reconocida por la garantía del mismo y que el Asociado demuestre mediante concepto técnico que no fue producto de manipulación inadecuada, el Asociado, con previa autorización de la SED, realizará dicha intervención con cargo a los recursos del convenio y procurando hacerlo con el fabricante o su representante técnico autorizado, con el fin de que no se vea afectada la garantía de este.
c) El asociado deberá presentar a la interventoría con una frecuencia de entrega mensual (mes vencido) los soportes de ejecución de los mantenimientos correctivos para su verificación.
d) Para el caso de los equipos que hayan cumplido su vida útil, el Asociado notificará con oportunidad a la SED, para la reposición que corresponda por parte de la SED.
e) Para la ejecución, la Interventoría entregará al Asociado el inventario de equipos, completo y actualizado por Institución Educativa, al inicio de la ejecución, los cuales quedarán bajo custodia del Asociado.
f) En los casos en los que se realicen intervenciones de infraestructura en comedores escolares por parte de la SED, el Asociado deberá disponer de la logística para la desconexión, reubicación, reconexión y puesta a punto de los equipos.
g) Cuando se requiera el traslado de equipos en custodia del asociado, de un comedor a otro, el asociado, previa autorización de la SED, deberá garantizar la operación logística para la desconexión, cargue, transporte, descargue, conexión y calibración de estos.
h) El Asociado podrá realizar adecuaciones de infraestructura asociadas a las actividades de instalación, calibración y/o mantenimiento de equipos en custodia del asociado que requieran de estas, con cargo a los recursos del convenio como rubro independiente, previa autorización de la SED. Para lo anterior, el Asociado deberá presentar las cotizaciones respectivas, posteriormente la SED compartirá las mismas a la Interventoría quien evaluará las propuestas y emitirá concepto técnico para establecer la mejor oferta.

5.5 MENAJE Y UTENSILIOS

a) **Elementos de Consumo – Consumo**: Cualquier utensilio o elemento necesario para garantizar el adecuado servicio integral de alimentos preparados en sitio y/o transportados, son aquellos bienes fungibles que se extinguen o fenecen con el primer uso que se hace de ellos, o cuando al agregarlos, o aplicarlos a otros desaparecen como unidad independiente o como materia autónoma, y entran a constituir o integrar otros bienes que no correspondan a la categoría de equipos. Son registrados directamente al gasto como consumo y/o la Entidad no los controla administrativamente. Ejemplo: Utensilios para preparación, almacenamiento, menaje de servicio, utensilios para almacenamiento y disposición de residuos, todos los consumibles de los filtros y plantas de agua y todos aquellos necesarios para la operación que no correspondan a partes de ningún equipo.
b) La SED garantizará, la entrega de fichas técnicas de los elementos consumo-consumo, descritas en el Apéndice 16. INVENTARIO DE CANTIDADES MÍNIMAS DE MENAJE Y UTENSILIOS PARA COMEDORES ESCOLARES (ELEMENTOS CONSUMO – CONSUMO), los cuales deberán cumplir con lo dispuesto en el capítulo II equipos y utensilios de la Resolución 2674 de 2013, y las demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia, y ser utilizados única y exclusivamente para el procesamiento y distribución de la alimentación de los comedores escolares del PAE.

NOTA: Teniendo en cuenta la dinámica de la operación, se podrá revisar para ajuste en Comité Técnico Coordinador previa validación de la interventoría, tanto las cantidades como las especificaciones técnicas de los elementos relacionados en el Apéndice 16.

c) El asociado remitirá al inicio del convenio un documento en donde informe el uso o empleo de cada uno de los utensilios para el servido de los diferentes alimentos y preparaciones que componen los menús.
d) Para garantizar el desarrollo adecuado de las actividades de almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación escolar de comedores nuevos (Construcción Tradicional o Cocinas Móviles), el Asociado deberá adquirir con cargo a los recursos del convenio y entregar la totalidad del menaje y utensilios, según las cantidades estipuladas en el Apéndice 16. INVENTARIO DE CANTIDADES MÍNIMAS DE MENAJE Y UTENSILIOS PARA COMEDORES ESCOLARES (ELEMENTOS CONSUMO – CONSUMO).
e) Para los comedores escolares antiguos, el asociado deberá informar a la SED las necesidades identificadas de reposición del menaje procurando mantener las existencias de menaje y utensilios establecidas según los rangos de servicios en el Apéndice 16. INVENTARIO DE CANTIDADES MÍNIMAS DE MENAJE Y UTENSILIOS PARA COMEDORES ESCOLARES (ELEMENTOS CONSUMO – CONSUMO), con el fin de que previa autorización de la SED se realice la reposición del menaje y utensilios que se requiera con cargo a los recursos del convenio.
f) Dichos elementos son considerados como bienes de consumo – consumo.
g) Para la ejecución, la Interventoría entregará al Asociado el inventario de utensilios y menaje completo y actualizado por Institución Educativa, al inicio de la ejecución, los cuales quedarán bajo custodia del Asociado.
h) El Asociado debe garantizar que la totalidad del menaje esté en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

5.6 SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

El Asociado debe contar con un sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad, el cual debe tener un enfoque preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento de alimentos desde la obtención de materias primas e insumos hasta la distribución de productos terminados según lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

En cada Institución Educativa y/o sede central, se contará con los soportes que permitan a la interventoría hacer seguimiento del sistema de Aseguramiento de Calidad.

5.6.1 Plan De Saneamiento

Las condiciones de saneamiento de cada comedor escolar deben cumplir con lo regulado en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

El Asociado debe disponer al inicio de la ejecución el plan de saneamiento por escrito para cada uno de los comedores de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada comedor, el cual debe estar soportado con sus respectivos cronogramas y planillas de registro. La interventoría hará seguimiento a la ejecución y cumplimiento de este.

5.6.1.1 Programa De Limpieza Y Desinfección

El Asociado debe garantizar todos los procedimientos de limpieza y desinfección dirigidos a las áreas y superficies utilizadas en el servicio de alimentos (Cocina, área de almacenamiento, equipos, menaje, utensilios, cuartos de refrigeración, trampas de grasa, campanas extractoras, etc.); incluyendo los agentes, sustancias utilizadas, los cuales deben ser biodegradables de acuerdo a la normatividad aplicable, así como las cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación, concentraciones y responsable; igualmente debe incluir fichas técnicas de los productos utilizados para la L&D, los procedimientos de higiene de los manipuladores de alimentos y el control de su ejecución. La Interventoría se encargará de verificar y hacer seguimiento a cada uno de los protocolos establecidos en este programa. Deben cumplir con lo regulado en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Para los equipos como horno combi, sartén basculante, licuadora industrial, dispensador de jugos, peladora de tubérculos, mantenedores de calor, máquina lavavajillas y equipos de filtración de agua, el Asociado deberá suministrar los productos de limpieza (jabones, pastillas, entre otros) requeridos u homologados por el fabricante para su limpieza, teniendo en cuenta la ficha técnica de los equipos relacionados.

En aras de garantizar el adecuado funcionamiento y garantía de estos equipos así como la infraestructura de los comedores escolares y cocinas móviles, el Asociado deberá radicar a la interventoría, quince (15) días hábiles después de la firma del acta de inicio, la documentación relacionada con los agentes y sustancias utilizadas en los procedimientos de limpieza y desinfección con el fin de que se pueda gestionar la adquisición de sustancias especiales para la limpieza y desinfección de equipos y superficies.

5.6.1.2 Disposición De Residuos

El Asociado debe establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, clasificación, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (restos de comida, cáscaras, aceites de tipo vegetal y sobrantes en general de tipo orgánico) y contramuestras, generados por la operación del comedor escolar y cocina móvil. Debe contemplar objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma, frecuencias de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución de acuerdo con lo estipulado en los decretos 2981 de 2013 y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Dichos procedimientos deberán estar dispuestos para su verificación en cada comedor escolar.

5.6.1.3 Control De Plagas

a) El Asociado debe contar con un programa de control de plagas, para comedores escolares, cocinas móviles, comedores rurales; el cual debe contemplar acciones de orden preventivo e integral dentro de las instalaciones del comedor escolar para el control de vectores. Debe generar un diagnóstico en el que se planteen las actividades preventivas a ejecutar. Dicho documento, debe contener mapa del área de producción, ubicación de barreras, ubicación de productos químicos, observaciones y recomendaciones de cada uno de los comedores escolares en funcionamiento. El diagnostico debe ser entregado a la Interventoría del PAE a los sesenta días (calendario) de la firma del acta de inicio, para revisión y seguimiento en comedores escolares según las frecuencias establecidas en el plan de

saneamiento del asociado. El programa debe permanecer en cada uno de los comedores escolares y cocinas móviles

b) En caso de evidenciar presencia de algún tipo de plaga, el Asociado deberá solicitar a su proveedor externo visita a la Institución Educativa máximo un día hábil siguiente a la evidencia de la novedad, con el fin de realizar el plan de choque y diagnóstico de las causas de la presencia de dicha plaga, las acciones correctivas generadas en este y las recomendaciones que debe ejecutar el colegio para tomar las acciones a que haya lugar. El reporte de la visita realizada por el proveedor debe remitirse máximo 24 horas contados a partir de la fecha de la visita del proveedor mediante correo electrónico a la Interventoría del PAE y a la SED, y el informe una vez cerrada la novedad.

c) Dentro del programa de control de vectores, se debe contemplar la planeación de actividades, cronograma, productos a utilizar (evidenciando categorías toxicológicas), responsables de las acciones, planillas de registro y seguimiento a los cumplimientos. Adicionalmente, el Asociado debe presentar a la Interventoría los documentos soporte de la empresa encargada de ejecutar las actividades.

5.6.1.4 Monitoreo De Calidad De Agua

a) El Asociado debe contar con un programa de monitoreo de la calidad de agua utilizada en la preparación de los alimentos acorde con lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 (compilado en el decreto 1076 de 2015) "Por el cual se establece el Sistema de Protección y Control de la calidad de agua para consumo humano" y la Resolución 2115 de 2007 "Por la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencia del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano", por lo tanto deberá entregar el cronograma de monitoreo de calidad de agua en el cual se deben registrar los análisis fisicoquímicos y microbiológicos que se aplicarán de acuerdo al decreto en mención.

b) El Asociado debe efectuar control microbiológico y fisicoquímico, este muestreo se debe realizar con oportunidad, de tal manera que, si se presentan resultados no conformes, se puedan tomar las acciones pertinentes y realizar un nuevo muestreo antes del inicio de clases del calendario escolar.
Teniendo en cuenta lo anterior, el Asociado deberá presentar el cronograma de toma de muestras de agua discriminado por comedor escolar a los treinta días calendario, posterior a la firma del acta de inicio del convenio.

c) La medición de cloro residual se hará por medio de métodos analíticos cuantitativos que permitan tener mayor confiabilidad en los resultados y se realizará de acuerdo con el protocolo establecido para tal fin (ver Apéndice 14).

d) Frente a la toma de las muestras, los resultados no conformes serán informados de manera inmediata a la Interventoría y a la SED, quien orientará las acciones pertinentes.

e) En los casos en los cuales se presente turbiedad, mal olor o sospecha de contaminación del agua utilizada en las áreas de proceso, es necesario dejarla circular para que se estabilice el servicio y las condiciones normales de la misma, y realizar una prueba de cloro residual, la cual se constituye como un indicador presuntivo de la presencia del químico en sus cantidades inhibitorias del crecimiento bacteriano, sus resultados se verificarán acorde con los parámetros establecidos en la resolución 2115 de 2007 y con la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Sin embargo, si presenta mal olor, se debe determinar el origen del mismo mediante análisis microbiológico y se adoptará la atención del servicio en la modalidad de contingencia hasta que sea superada la novedad, además se notificará a la SED y a la Interventoría las materias primas

procesadas en operación o aquellas que requieran aplicar el procedimiento de traslado y/o reubicación concertada con la SED.

f) Con el fin de evitar interrupciones en el servicio de comida caliente por incumplimientos en el cronograma de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua por parte de la Institución Educativa, el Asociado solicitará a cada colegio los certificados correspondientes y reportará a la Interventoría copia de estos 15 días después de iniciado el convenio para efectuar el monitoreo.

g) El Asociado notificará a la SED a través de correo electrónico con un mes de anterioridad a la fecha de vencimiento de la certificación de la limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua para que desde la SED se realicen las gestiones pertinentes que permita llevar a cabo esta actividad.

h) En las sedes con comedor escolar que cuenten con filtros de agua en la cocina y para garantizar la potabilidad de esta en las Instituciones Educativas, el Asociado debe realizar la operación permanente de los equipos, velar por los cuidados, mantenimiento y recomendaciones del fabricante. Así mismo, en los Comedores Escolares ubicados en Zona Rural, teniendo en cuenta que el abastecimiento de agua se realiza a través de acueductos veredales, los cuales presentan fluctuaciones de las características físicas, químicas y microbiológicas del agua para consumo humano, el Asociado debe contar con botellones de agua para los procesos de alistamiento, preparación, limpieza y desinfección con el fin de garantizar las condiciones de inocuidad de las preparaciones, ya sea porque la sede no cuenta con filtros de agua o porque teniendo filtros, las características organolépticas del agua filtrada (color aparente, sabor, olor o turbiedad) sean no características.

i) El Asociado debe realizar el análisis de cloro residual in situ, con una frecuencia de dos veces al mes teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

   i. No se podrán realizar las dos muestras en días consecutivos, por lo cual se deberá programar una muestra por cada quincena, es decir, una muestra del 1 al 15 de cada mes y la segunda muestra del 16 al 30 de cada mes.

   ii. Teniendo en cuenta el calendario escolar, para los meses en los cuales se presentan recesos prolongados, es decir enero, junio, julio y noviembre[12], sólo se deberá realizar un muestreo de cloro residual in situ.

   iii. Para estas mediciones el asociado procurará que no se realicen en el día siguiente a los recesos tales como fines de semana, puentes festivos y periodos de vacaciones con el fin de contar con resultados que reflejen los parámetros reales de operación.

   iv. En caso de contar con un resultado fuera de especificación, se debe reportar inmediatamente a la Interventoría y a la SED, para lo cual el Asociado podrá implementar lo estipulado en la resolución 2115 de 2007, articulo 9, numeral 2, párrafo 2: "*Cuando se utilice un desinfectante diferente al cloro o cualquiera de las formulaciones o sustancias que utilicen compuestos distintos para desinfectar el agua para consumo humano, los valores aceptables para el residual correspondiente u otras consideraciones al respecto, serán los reconocidos por la Organización Mundial de la Salud y adoptados por el Ministerio de la Protección Social, quien tendrá en cuenta el respectivo concepto toxicológico del producto para expedir el concepto técnico*". El consolidado de todos los análisis realizados se deben entregar a la SED cada mes.

   v. Con el fin de mitigar el impacto de las contingencias por resultados no conformes de cloro residual in situ, el Asociado deberá realizar el intercambio de componentes como jugo

[12] En el caso en el que el comedor escolar tenga programados suministros para el mes de diciembre, el Asociado deberá realizar los dos muestreos de noviembre y una muestra en el mes de diciembre.

pasteurizado industrializado y verdura caliente, así como el lavado de manos y superficies con los productos aprobados que no requieran enjuague o el uso de botellones de agua.

j) Para el caso de los tanques de almacenamiento de agua potable en las cocinas móviles, el Asociado deberá incorporar a su programa de mantenimiento el lavado y desinfección de estos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.

5.6.2 Programa De Capacitación A Personal Manipulador

El Asociado debe entregar a la Interventoría al inicio de la ejecución el plan de capacitación continúo acordado en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, en educación sanitaria y manipulación de alimentos en el que se incluya: objetivo general, objetivos específicos, actividades, cronograma, temáticas a desarrollar y metodología con el fin de hacer su efectivo seguimiento.

En cumplimiento con los compromisos de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional "Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019 – 2031", el asociado deberá entregar a la interventoría para el reporte a la SED, para cada trimestre del año, la relación de personal capacitado en buenas prácticas de manipulación de alimentos, detallando el número de personas capacitadas, diferenciando los roles y las características (hombres - mujeres).

5.6.3 Programa De Control De Proveedores

El Asociado debe garantizar un programa escrito que detalle los aspectos de evaluación a proveedores incluyendo además las condiciones particulares para favorecer y dinamizar la compra a pequeños productores de la agricultura familiar y campesina. Este programa debe contener criterios de evaluación, especificaciones de calidad por tipo de alimento, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y sus controles de calidad, caracterización de materias primas e insumos, así como la rotación de las misma mediante el sistema PVPS (Primeros en Vencer Primeros en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente que aplique (Resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 y las normas que las modifiquen o sustituyan), así como el seguimiento de los mismos.

5.6.4 Programa De Soporte Y Monitoreo De Equipos

En el desarrollo del objeto del convenio, la SED entregará para su uso los bienes de cualquier tipo, el Asociado deberá responder por su cuidado y buen uso, por el tiempo que los tenga a su cargo y los retornará al finalizar el plazo contractual, garantizando su sostenibilidad y uso para los programas de alimentación escolar en la modalidad de SIDAE y SIAT, teniendo en cuenta las condiciones de entrega inicial, el desgaste normal por uso y la vida útil de estos.

En desarrollo de las actividades de soporte y monitoreo, el Asociado deberá presentar y ejecutar un plan de mantenimiento preventivo requerido para el buen funcionamiento de los equipos utilizados en el comedor escolar y para la operación del SIAT, que permitan la continuidad en el servicio. Teniendo en cuenta que el propósito primordial es la correcta operación del PAE, el Asociado deberá incorporar en dicho plan, todos los elementos e instrumentos de relevancia para la operación, tales como empotrados, equipos de gas, equipos, sistemas de tratamiento de agua e instalaciones interiores de servicio de gas.

5.6.5 Programa De Calibración E Instrumentos De Medición

El Asociado debe demostrar que cuenta con un laboratorio acreditado para ejecutar la vigilancia y confiabilidad de las mediciones de los equipos patrón, en cuanto a magnitudes en masa y temperatura. Se debe entregar a la Interventoría al inicio de la ejecución la fotocopia del certificado de calibración de los equipos patrón vigente.

Durante la ejecución del presente convenio, el Asociado deberá realizar el proceso de verificación y calibración de todos los equipos de medición utilizados en la operación tales como: básculas, grameras y termómetros que se utilizan en los comedores escolares, posterior a esto deberá entregar a la interventoría copia del certificado que emita la empresa acreditada. De contarse con un documento que acredite una calibración previa, esta actividad estará sujeta a las fechas de vigencia de este.

El Asociado debe disponer en cada uno de los comedores escolares de un espacio apropiado para el almacenamiento de la gramera de uso exclusivo de la Interventoría del PAE. El cuidado, la manipulación y el correcto almacenamiento estarán bajo la responsabilidad del interventor de campo asignado.

5.6.6 Contra Muestras

El Asociado deberá tomar en la Institución Educativa y a diario como mínimo tres (3) muestras de referencia de 100g de las preparaciones relacionadas para el desayuno y almuerzo, las muestras deberán congelarse/refrigerarse durante 72 horas y quedarán bajo la custodia del Asociado. En caso de requerir análisis, se deben disponer para la Interventoría como para la SED.

DESAYUNO

- Alimento proteico (queso, huevo, carne de res, cerdo y pollo, etc.)
- Bebida con leche (chocolate, colada, bebida achocolatada, etc.).
- Fruta porcionada o preparaciones que las contengan porcionadas (salpicón).

ALMUERZO

- Alimento proteico (carne de res y cerdo, pollo, etc.) Ensalada y/ o verdura caliente, Jugo de fruta (maracuyá, lulo, mora, tomate de árbol etc.)
- Algún tipo de salsas elaboradas con leche, se tomará la muestra de la preparación completa.
- Fruta porcionada

Nota: Si la preparación lleva dentro de sus ingredientes, productos de alto riesgo como leche, crema de leche, mayonesa, huevo, entre otros, es necesario tomar la contra muestra de esta preparación.

Así mismo, el Asociado deberá garantizar que en las plantas de ensamble de los complementos reforzados se tomen de manera diaria tres (3) muestras de referencia de los componentes relacionados, las cuales, deberán almacenarse en condiciones de temperatura de acuerdo con la naturaleza de cada producto durante 72 horas. En caso de requerir análisis el Asociado debe gestionar la entrega de los componentes a la Interventoría del PAE.

COMPLEMENTOS REFORZADOS

- **Bebida**
- **Derivado de cereal con proteína**
- **Postre**

Nota: Para optimizar el proceso de toma de muestras de los alimentos entregados en el proyecto, el Asociado debe permitir el ingreso oportuno del laboratorio de análisis de alimentos contratado por la Interventoría del PAE a los comedores escolares y a las plantas de alimentos de los proveedores de menú contingencia y complementos reforzados. En caso de presentarse novedades en la toma de muestras, la Interventoría tomará las acciones correspondientes.

5.7 CONCEPTOS SANITARIOS

a) Durante la ejecución, la interventoría puede solicitar en cualquier momento al Asociado copia de la última acta de visita de la autoridad sanitaria de las plantas de los proveedores (Fabricantes de los productos o materias primas, o bodegas de almacenamiento), las que deben reportar concepto higiénico sanitario favorable o favorable con observaciones.

b) A los 30 días calendario de la ejecución, el Asociado debe entregar a la Interventoría el último concepto sanitario de la(s) bodega(s) y/o empresas productoras de alimentos, con un tiempo de expedición no superior a doce (12) meses. En caso de superar el tiempo establecido se debe adjuntar la solicitud de visita de la autoridad sanitaria competente, sin perjuicio que este concepto sea solicitado posteriormente por la interventoría. Para los casos en los cuales los conceptos sanitarios de los proveedores superen los 12 meses, el Asociado deberá comunicar a la SED en mesa técnica operativa.

c) Los vehículos transportadores de alimentos que apliquen deben tener concepto técnico sanitario vigente FAVORABLE, según los alimentos que se pretende transportar. Para el caso de transporte de carnes se debe dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 39 del decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social, y artículo 131 de la resolución 240 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

d) Con el fin de contar con un canal de comunicación que permita conocer y atender las exigencias higiénico-sanitarias, relacionada con infraestructura de las visitas generadas por la Secretaría de Salud, el Asociado debe remitir las actas de visitas de Inspección, vigilancia y control de los comedores escolares emitidas por la autoridad sanitaria enviadas a la Secretaría de Educación en medio físico o magnético en un tiempo no superior a 8 días después de recibida el acta. Es importante que la remisión de esta ya sea por oficio o medio magnético, se realice la trascripción de las exigencias.

5.8 REGISTROS SANITARIOS, PERMISO SANITARIO Y/O NOTIFICACIÓN SANITARIA

Éstos corresponden a los documentos expedidos por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

Teniendo en cuenta la reglamentación sanitaria vigente, especialmente la resolución 2674 de 2013, Titulo III VIGILANCIA Y CONTROL Capítulo I Registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria, Articulo 37, el Asociado deberá garantizar que todos los alimentos y/o materias primas utilizadas cuente con su respectivo

Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, según su clasificación de riesgo en salud pública, Resolución 719 de 2015. Se exceptúan de este requerimiento los siguientes alimentos:

- Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.
- Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
- Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.

El Asociado debe cumplir con los siguientes aspectos:

a) Al inicio de la ejecución, el Asociado debe entregar los registros sanitarios, permisos sanitarios o notificación sanitaria de los alimentos utilizados en el suministro de la minuta patrón y menú de contingencia (Para los que aplican de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente). Los documentos deben ser entregados de manera ordenada por el Asociado a la interventoría, en medio magnético y/o en reunión conjunta Interventoría, Asociado y SED, para ser revisados por la Interventoría o en su ausencia por la Dirección de Bienestar Estudiantil de la SED. Es importante que no se entregue documentación de alimentos que no son utilizados en las preparaciones en los comedores escolares.
b) Si la información consignada en los registros sanitarios, permisos sanitarios o notificación sanitaria no coincide con la reportada en la ficha técnica, esta debe ser ajustada de acuerdo con la verificación y requerimiento de la interventoría.
c) Los alimentos procesados y materias primas empleadas en la operación que lo requieran están sujetas a cumplir con el rotulado de alimentos según la normatividad sanitaria vigente Resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 y las normas que las modifiquen o sustituyan.

5.9 GESTIÓN DE NOVEDADES TÉCNICAS

5.9.1 CONCEPTOS

Novedades Técnicas: suceso que se presenta durante la entrega, distribución o consumo de los complementos alimentarios al interior de las sedes educativas o que puede poner en riesgo su entrega, y está asociada con la alteración de la calidad y/o aspectos sensoriales de los alimentos, la cantidad de servicios entregados, la composición del menú programado, el horario de entrega de los suministros, y /o síntomas gastrointestinales que puedan presentarse entre los titulares de derecho y atribuibles al consumo de estos. Este tipo de situaciones deben ser informadas en la inmediatez de la ocurrencia del evento a la interventoría del PAE, y se clasifican de la siguiente manera:

a) **Novedad por Calidad**: situaciones en las que se evidencia que los alimentos no son aceptables para su consumo, por cualquiera de las siguientes razones:
   - Abombamiento.
   - Contaminación física.
   - Presunta Contaminación por moho.

- Presunta Contaminación química.
- Daño mecánico en el alimento.
- Fecha de vencimiento.
- Grado de madurez.
- Empaque primario.
- Empaque secundario.
- Temperatura no conforme.

b) **Novedades por Cantidad**: Momentos en los que, al recibir el suministro, se evidencia que éste se encuentra incompleto, falta alguno de sus componentes o no se realiza la entrega del suministro programado y requerido por la institución educativa, por ende, se pueden identificar las siguientes situaciones:
- No entrega de suministro.
- Entrega incompleta del suministro autorizado.
- Entrega adicional al suministro autorizado
- Faltante de componente en menú o sus ingredientes.

c) **Novedades por Horario**: se presentan cuando la entrega del suministro se realiza por fuera de los horarios establecidos.

d) **Novedades por Sensorial**: eventos en los cuales un alimento no es agradable debido a su apariencia, olor, aroma, textura y sabor, estas novedades deben reportarse conforme a la siguiente clasificación:
- Olor anormal.
- Sabor anormal.
- Color anormal.
- Textura anormal

.

e) **Novedades por Componente**: este tipo de novedades se presentan cuando el menú entregado difiere del autorizado, o se evidencia que éste se entrega sin ensamblar o con un ensamble no autorizado; así como cuando el gramaje indicado no es consecuente con el autorizado, por ende, este tipo de novedades se clasifican de la siguiente manera:

- Gramaje o Tipo de complemento no corresponde al autorizado.
- El menú entregado difiere del autorizado.
- Entrega sin ensamble no autorizada.

f) **Novedades por Síntomas Gastrointestinales**: Situaciones en las que posterior al consumo de los complementos alimentarios, los beneficiarios manifiestan síntomas como:
- Dolor abdominal.
- Vómito.
- Diarrea.
- Fiebre.
- Escalofríos.

g) **Novedades de Otros**: dentro de este grupo se encuentran las siguientes novedades:
- Dificultades con las Planillas (no entrega o pérdida)

- Dificultades con las Canastillas (no entrega, pérdida, daño, inadecuadas condiciones de limpieza)
- Comportamiento del personal del Asociado.
- Otro tipo de síntomas asociados al consumo de los complementos alimentarios, como alergias

5.9.2 GESTIÓN DE NOVEDADES TÉCNICAS

Para la ejecución del Convenio, es necesario tener en cuenta las novedades técnicas que a diario se presentan en el Programa de Alimentación Escolar (PAE), y que se reportan durante la entrega, distribución o consumo de los complementos alimentarios al interior de las sedes educativas, y están asociadas con la alteración de la calidad y/o aspectos sensoriales de los alimentos, la cantidad de servicios entregados, la composición del menú programado, el horario de entrega de los suministros, y /o síntomas gastrointestinales que puedan presentarse entre los titulares de derecho y atribuibles al consumo de estos. Las novedades reportadas por las Instituciones Educativas serán notificadas de manera oportuna por la Interventoría al Asociado mediante correo electrónico a través de un comunicado de novedad técnica (CNT), en donde se informará la situación presentada.

El Asociado debe garantizar el oportuno seguimiento a las novedades técnicas que sean reportadas por las Instituciones Educativas a la interventoría designada, así como las evidenciadas por la Interventoría durante las visitas de seguimiento y realizar cuando se requiera las acciones correctivas inmediatas tales como: cambio de complemento o componente que presente no conformidad, reposición de alimentos faltantes, entre otros; así mismo, debe informar a diario las novedades técnicas que se presenten durante la operación, por el medio que defina la SED.

Para lo expuesto, el Asociado debe generar respuesta del seguimiento del evento en un plazo no mayor a tres (3) días hábiles contados a partir de la notificación de la novedad, de igual manera, se debe presentar ante el componente técnico de la Interventoría designada, un plan de acción, enfocado a mitigar las novedades. Para el caso de las novedades presentados por presuntos síntomas gastrointestinales se establece un tiempo de respuesta de siete (7) días hábiles, lo anterior teniendo en cuenta que el Asociado podrá realizar la toma de muestras para análisis microbiológicos y analizar los resultados para la entrega del informe final.

Para las novedades técnicas reportadas por calidad y/o características sensoriales no conformes en donde la Firma Interventora confirme a través de su seguimiento que las situaciones presentadas corresponden a una desviación en los procedimientos ejecutados por el Asociado en alguna de las etapas de su cadena productiva, y, que el Asociado no efectuó las acciones inmediatas tales como el cambio del componente o complemento no conforme, la interventoría deberá reportar a la SED quién indicará las directrices respectivas frente al reconocimiento de estos suministros.

5.10 COMPONENTE AMBIENTAL

5.10.1 Recursos requeridos para la implementación del componente ambiental

Con el fin de apoyar las actividades de socialización y capacitación definidas en los diferentes programas del componente ambiental, el Asociado realizará la gestión y divulgación de material didáctico e informativo a través de piezas comunicativas físicas o digitales que entreguen información para el cumplimiento de buenas prácticas ambientales en las cocinas

Adicionalmente, el Asociado fortalecerá los procesos de capacitación y aplicación del componente ambiental por medio de la ubicación de habladores en las instalaciones de los comedores escolares y plantas de producción, en las que se identifique que no exista información relacionada. Para lo anterior, se deberán considerar materiales resistentes a las condiciones operativas de los comedores escolares que permitan garantizar la durabilidad del material físico impreso; la adquisición de los elementos se asignará con cargo a los recursos del convenio.

A continuación, se detallan los recursos que se requieren para la ejecución del componente ambiental:

ACTIVIDAD	TIPO DE RECURSOS	CANTIDAD
Capacitación/Socialización	Materiales Impresos definidos de acuerdo con el **diagnóstico inicial** de cada comedor escolar o planta de producción (Protocolo AVU, Procedimiento de manejo de residuos, Tablero de control de residuos sólidos e instructivo para el pesaje de residuos orgánicos y control de formato de registro, instructivo para la toma de datos de consumo hídrico y control de formato de registro)	Comedores escolares y plantas de producción activos en operación. *Para lo relacionado a la toma de datos de consumo hídrico aplicará específicamente a cocinas con micromedidor instalado.
	Manual de Buenas prácticas Ambientales en la cocina, piezas comunicativas (de tipo digital o impreso)	
	Piezas comunicativas impresas y ubicadas en los comedores escolares (Hablador de consumo responsable de agua – Hablador de consumo responsable de energía)	
	Video Ambiental	1
Señalización	Demarcación de áreas, Puntos ecológicos, Contenedores de residuos según Resolución 2184/2019 (código de colores).	Comedores escolares y plantas de producción en operación
Medición de consumo	Micromedidores de pulso para consumo de agua.	Aquellos que sean solicitados por la SED, con viabilidad de instalación de micromedidor de consumo de agua.
Protocolo AVU	Contenedor de almacenamiento de 20 L y embudos plásticos para garantizar el trasvase del líquido	Comedores escolares y plantas de producción en operación

Es así como, el Asociado deberá radicar a los treinta (30) días calendario posteriores a la fecha de inicio del convenio a la interventoría a cargo con copia a la SED, el diagnóstico inicial en el cual se presente la información relacionada con la disponibilidad y estado de piezas comunicativas (habladores), puntos ecológicos - contenedores de residuos (especificar cumplimiento de código de colores Resolución 2184 de 2019) y contenedores de almacenamiento y embudos plásticos para el manejo de AVU, esto para cada comedor escolar o planta de producción en operación para el PAE.

De igual forma, el Asociado deberá realizar la socialización del Manual de Buenas Prácticas Ambientales en Cocina y el Video Ambiental al personal operativo en los comedores y plantas de producción PAE durante la ejecución del convenio de asociación, para lo cual deberá radicar el debido soporte de la ejecución de la actividad a la interventoría a cargo con copia a la SED.

Nota: La SED entregará al asociado a los tres (3) días posteriores a la firma del acta de inicio el Manual de Buenas Prácticas Ambientales y el Video Ambiental resultante del desarrollo de este componente, en el convenio inmediatamente anterior, como recurso para apoyar las actividades de socialización y capacitación.

5.10.2 Plan De Gestión Ambiental.

El asociado deberá presentar al inicio de la ejecución del convenio de asociación el documento del Plan de Gestión Ambiental (PGA) para los comedores escolares y/o plantas de producción seleccionados; de esta manera, el asociado deberá realizar a los veinte (20) días calendario posteriores a la firma del acta de inicio, la radicación del documento ante la interventoría delegada y la SED, quienes harán la aprobación documental de manera conjunta.

Una vez aprobado el PGA, el asociado deberá implementarlo en 60 comedores escolares y/o plantas de producción, para lo cual deberá disponer de cinco (5) profesionales de campo, un técnico para análisis de datos ambientales y un líder para la ejecución de las actividades ambientales.

5.10.2.1 Selección De Los Comedores Escolares y/o plantas de producción PGA.

El Asociado tendrá autonomía en la selección de los 60 comedores y/o plantas de producción que serán objeto de la implementación del PGA, esto dando prioridad a aquellos que cuenten con micromedidor de agua independiente.

5.10.2.2 Contenido Del Plan De Gestión Ambiental.

Para el desarrollo del PGA, el asociado deberá abarcar, sin eliminar, todos los capítulos contemplados, sin embargo, podrá realizar la modificación y edición de estos en cuanto a metodología, cronograma y contenido de los programas siempre que cumpla con las condiciones mínimas que se listan, a continuación.

a) Introducción
b) Objetivos (general y específicos)
c) Información general (ubicación, capacidad instalada, número de servicios que atiende, equipos, horarios, responsable de la operación, número de personal, procesos, tiempos de proceso)
d) Marco legal
e) Alcance
f) Línea base. (caracterización inicial de los comedores y/o plantas de producción la cual debe describir las condiciones actuales de estos en cuanto a generación de residuos sólidos orgánicos e inorgánicos, producción de Aceite Vegetal Usado (AVU), generación de residuos provenientes de trampas de grasas y campanas extractoras, consumos, detergentes utilizados, etc.). La línea base se determinará teniendo en cuenta los factores de consumo de recursos por número de servicios, según datos históricos existentes.
g) Metodología (para la identificación y valoración de aspectos e impactos ambientales)
h) Valoración de aspectos e impactos ambientales.
i) Fichas de manejo ambiental.

Con base en la evaluación de los impactos ambientales se deberá formular una ficha de manejo ambiental para los impactos evaluados, las fichas deberán contener, al menos, los siguientes campos.

i. Nombre de la ficha.
ii. Programa de gestión ambiental al que pertenece.

iii. Objetivo (s). (Los objetivos propuestos deberán ser concretos y medibles cuantitativamente, deberán responder a las necesidades reconocidas en la identificación y valoración de impactos y ser sujetos de monitoreo y evaluación)
iv. Etapa de la operación. Ejemplo: alistamiento, producción, servicio, limpieza.
v. Aspectos e impactos ambientales por controlar. Ejemplo: consumo de agua, generación de residuos sólidos, consumo de energía eléctrica, gas, agotamiento del recurso hídrico, contaminación del suelo
vi. Medida a implementar: prevención, corrección, mitigación.
vii. Acciones por desarrollar. (Darán cuenta de todas las actuaciones, actividades, capacitaciones u otras disposiciones que se plantean para la medida implementada, cada acción deberá describirse de manera clara con su respectiva metodología)
viii. Indicadores o verificación. (Estos deberán permitir monitorear y evaluar la eficiencia y pertinencia de las medidas formuladas, se prefieren mediciones en campo, facturas de servicios públicos, contadores, etc.)
ix. Responsables de la ejecución.
x. Cronograma.

j) Programas de gestión ambiental: se deberán formular, como mínimo, los siguientes programas de uso eficiente de recursos, los cuales deberán ser implementados continuamente durante toda la operación de los comedores y/o plantas de producción.

I. Programa de manejo del recurso hídrico.
II. Programa de uso eficiente de energía (eléctrica y gas)
III. Programa de capacitación ambiental.
IV. Programa de reciclaje.

Nota: Todas las medidas formuladas y desarrolladas en el marco del PGA deben estar dentro del alcance del asociado. En caso de caracterizar factores de impacto que correspondan a la SED o a las Instituciones Educativas estas deberán ser informadas y recomendadas a la SED, sin embargo, en el alcance del PGA a desarrollar, para las metas, indicadores y seguimientos planteados deben primar las acciones del asociado.

5.10.2.3 Reporte de resultados mensual del PGA

El reporte de resultados mensual es el instrumento mediante el cual el asociado presentará los resultados y análisis de la implementación del PGA en los comedores escolares y/o plantas de producción seleccionados. El reporte deberá evidenciar el seguimiento de las mediciones, indicadores y el resultado de las estrategias para el control de los aspectos e impactos ambientales identificados y caracterizados.

Este reporte será radicado a la interventoría a cargo, con copia a la SED, a partir del mes inmediatamente posterior a la aprobación del documento del PGA, siguiendo la estructura que se presenta a continuación:

m) Presentación de resultados para cada uno de los componentes (agua, energía, suelo y capacitaciones): en este capítulo se deben relacionar los indicadores propuestos de acuerdo con la frecuencia establecida en cada una de las fichas de manejo ambiental.

Nota: Se espera que la presentación de resultados evidencie el comportamiento de los componentes evaluados, esto a la luz del desarrollo de la operación, la implementación del PGA y los demás factores que puedan incidir en el desempeño ambiental.

b) Novedades (si se presentan) relacionadas a la ejecución de los programas desarrollados bajo el PGA.
c) Conclusiones.
d) Recomendaciones.
e) Anexos (evidencias de las actividades, datos de medición cuando aplique organizados y consolidados en base de datos formato Excel (.xlsx) e indicadores).

Nota: La interventoría realizará la aprobación documental del reporte mensual del Plan de Gestión Ambiental evaluando los objetivos e indicadores obtenidos y realizando la verificación del cumplimiento de los cronogramas de actividades a desarrollar dentro del PGA, para lo cual realizará visitas de acompañamiento y seguimiento al desarrollo del PGA en los comedores escolares que hacen parte de este.

5.10.2.4 Medición de consumo para el recurso hídrico.

Con el objetivo de realizar el seguimiento y control al consumo de recursos en la operación de los comedores escolares, se deberán priorizar las mediciones de consumo de agua in situ en los casos que así sea posible, de lo contario se podrán aplicar estimaciones y tasas de consumo con base a factores de consumo previamente establecidos y demás estrategias ajustadas a las particularidades del programa.

Para el caso específico del consumo hídrico el asociado deberá implementar el instructivo para la toma de datos de consumo hídrico en aquellos comedores escolares y/o plantas de producción que cuenten con micromedidor de consumo hídrico instalado, realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de los micromedidores instalados y entregar mensualmente en el informe del PGA, la información discriminada de los consumos de agua, un análisis comparativo mes a mes, posibles causas de desviaciones y planes de acción derivados de estas por cada comedor escolar y/o planta de producción con micromedidor instalado, esto como parte de la ficha de manejo ambiental del programa de recurso hídrico. El asociado deberá establecer una medida de comparación acorde a diferentes factores determinantes considerados por él mismo (número de servicios, días de operación, etc.) la cual debe ser apropiada para generar conclusiones comparativas entre los comedores escolares analizados y establecer una trazabilidad del comportamiento de consumo individual. Esta información se socializará en las Mesas Técnicas Operativas mensuales convocadas por la SED.

De la misma forma, el Asociado debe realizar la entrega de la información de toma de datos de consumo hídrico de manera consolidada en medio magnético (Excel), la cual deberá ser adjuntada como parte de los anexos del informe mensual del PGA.

Una vez transcurridos tres meses desde el inicio de la ejecución del convenio, el Asociado deberá presentar en una única ocasión y en base a los datos históricos de medición disponibles, un informe de caracterización de consumo del recurso hídrico de los comedores escolares y/o plantas de producción con micromedidor instalado el cual deberá reflejar:

a) Introducción.
b) Caracterización de cada comedor escolar y/o planta de producción por: personal operativo, número de unidades sanitarias disponibles, equipos disponibles, número de servicios mensuales promedio producidos para los tiempos de comida desayuno y almuerzo (fijos y SIAT).

c) Tasa mensual promedio, máxima y mínima de consumo hídrico por servicio entregado para el periodo de tiempo establecido (según la disponibilidad de datos históricos de medición) por comedor escolar y/o planta de producción con micromedidor instalado.
d) Análisis general de los niveles de consumo hídrico registrados en relación con la disponibilidad de equipos.
e) Conclusiones y recomendaciones.

Este informe deberá ser radicado a la interventoría a cargo con copia a la SED y sus resultados generales deberán ser socializados en la Mesa Técnica Ambiental.

5.10.3 Gestión Integral De Residuos Sólidos

Con el objetivo de diseñar acciones orientadas a gestionar de manera adecuada los residuos generados en las operaciones de los comedores escolares y plantas de producción y considerando el seguimiento de actividades relacionadas con la generación, segregación, movimiento interno, almacenamiento interno, minimización y tratamiento de residuos, el asociado deberá formular actividades de gestión integral de residuos sólidos las cuales deberán incluir los siguientes componentes.

5.10.3.1 Programa de reciclaje

El Asociado deberá formular e implementar medidas de manejo enfocadas a los procesos de reciclaje de residuos sólidos aprovechables al interior de las cocinas de los comedores escolares y plantas de producción contempladas en el PGA, los cuales corresponden a envolturas y envases limpios de vidrio, plástico, cartón, madera, papel o PET.

El Asociado deberá presentar los resultados obtenidos para la ejecución del programa de reciclaje acorde a la ficha de manejo ambiental diseñada para el mismo, como parte del informe mensual del PGA. El Asociado deberá realizar la continua revisión del estado de uso, disponibilidad y el cumplimiento del código de colores establecido según la Resolución 2184 de 2019, o aquella que la modifique, para los contenedores de residuos utilizados en los puntos de separación y disposición empleados al interior de las cocinas en operación, determinando e informando de manera oportuna a la SED la necesidad de cambio. Los resultados obtenidos a partir de la ejecución de la presente estrategia deberán ser socializados mensualmente en la Mesa Técnica Ambiental.

5.10.3.2 Programa de gestión de la pérdida y desperdicio de alimentos

Con ocasión de las medidas implementadas por la Secretaría de Educación para atender lo establecido en la Ley 1990 de 2019, el asociado deberá entregar de manera mensual a la interventoría encargada con copia a la SED, una base de información en medio magnético (Excel) y un informe de análisis que contenga las siguientes variables para el periodo de medición:

a) Fecha
b) DANE 12
c) Localidad
d) Nombre de la Institución Educativa
e) Nombre de la sede educativa.

f) Número de menú. Solo se incluyen el ciclo de menú almuerzo en la modalidad de Comida caliente fija (aplica para comedores CCU y CCH)
g) Número total de servicios de comida caliente fija y por tipo de ración (A, B, C, D) del comedor por día.
h) Número total de repitencias presentadas y por tipo de ración (A, B, C, D) del comedor por día.
i) Cantidad de residuos sólidos orgánicos (kg) generados en etapa de descomide por comedor/día.
j) Relación kilogramos de residuos sólidos orgánicos generados en etapa de descomide por número de servicios entregados por comedor/día.

Con la información anterior se espera que el Asociado pueda identificar:

a) Identificar el menú o la preparación más representativa para la generación de descomide.
b) Identificar el comedor con mayores tasas de desperdicio de alimentos (El asociado deberá establecer una medida de comparación acorde a diferentes factores determinantes considerados por él mismo (número de servicios, kilogramos de materia prima utilizada, gramaje del menú, etc.)) la cual sea apropiada para evidenciar y generar conclusiones acerca del comportamiento temporal de la variable estudiada.)
c) Generar conclusiones y recomendaciones orientadas a la reducción en la generación de desperdicio de alimentos.

En el contexto de la corresponsabilidad que establece la ley 1990 de 2019 entre productores y consumidores de alimentos para enfrentar el desperdicio de alimentos, el asociado deberá determinar en base a las mediciones correspondientes al primer trimestre del año 2025 los comedores identificados como mayores generadores de desperdicio de alimentos, en los cuales implementará una estrategia para la disminución de desperdicios, para lo cual el Asociado presentará durante el tercer mes del año 2025 a la interventoría encargada, con copia a la SED, el documento en el cual se especifique la estrategia planteada con sus correspondientes objetivos, metas, actividades, cronograma y resultados esperados. Dicha estrategia deberá ser ejecutada desde inicio del cuarto mes del año 2025 y los resultados obtenidos a partir de la ejecución de las actividades y entregables de la misma deberán ser socializados mensualmente en la Mesa Técnica Ambiental.

5.10.3.3 Informe De Gestión De Residuos Sólidos Orgánicos

El Asociado deberá garantizar la gestión de los residuos sólidos orgánicos que se produzcan en todas las fases de la operación (alistamiento, servicio y descomide) de los comedores escolares y plantas de producción activas en el PAE, para lo cual debe contar con un proveedor externo avalado por la autoridad ambiental competente, que realice y certifique las actividades de recolección, tratamiento y aprovechamiento de los residuos sólidos orgánicos que se generen durante la operación de los comedores y plantas de producción, incluyendo las cocinas móviles.

En consideración con lo anterior, el Asociado debe presentar un informe mensual que debe incluir los siguientes aspectos:

a) Mes de ejecución
b) Fechas de recolección del proveedor externo.
c) Listado de la relación total de colegios y plantas de producción.
d) Cantidad de residuos generados en kilogramos por comedor escolar y plantas de producción.
e) Cantidad de residuos entregados al gestor externo

f) Certificado de recolección y certificado de tratamiento y/o aprovechamiento de los residuos sólidos orgánicos.

En el momento en que no se relacione la cantidad recolectada en uno o varios comedores, se debe informar el motivo para el respectivo seguimiento por parte de la interventoría.

El informe debe ser radicado a la interventoría a cargo con copia a la SED y anexo a este se deberá presentar en medio magnético (Excel) la información contemplada en los literales a) al f) (la base de datos deberá presentar la información relacionada al comedor escolar o planta de producción, gestor autorizado, periodo de generación, número o id del certificado, fecha de recolección de los residuos sólidos entregados y cantidad de residuos gestionados por comedor o planta de producción en kilogramos).

5.10.4 Gestión De Aceites Vegetales Usados (AVU)

El Asociado deberá garantizar la correcta gestión del Aceite Vegetal Usado (AVU), dando cumplimiento al acuerdo Distrital 634 de 2015 para lo cual, debe presentar un protocolo para el manejo de AVU, diez (10) días calendario después de la entrada en vigor del convenio; el protocolo debe ser enviado a la interventoría del PAE con copia a la SED. Para verificación de la implementación, el Asociado debe dejar copia de este en cada uno de los comedores escolares y planta de producción.

En consideración con lo anterior, el Asociado debe presentar una ficha mensual de resultados la cual debe ser radicada a la interventoría a cargo con copia a la SED. La ficha debe incluir los siguientes aspectos:

a) Mes de ejecución.
b) Dane 12.
c) Consecutivo sede.
d) Listado de la relación total de colegios y plantas de producción.
e) Código de generador de AVU otorgado por la SDA o la CAR de cada Colegio o planta de producción.
f) Fechas de recolección del proveedor externo.
g) Cantidad de Aceite Vegetal Usado generado por cada comedor escolar o planta de producción.
h) Número de certificado de transporte por cada comedor o planta de producción relacionado.
i) Número de certificado de aprovechamiento por cada comedor o planta de producción relacionado.

En el momento en que no se relacione la cantidad recolectada en uno o varios comedores o planta de producción, debe informar el motivo para el respectivo seguimiento.

Anexo al informe mensual de AVU el Asociado debe presentar los certificados de transporte y aprovechamiento emitidos por el proveedor externo autorizado, así como un reporte en medio magnético (Excel) en el cual se presenten los datos de los literales a) a i) del presente apartado.

Con relación al acuerdo 634 de 2015, el Asociado debe realizar el registro como generador de Aceite Vegetal Usado ante la Secretaría Distrital de Ambiente, para cada nuevo comedor que comience operación, así como reportar cada trimestre a la autoridad ambiental del Distrito Capital, la fecha y volumen entregado de Aceite Vegetal Usado, y la relación de los certificados emitidos por el transportador o gestor contratado para esta actividad, proveedor que debe estar avalado por la autoridad ambiental competente.

El Asociado deberá entregar a la interventoría a cargo, con copia a la SED, una relación de cada uno de los registros de AVU al inicio y final del convenio, así como el soporte de los reportes trimestrales realizados ante

la Secretaría Distrital de Ambiente y los soportes de la radicación de la solicitud como generador de AVU y de la respuesta emitida por la autoridad ambiental competente para nuevos comedores escolares. En el caso de nuevos comedores el Asociado tendrá quince (15) días calendario para la inscripción como generador de AVU.

5.10.5 Mantenimiento y Lavado de Campanas Extractoras y Trampas De Grasas

El Asociado deberá presentar en los quince (15) días calendario de entrada en vigor del convenio un cronograma de actividades para la limpieza de trampas de grasas y campanas extractoras, asimismo, deberá presentar un informe mensual de cada una de las actividades de limpieza de trampas de grasa y campanas extractoras de cada uno de los comedores escolares y plantas de producción de acuerdo con la frecuencia de limpieza de dichas áreas y equipos establecidas en el cronograma, en el cual incluya:

a) Fecha de lavado de la trampa de grasa
b) Fecha de limpieza de la campana extractora
c) Listado de la relación total de colegios y plantas de producción y volumen de residuos retirados
d) Procedimiento
e) Insumos y fichas técnicas utilizados
f) Sondear y desobstruir los sifones del área de producción en caso de que aplique.
g) Evidencias fotográficas
h) Certificado de la actividad de limpieza y/o lavado realizado por sede educativa y planta de producción.
i) Certificado de disposición final de los residuos.

Anexo al informe mensual, el Asociado debe presentar un reporte en medio magnético (Excel) en el cual se presenten los datos de los literales a), b) y c) del presente apartado, así como el número de certificado de la actividad de limpieza y/o lavado de trampa de grasas o campana extractora y el número de certificado de disposición final de los residuos generados por la actividad.

El Asociado debe verificar que la frecuencia de lavado de las trampas de grasas sea acorde a la necesidad de cada comedor escolar, de acuerdo con la dimensión de la operación y al diagnóstico previo realizado por el proveedor designado.

Los certificados de gestión de los residuos retirados de las trampas de grasas fijas y campanas extractoras pueden estar incluidos en el informe de gestión de residuos sólidos orgánicos, siempre y cuando, se discrimine y relacione diferenciadamente de los residuos sólidos orgánicos generados durante la operación del comedor o planta de producción. El informe y sus anexos deben ser radicados a la interventoría a cargo con copia a la SED y debe ser socializado en mesa técnica ambiental.

5.10.6 Gestión Ambiental De La Modalidad De Servicio Integral De Almuerzos Transportados

5.10.6.1 Estrategia para la gestión de residuos inorgánicos aprovechables generados en la operación del Servicio Integral de Almuerzos Transportados (SIAT) y el Servicio Integral de Almuerzos Transportados Interno (SIATi).

El Asociado procurará la gestión del 50% de los recipientes o contenedores de material polipropileno y demás residuos inorgánicos aprovechables generados en la operación del Servicio Integral de Almuerzos Transportados (SIAT), para lo cual debe establecer una estrategia bajo la cual se contemple:

a) Definición detallada de las etapas de ejecución de la estrategia. (Las etapas deben contemplar las actividades de socialización de la estrategia, vinculación de las IEDs beneficiarias, articulación con los procesos de separación, almacenamiento temporal, entrega y certificación de los residuos sólidos inorgánicos gestionados en cada IED y acompañamiento y seguimiento a la ejecución de la estrategia)
b) El asociado deberá establecer el procedimiento a implementar con la finalidad de socializar la estrategia a las instituciones educativas que son beneficiarias de la modalidad SIAT y SIATi bajo la cual se deben contemplar las actividades de acercamiento, concertación y generación de acuerdos de cooperación para la entrega efectiva del material reciclable al gestor final seleccionado, esto en transversalidad al Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA) y al Programa Ambiental Escolar (PRAE) de cada IED.
c) Gestión y generación de acuerdos con un proveedor externo (reciclador, asociación recicladora u otros), que realice y certifique las actividades de recolección, tratamiento y aprovechamiento de los residuos inorgánicos aprovechables que se generen durante la entrega del complemento alimentario bajo la modalidad SIAT.

El Asociado deberá presentar a la interventoría a cargo con copia a la SED una ficha mensual de resultados, la cual refleje la gestión realizada en cuanto a las etapas definidas para la ejecución de la estrategia (socialización, vinculación, acompañamiento y seguimiento). Esta ficha deberá contener como mínimo:

a) Mes de ejecución
b) Listado de la relación total de IED en etapa de socialización, vinculación y acompañamiento y seguimiento.
c) Cantidad de residuos gestionados en kilogramos por IED vinculada.
d) Certificado de recolección y/o aprovechamiento de residuos (de no contar con el correspondiente certificado de gestión de residuos se debe especificar la novedad).
e) Soportes de ejecución de la estrategia (actas de visita).
f) Novedades de ejecución.
g) Indicadores de seguimiento.
h) Conclusiones y recomendaciones.

Cabe anotar que, el Asociado deberá dar alcance y atención a las solicitudes en materia de intenciones de participación en la estrategia allegadas al mismo por parte de las instituciones educativas beneficiarias de la modalidad o la SED. Los resultados obtenidos a partir de la ejecución de la presente estrategia deberán ser socializados mensualmente en la Mesa Técnica Ambiental.

5.10.6.2 Sustitución gradual de plásticos de un solo uso en la entrega del complemento alimentario del Servicio Integral de Almuerzos Transportados (SIAT) y el Servicio Integral de Almuerzos Transportados Interno (SIATi)

Con la finalidad de dar atención a lo requerido en la Ley 2232 de 2022 mediante la cual se *establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones*, el Asociado deberá presentar a la interventoría encargada, con copia a la SED, durante el primer trimestre de operación y *en una única ocasión*, una propuesta para la sustitución de los empaques de polipropileno utilizados para la modalidad SIAT y SIATi, la cual debe considerar el uso de alternativas de empaque sostenibles reglamentadas bajo el numeral 2 del artículo 2 de la mencionada Ley. Dicha propuesta deberá incluir el análisis, las conclusiones y recomendaciones generadas en materia viabilidad técnica, ambiental, financiera y operacional.

Los resultados obtenidos a partir de la realización de este producto deberán ser socializados en la Mesa Técnica Ambiental.

5.10.7 Gestión ambiental de los vehículos de transporte modalidad SIAT.

El Asociado deberá garantizar el cumplimiento de la normatividad ambiental aplicable a los vehículos ofertados para el transporte de los complementos alimentarios de la modalidad SIAT, para lo cual deberá presentar a la interventoría a cargo con copia a la SED a los quince (15) días calendario posteriores a la entrada en vigor del convenio, un reporte en medio magnético (Excel) en el cual se relacione la información pertinente a los vehículos que operaran en vinculación al programa (Tipo de vehículo, modelo y placa). De igual forma, y en atención a la Ley 769 de 2002, la Resolución 3768 de 2013 y la normatividad ambiental vigente o aquella que las modifique, el asociado deberá presentar adjunto al reporte, los certificados de revisión técnico-mecánica y de gases vigente para los vehículos reportados cuya validez será verificada por parte de la interventoría durante la ejecución del convenio.

El Asociado podrá adicionar vehículos a la lista inicialmente presentada, en cuyo caso deberá remitir a la interventoría encargada la documentación soporte relacionada al cumplimiento de la normatividad ambiental anteriormente mencionada.

Nota: Los productos del componente ambiental cuyo periodo de entrega es mensual deberán ser radicados con plazo máximo de entrega dentro de los diez (10) primeros días hábiles del mes.

6 COMPONENTE PEDAGÓGICO SIDAE/SIAT

6.1 JUSTIFICACIÓN

Teniendo en cuenta lo establecido en la resolución 335 de 2021 en el eje de Calidad e inocuidad y alimentación saludable y sostenible se establece el desarrollar estrategias para impulsar la cultura de alimentación saludable en la comunidad a través del Programa de Alimentación Escolar.

A la vez que dentro de la construcción permanente del PAE se ha considerado que éste es una estrategia de política social territorial, en la cual las organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil tienen también una responsabilidad, en particular en relación con la aplicación de la garantía de los derechos de los beneficiarios. En este sentido, el PAE debe fomentar hábitos de alimentación saludable, acorde a lo establecido en la Ley 1355 de 2009.

De acuerdo con los lineamientos pedagógicos para fomentar estilos de vida saludable en las IED (DBE, SED, 2021), “El concepto de estilos de vida saludable suele ser amplio y con matices que van desde considerar el ambiente, la cultura y entorno social, hasta el de reconocer la autonomía y decisión personal. Con el fin de formular una idea amplia en la que se abarquen aspectos que, en todo caso, favorezcan el bienestar integral de los estudiantes, se consideraron tres grandes conceptos planteados por instituciones que orientan temas de salud, pero adicionalmente se reafirman o resaltan por medio de concepciones y opiniones expresadas por los niños, niñas y adolescentes a través de metodologías participativas.

Finalmente, se define estilos de vida saludable como “El conjunto de prácticas, comportamientos y hábitos relacionados con el estado de bienestar físico, social y emocional, que resulta de las formas de pensar y sentir,

y de las acciones reiteradas, constantes y significativas del cuidado de sí mismos, de los otros y del medio. Dichos estilos de vida están determinados por la historia particular de cada individuo, los grupos sociales a los que pertenece y las características socioeconómicas, ambientales y culturales del contexto en el que se desarrolla".

Acuerdo 927 por medio del cual se adopta el Plan de Desarrollo Económico, social, ambiental y de obras públicas del distrito capital 2024-2027 "Bogotá camina Segura", articulo 10 "programas del objetivo estratégico "Bogotá confía en su bienestar ", en la meta del programa 12 .Bogotá Cuida a su gente, establece " con el fin de garantizar condiciones adecuadas para el aprendizaje de las niñas, niños, adolescentes y jóvenes en el sistema escolar, se continuara con la implementación de un programa de bienestar escolar integral y se fortalecerán sus estrategias, incluido el mejoramiento de las condiciones nutricionales del Programa de Alimentación Escolar PAE y sus modalidades de atención […]Complementariamente, se fomentaran estilos de vida saludables en las y los estudiantes."

Esto, sumado al gran reto que propone el aumento de las Enfermedades crónicas No Transmisibles (ENT) como principales causas de muerte y discapacidad, de las cuales muchas se pueden prevenir mediante la reducción de factores de riesgos comunes como la falta de actividad física y la ingesta de productos comestibles no saludables. Así, estas realidades nos sugieren continuar en la promoción de estilos de vida saludable en las diferentes dimensiones que conlleven al bienestar de los estudiantes. Con el propósito de favorecer el desarrollo integral y aportar en el bienestar, específicamente de la población estudiantil del Distrito, la Dirección de Bienestar estudiantil, da alcance al literal A del artículo 30 del Decreto 310/2022, donde se establece como una de sus funciones: "A. Dirigir y ejecutar las políticas de bienestar dirigidas a los estudiantes de los colegios distritales en las áreas de alimentación, transporte escolar, subsidios, accidentalidad y salud preventiva", y propone variedad de proyectos y estrategias que, bajo esta perspectiva, se orienten a promover las prácticas de estilos de vida saludable (que implican un estado de bienestar – fundamental para disponer al individuo en la obtención de una formación de ciudadanos con igualdad de derechos–), considerando los diferentes actores que intervienen para el logro de este propósito: docentes, educandos, familias. Estos proyectos y estrategias están delimitados por los lineamientos pedagógicos del bienestar estudiantil, se invita a generar oportunidades que conlleven al bienestar y el desarrollo integral, aspectos que, a su vez, producen efecto en la permanencia en el sistema escolar.

Por otra parte, y retomando el documento CONPES Distrital No: 09 de 2019.Objetivo General de la Política Pública: Superar de manera progresiva la inseguridad alimentaria y la malnutrición en los habitantes de Distrito Capital al 2031 con un enfoque de ciudadanía alimentaría y teniendo en cuenta el objetivo específico 2. El cual plantea consolidar el Sistema de Abastecimiento y Distribución de Alimentos saludables y agua (SADA), con una perspectiva Bogotá – Región.2.1 Disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos en la cadena de suministro de alimentos y el objetivo específico 3. Incentivar el consumo responsable de alimentos saludables y agua, así como de prácticas de alimentación, nutrición y actividad física adecuadas para los diferentes momentos y entornos del curso de vida de los habitantes del Distrito Capital.3.1 Incremento en la adopción de hábitos alimentarios saludables en los diferentes momentos del curso de vida de los habitantes del Distrito Capital.

Por lo anterior la Estrategia Integral de Promoción de Bienestar Estudiantil (EIPBE), y el componente pedagógico PAE, tienen como principal objetivo contribuir con la construcción y apropiación de comportamientos, hábitos y saberes relacionados con los Estilos de vida saludables a partir de fomento de prácticas de alimentación saludable y actividad física que promueven la permanecía y a su vez, favorecen el

desarrollo socioemocional y el aprendizaje escolar y la reducción de riesgos de contraer algunas de las Enfermedades No Transmisibles.

Las orientaciones o lineamientos pedagógicos para el bienestar estudiantil basa sus acciones en un concepto marco de estilos de vida saludable, el planteamiento de unos principios o parámetros que se reconocen en sus propuestas de proyectos y estrategias pedagógicas y en fundamentos conceptuales (por un lado, estudios de la ciencia del comportamiento; y, por otra parte, desde la práctica pedagógica, la teoría del aprendizaje significativo).

Es así como la teoría del aprendizaje significativo, basada en el enfoque de construcción de aprendizajes a partir de los conocimientos, situaciones o experiencias anteriores, se toma como un modelo para desarrollar propuestas didácticas para estudiantes, familias, docentes y comunidad educativa en general.

En consonancia con lo anterior, la Organización Mundial de la Salud hace un llamado a gobiernos, asociados internacionales, al sector público, privado, académico y a la sociedad civil para que actúen a nivel mundial, regional y local con el fin de promover la alimentación sana y la actividad física (Organización Mundial de la Salud, 2004). Entre los principales factores de riesgo para las enfermedades crónicas no transmisibles, como la hipertensión arterial, la enfermedad coronaria y cerebrovascular, la obesidad, la diabetes tipo 2 y el cáncer, encontramos los hábitos de vida, en especial los bajos niveles de actividad física, comportamientos sedentarios, la alimentación no saludable y el consumo de sustancias psicoactivas, que influyen directamente en la adquisición de las mismas (Ministerio de la Protección Social, Departamento Administrativo del Deporte, la Recreación, la Actividad Física y el Aprovechamiento del Tiempo Libre – COLDEPORTES, 2011). Otras consideraciones a tener en cuenta son los resultados obtenidos en la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional (ENSIN, 2015), la cual expone cifras alarmantes sobre el desarrollo de las niñas, niños y adolescentes, entre las que se destacan el retraso en talla en escolares (5-12 años), el cual disminuyó a 7,4% en 2015 en relación al 9,1% en el 2010. En adolescentes (13-17 años) las cifras fueron 9,7% en 2015, comparado con 11,5% en 2010. El exceso de peso en los escolares tuvo un incremento de 24,4% con relación al 18,8% en 2010 y en adolescentes 17,9% en relación con el 15,5% en 2010. En otras palabras, uno de cada cuatro escolares y uno de cada 5 adolescentes presentan exceso de peso. Solo el 31,3% de la población escolar cumple con las recomendaciones mundiales de actividad física, mientras que para los adolescentes esta cifra disminuye al 13,4%. El 67,6% de los escolares y el 76,6% de los adolescentes reportan tiempo excesivo frente a pantallas, es decir, aquel dedicado a actividades sedentarias como ver TV o jugar con videojuegos más de dos horas al día. Esto afecta a siete de cada diez niños en edad escolar de áreas urbanas, frente a cinco de cada diez de zonas rurales. Ocho de cada diez adolescentes permanecen más de dos horas frente a una pantalla, en especial entre quienes viven en áreas urbanas y aquellos con ingresos medios y altos. En cuanto a actividad física, tan solo el 31,1% de escolares y el 13,4% de los adolescentes cumplen con las recomendaciones mundiales de actividad física (60 minutos de actividad física diaria). Esta situación expuesta es alarmante, y nos obliga a intervenir a través de la promoción de EVS, lo cual involucra diversos factores individuales, interpersonales, ambientales y políticos que determinan su práctica; por lo tanto, el PAE debe ser abordado desde diversos enfoques enmarcados en una visión pedagógica de formación integral, tal como es el propósito de la Estrategia Integral de Promoción del Bienestar Estudiantil.

Por otra parte, se ha demostrado que la salud es el resultado de la interacción del individuo con su medio social, ambiental y político y está determinada por aspectos biológicos, psicológicos y sociales, que a su vez genera niveles de bienestar físico, mental y social. Por lo tanto, es necesario considerar que la salud es un continuo que se va construyendo a lo largo de toda la vida (Ministerio de la Protección Social, Departamento Administrativo del Deporte, la Recreación, la Actividad Física y el Aprovechamiento del Tiempo Libre –

COLDEPORTES, 2011), y que comienza en la función que desde temprana edad cumplen los padres; esto es, al ayudar a desarrollar en los niños sus preferencias alimentarias adecuadas, ofreciendo una variedad de alimentos saludables, promoviendo un ambiente relajado durante las comidas y reconociendo la capacidad del niño para autorregular su consumo de acuerdo con sus necesidades fisiológicas. Adicionalmente, los estudios sugieren la importancia de incentivar las comidas familiares pues se ha encontrado que están asociadas con patrones alimenticios saludables; sin embargo, se sugiere que estas se hagan en un ambiente adecuado donde no esté encendida la televisión al mismo tiempo que se come, pues esto puede mitigar el efecto positivo. Aunque los mecanismos exactos aún no se han dilucidado, comer juntos permite el modelaje de las prácticas de alimentación, es predictivo de la conexión de la familia y, presumiblemente, facilita la comunicación.

A todo el proceso anterior, de promover y fortalecer Estilos de Vida Saludable se articula el escenario de Servicio Social Estudiantil Obligatorio (SSEO), cuyo propósito es contribuir a la formación social y cultural del estudiante "a través de proyectos pedagógicos tendientes al desarrollo de valores, especialmente, la solidaridad, la participación, la protección, conservación y mejoramiento del ambiente y la dignidad y sentido del trabajo y del tiempo libre" (Resolución 4210 de 1996, Ministerio de Educación Nacional); su organización y estructura están definidos en la Ley 115 de 1994, el Decreto 1860 de 1994, la Resolución del Ministerio de Educación Nacional 4210 de 1996 y el Decreto 1075 de 2015, y en su funcionamiento participan, por lo general, entidades que, aliadas con las instituciones educativas, ofertan cupos para que los estudiantes de la educación media realicen actividades para el uso del tiempo libre, para el cuidado del medio ambiente, la formación para la ciudadanía, entre otras. Esto implica, generar herramientas para que los espacios del servicio social contribuyan a que los estudiantes exploren la oferta de programas técnicos, tecnológicos, universitarios y de formación para el trabajo y el desarrollo humano, conozcan las dinámicas y la estructura del mundo del trabajo y las ocupaciones, y se generen procesos de autoconocimiento, de reconocimiento de intereses, aptitudes y habilidades que contribuyan a la toma informada de decisiones. Por tal razón, se incluye la alfabetización alimentaria como un proceso de formación básica que capacita la comunidad educativa para alcanzar hábitos y una alimentación adecuada en el entorno que viven y que les permita alcanzar un óptimo estado de salud y calidad de vida, un grado de comprensión para que en la comunidad puedan evaluar la calidad y la procedencia nutricional, así como el deber y la obligación de realizar un consumo responsable, valorando los efectos de lo que comemos sobre las generaciones futuras, sobre otras poblaciones (de nuestro entorno más cercano, y del resto de mundo), sobre el entorno natural y el medio ambiente. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO) recomienda: la promoción de hábitos alimentarios saludables y duraderos; una amplia educación alimentaria que implique a las personas, a las familias y a la comunidad; desarrollo de actividades formativas y guías alimentarias para promover dietas saludables; la promoción de entornos y ambientes favorables para una buena nutrición y opciones alimentarias saludables.

La escuela, como escenario de aprendizaje para la vida, le corresponde aportar a la resolución de factores que inciden en el desempeño escolar, el bienestar y el autocuidado. Las instituciones educativas son el lugar propicio para explicar los beneficios de una buena alimentación y la práctica cotidiana de la actividad física en las diferentes etapas de vida en la que están los educandos. Es un reto, entonces, promover desde el conocimiento, el desarrollo de habilidades y la transformación de actitudes y disposición para tomar decisiones adecuadas de protección propia, sobre la alimentación y la práctica de actividad física, no solo para y en la escuela, sino que permee los contextos donde se desenvuelven y la ciudad. En este sentido el componente pedagógico se orienta hacia procesos formativos en los estudiantes, docentes, administrativos, padres de familia y/o cuidadores que enfaticen en su cuidado, el cuidado de los demás y del medio ambiente. El PAE Bogotá favorece en la comunidad educativa la conciencia y las prácticas para el bienestar físico, cognitivo, emocional y social a través de la educación y la promoción alimentaria y nutricional y como camino para

enfrentar los indicadores de obesidad y desnutrición que ha movido políticas de diversas áreas, especialmente de salud y desarrollo social.

6.2 PRINCIPIOS PEDAGÓGICOS

La materialización de una propuesta pedagógica, y sus componentes didácticos, debe estar orientada por una serie de principios sobre los cuales se delimitan las acciones de los proyectos y estrategias planteados por la Dirección de Bienestar Estudiantil en los lineamientos pedagógicos para el fomento de estilos de vida saludable, los cuales se presentan a continuación.

a. La ética del cuidado, principio de los estilos de vida saludable Del concepto anterior se deriva que los estilos de vida saludable son el resultado de los cuidados a sí mismo, a los demás y al entorno. El cuidado de sí hace referencia a una práctica que se desarrolla a largo de la vida y permite a las personas conocerse, ocuparse de sus acciones, de sus propias emociones y pensamientos. El cuidado del otro se deriva del anterior, pues solo se puede reconocer a la otra persona como un ser humano, y cuidar de ella, cuando se ha empezado a cuidar a sí mismo.

b. La corresponsabilidad adquirir o fortalecer hábitos y estilos de vida saludable requiere de procesos educativos e implica trabajo con toda la comunidad educativa, partiendo de un enfoque de corresponsabilidad que permita adquirir y mantener niveles satisfactorios de salud a lo largo de la vida en los diferentes espacios donde se desenvuelven los/as niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Esto implica que los diferentes actores educativos (docentes, orientadores, familias, y la comunidad educativa en general), que inciden o influyen en la formación integral de los estudiantes, se comprometan de manera responsable como los primeros referentes y soportes en sus decisiones frente a su salud y proyecto de vida, al proveer de las herramientas suficientes para que estos elijan la mejor manera de vivir.

c. El contexto desde la mirada intercultural. En esta propuesta también se considera que los hábitos están determinados por factores socioculturales; por lo tanto, plantear estilos de vida saludables debe suponer los contextos, abordando las dimensiones, conocimientos y experiencias previas que conlleven a prácticas saludables relacionadas con las variables de cada cultura, como aquella que reconoce los aspectos culturales y sociales, que incluye saberes, creencias, costumbres, representaciones, prácticas y relacionamientos que comparte una comunidad. Entonces, los proyectos y estrategias tendrán en su consigna la responsabilidad o ética del cuidado frente a sus comportamientos y hábitos individuales, pero que a su vez reconocen, contribuyen y respetan las costumbres como aporte a la conservación y prolongación cultural e intercultural.

Promover estilos de vida saludable, para mejorar el bienestar de los estudiantes, pasa por el reconocimiento o identificación de contextos, el conocimiento, la reflexión y la práctica de acciones saludables que conlleven a hábitos y cambios o fortalecimiento de comportamientos y el autocuidado en pro de la salud física, social y emocional. Desde la dirección de Bienestar Estudiantil se abordan estas dimensiones, que se articulan entre sí en torno a la concepción global de Estilos de vida saludable, orientada a los comportamientos y hábitos cotidianos hacia el cuidado de sí mismo, de los otros y el entorno, en el marco de la vida cotidiana escolar, familiar y de comunidad, favoreciendo de esta forma entornos y espacios saludables. Se comprende en este concepto la articulación entre ellos, dado que toda acción de cuidado a sí mismo en los aspectos de salud física, repercute indudablemente en las dimensiones social y emocional.

6.3 OBJETIVOS

6.3.1 Objetivo General

Contribuir con la construcción, apropiación y adquisición de comportamientos, hábitos y saberes relacionados con los estilos de vida saludable, a partir de estrategias y actividades pedagógicas que promuevan los estilos de vida saludable con los actores de la comunidad educativa y, a su vez, favorezcan el desarrollo socioemocional y el aprendizaje escolar en el marco del PAE para las modalidades SIDAE – SIAT, a través del diseño e implementación de una estrategia pedagógica.

6.3.2 Objetivos Específicos

1. Sensibilizar de manera teórica, práctica y didáctica a los actores de la comunidad educativa frente al reconocimiento y apropiación del comedor escolar y del Programa de Alimentación Escolar.
2. Brindar a la comunidad educativa herramientas teórico-prácticas para el reconocimiento de los derechos y deberes de la ciudadanía alimentaria.
3. 3.Ejecutar acciones pedagógicas de acuerdo con las concertaciones entre la SED, las consultivas y las comunidades étnicas y rurales.
4. Promover los Estilos de Vida Saludables a través de acciones con la comunidad educativa en el marco del SIDAE/SIAT.
5. Construir espacios de participación para padres, madres, cuidadores y/o acudientes a través de un diálogo de saberes donde se aborde el tema de la alimentación saludable y operatividad del PAE en el marco del SIDAE/SIAT.
6. Promover capacidades en la comunidad educativa (estudiantes del servicio social y/o líderes estudiantiles y docentes) para que se conviertan en promotores de conocimientos en su comunidad educativa y el entorno.
7. 7.Planear estrategias pedagógicas que promuevan la inclusión de estudiantes en condición de discapacidad y velar por los aspectos técnicos requeridos para su ejecución conforme a estas condiciones.

6.4 ESTRUCTURA DEL PLAN DE TRABAJO DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO SIDAE-SIAT

Las estrategias, actividades, acciones, documentos, productos, piezas comunicativas y demás relacionadas en el presente documento y sus apéndices en el marco de la ejecución del componente pedagógico, dependerá del calendario escolar y la jornada académica en las IED que posibilite la ejecución pedagógica y de la concertación con las IEDs por lo tanto, en las mesas pedagógicas se presentarán la evolución de las condiciones de ejecución.

Para este logro, el Asociado debe especificar el plan de trabajo que dé cuenta de la intervención detallada de la estructura propuesta para el componente pedagógico del SIDAE-SIAT. Este plan se entregará a los quince (15) días hábiles, contados a partir de la firma del acta de inicio del convenio, días dentro de los cuales se celebrará la primera mesa técnica pedagógica. El Plan de Trabajo será revisado y aprobado por la SED, será verificado y tendrá en seguimiento constante por la Interventoría. El Asociado debe acordar con cada institución y/o sede educativa de las modalidades de SIDAE y/o SIAT, la realización del cronograma de las acciones pedagógicas, según las dinámicas de cada institución.

Entregable: Documento del plan de trabajo en formato digital (PDF), el cual dará cuenta de la proyección de las acciones pedagógicas en las IED. El Asociado debe entregar el cronograma, el cual estará sujeto a ajustes,

teniendo en cuenta las dinámicas de cada colegio. En caso de presentar ajustes se deben remitir mediante correo electrónico a la SED para aprobación y a la Interventoría para su seguimiento respectivo.

Transporte: Se debe garantizar el desplazamiento del recurso humano a los colegios y comedores escolares de las instituciones educativas, teniendo en cuenta el número total de comedores y colegios con modalidad SIAT, según el número de sesiones a desarrollar por cada componente, como se encuentra estipulado en el Apéndice 15.

Material educativo: Todos los materiales, piezas comunicativas, presentaciones y demás herramientas y recursos para la implementación del componente pedagógico deben tener aprobación previa de la SED. El tiempo de la aprobación y ajustes debe contemplarse en un lapso no mayor a 8 días hábiles, para no afectar la ejecución del plan de trabajo, no obstante, la producción, se realizarán luego de las aprobaciones respectivas por parte de la SED.

6.4.1 Estrategias de Promoción y fortalecimiento de estilos de vida saludable en la comunidad educativa

Al iniciar la planeación, el Asociado según la actividad, debe incluir en la implementación de las estrategias de promoción y fortalecimiento de estilos de vida saludable, la participación de los actores (estudiantes, docentes y familias) de la comunidad educativa en la IED según corresponda.

6.4.1.1 Descubriendo y Conociendo el PAE: Tú alimentación nuestro compromiso.

- Aperturas /Apropiación del PAE: acción planteada para todos los colegios que inicien con comedores y colegios con modalidad SIAT, con el objetivo de generar el reconocimiento teórico y práctico del Programa de Alimentación Escolar y su incidencia en la población estudiantil e impacto en los diferentes ámbitos de la vida cotidiana. En esta fase se dará a conocer los objetivos, metas e indicadores del proceso operativo y el impacto del PAE, como garante del derecho a la alimentación y hábitos saludables incidiendo en el acceso y permanencia en el sistema educativo. Se proyecta el desarrollo de 2 actividades por cada sede de apertura con SIDAE y SIAT, de las cuales 1 actividad será desarrollada con padres, madres de familia, docentes y administrativos y 1 actividad será dirigida a estudiantes.

- Preaperturas: se debe abordar la dinámica, funcionamiento y corresponsabilidad con la alimentación escolar entregada a través del comedor escolar y modalidad SIAT. Se desarrollará mínimo 1 acción en las sedes en las que se realice apertura del servicio con padres de familia, docentes y directivos y 1 acción en las sedes en las que se realice apertura de las modalidades SIDAE/SIAT con estudiantes. Se deben realizar campañas de expectativa frente a la apertura de comedor escolar y modalidad SIAT.

6.4.2 Jornadas de sensibilización

Realizar jornadas de sensibilización en el marco del funcionamiento del comedor escolar y de los espacios del SIAT, SIATI, que apoyen la promoción de la alimentación saludable y el fortalecimiento y apropiación en

ciudadanía alimentaria, reconocimiento del PAE en las IED. Las acciones estarán dirigidas a los actores de la comunidad educativa: estudiantes, docentes/administrativos y familias y/o cuidadores cuando se presenten.

Las jornadas para realizar se encuentran relacionadas con los siguientes ejes temáticos:

1. Ciudadanía Alimentaria: alimentarte con conciencia - cuidado de los recursos públicos (consumo consciente y responsable de los alimentos brindados desde el PAE), conceptos de cultura ciudadana con enfoque a lo público frente al reconocimiento y consumo de alimentos brindados por el PAE, momentos de la alimentación.
2. Alimentación en Acción (Alimentación saludable): temas enfocados al aporte nutricional de los complementos brindados por el PAE, complemento alimentario diario, beneficios, variedad, importancia de consumo de frutas verduras, agua y alimentación saludable. En esta estrategia se realizarán grupos focales donde se interactúe con los y las estudiantes respecto a los complementos entregados en el PAE en la modalidad SIDAE /SIAT y modalidades derivadas como complementos am - pm.

3. Cuidemos lo que comemos (consumo responsable y prevención de desperdicio de los alimentos, en el marco de lo definido en la Ley 1990 de 2019): enfocado a concientizar acerca del impacto social y ambiental derivado del desperdicio de los alimentos, promoviendo así el consumo responsable del complemento alimentario entregado por el PAE y la disminución de pérdidas y desperdicios de estos.

4. Alimentación con Bien-estar: promoción de Estilos de Vida Saludable: destacar la importancia de la alimentación en el cuidado de la salud física y mental, promoviendo hábitos alimentarios y hábitos saludables (hábitos de sueño, práctica de la actividad física, cuidado de la salud mental, entre otros) que apoyen el bienestar emocional y cognitivo.

5. Reciclaje como estilo de vida: orientado a sensibilizar y educar frente a la importancia de la implementación de adecuadas prácticas de reciclaje y gestión de residuos, fomentando así una conciencia ecológica en beneficio del medio ambiente y la comunidad.

Desarrollar mínimo 1 jornada (de las 5 jornadas propuestas) concertadas con las IED de acuerdo con su interés y necesidad. Se proyecta el desarrollo en 50 IED en las modalidades del Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares, durante la ejecución del convenio.

Nota: el asociado realizará promoción también de las herramientas virtuales y publicaciones que se han desarrollado en el componente pedagógico PAE (juegos virtuales (CHOC, Sr PAE, Cartilla EVS)

Nota: como parte del desarrollo de las estratégicas del componente pedagógico el asociado deberá abordar las temáticas de sellos de advertencia y productos industrializados considerando que los mismos son entregados como parte de las diferentes submodalidades del convenio.

6.4.2.1 Acciones con grupos con reconocimiento étnico y población rural:

Los eventos gastronómicos interculturales en las IED para el reconocimiento intercultural se realizarán en la entrega de la modalidad SIDAE/SIAT de los menús con las preparaciones étnicas y rurales se ajustarán al tiempo del servicio del desayuno o almuerzo que se presente en las IED. Como producto del proceso, el Asociado debe diseñar e implementar la guía metodológica que contenga la aplicación para los actores involucrados, teniendo en cuenta las particularidades que ameriten para la zona urbana y rural, de acuerdo con lo indicado en el Apéndice 15 y apéndice 2 y 3 correspondiente a acciones en el ámbito rural y con enfoque étnico.

Las acciones con comunidades para el reconocimiento étnico pueden ser acompañadas con sabedores de cada comunidad étnica, en particular para los encuentros, fechas conmemorativas y el evento gastronómico de la etnia correspondiente en el marco de las acciones pedagógicas planteadas para los grupos con reconocimiento étnico y acorde con las concertaciones con la SED. Para lo anterior, se podrá realizar desde el asociado la contratación por horas para cada representante en la ejecución y se reconocerá el pago por cada participación en sesiones, encuentro, eventos u otros a cada uno de los representantes de las comunidades con los que se concrete con cargo a los recursos del convenio.

Se precisa que, de acuerdo con el diseño de las guías para las sensibilizaciones, el asociado puede presentar agrupaciones de ciclos educativos teniendo en cuenta las características de la población escolar.

La cobertura SIDAE – SIAT y detalles del proceso para cada jornada de sensibilización son descritos en el Apéndice 15.

En el eje de jornadas de sensibilización se incluye como parte de las acciones con grupos con reconocimiento étnico y población rural, se vincula la elaboración de documento que recopile el proceso de reconocimiento de la población étnica y rural, Se presentará avances mensual y al término del convenio se realizará la entrega del documento final.

Nota: Es importante que el asociado procure la inclusión en cada actividad donde participen estudiantes, un mínimo de estudiantes representantes de comunidades étnicas y estudiantes en condición de discapacidad, en caso de que se cuente con matrícula de estudiantes con dichas condiciones en las IED en las cuales se desarrollen las actividades".

6.4.3 Conmemoraciones Emblemáticas

6.4.3.1 Fechas emblemáticas de Estilos de Vida Saludable

Las conmemoraciones emblemáticas requieren de un tiempo de 45 a 90 minutos el cual debe ser acordado con la IED, y se deben desarrollar guías metodológicas para SIDAE-SIAT, que contengan la aplicación para los cinco (5) ciclos educativos, los cuales se trabajarán según la necesidad de la Institución, teniendo en cuenta las siguientes agrupaciones:

1. Educación inicial y ciclo I
2. Ciclo II y ciclo III
3. Ciclo IV y ciclo V

Se precisa que de acuerdo con el diseño de las guías para las conmemoraciones el asociado puede presentar agrupaciones distintas, siempre y cuando las mismas se adecuen con las características de la población escolar.

Como estrategia de la promoción de EVS, se desarrollarán los siguientes eventos en modalidad presencial (las modalidades de virtual o mixtas se consideran en caso de ser necesario por situaciones de contingencia o solicitudes expresas de las IED). Se deberán desarrollar los eventos con metodologías de carácter lúdico-pedagógico, en el marco de las temáticas contempladas en la conmemoración de los días emblemáticos para la promoción de la alimentación saludable y la actividad física, contenidos en la Resolución 685 de 2018 y otras conmemoraciones estratégicas.

Las temáticas contempladas serán las siguientes:

- El día de la lucha contra la obesidad y el sobrepeso (24 de septiembre) y su correspondiente semana como la semana de hábitos de vida saludable, de acuerdo con el artículo 20 de la Ley Nº 1355 de 2009.
- Día mundial de la actividad física (abril)
- Día mundial de la alimentación (16 de octubre de cada año) y su correspondiente semana, en la que se desarrollarán actividades que permitan crear conciencia en la comunidad educativa sobre el problema alimentario mundial y fortalecer la lucha contra el hambre, la malnutrición y la pobreza.
- Semana de la reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos (Reducción de desperdicios y aprovechamiento de residuos orgánicos en la escuela y en la casa) Noviembre.
- Día mundial del agua (22 de marzo), con énfasis en consumo de agua en las modalidades SIDAE/SIAT, (utilización de los puntos de hidratación ubicados en los comedores escolares)
- Fechas conmemorativas de las comunidades étnicas (Afrocolombianos, Raizales, Palenqueros, Rrom indígenas) con la realización de encuentros, y acciones pedagógicas para el reconocimiento de la diversidad cultural de la alimentación de diferentes grupos a través de la identificación de alimentos, ingredientes, preparaciones, recetas tradicionales, que representen la cosmovisión de la alimentación y los estilos de vida de los diferentes con grupos con reconocimiento étnico y rural. Se deberán desarrollar las acciones de acuerdo con la frecuencia definida en el apéndice del componente pedagógico.
- Día mundial del reciclaje (17 de mayo)

Nota: Las acciones de conmemoración de fechas emblemáticas se realizarán de acuerdo con el periodo de implementación del Convenio y las fechas de conmemoración definidas. Para lo anterior, se analizará durante las mesas técnicas pedagógicas mensuales la vinculación o no realización de otras conmemoraciones de acuerdo con el periodo respectivo.

Nota: De acuerdo con las decisiones tomadas en las mesas pedagógicas, el asociado irá diseñando las estrategias pedagógicas a ejecutar en el marco del Convenio, teniendo como referencia lo establecido en la Apéndice del componente pedagógico y numeral respectivo del presente anexo.

Los anteriores eventos se desarrollarán teniendo en cuenta las posibilidades y características de la zona urbana y zona rural y las herramientas serán revisadas y aprobadas por la SED, para luego ser aplicadas con cada IED, de acuerdo con lo indicado en el Apéndice 15.

6.4.4 Espacios de formación – Promotores PAE

Promotores del PAE: su objetivo es promover capacidades en la comunidad educativa (estudiantes del servicio social y/o líderes estudiantiles y docentes) para que se conviertan en promotores de conocimientos en su comunidad educativa y entorno. Este ejercicio participativo se adelantará con el grupo de líderes que la IED asigne.

Los temas que deben ser desarrollados en la formación estarán dirigidos a los siguientes temas:

1. Apropiación del PAE (teórico- práctico) - Alimentos brindados desde el PAE.

2. Alfabetización alimentaria: etiquetado nutricional, aspectos básicos para una alimentación saludable, promoción del consumo de agua en población escolar y adulta, consumo responsable, prevención del desperdicio.

3. Promoviendo el PAE: acción donde de forma conjunta los estudiantes participantes realizan una socialización de lo abordado en el proceso de formación a un grupo del colegio (entrega certificado promotor del PAE=.

Nota: Al finalizar el proceso, los participantes serán reconocidos como Promotores del PAE en la comunidad educativa, el asociado hace entrega de una certificación de la formación a los participantes.

La cobertura SIDAE – SIAT y detalles del proceso para cada jornada de sensibilización son descritos en el Apéndice 15.

Familias promotoras del PAE:

Realizar una (1) jornada conversatorio teórico-práctico para la apropiación del PAE y hábitos de alimentación saludable que permita reconocimiento teórico y práctico del Programa de Alimentación Escolar y su incidencia en la población estudiantil e impacto en los diferentes ámbitos de la vida cotidiana. Aspectos básicos para una alimentación saludable (hábitos/prácticas de alimentación respecto al entorno escolar y familiar) con familias y/o cuidadores y delegados de los comités de alimentación escolar. El Asociado debe utilizar piezas Comunicativas (presentaciones, videos, puestas en vivo, juegos, lúdicas, preparación de rectas y otras que se consideren). Se podrá realizar uso de material pedagógico construido previamente que se encuentre actualizado y sea validado y una herramienta didáctica: se entregará a cada familia asistente.

Familias de Ciclo Inicial promoviendo Estilos de Vida Saludable - EVS

Realizar (1) jornada conversatorio teórico-práctico que permita a las familias de ciclo inicial (primera infancia) apropiarse del PAE y conocer temas de alimentación saludable y nutrición como parte del desarrollo integral de los niños y las niñas. Particularidades de la alimentación como eje de aprendizaje para promover y fortalecer prácticas alimentarias saludables y cotidianas, al igual que potenciar rutinas relacionadas al tema y reconocimiento de los requerimientos nutricionales de los niños y niñas de 3 a 5 años.

El asociado debe elaborar una guía didáctica que contenga la información acerca del Plato Saludable de la Familia Colombiana y las orientaciones frente a las porciones de los grupos de alimentos para esta población, además de mensajes nutricionales para los niños y niñas mayores de 2 años.

Esta estrategia pedagógica debe estar diseñada para las familias y/o cuidadores y/o docentes de las IED de ciclo inicial con modalidades SIDAE y SIAT. El tiempo por jornada se estima entre 60 y 90 minutos y debe contemplar en su guía metodológica el desarrollo de particularidades de zonas urbanas y rurales.

Proceso formativo docentes: realizar una (1) jornada conversatorio teórico-práctico para la apropiación del PAE y hábitos de alimentación saludable que permita reconocimiento teórico y práctico del Programa de Alimentación Escolar y su incidencia en la población estudiantil e impacto en los diferentes ámbitos de la vida

cotidiana y la importancia de la corresponsabilidad y el reconocimiento que el comedor escolar y los lugares donde se consumen los alimentos como espacios de formación.

Nota: En todas las estrategias pedagógicas desarrolladas en los colegios, se deberá dejar una de las fichas didácticas o tarjetas reflexivas establecidas en los anexos de las guías metodológicas, para las actividades pedagógicas, en donde los estudiantes reflexionan, establecen compromisos y reportan lo aprendido durante la estrategia pedagógica para ser ubicada en el espacio que la IED considere.

6.4.5 Plan de contingencia

El Asociado debe presentar el documento de plan de contingencia que contenga el alcance a las actividades pedagógicas durante la ejecución del Convenio que no puedan ser ejecutadas, por ajustes no previstos en la asignación del espacio y tiempos por parte de las IED, con el fin de dar continuidad al proceso y cumplimiento al plan de trabajo establecido en la gestión pedagógica. En el documento del plan de contingencia se debe tener en cuenta la población a la que va dirigida cada actividad pedagógica del Apéndice 15. En la mesa técnica pedagógica se acordarán entre las partes la estructura del documento.

6.5 SEGUIMIENTO

Con el objetivo de dar seguimiento al cumplimiento del plan de trabajo con cada IED para las modalidades de SIDAE y SIAT, el Asociado debe diligenciar la matriz de reporte de las estrategias pedagógicas contempladas en el Apéndice 15, y generar informes mensuales de resultados obtenidos en cada una de las IED. Junto con el informe debe entregar una base de datos en Excel con todas las estrategias pedagógicas sistematizadas y editables. Por otro lado, el Asociado debe enviar el cronograma semanal de actividades, que dé cuenta de la proyección de las estrategias a realizar en cada una de las IED. La sistematización se debe realizar de manera mensual y radicar en primera instancia por correo electrónico para que luego de la aprobación se radique de manera físico.

6.6 EVALUACIÓN DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO

La evaluación del componente pedagógico se centra en metodologías mixtas: desde el ámbito cuantitativo, se considera la cobertura por tipo de actor y género, mientras que, a nivel cualitativo, el Asociado debe analizar las categorías emergentes en cada una de las acciones pedagógicas implementadas vinculándolas directamente con el tema transversal de promoción de EVS. El 50% de cada una de las estrategias pedagógicas, tales como: preaperturas, conmemoraciones emblemáticas, entre otras, tendrán una encuesta de experiencia de los participantes con una muestra representativa de los mismos, con el ánimo de valorar la pertinencia de las acciones en participantes mayores de 12 años por lo que se sugiere implementar desde e grado sexto. La muestra representativa definida con fórmula estadística y establecida a través de rangos de población muestral, es tal y como se muestra a continuación:

<20	100%

20-49	75%
50-79	60%
80-119	50%
120-179	40%
180-299	20%
300-499	30%
500-700	15%
>700	10%

Por otro lado, en las estrategias de "Promotores del PAE y– Familias promotoras del PAE, y **Familias de ciclo inicial promoviendo Estilos de Vida Saludable, Proceso formativo docentes**" se evaluará el conocimiento tipo pre y post (las mismas personas tanto en pre como en post). Los formatos de evaluación se realizarán digitalmente, de acuerdo con el rango de edad establecido (participantes mayores de 12 años desde sexto grado). En situaciones donde no se cuente con las condiciones de accesibilidad y conectividad para la evaluación digital se podrá realizar de manera física.

Las actividades de seguimiento y evaluación se concertarán entre las partes en la primera mesa técnica pedagógica, una vez realizada la firma del Convenio.

6.7 GESTIÓN DE NOVEDADES PEDAGÓGICAS

Durante la ejecución del Convenio, el asociado notificará novedades diarias en la implementación del componente pedagógico, asociadas a cancelaciones, asignaciones o ajustes al cronograma o plan de trabajo, ya sean cambio de sitios u horarios, entre otras;

Las generalidades para tener en cuenta con referencia a la aceptación y aplicación de las novedades por parte del Asociado son las siguientes:

a) Las novedades asociadas a cambios de horarios o cambios de sitios de actividades pedagógicas podrán ser atendidas por el Asociado, hasta el mismo día de ejecución de la actividad.
b) Notificar la novedad que surja durante la ejecución de las actividades pedagógicas a la Interventoría y a la SED mediante correo electrónico, especificando:
    - Tipo de novedad: asignación de espacio, reprogramación de actividad o cancelación de actividad, cambio de sede, profesional, entre otros.
    - Fecha de novedad: DD/MM/AA
    - Nombre IED:
    - Acción Pedagógica: preapertura, jornada de sensibilización, fecha emblemática o celebraciones, formación en Estilos de Vida Saludable (EVS), ciudadanía alimentaria (o la que corresponda de acuerdo con el plan de trabajo) o acciones desarrolladas en el marco de modalidades SIDAE y SIAT. Lo anterior de acuerdo con lo establecido en el presente anexo y los apéndices correspondientes.
    - Motivo de novedad:
        - No se garantice por parte de la IED el espacio para el desarrollo de la acción pedagógica.

- No se garantice por parte de la IED, los momentos y tiempos estipulados para la acción pedagógica.
- Se evidencien actividades institucionales o pedagógicas programadas previamente por la IED, con la población a quien está dirigida la acción, cancelando la actividad.
- Los estudiantes o participantes no se encuentren en la IED, en el horario asignado para la actividad.
- Cancelación de clases sin previo aviso.
- Cruce de la acción pedagógica con actividades extracurriculares de la IED.
- El docente encargado tenga una calamidad doméstica y la Institución deba licenciar niños por dicho motivo.
- No asista la población convocada a la actividad (estudiantes, docentes o padres de familia).
- Causas de fuerza mayor como paros, asonadas, marchas, entre otras.

- Fecha programada: DD/MM/AA
- Hora: am/pm
- Nueva Fecha: DD/MM/AA
- Nuevo horario: am/pm

c) En las mesas técnicas pedagógicas mensuales, el Asociado informará las novedades o dificultades que se presenten con las IED para el proceso de agendamiento y concertación de los espacios para la realización de las actividades pedagógicas, de forma tal que la SED a su interior pueda aportar en la movilización y gestión para que se pueda llevar a cabo la actividad según los tiempos estipulados en el plan de trabajo.

6.8 PRODUCTOS DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO

6.8.1 Productos de proceso

El Asociado debe entregar los siguientes productos:

- Plan de trabajo y cronograma de actividades por IED. Dentro del plan de trabajo se debe reportar la proyección de la ejecución por cada uno de los ejes estructurales. Si se presentan ajustes al plan de trabajo y cronograma, estos deben quedar evidenciados dentro del informe mensual de gestión. Así mismo el porcentaje de ejecución de las actividades propuestas debe actualizarse en cada informe mensual entregado por el asociado.
- Guías metodológicas de cada estrategia pedagógica , teniendo en cuenta los ciclos educativos, a nivel general, las guías metodológicas deben especificar materiales y evidencias a utilizar en cada sesión, taller, actividad, y/o evento establecer tiempos para el desarrollo de las actividades, sesiones o talleres, tipo de evidencias como registros de asistencia, evidencias de encuentros, formato de registros y experiencias encuestas u otros a los que haya lugar, indicadores y criterios a verificar, guías de trabajo. Las guías metodológicas serán previamente enviadas por el Asociado a la SED para revisión y aprobación respectiva. Para lo anterior la SED enviara un formato para el desarrollo de las guías metodológicas una vez se tenga la aprobación al plan de trabajo.
- Se precisa que las actividades que implican el diseño de guías generales corresponden a:jornadas de sensibilización, , Espacios de formación Promotores del PAE – Familias promotoras del PAE, Familias

de ciclo inicial promotoras de EVS, proceso formativo docentes, visitas guiadas, conmemoraciones emblemáticas f y cuales requieren agrupación por ciclos educativos.

- Informe final de las acciones pedagógicas desarrolladas en las actividades y/o eventos gastronómicos de interculturalidad /rural y étnico) con la comunidad educativa. Se presentará avances trimestralmente y al término del convenio se realizará la entrega del documento final.

6.8.2 Productos Mensuales

- **Informe de gestión mensual de actividades pedagógicas**: La entrega se debe realizar dentro de los 15 días hábiles del mes siguiente (cada mes), con bases de datos editables digitales.

El informe mensual del componente pedagógico del SIDAE-SIAT debe incluir lo siguiente: 1. Resultados de actividades del componente pedagógico (según aplique para el mes), porcentaje de ejecución mensual de actividades; 2. *Resultados del mes para cada estrategia pedagógica, con sus análisis cuantitativos y cualitativos de las estrategias pedagógicas en las IED con variables relacionadas con aceptabilidad de las preparaciones, prevención de pérdidas y desperdicio de alimentos y apropiación de estilos de vida saludables que serán concertadas en mesa técnica pedagógica, determinando las fuentes de información primarias y secundarias que se requieran para la medición de impactos de orden cuantitativo*, análisis de las evaluaciones pretest y postest, resultados por localidad, logros, dificultades y recomendaciones. 3. Conclusiones. Así como los respectivos anexos correspondientes a las actividades ejecutadas dentro del periodo del informe correspondiente. Entrega de forma digital.

6.8.3 Productos Finales

- Documento en magnético legible del producto consolidado del fortalecimiento de estilos de vida saludable en la comunidad educativa, teniendo en cuenta los diferentes actores (estudiantes, docentes y familias) de la IED, el cual corresponderá al informe final. Deberá presentarse la información por estrategia, cobertura diferenciada (genero, actor, etnia, población rural, localidad de acuerdo con la aplicabilidad), análisis, resultados, conclusiones y recomendaciones.
- Frente al resultado de la gestión pedagógica, el Asociado debe presentar un informe final, en magnético legible, donde se incluya, como mínimo: introducción, acciones desarrolladas, coberturas por tipo de actor, análisis cualitativos y cuantitativos de las estrategias pedagógicas en las IED, análisis de las evaluaciones pretest y pestes; principales logros, retos de la implementación, recomendaciones y anexos.
- Bases de datos consolidadas generadas en el trascurso del convenio de asociación consolidadas en digital y editables.

Así mismo, se debe disponer de imágenes (fotos) como evidencia, de buena calidad y tamaño, debidamente identificadas con fecha de la toma, nombre de la actividad, IED, localidad, adjuntar en medios de almacenamiento como memorias USB o discos extraíbles; para esta labor se pueden apoyar de herramientas que permitan la captura de metadatos de forma automática al momento de tomar las fotografías, actas o soportes en la cual se especifique la actividad realizada por parte del Asociado de acuerdo con las indicaciones de gestión documental de la SED y condiciones definidas en la primera mesa pedagógica.

Es importante que las actas de las acciones estén firmadas por un representante de la IED y la Interventoría cuando acompañe la actividad. El Asociado, dentro del informe mensual, deberá presentar los avances respecto a la ejecución del plan de trabajo propuesto, con su respectivo porcentaje de ejecución, donde se aclare número de momento pedagógico y población beneficiaria.). Se solicita que la entrega de la información se efectué de forma electrónica y digital de acuerdo con los lineamientos de gestión documental de la entidad.

Nota: Se solicita que la entrega de la información se efectué de forma electrónica y digital, y en aquellos casos donde sea necesario, se realice la entrega de los archivos en versión editable, que se permita el uso de la información registrada por parte de la SED. Procurar que todos los soportes de evidencias que se generen en desarrollo de las actividades de cada una de las estrategias del componente pedagógico modalidad SIDAE SIAT se generen, gestionen, electrónicamente y se entreguen de acuerdo con el procedimiento que se defina, a través de medios de almacenamiento que aseguren su recuperación y acceso; lo cual redundará en una gestión eficiente y contribuirá a las buenas prácticas orientadas a la protección del medioambiente.

Se solicita la entrega a la SED al finalizar el convenio de asociación, una muestra del material utilizado durante el convenio en la implementación de las guías metodológicas y estrategias establecidas para el componente pedagógico PAE.

7 INVENTARIOS DE EQUIPOS, MENAJE Y UTENSILIOS.

a) El Asociado en conjunto con la Interventoría realizará el proceso de verificación de los inventarios con la siguiente frecuencia:
   - Elementos de Consumo – Consumo y Carros Isotérmicos: Trimestral (antes del inicio de calendario académico, receso semana santa, receso de mitad de año, receso de octubre)
   - Elementos de Consumo Controlado y Equipos: Semestral (antes del inicio de calendario académico y receso de mitad de año)

b) Posterior a la ejecución de dichas jornadas de inventario, el asociado participará en las jornadas de conciliación de bases de inventario convocadas por la SED y/o la Interventoría a que haya lugar.

c) El asociado debe garantizar el cumplimiento oportuno de los cronogramas de actividades establecidos por la SED en relación con la ejecución y formalización de matrices de inventarios.

8 SERVICIOS PÚBLICOS

El pago de los servicios de agua y energía estará a cargo de la SED. El servicio de gas lo pagará el Asociado, de manera oportuna y desde el momento en el que recibe el comedor escolar, momento en el cual el valor debe estar el $0 y su valor estará con cargo a los recursos del convenio.

De igual manera el Asociado deberá remitir a la SED de manera trimestral, un informe detallado que relacione el estado de pago de las cuentas contrato y las fechas de las revisiones periódicas obligatorias.

En caso de presentarse novedades por cortes y suspensión del servicio de gas, el Asociado deberá asumir el valor de reconexión en caso de que la causa sea imputable al asociado, de lo contrario, será incluida como rubro adicional objeto de reconocimiento por la interventoría bajo el concepto de mantenimiento correctivo. Asimismo, debe asegurar el pago de las revisiones técnicas de este servicio con cargo al rubro de mantenimiento correctivo asociado a la red de gas del comedor escolar.

Cualquier anormalidad en la prestación de algún servicio público, deberá ser informada de manera inmediata a la SED.

9 COMITÉ TÉCNICO COORDINADOR

El comité técnico es la instancia por medio de la cual se efectuará la toma de decisiones estratégicas en cuanto al seguimiento y evaluación de la ejecución del convenio, cuyo resultado le permitirá a la Supervisión y/o a la Interventoría del convenio autorizar las acciones a lugar y desarrollar los mecanismos necesarios para que se pueda realizar un mejor seguimiento a la ejecución y evaluación del Convenio.

Este Comité estará conformado de la siguiente manera:

a) Por parte del ASOCIADO: El Representante Legal o a quien designe y el coordinador del convenio.
b) Por parte de la SED: El Director(a) de Bienestar Estudiantil, un representante delegado por el subsecretario de Acceso y Permanencia, el Líder del PAE, y 1 Profesional del equipo Técnico PAE.

En caso de que el miembro titular no pueda concurrir a las reuniones respectivas, lo hará en su lugar el delegado, quien, en este caso, tendrá los mismos derechos y atribuciones del titular. De acuerdo con lo anterior, el delegado deberá contar con el poder suficiente de decisión y disposición, otorgado mediante la designación correspondiente del miembro titular, la cual deberá ser presentada por escrito o verbalmente en el comité, lo cual quedará plasmado en el acta que resulte del mismo.

Si el Comité lo considera pertinente, podrán asistir como invitados personas expertas en temas relacionados con el objeto del convenio de Asociación, quienes tendrán voz, pero no voto.

9.1 FUNCIONES COMITÉ TÉCNICO COORDINADOR

1. Adoptar las medidas de coordinación que se consideren pertinentes para el cumplimiento del objeto del Convenio, definiendo las políticas y las acciones que deban adoptarse para el eficiente desarrollo del objeto del convenio, sin que implique modificación a su objeto.
2. Aprobar los ensayos de mejoramiento de recetas para establecer la aceptabilidad de ciertos alimentos, que permitan garantizar estrategias alternativas de alimentación.
3. Concurrir con asesoría y asistencia técnica permanente para el desarrollo de las actividades, procesos y productos propios de su competencia y experticia.
4. Verificar permanentemente el desarrollo de las acciones con miras al logro del objeto del convenio.
5. Conceptuar sobre los informes de avance, de ejecución presupuestal y los demás que sean presentados a su consideración con relación a la ejecución del presente convenio para su posterior aprobación por parte del supervisor del convenio.
6. Realizar el seguimiento a la ejecución presupuestal y hacer los ajustes pertinentes a que haya lugar durante la ejecución del presente convenio, sin que implique modificación al valor del convenio.
7. Definir los parámetros operativos y de apoyo para el desarrollo del convenio.
8. Aprobar las actividades de apoyo que se requieran para el desarrollo del objeto del convenio.
9. Tomar decisiones y conceptuar sobre aspectos técnicos del convenio, sin que altere el objeto y el alcance previsto.
10. Revisar y realizar seguimiento a los aportes efectuados por el asociado.

11. Servir como instancia de discusión y aclaración de las situaciones propias de la ejecución del convenio y de solución frente a dificultades que se puedan presentar en desarrollo de la ejecución de este.
12. Atender las observaciones o requerimientos que formulen los asociados.
13. Estudiar, evaluar y aprobar la adquisición de equipos necesarios para el adecuado desarrollo de la modalidad de Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares SIDAE. La compra de los equipos se realizará con cargo a los recursos del convenio previa autorización del Comité de Coordinador. Todas las compras de equipos efectuadas a través de este comité deben ser verificadas por la interventoría PAE.
    Parágrafo 1: Todos los elementos por comprar deberán contar con un mínimo de 3 cotizaciones con especificaciones técnicas similares, las cuales se deberán presentar al comité para su consideración y aprobación.
    Parágrafo 2: En caso de que el Asociado no cuente con tres cotizaciones, deberá soportar la solicitud al comité para que se pueda gestionar la aprobación del elemento

El Comité Técnico Coordinador se reunirá mensualmente o cuando por necesidades específicas sea convocado por cualquiera de los integrantes del Comité por parte de la SED, de cada reunión se deberá elaborar un acta suscrita por quienes participen en ésta, en la que se harán constar las decisiones aprobadas. Este comité únicamente se podrá reunir cuando estén presentes todos los miembros del Comité y sus decisiones se tomarán por consenso.

10 COMPRA LOCAL

En el marco de la Ley 2046 de agosto del 2020, el decreto reglamentario 248 de 2021 y la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos el asociado desarrollará la gestión pertinente para adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos.

El Asociado desarrollará la gestión necesaria para realizar compra local a organizaciones y/o asociaciones de pequeños productores y/o pequeños productores de Bogotá D.C. y los demás departamentos que conforman la Región Central (Cundinamarca, Boyacá, Meta, Tolima, Huila) en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos.

No obstante, lo anterior si llegará a presentarse un porcentaje de compra inferior al 30% en la Región Central, el asociado deberá demostrar la gestión realizada para lograr el porcentaje de compra local mínimo en la zona geográfica definida, plasmando dicha gestión en el informe mensual y a partir de ello, sustentar la compra en otras zonas geográficas del territorio nacional (teniendo en cuenta la prioridad por cercanía a la Región Central) contemplando las características de los proveedores provenientes de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria.

El asociado realizará la búsqueda de las organizaciones que cumplan con dichas condiciones en diferentes plataformas o sistemas de información disponibles para tal efecto en las distintas entidades territoriales. Así mismo el asociado en su rol de comprador de alimentos o de materias primas debe participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos, la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico o la RAP-E y en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la presente ley.

En consecuencia, el Asociado presentará a la SED un reporte mensual sobre la participación en compras locales de alimentos a proveedores de economía local ubicados en la Región Central, donde se evidencien los avances y se presente el porcentaje de participación en el volumen total de compras y recursos destinados a la compra de alimentos.

11 INFORMES DE EJECUCIÓN

A continuación, se relacionan los informes que se deben presentar con ocasión a la ejecución del Convenio, lo cual aplica para todas las modalidades de entrega.

a) El Asociado debe radicar en la Interventoría del Programa de Alimentación Escolar, el segundo (2) día hábil de cada mes, la matriz consolidada para la certificación de entregas del mes anterior, la cual debe cumplir estrictamente con las condiciones de estructura definidas por la SED y conforme el anexo N° 17 Matriz de Suministro Diario-PAE. Esta base será verificada, conciliada, validada y aprobada por la Interventoría, con el fin de establecer las cantidades de complementos alimentarios suministrados a los estudiantes de la matricula oficial del distrito.
b) Es importante mencionar que los Formatos de Registro de Servicio (FRS) y demás soportes para certificar lo efectivamente entregado durante un mes, debe estar debidamente diligenciado, sin tachones ni enmendaduras. Finalmente, para la legalización de las raciones efectivamente entregadas, es necesario presentar la totalidad de los documentos que soporten la misma.
c) El informe mensual del componente pedagógico del SIDAE-SIAT debe incluir lo siguiente: Resultados de actividades del componente pedagógico (según aplique para el mes). Para cada actividad pedagógica se debe reportar resultados del mes con sus análisis cuantitativos y cualitativos, logros, dificultades y que se identifican en las instituciones. Además, se deben reportar las conclusiones.
d) Informe final del componente pedagógico de acuerdo con lo descrito en numeral componente pedagógico.

Informe mensual de compras públicas locales que incluya como mínimo los siguientes aspectos y otros que considere pertinente la SED con relación a la gestión de compras públicas locales:

- Gestión compra local, donde se evidencien los avances y dificultades para la vinculación a pequeños productores de la Agricultura Familiar y Comunitaria.
- Total compra local (en kg y $)
- Porcentaje compra local sobre el total de la compra de alimentos.
- Relación de Comedores e IEDs donde se entreguen alimentos provenientes de compra local.

Adicionalmente se debe adjuntar base de datos por cada compra con la siguiente información:

- Departamento
- Municipio
- Tipo de productor: asociación, organización, persona natural, etc…
- Alimento
- Productor
- Cantidad mensual (Kg)
- Valor comprado mensual ($)

- Estado de pago al productor
- Tiempo de pago según acuerdo comercial

12 PUNTOS DE HIDRATACIÓN

Con el fin de favorecer el consumo de agua por parte de los estudiantes, y se cuente en cualquier momento de disponibilidad del líquido, el Asociado debe gestionar el arrendamiento, adecuación, operación, divulgación, mantenimiento y monitoreo de al menos 1 punto de hidratación en cada comedor urbano.

De acuerdo con los compromisos adquiridos por parte de la SED en la Política Publica en Seguridad Alimentaria y Nutricional 2019-2031, se deberá presentar con una periodicidad trimestral, un informe consolidado en formato que será compartido por la SED.

13 INAUGURACIÓN DE NUEVOS COMEDORES

Para la inauguración de nuevos comedores escolares se tendrá en cuenta el siguiente procedimiento:

a) La SED convoca a visita conjunta de verificación de infraestructura y operatividad de equipos, al Asociado, DCCEE y DBE. Con el fin de registrar las actividades pendientes para la inauguración. La SED realizará el seguimiento de estas, acorde con la Lista de Chequeo.
b) La SED validará la operatividad del comedor escolar y convocará a reunión de Pre-Apertura al Rector(a) de la IED, Interventoría PAE, Asociado y DBE (PAE – Componente Pedagógico). Los temas por tratar serán los siguientes:
    i. Recorrido para verificación de áreas del comedor escolar.
    ii. Verificar el concepto sanitario de la IED, certificado de fumigación del colegio y certificado de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua.
    iii. Entrega al Asociado de la cuenta del servicio del gas y copia del último recibo.
    iv. Programar la toma de la muestra y análisis de laboratorio para agua potable (fisicoquímico – microbiológico).
    v. Definir el número de estudiantes beneficiarios con el servicio de desayuno y/o almuerzo y/o complemento alimentario (AM – PM), de acuerdo con el grupo etario (A, B, C, D) y horarios de entrega (jornada completa si aplica).
    vi. Presentar el procedimiento para el seguimiento a la operación cargo de la Interventoría.
    vii. Agendar la presentación de las acciones pedagógicas enmarcadas en el Convenio vigente.
    viii. Programar las fechas de sensibilización con la comunidad educativa, padres de familia y docentes
    ix. Programar la fecha del simulacro.
    x. Definir la fecha de apertura e inicio de operación del comedor.

Nota: El Asociado realizará seguimiento a las fechas programadas para las actividades de Sensibilización y/o simulacros, con el fin de garantizar la logística del desarrollo de estas en articulación con la DBE.

Nota: Al inicio del presente convenio el Asociado deberá realizar de manera inmediata las gestiones necesarias para la dotación de equipos, menaje y utensilios de los comedores nuevos proyectados para inicio de operación de acuerdo con el estudio del sector y costos del presente proceso. Con el fin de concertar esta actividad, se

deberá realizar una mesa de trabajo entre el Asociado y la SED para corroborar el número de comedores, el promedio de servicios proyectados y la posible fecha de inicio de operación.