APÉNDICES DEL ANEXO TÉCNICO

SERVICIO INTEGRAL DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES

PAE Programa de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

BOGOTÁ

TABLA DE CONTENIDO

APÉNDICE 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA ENTREGA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR COMPONENTE APOYOS ALIMENTARIOS – INSTITUCIONES RURALES 7

1. POBLACIÓN OBJETIVO 7

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 7
2.1 GENERALES 7
2.2 CICLOS DE MENUS 10

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS COMPONENTE NUTRICIONAL 10

4. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD PARA LA ENTREGA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – COMPONENTE APOYOS ALIMENTARIOS 11

5. CARACTERÍSTICAS DE LAS FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO 11

6. CONDICIONES BÁSICAS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 12
6.1 Personal manipulador de alimentos 12

7. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD 12
7.1 Laboratorio para la vigilancia de la calidad 13
7.2 Plan de muestreo 13
7.3 Contra muestras 13

8. OPERACIONES 13
8.1 Actividades preliminares al recibo de alimentos 14
8.2 Transporte 14
8.3 Lista de chequeo recibo de productos 14
8.4 Almacenamiento y conservación en la sede definida para la entrega de los apoyos alimentarios a la persona indicada por la IED 15
8.5 Condiciones de entrega de alimentos en la sede definida para la entrega de los apoyos alimentarios a la persona indicada por la IED 15

9. CONCEPTOS SANITARIOS 16

10. OTROS ASPECTOS QUE CONSIDERAR PARA LA ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS. 16

APÉNDICE 2. RURALIDAD DE BOGOTA 17

1. ESPECIFICACIONES PARA ENTREGA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA RURALIDAD DE BOGOTA DESDE EL COMPONENTE DE SIDAE 17

1.1 Ampliación en la cobertura del SIDAE en los colegios y sedes rurales 17

2. ASPECTOS TÉCNICOS 18

2.1 Adecuaciones para el acceso a agua segura/potable 18

2.2 Inclusión de Proveedores y transformadores de alimentos de la Bogotá rural-Región en las diferentes modalidades del PAE. 18

2.3 Reconocimiento de prácticas y saberes tradicionales en torno al proceso alimentario y nutricional en la ruralidad de Bogotá. 18

2.4 Ciclo de menús del PAE con incorporación de alimentos y preparaciones tradicionales de la Bogotá rural-Región, en el marco de la ciudadanía alimentaria. 19

APÉNDICE 3. ETNIAS – ESPECIFICACIONES PARA ENTREGA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON INCLUSIÓN DE ALIMENTOS Y/O PREPARACIONES ETNICAS DESDE EL COMPONENTE DE SIDAE 20

APÉNDICE 4. CICLO DE MENÚS ROTATIVO SERVICIO INTEGRAL DE DESAYUNOS ESCOLARES 22

APÉNDICE 5. PREPARACIONES E INGREDIENTES COMPONENTES DESAYUNO 24

1. PREPARACIONES DEL COMPONENTE BEBIDA EN LECHE/JUGO DE FRUTA 24

2. PREPARACIONES DEL COMPONENTE PROTEICO 25

3. PREPARACIONES COMPONENTE DERIVADOS DE CEREAL 25

4. COMPONENTE FRUTAS 25

APÉNDICE 6. CICLO DE MENÚS ROTATIVO - SERVICIO INTEGRAL DE ALMUERZOS ESCOLARES 26

APÉNDICE 7. CICLO DE MENÚS ROTATIVO – SERVICIO INTEGRAL DE ALMUERZOS TRASNPORTADOS (SIAT) – SERVICIO INTEGRAL DE ALMUERZOS TRANSPORTADA INTERNA (SIATI) 29

APÉNDICE 8. PREPARACIONES E INGREDIENTES COMPONENTES ALMUERZO 30

1. PREPARACIONES COMPONENTE PROTEICO 31

2. PREPARACIONES COMPONENTE DE CEREAL 33

3. PREPARACIONES COMPONENTE RAICES, TUBERCULOS Y PLÁTANOS (RTP) 33

4. PREPARACIONES COMPONENTE VERDURAS 34

5. COMPONENTE BEBIDAS 34

6. COMPONENTE FRUTAS* 34

APÉNDICE 9. SERVICIO INTEGRAL DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES CONTINGENCIA TEMPORAL Y CONTINGENCIA PROLONGADA 36

1. CONTINGENCIA TEMPORAL 36

2. CONTINGENCIA PROLONGADA 37

APÉNDICE 10. SERVICIO INTEGRAL DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES - COMPLEMENTO REFORZADO Y COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS AM-PM 38

APÉNDICE 11. INSTRUCCIONES PARA NOTIFICACION DE PREPARACIONES NO ACEPTADAS Y SEGUIMIENTO 42

APÉNDICE 12. FACTORES DE CONVERSIÓN DE CRUDO A COCIDO 43

APÉNDICE 13. FORMATO PRUEBA SENSORIAL 44

APÉNDICE 14. INSTRUCTIVO MEDICIÓN DE CLORO RESIDUAL AGUA POTABLE COMEDORES 45

1. OBJETIVO 45

2. TÉRMINOS Y DEFINICIONES 45

3. GENERALIDADES 45

3.1 Desarrollo 45

ESTRUCTURA DEL PLAN DE TRABAJO DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO SIDAE – SIAT 47

APÉNDICE 15. INVENTARIO DE CANTIDADES MÍNIMAS DE MENAJE Y UTENSILIOS PARA COMEDORES ESCOLARES (ELEMENTOS CONSUMO – CONSUMO) 51

APÉNDICE 16. CONDICIONES TÉCNICAS PARA LAS MODALIDADES DE ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITUACIONES IMPREVISTAS Y DE EMERGENCIAS POR LA AUTORIDAD COMPETENTE 64

1. ESPECIFICACIONES GENERALES 64

1.1 POBLACIÓN OBJETO 64
1.2 MODALIDADES DE ATENCIÓN 64

2. GESTIÓN ADMINISTRATIVA 65
2.1 TALENTO HUMANO 65
2.2 SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 67

3. GESTIÓN DE INFORMACIÓN 68
3.1 GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN Y BASES DE DATOS 68
3.1.1 RECOLECCIÓN DE DATOS 68

4. GESTIÓN DE NOVEDADES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS DE SUMINISTRO 69
4.1 CONCEPTOS 69

5. GESTIÓN TÉCNICA Y DE CALIDAD 70
5.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES 70
5.2 BONO ALIMENTARIO 71
5.3 RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA 72
5.3.1 Especificaciones componente nutricional 73
5.3.1.1 FRUTA 78
5.3.1.2 ALIMENTO PROTEICO 78
5.3.1.3 BEBIDAS PREPARADAS CON LECHE 79
5.3.1.4 COMPONENTE GRASAS 79
5.3.1.5 COMPONENTE AZUCARES Y DULCES 79
5.3.1.6 COMPONENTE CEREALES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y RAÍCES 79
5.3.1.7 COMPONENTE CARNES Y LEGUMINOSAS SECAS 80
5.3.1.8 INTERCAMBIOS 80
5.4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA 81
5.4.1 CONDICIONES BÁSICAS PARA MANIPULAR ALIMENTOS 81
5.4.2 CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA 81
5.4.3 EQUIPOS 82
5.4.3.1 Mantenimiento preventivo de equipos y dotación empotrada 82
5.4.4 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS 83
5.4.5 OPERACIONES DE FABRICACIÓN 84
5.4.5.1 RECIBO DE MATERIA PRIMA 84
5.4.5.2 TRANSPORTE 84
5.4.5.3 LISTA DE CHEQUEO DE PRODUCTOS 85
5.4.5.4 ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN 86
5.4.6 TRASLADO DE MATERIA PRIMA 86
5.4.7 ENTREGA DE COMPONENTE ADICIONAL O DESCUENTO 86
5.4.8 CARACTERÍSTICA DE FICHAS TÉCNICAS MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA 87

6. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA 88
6.1 PLAN DE SANEAMIENTO 88

6.1.1 PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ... 88
6.1.2 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS ... 89
6.1.3 CONTROL DE PLAGAS ... 89
6.1.4 MONITOREO DE CALIDAD DE AGUA ... 90
6.1.5 PROGRAMA DE CAPACITACIÓN A PERSONAL MANIPULADOR ... 91
6.1.6 PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES ... 91
6.1.7 PROGRAMA SOPORTE Y MONITOREO DE EQUIPOS ... 91
6.1.8 PROGRAMA DE CALIBRACIÓN DE INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN ... 92
6.2 LABORATORIO PARA LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD ... 92
6.3 CONCEPTOS SANITARIOS ... 92
6.4 REGISTROS SANITARIOS, PERMISO SANITARIO Y/O NOTIFICACIÓN SANITARIA ... 93
6.5 GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ORGÁNICOS ... 93
6.6 COMPONENTE AMBIENTAL ... 94

7. SERVICIOS PÚBLICOS ... 94

8. COMPONENTE PEDAGÓGICO ... 95
8.1 JUSTIFICACIÓN ... 95
8.2 PRINCIPIOS PEDAGÓGICOS ... 98
8.3 OBJETIVOS ... 99
8.3.1 OBJETIVO GENERAL ... 99
8.3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS ... 100
8.4 ESTRUCTURA DEL PLAN DE TRABAJO ... 100
8.4.1 ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y FORTALECIMIENTO DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE CON LAS FAMILIAS ... 101
8.4.1.1 SENSIBILIZACIÓN INFORMATIVA ... 101
8.4.1.2 DECISIONES INFORMADAS SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE ... 101
8.4.1.3 CONMEMORACIONES EMBLEMÁTICAS ... 101
8.4.1.4 HÁBITOS DE CONSUMO DESDE EL HOGAR ... 102
8.4.2 SEGUIMIENTO ... 102
8.4.3 EVALUACIÓN DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO ... 102
8.5 PRODUCTOS DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO ... 102
8.5.1 PRODUCTOS DE PROCESO ... 102
8.5.2 PRODUCTOS MENSUALES ... 103
8.5.3 PRODUCTOS FINALES ... 103
8.6 GESTIÓN DE NOVEDADES PEDAGÓGICAS ... 103

APÉNDICE 17. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL APOYO A LA RECEPCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS ESCOLARES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DISTRITALES ... 105

1. OBJETIVO ... 105

2. ALCANCE ... 105

3. DEFINICIONES 105

4. BASE LEGAL 107

5. DESCRIPCIÓN 108

6. POLITICAS DE OPERACIÓN 116

7. DOCUMENTACIÓN ASOCIADA AL PRESENTE PROCEDIMIENTO 118

APÉNDICE 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA ENTREGA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR COMPONENTE APOYOS ALIMENTARIOS – INSTITUCIONES RURALES

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

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

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

1. POBLACIÓN OBJETIVO

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

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

2.1 GENERALES.

a. El alcance del asociado en la ejecución del presente anexo técnico se dará hasta la entrega de los apoyos alimentarios a la IED y persona indicada por el rector.
b. Se debe cumplir con la entrega de los componentes establecidos para cada tiempo de servicio (desayuno, almuerzo) en los tipos A, B, C, D del ciclo aprobado, garantizando la entrega de materia prima necesaria para la elaboración de los menús previamente aprobados, siempre y cuando no se presenten novedades que ameriten un descuento de componente teniendo en cuenta la logística de abastecimiento estructurada por el asociado.
c. El asociado debe garantizar la entrega de las cantidades de alimentos en peso bruto correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú, para garantizar la cantidad requerida en minuta patrón en peso neto para cada uno de los componentes; los alimentos y cantidades requeridos se acordarán previo al inicio de la ejecución de la entrega de estos apoyos, sin embargo, los alimentos entregados deben estar incluidos en los siguientes grupos de alimentos:
    - Para desayuno:

- Bebida con leche entera / Agua de panela
- Alimento proteico
- Producto de panadería cereal o derivados
- Fruta

- Para almuerzo:
  - Cereal o derivado
  - Tubérculo raíces o plátano
  - Verduras, Hortalizas y Leguminosas Verdes
  - Alimento proteico
  - Fruta o pulpa/agua

En caso de requerirse alimentos adicionales, se solicitará en mesa técnica de nutrición y calidad.

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

e. En caso de presentarse alguna novedad o desviación normal del proceso, que se compruebe que no corresponda a la planeación del abastecimiento, y no se cuente con la materia prima correspondiente al menú inicialmente programado, el asociado podrá aplicar la tabla de intercambios y el alimento de intercambio se registrará en los documentos internos de la sede en la que se entregan los apoyos alimentarios, de no contar con el alimento de intercambio, la interventoría podrá realizar el descuento por componente de acuerdo con la propuesta económica del asociado.

   Se permitirá cinco intercambios máximos por componente en cada comedor en el ciclo. Se excluye dentro de esta frecuencia los cambios generados por abastecimiento del componente fruta, los generados por las novedades propias de la SED y por novedades o desviaciones normales del proceso, que se compruebe que no corresponden a la planeación del abastecimiento. El asociado debe informar a la SED y a la interventoría de lunes a domingo el intercambio o modificación en el menú para revisión del cumplimiento de lo establecido en las tablas 6, 8 y 10 por tipo 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 en que se realizará presentando los soportes correspondientes para análisis y validación de la interventoría.

f. Se dará a conocer al asociado por parte de la interventoría los lineamientos y parámetros a evaluar en la operación de comedores rurales, los cuales deberán atender en estricto y exclusivamente las obligaciones especiales que se incorporan en el presente anexo, así como los antecedentes que originaron la atención del PAE en el marco del componente Apoyos Alimentarios de la ruralidad de Bogotá.

g. Como parte de la primera entrega de alimentos el asociado deberá suministrar al delegado designado por el rector de la Institución Educativa Distrital el ciclo de menús y recetas estandarizadas de cada preparación para cada sede educativa, debidamente organizados en una pasta de argolla en donde cada hoja debe tener protector plástico, lo cual deberá estar debidamente soportado en las planillas de entrega para presentar a la interventoría.

h. A continuación, se presenta el formato soporte para el registro de entrega de materia prima de los apoyos alimentarios. Dicho formato es soporte para la interventoría del PAE para el reconocimiento de pago de los alimentos entregados por parte del asociado.

- Página anterior:

PLANILLA ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS

SEDE: _____ PERIODO ABASTECIMIENTO DEL: _____ AL: _____

FECHA DE ENTREGA: _____

SUMINISTROS AUTORIZADOS	TIPO A	TIPO B	TIPO C	TIPO D

PROGRAMADO:			ENTREGADO:			DIFERENCIA / OBSERVACIONES
COMPONENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COMPONENTE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	

- Página posterior:

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

i. Para la validación de la planilla de entrega de apoyos alimentarios por parte de la interventoría; deberá estar firmada y disponer del nombre claro y legible por quien recibe o dejar huella dactilar de la persona delegada por parte del rector. En caso de disponer de solo la huella, el asociado diligenciará el nombre dado por la persona que recibe.

j. La interventoría debe realizar verificación de materia prima en el CENDIS, rutas y entrega final en la sede designada por el rector. Debe presentar informe mensual con el reporte de datos de: peso bruto por alimento, menú autorizado por la interventoría, materia prima de los apoyos alimentarios por sede educativa, por los días proyectado de atención

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

k. En caso de presentase la no aceptación de los alimentos ofrecidos, por parte de los estudiantes se gestionará la novedad en comité técnico nutricional.
l. El aporte nutricional de Energía y macronutrientes debe corresponder a lo indicado en la tabla 5 del anexo técnico de SIDAE, y se debe cumplir con lo indicado en los numerales 5.2.2.2. y 5.2.2.3 La proteína incluida debe cumplir con la recomendación del 60% de alto valor biológico, para cada uno de los tiempos de comida.
m. De las frutas definidas en el ciclo no se permite la repetición de una misma fruta o variedad cada 5 menús consecutivos.

2.2 CICLOS DE MENUS

a. Las nuevas recetas que se aprueben y se integren al ciclo de menús, deben entregarse con la respectiva ficha técnica de producto cuando el alimento no se encuentre en las tablas de composición de alimentos determinadas para análisis nutricional.
b. Dadas las características propias de colegios rurales, relacionadas con las condiciones geográficas, ambientales y culturales y las condiciones de acceso difíciles en términos de vías de comunicación y servicios públicos que determinan prácticas, hábitos y costumbres ancestrales, el diseño de los ciclos de menú debe incluir alimentos e ingredientes propios de la localidad, acorde con la cultura alimentaria, respetando los hábitos alimentarios y fomentando sus tradiciones, por tanto, en el marco del comité de alimentación escolar la Secretaría de Educación del Distrito- SED a través del referente local, recogerá las solicitudes y propuestas de la comunidad, relacionadas con cambios de preparaciones, inclusión de alimentos nuevos, cambio de frecuencias y retiro de alimentos, lo cual será llevado a Mesa Nutricional para evaluar cada solicitud y dar viabilidad a la petición.
c. La inclusión de alimentos nuevos que no se encuentren en la minuta patrón, ni en la tabla de intercambios, se analizarán para definir gramajes de acuerdo con los tipos A, B, C, D y su inclusión en la tabla de intercambios y en la minuta patrón. Teniendo en cuenta la no afectación de la estructura de costos. Lo anterior, con el fin de brindar una atención integral que se adapte a las necesidades propias de la comunidad.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS COMPONENTE NUTRICIONAL

Se debe dar cumplimiento a lo establecido en el anexo técnico y en la tabla 5. Especificaciones técnicas nutricionales Tipo A, B, C, D, tanto para desayuno, como para almuerzo.

Para el caso de desayuno, se debe dar cumplimiento a lo referenciado en la tabla 6. Minuta patrón complemento alimentario desayuno, así como lo establecido en la tabla 8 intercambios permitidos para el complemento alimentario desayuno.

El menú del desayuno deberá contar con cuatro componentes para los menús Tipo A, B, C, D:

- Bebida con leche entera / Agua de panela
- Alimento proteico
- Producto de panadería cereal o derivados

- Fruta

Para el caso del complemento alimentario de almuerzo, se debe dar cumplimiento a la tabla 9. Minuta patrón complemento alimentario almuerzo; así como lo referenciado en la tabla 10. Intercambios permitidos para el complemento alimentario almuerzo.

El menú del complemento 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
- Jugo
- Agua de acuerdo con la frecuencia establecida en las especificaciones técnicas.

En el caso que el asociado y la comunidad educativa de colegios rurales presenten propuestas con nuevos alimentos cuyos gramajes no se encuentren en la minuta patrón o se requirieran ajustes en la minuta patrón y condiciones específicas de los componentes y del ciclo de menús, éstos se evaluarán y concertarán en comité técnico coordinador para aprobación.

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

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

5. CARACTERÍSTICAS DE LAS FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTO

Para las características de las fichas técnicas de producto para la modalidad de comida caliente en sitio, aplica lo señalado en el numeral 5.3.5. CARACTERÍSTICAS DE FICHAS TÉCNICAS PARA MODALIDAD SIDAE – SIAT del “Anexo Técnico de SIDAE”

6. CONDICIONES BÁSICAS PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

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

6.1 Personal manipulador de alimentos

a. El asociado debe dar cumplimiento a los parámetros establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y las normas que lo modifiquen o sustituyan en cuanto al personal manipulador de alimentos.
b. El asociado debe garantizar que todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos en las etapas del proceso hasta la entrega de los apoyos alimentarios en la sede definida para la entrega a la persona designada por la IED tengan formación en buenas prácticas de manufactura, educación sanitaria, valoración médica que certifique que es apto para manipular alimentos, cumpliendo con lo establecido Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen o sustituyan.
c. 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.
d. 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.
e. El asociado debe garantizar que su personal manipulador de alimentos contratado por este cuente con la dotación establecida en la Resolución 2674 de 2013 y las normas que lo modifiquen o sustituyan.
f. El asociado debe aplicar las medidas que permitan garantizar que su personal cumpla con la reglamentación en cuanto a uso del uniforme, medidas de protección, aseo personal y normas higiénicas. La interventoría realizará la verificación y seguimiento.
g. El asociado debe realizar el proceso de selección, capacitación y vinculación de los manipuladores de alimentos, para lo cual se privilegia las personas que habitan la zona, teniendo en cuenta el perfil dado y las condiciones de la localidad.

7. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

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

7.1 Laboratorio para la vigilancia de la calidad

Las condiciones de laboratorio para la verificación de la calidad para la modalidad de apoyos alimentarios, aplica lo señalado en el numeral 5.4.6. LABORATORIO PARA LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD, del "Anexo Técnico de SIDAE" para materia prima y producto terminado"

7.2 Plan de muestreo

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

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

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

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

7.3 Contra muestras

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

8. OPERACIONES

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

8.1 Actividades preliminares al recibo de alimentos

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

8.2 Transporte

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

8.3 Lista de chequeo recibo de productos

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

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

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

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

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

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

a. El asociado debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo con la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo y cualquier tipo de contaminación, en los elementos dispuestos por la SED para tal fin.
b. El asociado debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza, para lo cual la SED dispondrá de los espacios y elementos necesarios, suficientes para garantizar las condiciones planteadas.
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 deberán conservarse a temperaturas indicadas por el fabricante o comercializador según su naturaleza.
e. El asociado debe garantizar el adecuado almacenamiento de los elementos y sustancias de limpieza y desinfección en los contenedores y las áreas establecidas y debidamente identificadas evitando el contacto con las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje, para lo cual la SED garantizará al asociado las condiciones físicas, de seguridad y los elementos requeridos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente para dicha actividad.

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

a. Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser sometidos a procesos de limpieza antes y después de su uso o en cada cambio de actividad.
b. En el momento de entrega de los apoyos alimentarios a la persona indicada por la IED se debe contar con un formato concertado con el asociado en el cual se relacione los alimentos y la cantidad a entregar, con el fin de contar con un soporte de verificación de la cantidad de los apoyos alimentarios entregados sobre el cual la Interventoría certificará el servicio prestado. Esta condición será tenida en cuenta como punto para realizar seguimiento en mesa técnica nutricional y de calidad.
c. El asociado debe entregar de manera semanal los alimentos perecederos con el fin de garantizar rotación.
d. De acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, no se permite re empacar alimentos sin previo consentimiento del fabricante o productor; si se llegase a contar con dicha autorización, esta debe cumplir con lo estipulado en la

resolución de rotulado 5109 de 2005. A excepción de los alimentos que, por su tamaño y características naturales propias de este, tales como las carnes crudas y la ahuyama deban porcionarse en gramajes que faciliten su manipulación, sin que esto, pueda afectar la calidad e inocuidad de estos alimentos.

9. CONCEPTOS SANITARIOS

a. Durante la ejecución del convenio, la interventoría puede solicitar en cualquier momento al asociado copia de las actas de visita de la autoridad sanitaria competente de las plantas de sus proveedores (Fabricantes de los productos o materias primas, o bodegas de almacenamiento), las que deben reportar concepto higiénico sanitario favorable, o favorable con observaciones. En el evento de conceptos pendientes o no favorables se solicitará el cambio de proveedor.
b. El asociado debe entregar a la interventoría el último concepto sanitario de la(s) bodega(s) y/o empresas productoras de alimentos incorporadas como “nuevas” para el componente de apoyos alimentarios, con un tiempo de expedición no superior a doce (12) meses; a los quince días calendario de anterioridad a la primera entrega. En caso de superar el tiempo establecido se debe adjuntar la solicitud de visita de la autoridad sanitaria competente.
c. En caso de requerirse cambio o inclusión de proveedor, deberá notificarse la respectiva solicitud ante la interventoría, para lo cual el nuevo proveedor deberá ofrecer un producto de igual o mejor calidad y debe presentar el respectivo concepto sanitario con las especificaciones de vigencia establecidas en el presente documento.

10. OTROS ASPECTOS QUE CONSIDERAR PARA LA ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS.

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

APÉNDICE 2. RURALIDAD DE BOGOTA

1. ESPECIFICACIONES PARA ENTREGA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA RURALIDAD DE BOGOTA DESDE EL COMPONENTE DE SIDAE

De las 163.000 hectáreas de extensión de Bogotá, 122.000 corresponden a territorio rural, es decir un 75% del territorio es netamente rural. De los más de 7 millones de habitantes con los que cuenta Bogotá, tan solo 51.203 habitan en el territorio rural. Con lo anterior, el área rural de Bogotá cobra importancia para el Programa de Alimentación Escolar en donde se dan las relaciones sociales entre campo y ciudad de manera bidireccional lo que se traduce en un elemento fundamental para la inclusión de costumbres y hábitos de la ruralidad de Bogotá para una alimentación saludable.

A través de los años de implementación del Programa de Alimentación Escolar en Bogotá, se han venido realizando adaptaciones en la producción y suministro de complementos alimentarios para cubrir a todos estudiantes matriculados en el sistema oficial de acuerdo con las necesidades surgidas de las diferentes modalidades académicas pensadas para disminuir las brechas educativas en el distrito capital.

Es por esto que la Secretaría de Educación de Distrito a través del PAE, elabora el presente apéndice que busca orientar al asociado sobre las consideraciones, acciones y estrategias necesarias para la implementación progresiva de SIDAE durante la presente administración en los colegios oficiales ubicados en la ruralidad bogotana que se encuentran en 9 de las 20 localidades que la componen (Sumapaz, Usme, Ciudad Bolívar Usaquén, Santa Fe, San Cristóbal, Chapinero, Suba y Bosa) y que permita atender las particularidades de los entornos escolares rurales, reconociendo los saberes gastronómicos tradicionales y culturales y las interacciones entre campo y ciudad en diferentes niveles.

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

1.1 Ampliación en la cobertura del SIDAE en los colegios y sedes rurales

El PAE atiende a los estudiantes matriculados en el sistema educativo oficial en sedes rurales y urbanas a través de las modalidades de entrega de alimentos en situaciones de emergencia social y económica o en una operación estándar con las modalidades de refrigerios escolares y Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos Escolares.

Considerando el estado actual se continuará con la ampliación del servicio integral de desayunos y almuerzos escolares en los colegios y sedes rurales de los colegios oficiales del Distrito, hasta llegar a una cobertura total en los próximos años.

2. ASPECTOS TÉCNICOS

2.1 Adecuaciones para el acceso a agua segura/potable

En los últimos años la SED ha logrado avanzar en las mejoras relacionadas con la potabilización del agua para consumo humano en la localidad de Sumapaz donde se gestionó la instalación de filtros de agua, que ha permitido la preparación de los alimentos con condiciones de calidad e inocuidad para los estudiantes. Por lo anterior, se pretende realizar las adecuaciones para el acceso a agua potable en colegios y sedes educativas rurales y poder llegar con la modalidad de SIDAE a estas sedes.

2.2 Inclusión de Proveedores y transformadores de alimentos de la Bogotá rural-Región en las diferentes modalidades del PAE.

El asociado y la SED, en conjunto con la Secretaría de Desarrollo Económico la RAPE y otras entidades relacionadas, analizaran la base de proveedores y transformadores de alimentos que sea suministrada por SDDE, con el fin de conocer la oferta de la Bogotá rural - Región.

Para apoyar la inclusión de proveedores y transformadores de alimentos que se encuentran en la Bogotá rural - Región al PAE, el asociado realizara en el primer trimestre de ejecución del convenio, una rueda de negocios con los proveedores, transformadores de alimentos clasificados por la SDDE, los cuales corresponderán a los grupos de alimentos y/o productos que contemple la minuta patrón y ciclos de menús establecidos por la SED, para conocer el portafolio de productos de cada participante y sus condiciones de calidad, inocuidad, producción, entre otros. Para la gestión de los proveedores, debe tener presente lo dispuesto en la Ley 2046 del 6 de agosto del 2020, actividad que en ningún momento corresponderá a un compromiso comercial.

El asociado realizará un análisis para identificar a los proveedores y transformadores de alimentos de Bogotá rural - Región que puedan participar en las diferentes modalidades de entrega de complementos alimentarios del PAE con apoyo de SDDE, para lo cual se tendrá en cuenta las políticas de selección y habilitación establecidas por la ESAL. El asociado procurará que el 5% de los proveedores de SIDAE, pertenezcan a la Bogotá rural-región.

2.3 Reconocimiento de prácticas y saberes tradicionales en torno al proceso alimentario y nutricional en la ruralidad de Bogotá.

El Programa de Alimentación Escolar a través de SIDAE promueve el fortalecimiento de la cultura alimentaria y la apropiación del territorio a través de la adaptación de los menús de la ruralidad de Bogotá.

A través del Componente pedagógico del asociado realizará 2 talleres y 1 evento intercultural mensual que permitan continuar avanzando en el reconocimiento e integración en los menús de SIDAE y SIAT de ingredientes, alimentos, preparaciones, recetas o menús con reconocimiento rural, y promuevan la cosmovisión de la alimentación en el marco de prácticas y estilos de alimentación saludable. Así mismo, se vincula la elaboración de un documento que recopile el proceso de acercamiento, diálogo y participación con las comunidades, resultados de las acciones adelantadas en la inclusión en los menús de los

alimentos, ingredientes y preparaciones con reconocimiento étnico y rural, así como conclusiones y recomendaciones el cual se entregara 15 días hábiles posteriores a la finalización del convenio.

La cobertura SIDAE – SIAT y detalles del proceso pedagógico a implementar en el marco de la Ruralidad se encuentran definidos en el Apéndice 15 del componente pedagógico.

2.4 Ciclo de menús del PAE con incorporación de alimentos y preparaciones tradicionales de la Bogotá rural-Región, en el marco de la ciudadanía alimentaria.

El asociado, y la SED en compañía de la interventoría, realizaran las sesiones técnicas necesarias con el personal del asociado (chefs, nutricionistas, ingenieros de alimentos, personal de compras del asociado, entre otros) para revisión de las preparaciones y las posibles adaptaciones de las recetas para ser entregadas durante el ciclo de menús en el marco de la estructura de costos definida.

El asociado y la SED en compañía de la interventoría realizaran dos (2) sesiones para la estandarización de las recetas seleccionadas de acuerdo con los tipos de ración a entregar.

Una vez seleccionadas las recetas, el asociado incluirá dentro del ciclo de menús preparaciones tradicionales o inclusión de alimentos para desayuno y preparaciones tradicionales o inclusión de alimentos para el almuerzo, presentando a la interventoría el análisis nutricional del ciclo cumpliendo con los requerimientos de Energía y nutrientes por tipo de acuerdo con lo definido en el anexo técnico principal. Dichas preparaciones harán parte del ciclo de menús.

APÉNDICE 3. ETNIAS – ESPECIFICACIONES PARA ENTREGA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON INCLUSIÓN DE ALIMENTOS Y/O PREPARACIONES ETNICAS DESDE EL COMPONENTE DE SIDAE

En Bogotá se tiene referenciados nueve (9) cabildos reconocidos jurídicamente encontrando, entre ellos etnias pertenecientes en las se encuentran los pueblos Muisca, Ambiká Pijao, Misak, Kichwa, Yanacona, Pasto, Nasa e Inga, Emberá Katío, Emberá Chamí, Wauanan, Kament'sá, Curripaco, Wayuu y Huitoto entre otros. Así mismo encontramos comunidades negras o afrocolombianas, comunidad raizal, comunidad Palenquera y pueblo ROM o gitano.

En el marco del Plan de Desarrollo Distrital 2024-2027, "Bogotá Camina Segura" y de la Política Pública para Grupos Étnicos 2024 -2036 la cual hace parte integral del PDD “En el marco del Plan de Desarrollo Distrital 2024-2027, "Bogotá Camina Segura" y de la Política Pública para Grupos Étnicos 2024 -2036 la cual hace parte integral del PDD “Bogotá, como región diversa y multicultural, es tan compleja que requiere una mirada diferencial e integral en la que el reconocimiento, la escucha y la participación de las ciudadanías son fundamentales. Esta comprensión parte del entendimiento de que los saberes y experiencias de quienes la habitan son clave para construir conjuntamente con el Distrito”

El PAE de Bogotá reconoce la diversidad y pertenencia étnica de los estudiantes que se encuentran matriculados en el sistema oficial, y así mismo reconoce la importancia de vincular a través de la alimentación que se ofrece en la modalidad de SIDAE, algunos alimentos y/o preparaciones tradicionales que son parte fundamental de los hábitos alimentarios de diferentes pueblos étnicos que ayudan en el fomento y rescate de las tradiciones de los diferentes grupos étnicos que conforman el país

Desde el PAE se realizará la programación y la entrega de los complementos alimentarios en el marco de la normatividad vigente y de manera poblacional, por lo que progresivamente se continuará avanzando en el reconocimiento de la cultura alimentaria y la interculturalidad con la inclusión gradual de ingredientes, alimentos y/o preparaciones de las comunidades étnicas en los menús en la modalidad de Servicio integral de desayunos y almuerzos escolares SIDAE/SIAT, por tal razón se deben integrar ingredientes, alimentos, preparaciones y/o recetas otorgadas por las comunidades étnicas (Afrocolombianas, Palenqueras, Raizales, Indígenas, Rrom) y que serán socializadas a través de la SED al asociado o conocidas por el asociado a través del desarrollo de acciones educativas implementadas por el componente pedagógico.

Cabe mencionar que la inclusión de ingredientes, alimentos y/o preparaciones tradicionales de las distintas comunidades y etnias no constituyen en sí una minuta con enfoque diferencial, sino un reconocimiento a su cultura y saberes que permitan una integración para toda la comunidad educativa a través del Programa de Alimentación Escolar.

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

En el marco del componente pedagógico el asociado con el acompañamiento de la SED ejecutará acciones pedagógicas teniendo en cuenta las acciones concertadas entre la SED, las consultivas y representantes de las diferentes comunidades étnicas. Se establece el desarrollo de las siguientes acciones:

1 Evento gastronómico intercultural mensual con comunidades étnicas que se realizará en la entrega de la modalidad SIDAE/SIAT de los menús con las preparaciones étnicas deben ser desarrollados en el tiempo de servicio de desayuno o almuerzo en las IED seleccionadas.

Elaboración de documento que recopile el proceso de acercamiento, diálogo y participación de las comunidades, resultados de las acciones adelantadas en la inclusión en los menús de los alimentos, ingredientes y preparaciones con reconocimiento étnico y rural, con conclusiones y recomendaciones. Se realizará entrega de avances mensualmente y documento final al culminar el convenio.

Lo anterior será desarrollado de acuerdo con lo descrito en el apéndice del componente pedagógico. Se precisa que para el desarrollo de las acciones pedagógicas y los eventos gastronómicos interculturales el asociado procurará tener en cuenta a los representantes seleccionados por cada comunidad étnica para que participen en la concertación de los objetivos, metodología de implementación y validación de los resultados (las metas se encuentran detalladas en apéndice pedagógico).

Una vez se definan las preparaciones y/o alimentos a incluir en el ciclo de menús, el asociado deberá tener los proveedores que aseguren el suministro de los insumos para las preparaciones validadas y en conjunto con el asociado y la SED, se definirá el o los colegios en los cuales se realizará la entrega de estos menús.

APÉNDICE 4. CICLO DE MENÚS ROTATIVO SERVICIO INTEGRAL DE DESAYUNOS ESCOLARES

SEMANA 1					
	MENÚ 1	**MENÚ 2**	**MENÚ 3**	**MENÚ 4**	**MENÚ 5**
BEBIDA EN LECHE	FÉCULA	CAFÉ CON LECHE	MOCACHINO	SORBETE DE FRUTA **CCR - CRU:** BEBIDA DE MAÍZ	TETERO CON CANELA
PROTEICO	HUEVOS CON MAÍZ	QUESO DOBLE CREMA	HUEVOS PERICOS **CCR:** CALDO CON HUEVO **CRU:** CALDO CARNE	SANDWICH DE QUESO DOBLE CREMA	HUEVOS CON ZANAHORIA CCR: HUEVOS REVUELTOS
DERIVADO DE CEREAL	PONQUE	MOGOLLA INTEGRAL	PANDEBONO		TORTA
FRUTA	MANDARINA	BANANO	CIRUELA	DURAZNO	MANDARINA
SEMANA 2					
	MENÚ 6	**MENÚ 7**	**MENÚ 8**	**MENÚ 9**	**MENÚ 10**
BEBIDA EN LECHE	CAFÉ CON LECHE	BEBIDA ACHOCOLATADA	MOCACHINO	YOGURT CON GRANOLA/CEREAL DE DIFERENTES GRANOS INTEGRALES	JUGO DE FRUTA CCR CRU: AGUA DE PANELA
PROTEICO	HUEVOS REVUELTOS **CCR:** CALDO DE POLLO	QUESO MOZARELLA	HUEVOS CON QUESO	QUESO DOBLE CREMA	HUEVO DURO
DERIVADO DE CEREAL	PAN CALENTANO	MUFFIN CON SABOR A QUESO	CROSISANT SIN RELLENO	GALLETA DULCE	PAN DE BONO
FRUTA	CIRUELA	MANDARINA	BANANO	PERA	DURAZNO
SEMANA 3					
	MENÚ 11	**MENÚ 12**	**MENÚ 13**	**MENÚ 14**	**MENÚ 15**
BEBIDA EN LECHE	MOCACHINO	CAFÉ CON LECHE	FECULA	ARROZ CON LECHE Y COCO	TETERO CON CANELA

		CCR - CRU: BEBIDA DE MAÍZ			
PROTEICO	HUEVOS CON CARNE MOLIDA CCR: HUEVOS CON CARNE DE RES	SANDRUCHE DE QUESO DOBLE CREMA	HUEVOS REVUELTOS **CCR - CRU:** CALDO DE CARNE	QUESO MOZARELLA	HUEVOS PERICOS
DERIVADO DE CEREAL	PAN ROLLO INTEGRAL		PANDEBONO	GALLETA DULCE	TORTA
FRUTA	MANDARINA	MANZANA	DURAZNO	MANDARINA	BANANO
SEMANA 4					
	MENÚ 16	**MENÚ 17**	**MENÚ 18**	**MENÚ 19**	**MENÚ 20**
BEBIDA EN LECHE	MOCACHINO	CHOCOLATE **CCR:** BEBIDA CON PETO	TETERO CON CANELA	CAFE CON LECHE CCR: CHOCOLATE	BEBIDA ACHOCOLATADA CCR: AGUA DE PANELA
PROTEICO	HUEVOS REVUELTOS CCR: CALDO DE CARNE DE RES	QUESO DOBLE CREMA	HUEVOS CON PAPA CCR: HUEVOS PAJARITO	QUESO MOZARELLA	HUEVOS CON QUESO CCR: CHANGUA
DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN CON SABOR A QUESO	PANDEBONO	PAN DE MAIZ	GALLETA DE DULCE	CROSISANT SIN RELLENO
FRUTA	DURAZNO	MANDARINA	MANZANA	BANANO CCR: PAPAYA Y BANANO CON CREMA DE LECHE	CIRUELA

Nota: Para los intercambios para cada sub modalidad se presentan sobre la preparación con la sigla correspondiente:

- Comida Caliente Rural (CCR)
- Comida Rural Urbano (CRU)
- Comida Caliente con Horno (CCH)

APÉNDICE 5. PREPARACIONES E INGREDIENTES COMPONENTES DESAYUNO

1. PREPARACIONES DEL COMPONENTE BEBIDA EN LECHE/JUGO DE FRUTA

FÉCULA DE DIFERENTES SABORES	*Fécula de maíz *Leche entera de vaca *Azúcar *Agua *Canela	**CAFÉ CON LECHE**	*Café tostado *Leche entera de vaca *Azúcar *Agua	**MOCACHINO**	*Bebida achocolatada *Café tostado *Leche entera de vaca *Agua	**SORBETE DE FRUTA**	*Leche entera de vaca *Azúcar *Pulpa de fruta	**CHOCOLATE**	*Chocolate *Leche entera de vaca *Agua
YOGURT CON GRANOLA/CEREAL DE DIFERENTES GRANOS INTEGRALES	*Yogurt entero *Granola/cereal de dlferentes granos integrales	**ARROZ CON LECHE Y COCO**	*Arroz *Azúcar *Esencia de vainilla *Canela *Crema de leche *Leche entera de vaca * Coco * Agua	**BEBIDA ACHOCOLATADA**	*Leche entera de vaca *Agua *Bebida achocolatada	**TETERO CON CANELA**	*Leche entera de vaca *Agua *Panela *Canela	**JUGO DE FRUTA**	*Pulpa de fruta *Agua *Azúcar
BEBIDA DE MAÍZ	*Harina de maíz pintado *Azúcar *Leche entera de vaca *Agua	**BEBIDA CON PETO**	*Maíz blanco trillado *Agua *Panela *Leche entera de vaca	**AGUA DE PANELA**	* Panela * Agua				

2. PREPARACIONES DEL COMPONENTE PROTEICO

HUEVOS CON MAIZ	*Huevo *Maíz tierno desgranado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	**HUEVO CON PAPA**	*Huevo *Papa R12 sin cascara *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	**QUESO DOBLE CREMA**	queso doble crema	**HUEVOS PERICOS**	*Huevo *Aceite *Sal *Tomate *Cebolla larga	**QUESO MOZARELLA**	queso mozzarella	**HUEVOS CON CARNE MOLIDA**	*Huevo *Carne de res molida *Aceite (según receta estandarizada) *Sal (según receta estandarizada) *Tomate Ajo en polvo
HUEVOS CON QUESO	*Huevo *Sal *Queso doble crema rallado *Aceite	**HUEVO PAJARITO**	*Huevo *Aceite (según receta estandarizada) *Plátano maduro *Sal (según receta estandarizada)	**SANDWICHE DE QUESO DOBLE CREMA**	*Queso doble crema *Pan de molde	**HUEVOS CON ZANAHORIA**	*Huevo *Aceite (según receta estandarizada) *Zanahoria *Sal (según receta estandarizada)	**HUEVOS REVUELTOS**	*Huevo *Aceite (según receta estandarizada) *Sal (según receta estandarizada)	**HUEVO DURO**	*Huevo *Sal*
CALDO DE CARNE DE RES	*Carne de res *Papa r-12 sin cáscara *Cilantro *Cebolla larga *Sal	**CALDO CON HUEVO**	*Huevo *Papa r-12 sin cáscara *Cilantro *Cebolla larga *Sal	**CALDO DE POLLO**	*Carne de pollo *Papa r-12 sin cáscara *Cilantro *Cebolla larga *Sal	**HUEVOS CON CARNE DE RES**	*huevo *aceite *carne de res *aceite *sal *tomate *ajo en polvo	**CHANGUA**	* Huevo cáscara * Leche entera * Agua * Cebolla larga * Pan de bono * Sal * Aceite * Cilantro		

Nota: la entrega de sal en el huevo duro será analizada de acuerdo con las pruebas que se realicen en la entrega de la preparación.

3. PREPARACIONES COMPONENTE DERIVADOS DE CEREAL

PANDEBONO	*Pandebono	**MOGOLLA INTEGRAL**	*Mogolla integral	**PAN DE MAÍZ**	*Pan de maíz	**PONQUÉ**	*Ponqué	**CROISSANT SIN RELLENO**	*Croissant sin relleno	**GALLETA DULCE**	*Galleta dulce
TORTA	*Torta	**MUFFIN CON SABOR A QUESO**	*Muffin con sabor a queso	**PAN CALENTANO**	*Pan calentano	**PAN ROLLO INTEGRAL**	*Pan rollo integral				

4. COMPONENTE FRUTAS

CIRUELA	*Ciruela	**BANANO**	*Banano	**DURAZNO**	*Durazno *Azúcar para conservación de la fruta porcionada	**MANDARINA**	*Mandarina	**MANZANA**	*Manzana *Azúcar para conservación de la fruta porcionada
PERA	*Pera *Azúcar para conservación de la fruta porcionada	**PAPAYA Y BANANO CON CREMA DE LECHE**	* Papaya * Banano * Crema de leche * Azúcar						

APÉNDICE 6. CICLO DE MENÚS ROTATIVO - SERVICIO INTEGRAL DE ALMUERZOS ESCOLARES

SEMANA 1					
	MENÚ 1	**MENÚ 2**	**MENÚ 3**	**MENÚ 4**	**MENÚ 5**
PROTEICO	CARNE DE RES SALTEADA	CERDO APANELADO	GARBANZO Y CARNE DE CERDO	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	POLLO CON VERDURAS
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ AL CILANTRO
ENERGÉTICO o RTP	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CAMPESINA **CCH:** TORTA DE BANANO	PAPA SALADA	PURÉ DE PAPA	PLÁTANO FRITO **CCH:** PLÁTANO AL HORNO
VERDURA	ENSALADA DE ZANAHORIA, FRESA Y ESPINACA CON CREMA DE LECHE CCH: ENSALADA DE ZANAHORIA, FRESA Y ESPINACA CON CREMA DE LECHE 1/2	MANDARINA	ENSALADA DE AGUACATE (aguacate + lechuga + tomate)	MANZANA	
BEBIDA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE LULO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUAYABA CCH: BATIDO DE LULO Y AGUACATE
FRUTA					MANDARINA
SEMANA 2					
	MENÚ 6	**MENÚ 7**	**MENÚ 8**	**MENÚ 9**	**MENÚ 10**
PROTEICO	POLLO AL RANCHO	LENTEJAS Y CARNE DE CERDO	CARNE DE RES SALTEADA	PRESA DE POLLO CON HOGAO	FRIJOL Y CARNE DE CERDO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTÓN
ENERGÉTICO o RTP	PAPA CAMPESINA CCH: TORTA	PLÁTANO FRITO	PAPA SALADA	PAPA SALADA CCR: AJIACO	PLATANO FRITO **CCH: PLATANO AL HORNO**

VERDURA	ENSALADA HAWAIANA	MANDARINA	ENSALADA FRUTI CREAM CCH: ENSALADA FRUTI CREAM 1/2	MANDARINA	ENSALADA DE AGUACATE
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL **CCH:** BATIDO DE MANGO Y ZANAHORIA	LIMONADA DE PANELA CCR: JUGO DE MARACUYA	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA	JUGO DE GUAYABA
FRUTA			BANANO		
SEMANA 3					
	MENÚ 11	**MENÚ 12**	**MENÚ 13**	**MENÚ 14**	**MENÚ 15**
PROTEICO	ARROZ ATOLLADO	LENTEJAS Y CARNE DE RES GOULASH	FRICASSE DE POLLO	CARNE DE RES TEXANA	CARNE DE CERDO EN SALSA CHOW MEIN
CEREAL		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CON FIDEOS
ENERGÉTICO o RTP	PLÁTANO FRITO	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	PLATANO FRITO CCH: TORTA DE BANANO	PAPA SALADA
VERDURA		GUACAMOLE (aguacate + cebolla cabezona + tomate)		ENSALADA DE MELON, ZANAHORIA Y LECHUGA	MANZANA
BEBIDA	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA	SORBETE DE FRUTA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
FRUTA	MANDARINA				
SEMANA 4					
	MENÚ 16	**MENÚ 17**	**MENÚ 18**	**MENÚ 19**	**MENÚ 20**
PROTEICO	GUISADO DE CERDO	FRIJOL Y CARNE DE RES MOLIDA CCR: FRIJOL Y CARNE DE RES	PRESA DE POLLO CON CHIMICHURRI	ARROZ CON POLLO	ESTOFADO DE RES
CEREAL	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO		ARROZ CON ZANAHORIA
ENERGÉTICO o RTP	PAPA CAMPESINA CCH: TORTA	PATACON*	PAPA SALADA	PLÁTANO FRITO	PAPA CRIOLLA FRITA CCR: SOPA DE PASTA
VERDURA	BANANO	GUACAMOLE	ENSALADA DE ZANAHORIA		

		(aguacate + cebolla cabezona + tomate)	CCH: ENSALADA DE ZANAHORIA 1/2		
BEBIDA	JUGO DE FRESA **CCR:** AGUA DE PANELA CON CANELA	LIMONADA DE PANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CCH: BATIDO DE AHUYAMA Y MANGO	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MANGO CCR: AGUA DE PANELA CON CANELA
FRUTA				MANZANA	BANANO

* **Cuando se seleccione un Menú Especial que incluya patacón, se intercambiará el patacón del menú regular por plátano frito, dando prioridad al especial.**

Nota: Para los intercambios para cada sub modalidad se presentan sobre la preparación con la sigla correspondiente:

- Comida Caliente Rural (CCR)
- Comida Rural Urbano (CRU)
- Comida Caliente con Horno (CCH)

APÉNDICE 7. CICLO DE MENÚS ROTATIVO – SERVICIO INTEGRAL DE ALMUERZOS TRASNPORTADOS (SIAT) – SERVICIO INTEGRAL DE ALMUERZOS TRANSPORTADA INTERNA (SIATi)

SEMANA 1					
	MENÚ 1	**MENÚ 2**	**MENÚ 3**	**MENÚ 4**	**MENÚ 5**
PROTEICO	CARNE DE RES SALTEADA	CERDO APANELADO	GARBANZO Y CARNE DE CERDO	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	POLLO CON VERDURAS
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ AL CILANTRO
ENERGÉTICO o RTP	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CAMPESINA **CCH:** TORTA DE BANANO	PAPA SALADA	PURÉ DE PAPA	PLÁTANO FRITO **CCH:** PLÁTANO AL HORNO
VERDURA	VERDURA RUSA	VERDURAS SALTEADAS	MANDARINA	BRÓCOLI EN SALSA DE QUESO	
BEBIDA	AGUA ENVASADA	AGUA ENVASADA	AGUA ENVASADA	AGUA ENVASADA	AGUA ENVASADA
FRUTA/OTRO	BANANO	MEZCLA DE FRUTOS SECOS			MANDARINA
SEMANA 2					
	MENÚ 6	**MENÚ 7**	**MENÚ 8**	**MENÚ 9**	**MENÚ 10**
PROTEICO	POLLO AL RANCHO	LENTEJAS Y CARNE DE CERDO	CARNE DE RES SALTEADA	PRESA DE POLLO CON HOGAO	FRIJOL YCARNE DE CERDO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTÓN
ENERGÉTICO o RTP	PAPA CAMPESINA CCH: TORTA	PLÁTANO FRITO	PAPA SALADA	PAPA SALADA	PLATANO FRITO CCH: PLATANO AL HORNO
VERDURA	MIX DE VERDURAS A LA CREMA	MANDARINA	ZANAHORIA Y ALVERJA	MANDARINA	MANZANA
BEBIDA	AGUA ENVASADA	AGUA ENVASADA	AGUA ENVASADA	AGUA ENVASADA	AGUA ENVASADA
FRUTA/OTRO	BANANO		MANZANA	MEZCLA DE FRUTOS SECOS	
SEMANA 3					
	MENÚ 11	**MENÚ 12**	**MENÚ 13**	**MENÚ 14**	**MENÚ 15**

PROTEICO	ARROZ ATOLLADO	LENTEJAS Y CARNE DE RES EN GOULASH	FRICASSE DE POLLO	CARNE DE RES TEXANA	CARNE DE CERDO EN SALSA CHOW MEIN
CEREAL		ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CON FIDEOS
ENERGÉTICO o RTP	PLÁTANO FRITO	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	PLÁTANO FRITO CCH: PLATANO AL HORNO	PAPA SALADA
VERDURA		BANANO		BASTONES DE ZANAHORIA	MANZANA
BEBIDA	AGUA ENVASADA	AGUA ENVASADA	AGUA ENVASADA	AGUA ENVASADA	AGUA ENVASADA
FRUTA/OTRO	MANDARINA		PERA		MIX DE FRUTOS SECOS
SEMANA 4					
	MENÚ 16	**MENÚ 17**	**MENÚ 18**	**MENÚ 19**	**MENÚ 20**
PROTEICO	GUISADO DE CERDO	FRIJOL Y CARNE MOLIDA DE RES	PRESA DE POLLO CON CHIMICHURRI	ARROZ CON POLLO	ESTOFADO DE RES
CEREAL	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO		ARROZ CON ZANAHORIA
ENERGÉTICO o RTP	PAPA CAMPESINA CCH: TORTA	PATACON*	PAPA SALADA	PLÁTANO FRITO	PAPA CRIOLLA FRITA
VERDURA	MIX DE VERDURAS A LA CREMA	MANDARINA	ZANAHORIA Y ALVERJA		
BEBIDA	AGUA ENVASADA	AGUA ENVASADA	AGUA ENVASADA	AGUA ENVASADA	AGUA ENVASADA
FRUTA/OTRO	MANDARINA		MEZCLA DE FRUTOS SECOS	MANZANA	BANANO

* Cuando se seleccione un Menú Especial que incluya patacón, se intercambiará el patacón del menú regular por plátano frito, dando prioridad al especial.

Nota: Para los intercambios para cada sub modalidad se presentan sobre la preparación con la sigla correspondiente:

- Comida Caliente con Horno (CCH)
- Ciclo Planta SIAT (CPLANTA)

APÉNDICE 8. PREPARACIONES E INGREDIENTES COMPONENTES ALMUERZO

1. PREPARACIONES COMPONENTE PROTEICO

CARNE DE RES SALTEADA	*Carne de res *Cebolla cabezona *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	**CERDO APANELADO**	*Carne de cerdo *Ajo en polvo *sal *Salsa de soya *Panela *Vinagre *Ajonjolí *Aceite (según receta estandarizada)	**GARBANZO Y CARNE DE CERDO**	*Carne de cerdo *Cebolla larga *Tomate *Apio *Pimentón *Harina de trigo *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) *Garbanzo *Carne de res *Cebolla larga *Tomate *Apio *Pimentón *Papa r-12 sin cascara *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	**CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA**	*Carne de res *Tomate *Cebolla cabezona *Pimentón *Ajo en polvo *Harina de trigo *Perejil crespo *Pasta de tomate *Comino *Achiote *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	**POLLO CON VERDURAS**	*Carne de pollo *Sal (según receta estandarizada) *Ahuyama *Arveja verde *Zanahoria *Maíz tierno desgranado *Crema de leche *Tomate *Cebolla cabezona *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Ajo en polvo *Aceite (según receta estandarizada)	**POLLO AL RANCHO**	*Carne de pollo *Cebolla puerro *Pimentón *Cebollín *Ajo en polvo *Cúrcuma*Maíz tierno desgranado *Albahaca deshidratada *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)
LENTEJAS Y CARNE DE CERDO	*Carne de cerdo *Cebolla larga *Tomate *Apio *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) *Lenteja *Carne de res *Cebolla larga *Tomate *Apio *Pimentón *Papa r12 sin cascara *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	**ESTOFADO DE RES**	*Carne de res *Cebolla cabezona *Pimentón *Apio *Zanahoria *Papa r-12 sin cascara *Maíz tierno desgranado *Pasta de tomate *Harina de trigo *Achiote *Perejil crespo *Albahaca deshidratada *Orégano deshidratado *Sal *Aceite	**PRESA DE POLLO CON CHIMICHURRI**	*Pollo *Cúrcuma *Sal *Aceite *Vinagre *Perejil crespo *Cilantro *Pimentón *Orégano deshidratado *Pimienta *Ajo en polvo *Sal	**CARNE DE RES TEXANA**	*Carne de res *Cebolla morada *Pimentón *Maíz tierno desgranado *Frijol rojo *Pimienta *Cilantro *Aceite *Ajo en polvo *Sal	**ARROZ ATOLLADO**	*Carne de res *Carne de cerdo *Sal (según receta estandarizada) *Zanahoria *Cebolla puerro *Apio *Pimentón *Ajo en polvo *Aceite (según receta estandarizada) *Arroz *Aceite *Cebolla larga *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Salsa soya	**FRÍJOL Y CARNE MOLIDA DE RES**	*Carne de res *Cebolla larga *Tomate *Apio *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite *Frijol rojo *Carne de res *Cebolla larga *Tomate *Apio *Pimentón *Plátano verde *Papa criolla *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)

FRICASSE DE POLLO	*Carne de pollo *Arveja verde *Zanahoria *Habichuela *Cebolla cabezona *Pimentón *Fécula de maíz natural *Leche entera *Ajo en polvo *Aceite (según receta estandarizada)			**CARNE DE CERDO EN SALSA CHOW MEIN**	*Carne de cerdo *Cebolla cabezona *Pimentón *Apio *Calabacín *Repollo blanco *Harina de trigo *Jengibre *Ajo en polvo *Panela *Vinagre *Salsa soya *Aceite (según receta estandarizada)	**GUISADO DE CERDO**	*Carne de cerdo *Cebolla cabezona *Pimentón *Apio *Papa r-12 sin cascara *Orégano deshidratado *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	**PRESA DE POLLO CON HOGAO**	*Pollo *Sal (según receta estandarizada) *Tomate *Cebolla cabezona *Pasta de tomate *Pimentón *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Cúrcuma *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	**LENTEJAS Y CARNE DE RES GOULASH**	*Carne de res *Cebolla larga *Tomate *Apio *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada) *Lenteja *Carne de res *Cebolla larga *Tomate *Apio *Pimentón *Papa r 12 sin cascara *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)
ARROZ CON POLLO	*Carne de pollo *Sal (según receta estandarizada) *Arveja verde *Zanahoria *Habichuela *Cebolla larga *Pimentón *Ajo en polvo *Aceite (según receta estandarizada) *Salsa de tomate *Arroz *Aceite (según receta estandarizada *Cebolla larga *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Achiote	**FRIJOL Y CARNE DE CERDO**	*Carne de cerdo *Cebolla larga *Tomate *Apio *pimentón *Harina de trigo *Ajo en polvo *Sal *Aceite *Frijol rojo *Carne de res *Cebolla larga *Tomate *Apio *pimentón *Plátano verde *Papa criolla *Ajo en polvo *Sal *Aceite	**CARNE DE RES EN SALSA BOLOGNESA**	*Carne de res *Pimentón *Cebolla cabezona *Zanahoria *Pasta de tomate *Fécula de maíz natural *Salsa soya *Sal (según receta estandarizada) *Pimienta *Ajo en polvo *Laurel deshidratado *Tomillo deshidratado *Aceite (según receta estandarizada)						

2. PREPARACIONES COMPONENTE DE CEREAL

ARROZ CON ZANAHORIA	*Arroz *Cebolla larga *Zanahoria *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	**ARROZ CON PIMENTON**	*Arroz *Cebolla larga *Pimentón *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	**ARROZ BLANCO**	*Arroz *Cebolla larga *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	**ARROZ CON FIDEOS**	*Arroz *Cebolla larga *Pasta fideos *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	**ARROZ AL CILANTRO**	*Arroz *Cebolla larga *Cilantro *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)		

3. PREPARACIONES COMPONENTE RAICES, TUBERCULOS Y PLÁTANOS (RTP)

PAPA CRIOLLA FRITA	*Papa criolla *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	**PLÁTANO FRITO**	*Plátano maduro *Aceite (según receta estandarizada)	**PAPA SALADA**	*Papa r-12 con cáscara *Sal (según receta estandarizada)	**PURÉ DE PAPA**	*Papa R-12 con cáscara *Cebolla cabezona *Ajo en polvo *Crema de leche *Sal (según receta estandarizada)	**TORTA DE BANANO**	*Banano *Crema de leche *Harina de trigo *Aceite (según receta estandarizada) *Esencia de vainilla *Huevo *Polvo de hornear *Azúcar blanca *Harina de trigo *Aceite (según receta estandarizada)	**PATACON**	*Plátano maduro *Aceite (según receta estandarizada)
PAPA CAMPESINA	*Papa r-12 con cáscara *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	**PLARTANO AL HORNO**	*Plátano maduro	**SOPA DE PASTA**	*Papa criolla *Papa r-12 sin cascara *Pasta fideos *Carne de res *Arveja verde *Zanahoria *Apio *Ajo en polvo *Tomillo deshidratado *Laurel deshidratado *Sal *Cilantro	**AJIACO**	*Papa criolla *Papa r12 sin cascara *Arracacha *Mazorca desgranada *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Guascas				

4. PREPARACIONES COMPONENTE VERDURAS

ZANAHORIA Y ARVEJA	*Arveja verde *Zanahoria *Cebolla cabezona *Ajo en polvo *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	**ENSALADA DE AGUACATE**	*Aguacate *Lechuga Batavia *Tomate *Cilantro *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	**ENSALADA DE ZANAHORIA, FRESA Y ESPINACA CON CREMA DE LECHE**	*Zanahoria *Fresa *Espinaca *Coco deshidratado *Syrup sabor miel *Crema de leche	**ENSALADA DE ZANAHORIA**	*Zanahoria *Tomate *Manzana *Mango *Aceite *Vinagre *Sal	**ENSALADA FRUTI CREAM**	*Fresa *Piña *Pera *Uvas pasas *Hierbabuena *Crema de leche Syrup Sabor a miel *Azúcar
ENSALADA HAWAIANA	*Repollo blanco *Melón *Mango *Piña *Uvas pasas *Syrup sabor miel *Crema de leche	**ENSALADA DE MELON, ZANAHORIA Y LECHUGA**	*Melón *Zanahoria *Lechuga Batavia *Syrup sabor a miel *Crema de leche	**GUACAMOLE**	*Aguacate *Cebolla cabezona *Tomate *Cilantro *Sal (según receta estandarizada) *Aceite (según receta estandarizada)	**BASTONES DE ZANAHORIA**	*Zanahoria *Aceite *Perejil crespo *Sal	**VERDURAS SALTEADAS**	*Zanahoria *Zuquini amarillo *Pimentón *Cebolla Cabezona *Sal *Aceite
VERDURA RUSA	*Zanahoria *Arveja verde *Perejil crespo *Crema de leche Papa R12 con cascara Ajo en polvo *Sal	**MIX DE VERDURAS A LA CREMA**	*Arveja verde *Zanahoria *Maíz tierno desgranado *Perejil crespo *Crema de leche *Leche entera de vaca *Ajo en polvo *Sal	**BRÓCOLI EN SALSA DE QUESO**	*Brócoli *Aceite *Cebolla cabezona *Queso mozzarella rallado *Leche entera de vaca *Fécula de maíz natural *Crema de leche *Sal				

5. COMPONENTE BEBIDAS

JUGO DE MANGO	*Pulpa de mango *Agua *Azúcar	**JUGO DE LULO**	*Pulpa de lulo *Agua *Azúcar	**JUGO DE PIÑA**	*Pulpa de piña *Agua *Azúcar	**JUGO DE MARACUYÁ**	*Pulpa de maracuyá *Agua *Azúcar	**JUGO DE MORA**	*Pulpa de mora *Agua *Azúcar
LIMONADA DE PANELA	*Pulpa de limón *Agua *Panela	**JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL**	*Pulpa de tomate de árbol *Agua *Azúcar	**JUGO DE GUAYABA**	*Pulpa de guayaba *Agua *Azúcar	**SORBETE DE FRUTA**	*Pulpa de fruta *Azúcar *Leche entera de vaca	**AGUA DE PANELA CON CANELA**	***Panela *Agua *Canela**
BATIDO DE LULO Y AGUACATE	*Aguacate *Pulpa de lulo *Azúcar *Agua	**BATIDO DE MANGO Y ZANAHORIA**	*Pulpa de mango *Zanahoria *Azúcar *Agua	**BATIDO DE AHUYAMA Y MANGO**	*Pulpa de mango *Ahuyama *Azúcar *Agua	**JUGO DE FRESA**	*Pulpa de fresa *Agua *Azúcar	**AGUA ENVASADA**	***Agua envasada**

6. COMPONENTE FRUTAS*

MANZANA	*Manzana	**BANANO**	*Banano	**MANDARINA**	Mandarina	**PERA**	*Pera		

	*Azúcar (para conservación de la fruta porcionada)						*Azúcar (para conservación de la fruta porcionada)		

* Para SIAT - SIATi la fruta se entrega entera.

Recomendaciones generales:
-El alimento proteico de origen animal que acompaña la leguminosa podrá ser de res y/o cerdo.
-En el caso de ser necesario para el cumplimiento del aporte nutricional, se podrá adicionar a las preparaciones semillas ancestrales (chía, quinua, entre otras), queso y yogur.
-La adición de aceite y sal debe realizarse a las preparaciones que lo requieran. En caso de no ser necesario no adicional.
-Los ingredientes adicionados para cada preparación pueden ser ajustados teniendo en cuenta la aceptabilidad por parte de los estudiantes procurando la mejora en sus características organolépticas.
- Con el fin de cumplir con el aporte nutricional para la modalidad SIAT y SIATi, se puede incluir una vez por conteo de cada 5 menús, la mezcla de frutos secos.

APÉNDICE 9. SERVICIO INTEGRAL DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES CONTINGENCIA TEMPORAL Y CONTINGENCIA PROLONGADA

1. CONTINGENCIA TEMPORAL

COMPONENTE	MENU 1		MENU 2		MENU 3		MENU 4		MENU 5	
	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES
BEBIDA	LECHE ENTERA	leche entera UHT	LECHE SABORIZADA	leche saborizada uht	BEBIDA A BASE DE YOGUR	bebida a base de yogur	AVENA UHT	avena UHT	LECHE SABORIZADA	leche saborizada UHT
CEREAL	GALLETA DE SODA	galleta de soda	CROISSANT SIN RELLENO	croissant sin relleno	GALLETA DULCE	galleta dulce	MUFFIN CON SABOR A QUESO	muffin con sabor a queso	GALLETA INTEGRAL	Galleta integral
FRUTA**										
POSTRE	GELATINA DE PATA	Gelatina de pata	BOCADILLO	Bocadillo	BARQUILLO	Barquillo	UVAS CUBIERTAS CON CHOCOLATE	Uvas cubiertas con chocolate	COCADA	cocada

COMPONENTE	MENU 6		MENU 7		MENU 8		MENU 9		MENU 10	
	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES
BEBIDA LÁCTEA	LECHE SABORIZADA	leche saborizada UHT	AVENA UHT	avena UHT	LECHE SABORIZADA	leche saborizada UHT	BEBIDA A BASE DE YOGUR	bebida a base de yogur	LECHE SABORIZADA	leche saborizada UHT
CEREAL	CROISSANT SIN RELLENO	croissant sin relleno	GALLETA INTEGRAL	Galleta integral	MUFFIN CON SABOR A QUESO	muffin con sabor a queso	GALLETA DE SODA	galleta de soda	PONQUÉ	ponqué
FRUTA										
POSTRE	BOCADILLO	Bocadillo	GELATINA DE PATA	Gelatina de pata	BARQUILLO	barquillo	UVAS CUBIERTAS CON CHOCOLATE	Uvas cubiertas con chocolate	COCADA	Cocada

*** Las galletas se podrán reemplazar por el derivado de cereal que se encuentre disponible en el comedor escolar o por variedades de ponqués.**
****Nota: Es opcional la entrega de fruta según disponibilidad en el comedor y que pueda cumplir con las condiciones de entrega.**
Nota: En el momento de iniciar la contingencia temporal, se podrá seleccionar de los menús planteados aquellos que sean de rápida consecución para atender la novedad cumpliendo con los alimentos definidos en la tabla 11 del anexo técnico.

2. CONTINGENCIA PROLONGADA

COMPONENTE	MENU 1		MENU 2		MENU 3		MENU 4		MENU 5	
	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES
BEBIDA	NÉCTAR DE FRUTA	néctar de fruta	LECHE ENTERA	leche entera UHT	NÉCTAR DE FRUTA	néctar de fruta	AVENA UHT	avena uht	NÉCTAR DE FRUTA	néctar de fruta
CEREAL	SANDWICH DE QUESO	pan mantequilla queso doble crema	GALLETA SODA	galleta de soda	SANDWICH DE QUESO	pan mantequilla queso doble crema	MUFFIN CON SABOR A QUESO	muffin con sabor a queso	SANDWICH DE PERNIL DE CERDO Y QUESO	pan blandito Pernil de cerdo Queso doble crema
FRUTA	MANDARINA	mandarina	BANANO	banano	PERA	pera	MANZANA	manzana	PERA	Pera
POSTRE	COCADA	cocada	QUESO CON BOCADILLO	Queso con bocadillo	BARQUILLO	Barquillo	FLAN DE LECHE	Flan de leche	BOCADILLO	Bocadillo

COMPONENTE	MENU 6		MENU 7		MENU 8		MENU 9		MENU 10	
	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PREPARACIÓN	INGREDIENTES
BEBIDA LÁCTEA	LECHE SABORIZADA	leche saborizada UHT	NÉCTAR DE FRUTA	néctar de fruta	NÉCTAR DE FRUTA	néctar de fruta	BEBIDA A BASE DE YOGUR	bebida a base de yogur	NÉCTAR DE FRUTA	néctar de fruta
CEREAL	CROISSANT SIN RELLENO	croissant sin relleno	SANDWICH DE PERNIL DE CERDO Y QUESO	pan blandito Pernil de cerdo Queso doble crema	SANDUCHE DE QUESO	Pan mantequilla Queso mozzarella	GALLETA INTEGRAL	Galleta integral	SANDWICH DE QUESO	pan mantequilla queso mozzarella
FRUTA	MANDARINA	mandarina	MANZANA	manzana	PERA	pera	BANANO	banano	GRANADILLA	granadilla
POSTRE	QUESO PETITE SUISSE	Queso petit suisse	BARQUILLO	barquillo	COCADA	Cocada	QUESO CON BOCADILLO	Queso con bocadillo	BOCADILLO	Bocadillo

*** Las galletas se podrán reemplazar por el derivado de cereal que se encuentre disponible en el comedor escolar o por variedades de ponqués.**
Nota: En el momento de iniciar la contingencia prolongada, se podrá seleccionar de los menús planteados aquellos que incluyan los alimentos definidos en la tabla.

APÉNDICE 10. SERVICIO INTEGRAL DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES - COMPLEMENTO REFORZADO Y COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS AM-PM

1.CICLO DE MENÚS ROTATIVO CICLO DE COMPLEMENTOS REFORZADOS SERVICIO INTEGRAL DE DESAYUNOS Y ALMUERZOS ESCOLARES					
SEMANA 1					
	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5
BEBIDA	NÉCTAR DE FRUTA	LECHE ENTERA	NECTAR DE FRUTA	AVENA	NÉCTAR DE FRUTA
AGUA				AGUA ENVASADA	
DERIVADO DE CEREAL + PROTEICO	SANDWINCH DE QUESO	ROLLO DE POLLO	HOJALDRE DE CARNE	HOJALDRE CON BOCADILLO Y QUESO	SANDWICH DE PERNIL DE CERDO
FRUTA	MANDARINA	MANZANA	GRANADILLA	PERA	BANANO
POSTRE	COCADA	QUESO PETIT SUISSE	BOCADILLO	FLAN DE LECHE	BOCADILLO CON QUESO
SEMANA 2					
	MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10
BEBIDA	NÉCTAR DE FRUTA	NECTAR DE FRUTA	LECHE ENTERA	NECTAR DE FRUTA	BEBIDA A BASE DE YOGURT
AGUA					AGUA ENVASADA
DERIVADO DE CEREAL + PROTEINA	HOJALDRE DE CARNE	SANDUCHE DE QUESO	ROLLO DE POLLO	SANDUCHE DE PERNIL DE CERDO	CROISSANT DE QUESO
FRUTA	MANDARINA	GRANADILLA	MANZANA	BANANO	PERA
POSTRE	QUESO PETIT SUISSE	BOCADILLO	COCADA	FLAN DE LECHE	BOCADILLO CON QUESO

Nota: El ciclo de menús de Complemento Reforzado podrá ser ajustado en los alimentos que lo componen de acuerdo con la aceptabilidad de los estudiantes y manteniendo la estructura de costos definida.

Gramaje Complemento Reforzado:

Alimento	Componentes	TIPO 1 (A, B) Gramaje (g)	TIPO 2 (C, D) Gramaje (g)
Croissant de queso	Hojaldre	30	50
	Queso doble crema	30	40
Rollo de pollo	Tortilla	30	30
	Carne de pollo	30	40
	Queso doble crema	10	20
Sanduche de queso	Pan mantequilla	30	60
	Queso doble crema	20	30
Hojaldre con bocadillo y queso	Hojaldre	30	50
	Queso doble crema	30	40
	Bocadillo	5	7
Sanduche de pernil de cerdo	Pan blandito	30	60
	Pernil de cerdo	30	40

	Queso doble crema	10	20
Hojaldre con carne	Hojaldre	30	50
	Carne de res	30	40
	Queso doble crema	10	20

2.CICLO DE MENÚS ROTATIVO COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS AM-PM

COMPONENTE	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5
BEBIDA EN LECHE	CHOCOLATE	LECHE UHT	BEBIDA ACHOCOLATADA	MOCACHINO	CAFÉ CON LECHE
PROTEICO	SANDWICH DE QUESO DOBLE CREMA		CREPE DE QUESO Y POLLO (CON TORTILLA)	QUESO DOBLE CREMA	
DERIVADO DE CEREAL		TORTA		PAN DE BONO	MUFFIN CON SABOR A QUESO
FRUTA	UVA	GRANADILLA	MANDARINA	BANANO	UVA
	MENU 6	**MENU 7**	**MENU 8**	**MENU 9**	**MENU 10**
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

Gramajes complementos alimentarios am-pm

		TIPO A	TIPO B	TIPO C	TIPO D
PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**	**CANTIDAD**
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	fruta	60,0	80,0	80,0	110,0
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
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
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
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
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
PALITO DE QUESO	hojaldre	40,00	40,00	50,00	50,00
	queso doble crema	40,00	40,00	40,00	40,00
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

APÉNDICE 11. INSTRUCCIONES PARA NOTIFICACION DE PREPARACIONES NO ACEPTADAS Y SEGUIMIENTO

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

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

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

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

- Verificación por parte de la interventoría, a través de visitas y seguimiento de la novedad en campo.
- Si el origen de la No aceptación es generado en el consumo por parte de los niños, se llevará a mesa nutricional, para definir las acciones a seguir para la situación encontrada.
- Si la situación se presenta en una sola institución se evaluará a través del seguimiento de la interventoría el porqué de la No aceptación y de acuerdo con esto se dará respuesta a dicho hallazgo y se definirán las acciones a seguir.
- Si la situación es por inadecuada preparación o por causas sensoriales no asociadas a contaminación del alimento, en varias instituciones se hará seguimiento al próximo menú que tenga la preparación rechazada y en caso de repetirse el origen del rechazo se informará a la SED para concertar el cambio de la preparación en mesa nutricional y en el marco de lo definido en el anexo técnico.
- La interventoría deberá elaborar y presentar informe con el seguimiento a las novedades de preparaciones no aceptadas. El informe debe contener mínimo:
- Preparación o alimento no aceptado
- Fechas de la novedad
- Colegio(s) en el que se presenta la novedad.
- Motivo de la novedad
- Registro fotográfico
- Acción presentada en el momento de la novedad por parte del Asociado

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

APÉNDICE 12. FACTORES DE CONVERSIÓN DE CRUDO A COCIDO

GRUPO	ALIMENTO	FACTOR DE CONVERSIÓN / COCIDO
CARNES	CARNE DE RES, CARNE DE CERDO	0.57
	CARNE DE RES MOLIDA	0.90
	POLLO PECHUGA-HERVIDO	0.75
LEGUMINOSAS SECAS	FRÍJOL (bola roja, caraota)	2.3
	FRIJOL PRECOCIDO	1.40
	FRIJOL VERDE	0.94
	LENTEJA	2.52
	GARBANZO	2.47
	GARBANZO PRECOCIDO	1.50
	ARVEJA SECA	2.20
	PETO	2.26 (Promedio)
VERDURAS	ZANAHORIA	0.94
	REMOLACHA	0.94
	HABICHUELA	0.95
	RESTO DE VERDURAS	0.94
CEREALES	MAÍZ TIERNO	0.92
	ARROZ BLANCO	2.25
	PASTA	2.27
RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PAPA COMÚN	1.25
	PAPA CRIOLLA	0.92
	PLÁTANO MADURO	1.1
	YUCA EN ASTILLA	0.99

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

APÉNDICE 13. FORMATO PRUEBA SENSORIAL

El formato de prueba sensorial tiene como objeto conocer la calidad sensorial de las preparaciones. La cual se establece como una herramienta práctica para el seguimiento sensorial, a través de los siguientes criterios de aceptación:

TIEMPO DE COMIDA	HORA DE APLICACIÓN DE LA PRUEBA SENSORIAL	COMPONENTE	ALIMENTO	APARIENCIA	COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	TEMPERATURA	OBSERVACIONES

El asociado deberá hacer seguimiento a las características organolépticas de las preparaciones en diferentes momentos de su elaboración, con el fin de garantizar una preparación que no presente características de ahumado, crudo, duro, desabrido, entre otras

La interventoría realizará el seguimiento a la elaboración de las preparaciones en diferentes momentos (no únicamente en el momento del servido de los complementos) con el fin de garantizar la calidad sensorial de los complementos alimentarios y la aplicación de los criterios de aceptación durante toda la elaboración de la preparación.

Se aclara que el formato se constituye en una guía y el asociado puede emplear este o el formato que haga parte de su sistema de gestión de la calidad, siempre y cuando el mismo permita conocer y realizar seguimiento a la calidad sensorial de las preparaciones.

APÉNDICE 14. INSTRUCTIVO MEDICIÓN DE CLORO RESIDUAL AGUA POTABLE COMEDORES

1. OBJETIVO

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

2. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

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

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

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

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

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

3. GENERALIDADES

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

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

3.1 Desarrollo

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

1. Identificar los puntos a muestrear.

2. Tomar la muestra de agua en dos puntos diferentes del comedor escolar.
3. El incumplimiento en los resultados, de los parámetros permitidos (0.3 mgCl2/L - 2mgCl2/L) resolución 2115 de 2007, el asociado, debe informar los resultados del cloro en el agua a través de un correo electrónico a la interventoría con copia a la SED, dentro de las 24 horas siguientes a la novedad.
4. La información remitida en el correo debe ser la siguiente: Puntos de toma de agua, resultado obtenido, responsable de la medición y cargo.
5. Realizar seguimiento por parte de la interventoría a los análisis de agua de cloro residual (no conformes), a través de su equipo de medición o su laboratorio contratado dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes a la novedad.
6. La interventoría Informará a la SED, de manera inmediata el resultado obtenido y las posibles causas por la cuales no es satisfactorio el resultado.
    a. La interventoría del PAE debe Informar a la Dirección de Bienestar Estudiantil la situación presentada; en caso de que la SED disponga la entrega de suministro contingente, comunicar a las partes involucradas en el proceso.
    b. La interventoría del PAE informa a los Interventores de campo a fin de realizar seguimiento en el comedor, de acuerdo con la información de verificación de mediciones de cloro realizadas por el operador.
    c. Realizar medición de cloro para confirmación con equipo de Interventoría, informar a la SED en caso de incumplimiento y de requerirse suministro contingente.
    d. Realizar seguimiento a lavado de tanque, de ser pertinente, con toma de muestras microbiológicas y fisicoquímicas.
    e. Una vez se obtengan dichos resultados, se retroalimentará a la SED para tomar las medidas pertinentes frente al Colegio y al suministro realizado.
    f. Se realiza conforme a lo descrito en los numerales 1 al 4, de manera adicional una vez se aplican las acciones correctivas por parte del Colegio y del operador, se informa por parte del Interventor mediante acta, con soportes y se coordina la verificación de cloro libre residual que avale el cumplimiento de los parámetros, para dar cierre a la novedad evidenciada. En caso ser evidenciado incumplimiento se procede nuevamente a reportar la novedad.

ESTRUCTURA DEL PLAN DE TRABAJO DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO SIDAE – SIAT

Ejes estructurales	Estrategia pedagógica	Objetivo	Temas para desarrollar	Población	Ejecución (Actividad por IED y frecuencia)	Indicador (Número de participantes y tiempo para la realización)	Planeación e implementación	Satisfacción	Evidencias	Personal	Materiales
Espacios de consumo	Descubriendo t Conociendo el PAE:Tú alimentación nuestro compromiso (Preaperturas, aperturas y apropiación del comedor escolar)	Sensibilizar de manera teórica, práctica y didáctica a los actores de la comunidad educativa frente al reconocimiento y apropiación del comedor escolar y de los complementos entregados a través del Programa de Alimentación Escolar.	-Preaperturas: abordar la dinámica, funcionamiento y corresponsabilidad con el comedor escolar y la modalidad SIAT. Generar campañas de expectativas. - ADescubriendo y conociendo d PAE - Aperturas: 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 promotor de hábitos saludables incidiendo en el acceso y permanencia en el sistema educativo.	Estudiantes, padres, madres de familia y/o acudientes, docentes, administrativos	En Acción: Acción planteada para todos los colegios con comedores y colegios con modalidad SIAT que vayan teniendo apertura en el transcurso del Convenio.	Comunidad educativa (estudiantes/docentes/padres, madres y/o cuidadores, docentes, administrativos) Entre 45 y 90 minutos, según lo acordado con la IED	Elaboración de Guías metodológicas que contengan el desarrollo para los actores involucrados en modalidad SIDAE - SIAT. Se deberá entregar para validación de la SED: Una (1) guía para preapertura, Una (1) guía para apertura. Implementación de las guías metodológicas para SIDAE (se tendrán en cuenta comedores nuevos) y SIAT	Formato de evaluación para los eventos pedagógicos digital y físico o según sea el caso Con participantes desde grado sexto.	Cronograma semanal de actividades, guía metodológica, formatos de evaluación en los caos que aplique, actas, fotografías y vídeos que sean permitidos tomar por parte de la IED.	Profesionales componente pedagógico.	Piezas Comunicativas (presentaciones, videos, puestas en vivo, juegos, lúdicas y otras que se consideren dentro de la guía metodológica para el desarrollo de la actividad pedagógica). Se podrá realizar uso de material pedagógico construido previamente que se encuentre actualizado y sea validado.
Jornadas de sensibilización	Jornadas de sensibilización	Brindar a la comunidad educativa herramientas teórico-prácticas para el reconocimiento y ejercicio de la ciudadanía alimentaria y promoción de estilos de vida sakudable	**TEMAS** 1.**Ciudadanía** Alimentaria Comer con conciencia: conocimiento del PAE y su impacto en la vida escolar y familiar, ejercicio de corresponsabilidad): Conceptos de cultura ciudadana con enfoque a lo público frente al reconocimiento y consumo de alimentos brindados por el PAE. 2. **Alimentación en acción:** Temas enfocados al aporte nutricional, beneficios, variedad, importancia del consumo de frutas y verduras, alimentación saludable con relación a los complementos y alimentos brindados por el PAE 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. 4Alimentación con Bien-estar: destacar la importancia de la alimentación en el cuidado de la salud física y mental, promoviendo hábitos alimentarios y hábitos saludables 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.	Estudiantes	Desarrollar mínimo 1 **jornada** en cada IED (de las 5 acciones propuestas) que se concertarán con las IED de acuerdo con su interés y necesidad durante la vigencia estimada del convenio. 50 IED con SIDAE - SIAT Se deben vincular progresivamente las IED que se vayan abriendo en la ejecución del Convenio de acuerdo con el tiempo y presupuesto asignado al equipo pedagógico.	Comunidad educativa - estudiantes. Entre 45 y 90 minutos, según lo acordado con la IED	Elaboración de Guías metodológicas que contengan el desarrollo para los actores definidos para este eje en las modalidades SIDAE - SIAT Reconocer los estilos de vida saludable en el ámbito escolar y abordar temas de corresponsabilidad y consumo responsable de complementos alimenticios y fomentar una conciencia ecológica en beneficio del medio ambiente y la comunidad. Todo a través de una estrategia lúdica y de aprendizaje experiencial.	Formato de evaluación para los eventos pedagógicos digital o físicos, teniendo en cuenta la edad definida (mayor de 12 años) desde sexto grado	Cronograma semanal de actividades, guía metodológica, formatos de evaluación en los caos que aplique, actas, fotografías y vídeos que sean permitidos tomar por parte de la IED.	Profesionales componente pedagógico.	Piezas Comunicativas (presentaciones, videos, puestas en vivo, juegos, lúdicas y otras que se consideren) dentro de la guía metodológica para el desarrollo de la actividad pedagógica). Se podrá realizar uso de material pedagógico construido previamente que se encuentre actualizado y sea validado.

Ejes estructurales	Estrategia pedagógica	Objetivo	Temas para desarrollar	Población	Ejecución (Actividad por IED y frecuencia)	Indicador (Número de participantes y tiempo para la realización)	Planeación e implementación	Satisfacción	Evidencias	Personal	Materiales
Jornadas de sensibilización	Acciones con grupos con reconocimiento étnico y población rural	Ejecutar acciones pedagógicas de acuerdo con las concertaciones entre la SED, las consultivas y las comunidades étnicas y rurales.	Realizar eventos gastronómicos interculturales que permitan avanzar en el reconocimiento e integración en los menús de SIDAE y SIAT de ingredientes, alimentos, preparaciones, recetas o menús con reconocimiento étnico y rurales, y promuevan la cosmovisión de la alimentación.	Estudiantes Padres, madres de Familia y/o acudientes, docentes, administrativos y delegados de las consultivas de las comunidades étnicas y rurales.	Ruralidad: **2 encuentros - talleres** (en IED distintas, seleccionadas con representatividad de las comunidades rurales. **Un (1) evento intercultural mensual** en comedores rurales desarrollados en el tiempo de servicio de desayuno o almuerzo. Etnias: **1 (1 Evento gastronómico intercultural mensual con comunidades étnicas** que se realizara en la entrega de la modalidad SIDAE/SIAT de los menús con las preparaciones étnicas deben ser desarrollados en el tiempo de servicio de desayuno o almuerzo en las IED seleccionadas	Comunidad educativa perteneciente a comunidades étnicas y rurales (estudiantes/docentes/padres, madres y/o cuidadores, docentes, administrativos) y delegados de las diferentes consultivas. Tiempo de encuentros, eventos o talleres: Se proyecta entre 60 y 90 minutos. Según lo acordado con la IED o comunidad, se puede extender.	Elaboración guía metodológica con el desarrollo de los eventos gastronómicos interculturales, con el fin de realizar la entrega de preparaciones o menús con enfoque étnico y rural y destacar la cosmovisión de la alimentación de las comunidades étnica y rurales con la comunidad educativa.	Formato de evaluación para los eventos pedagógicos digital o físicos, teniendo en cuenta la edad definida (mayor de 12 años) desde sexto grado.	Cronograma semanal de actividades, guía metodológica, formatos de evaluación en los casos en que aplique, actas, fotografías y vídeos que sean permitidos tomar por parte de la IED	Profesionales componente pedagógico.	Piezas Comunicativas (presentaciones, videos, puestas en vivo, juegos, lúdicas y otras), que se consideren), dentro de la guía metodológica para el desarrollo de la actividad pedagógica). Para los eventos: Piezas comunicativas Insumos de preparaciones Se podrá realizar uso de material pedagógico construido previamente que se encuentre actualizado y sea validado.
			Documento de recopilación de los eventos y encuentros como parte del reconocimiento a la población étnica y rural.	Comunidad Educativa Estudiantes, padres, madres de familia y/o acudientes, docentes, administrativos, y delegados de las diferentes comunidades étnicas y rurales.	Elaboración del documento que recoja la experiencia desarrollada en las acciones pedagógicas con la comunidad rural y étnica. En el marco del presente convenio se deberán entregar avances en los informes mensuales de acuerdo con el desarrollo de las actividades y al finalizar el Convenio la entrega final del Documento.	Durante el Convenio entrega de avance trimestralmente y entrega de documento final al terminar el convenio.	Elaboración de documento que recopile el proceso de acercamiento, diálogo y participación de las comunidades, resultados de las acciones adelantadas en la inclusión en los menús de los alimentos, ingredientes y preparaciones con reconocimiento étnico y rural, conclusiones y recomendaciones.	No aplica	Avances parciales en la recopilación de la información a través de la ejecución de las estrategias pedagógicas planteadas.	Equipo pedagógico.	Documento **digital** que recopila el desarrollo y resultados de los encuentros de saberes e integración en los menús de los ingredientes, preparaciones y recetas tradicionales como parte del reconocimiento de la población étnica y rural.
Conmemoraciones emblemáticas	Conmemoraciones de fechas emblemáticas	Promover EVS a través de acciones masivas con la comunidad educativa	1. El día de la lucha contra la obesidad y el sobrepeso (24 de septiembre)	Estudiantes, padres, madres de familia y/o acudientes, docentes, administrativos	1 acción pedagógica por IED La frecuencia será de una (1) acción durante la vigencia estimada del convenio. 30 IED con SIDAE - SIAT	Toda la comunidad educativa (estudiantes/docentes/padres, madres y/o cuidadores, docentes, administrativos) Entre 45 y 90 minutos, según lo acordado con la IED	Elaboración guía metodológica con el desarrollo de la Conmemoración de la Lucha contra la Obesidad y el Sobrepeso.	Formato de evaluación para los eventos pedagógicos digital o físico, teniendo en cuenta la edad definida (mayor de 12 años) o desde sexto grado	Cronograma semanal de actividades, guía metodológica, formatos de evaluación, en los casos en que aplique, actas, fotografías y vídeos que sean permitidos tomar por parte de la IED	Equipo pedagógico.	Piezas Comunicativas (presentaciones, videos, puestas en vivo, juegos, lúdicas y otras), que se consideren dentro de la guía metodológica para el desarrollo de la actividad pedagógica). Se podrá realizar uso de material pedagógico construido previamente que se encuentre actualizado y sea validado.
			2. Día Mundial de la Actividad Física (abril)		1 acción pedagógica por IED La frecuencia será de una (1) acción durante la vigencia estimada del convenio. 30 IED con SIDAE - SIAT		Elaboración guía metodológica con el desarrollo de la Conmemoración Día Mundial de la Actividad Física.				
			3.Dia mundial de la alimentación (16 de octubre)		1 acción pedagógica por IED La frecuencia será de una (1) acción mensual durante la vigencia del convenio. 30 IED con SIDAE - SIAT		Elaboración guía metodológica con el desarrollo de la Conmemoración Día Mundial de la Alimentación.				
			4. 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		1 acción pedagógica por IED La frecuencia será de una (1) acción I durante la vigencia estimada del convenio. 30IED con SIDAE - SIAT		Elaboración guía metodológica con el desarrollo de la Conmemoración Semana de Reducción de Perdidas y Desperdicios				

			5.Día mundial del agua (22 de marzo).		1 acción pedagógica por IED La frecuencia será de una (1) acción durante la vigencia del convenio. 50 IED con SIDAE – SIAT		Elaboración guía metodológica con el desarrollo de la Conmemoración del Día Mundial del Agua				
			6. Fechas conmemorativas de las comunidades étnicas para el fomento y reconocimiento de la cultura alimentaria- (en IED distintas, seleccionadas con representatividad de las comunidades étnicas: Afrocolombianos, raizales, palenqueros, Rrom, pueblos indígenas-		1(1) encuentro mensualcon énfasis en fechas conmemorativas de las comunidades étnicas para el fomento y reconocimiento de la cultura alimentaria- (en IED distintas, seleccionadas con representatividad de las comunidades étnicas: Afrocolombianos, raizales, palenqueros, Rrom, pueblos indígenas		Elaboración guía metodológica con el desarrollo de la Conmemoración de las Fechas Conmemorativas de cada grupo étnico (6 en total).				
			7. Día mundial del reciclaje (17 de mayo)		1 acción pedagógica por IED seleccionada. La frecuencia será de una (1) acción mensual durante la vigencia del convenio. 30IED beneficiarias de la modalidad SIAT.		Elaboración de una guía metodológica con el desarrollo de la Conmemoración del Día Mundial del Reciclaje.				
Espacios de formación	Familias promotoras del PAE	Construir espacios de participación para padres, madres, cuidadores y/o acudientes a través de un dialogo de saberes donde se aborde el tema de la alimentación saludable y operatividad del PAE.	Conversatorio teórico práctico dirigido a la apropiación del PAE y hábitos de alimentación saludable 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)-	Padres, madres de familia y cuidadores o acudientes.	1 acción pedagógica (conversatorio) por IED La frecuencia será de una (1) durante la vigencia estimada del convenio. 15 de las IED con SIDAE – SIAT	Padres, madres de familia y cuidadores o acudientes Entre 60 y 90 minutos, según lo acordado con la IED	Guía metodológica que incluya desarrollo del conversatorio con metodología teórico-práctica	Formato de evaluación para los eventos pedagógicos para los casos en que aplique.	Cronograma semanal de actividades, guía metodológica, formatos de evaluación, acta, fotografías y vídeos.	Componente pedagógico en particular perfil nutricionista y chef.	Piezas Comunicativas (presentaciones, videos, puestas en vivo, juegos, lúdicas y otras), que se consideren), dentro de la guía metodológica para el desarrollo de la actividad pedagógica).
	Familias de ciclo inicial promotoras de Estilos de Vidas Saludable		Realizar (1) jornada conversatorio teórico-practico 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 practicas alimentarias saludables y cotidianas , al igual que potenciar rutinas relacionadas al tema y reconocimiento de los requerimientos nutricionales de los niños y niñas mayores de 2 años.		1 acción pedagógica (conversatorio) por IED La frecuencia será de una (1) durante la vigencia estimada del convenio. 15 de las IED con SIDAE – SIAT	Padres, madres de familia y cuidadores o acudientes Entre 60 y 90 minutos, según lo acordado con la IED	Guía metodológica que incluya desarrollo del conversatorio con metodología teórico-práctica	Formato de evaluación para los eventos pedagógicos para los casos en que aplique.	Cronograma semanal de actividades, guía metodológica, formatos de evaluación, acta, fotografías y vídeos.	Componente pedagógico en particular perfil nutricionista y chef.	Piezas Comunicativas (presentaciones, videos, puestas en vivo, juegos, lúdicas y otras), que se consideren), dentro de la guía metodológica para el desarrollo de la actividad pedagógica). Se podrá realizar uso de material pedagógico construido previamente que se encuentre actualizado y sea validado Herramienta didáctica: se entregará a cada familia asistente.
	Promotores del PAE	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	Los temas que deben ser desarrollados en la formación están dirigidos a los siguientes temas: 1.Apropiación del PAE (teórico-practico): Alimentos brindados desde el PAE	Estudiantes del Servicio Social Estudiantil y/o líderes estudiantiles, docentes y delegados de Comités de Alimentación Escolar.	1 acción pedagógica por IED La frecuencia será de una (1) durante la vigencia estimada del convenio. 10 IED con SIDAE – SIAT	Estudiantes de servicio social o representantes y delegados de las IED que participan en los CAE o delegados de IED Se concertará con las IED los espacios y participantes de la estrategia pedagógica	Guía metodológica que incluya capacitación teórico-práctica. Certificación de la formación como promotor del PAE	Formato de evaluación para los eventos pedagógicos para los casos en que aplique.	Cronograma semanal de actividades, guía metodológica, formatos de evaluación, acta, fotografías y vídeos.	Profesionales de intervención social.	Piezas Comunicativas (presentaciones, videos, puestas en vivo, juegos, lúdicas y otras que se consideren). Se podrá realizar uso de material pedagógico construido previamente

		comunidad educativa y el entorno.	2.Alfabetización Alimentaria: Etiquetado Nutricional, alimentación saludable, consumo responsable. 3. Promoviendo el PAE: acción donde de forma conjunta los/as estudiantes participantes y los PIS realicen una socialización de lo abordado en el proceso de formación a un grupo del colegio (entrega certificado promotor del PAE.	Se concertará con las IED los espacios y participantes de la estrategia pedagógica							que se encuentre actualizado y sea validado.
	Proceso Formativo Docentes	Promover capacidades en la comunidad educativa (docentes) para que se conviertan en promotores de conocimientos en su comunidad educativa y el entorno.	Formación docente: 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 son también espacios de formación.	Se concerta los/as participantes con las IED o DILES	15 IED con SIDAE – SIAT	Docentes delegados de las IED que participan en los CAE o delegados de IED. Se concertará con las IED los espacios y participantes de la estrategia pedagógica.	Guía metodológica que describa el proceso formativo con Docentes.	Formato de evaluación para los eventos pedagógicos para los casos en que aplique.	Cronograma semanal de actividades, guía metodológica, formatos de evaluación, acta, fotografías y videos.	Componente pedagógico en particular perfil nutricionista y chef.	Piezas Comunicativas (presentaciones, videos, puestas en vivo, juegos, lúdicas y otras que se consideren). Se podrá realizar uso de material pedagógico construido previamente que se encuentre actualizado y sea validado.

Nota: para cada estrategia y acción se incluirá avance en la estructura informe de gestión mensual de actividades pedagógicas a los 15 días hábiles del mes siguiente (cada mes).

Nota: El número de sedes y la frecuencia de las acciones pedagógicas son las proyectadas y corresponde a una estimación para desarrollar en el marco de la ejecución del Convenio. La implementación de estas acciones se dará considerando el tiempo efectivo del convenio, calendario escolar y los acuerdos de espacios con las IED. Se hará seguimiento a su implementación en el marco de la mesa técnica pedagógica.

Las conmemoraciones emblemáticas se realizarán de acuerdo con las fechas en que se conmemoran o se concertará su realización de acuerdo con el periodo de ejecución del Convenio.

Nota: Se deben utilizar formatos de evaluación de la experiencia pedagógica y de pretest y postest de forma digital con el fin de obtener la evaluación cualitativa y cuantitativa y para mayor viabilidad de análisis de la información. Únicamente *en los casos donde se presenten condiciones de dificultad en el acceso a conectividad se podrá realizar de forma física*.

APÉNDICE 15. INVENTARIO DE CANTIDADES MÍNIMAS DE MENAJE Y UTENSILIOS PARA COMEDORES ESCOLARES (ELEMENTOS CONSUMO – CONSUMO)

NOTA 1: Si en el desarrollo de la operación se identifica que las cantidades mínimas y/o los elementos anteriormente establecidos requieran modificarse, se podrá evaluar y concertar en el Comité Técnico Coordinador.

Cod Elemento	Descripción Elemento	Periodicidad	Tipo Comedor	De 1 a 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000	De 2001 a 2300	De 2301 a 2600	De 2601 a 2900	De 2901 a 3200	De 3201 a 3500	De 3501 a +
C_007	CAJA ALIMENTOS TRANS 18 LITROS CAMBRO CON TAPA PLANA	Anual	Tradicional	1	1	1	1	1	2	2	2	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4
C_008	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 12LITROS	Semestral	Tradicional	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	6	6	8	8	8	8
C_009	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 5 LITROS	Semestral	Tradicional	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	6	6	8	8	8	8
C_011	CAJONERO SHIA 4 O 5 GAVETAS	Anual	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_012	CANASTILLA PLÁSTICA PARED PERFORADA	Anual	Tradicional	24	24	24	24	24	24	50	50	50	50	80	80	80	80	80	80	80	80
C_013	CANASTILLA PLÁSTICA PARED SOLIDA	Anual	Tradicional	6	6	6	6	6	6	10	10	10	10	14	14	18	18	18	18	18	18
C_032	ESTANTERIA PLASTICA DEPOSITO / CUARTO FRIO	Anual	Tradicional	8	8	8	8	8	8	10	10	12	12	18	18	18	18	18	18	18	18
C_034	ESTIBA PLÁSTICA DE 16.5cm ALTA RESISTENCIA	Anual	Tradicional	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	5	5
C_039	JARRA PLÁSTICA 2,3 LITROS	Trimestral	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	4	4	4
C_040	LOCKER EN PLÁSTICO	Anual	Tradicional	8	8	8	8	8	10	10	10	12	12	12	14	14	16	16	16	16	16
C_049	PAPELERA TAPA PEDAL NEGRA 10LT	Anual	Tradicional	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
C_016	CANECA ESTRA TAPA PEDAL CAP 44L VERDE	Anual	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4
C_014	CANECA ESTRA TAPA PEDAL CAP 44L BLANCA	Anual	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4
C_015	CANECA ESTRA TAPA PEDAL CAP 44L NEGRA	Anual	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4
C_055	RECIPIENTE PLÁSTICO CAPACIDAD 44 LITROS	Trimestral	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	4	4	4	4	4	4
C_072	RECIPIENTE PLÁSTICO CON MANIJA DE 13 LITROS	Trimestral	Tradicional	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6	6	6	6	6	7	7	7	7
C_077	TANQUE CON TAPA 110LT (GRIS)	Semestral	Tradicional	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4
C_078	TANQUE CON TAPA 65 LT (AZUL)	Semestral	Tradicional	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4
C_079	TARRO ALTO CON TAPA AJUSTABLE	Anual	Tradicional	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4
C_094	BANDEJA PARA HORNEAR	Anual	Tradicional	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	8	8	8	8	8
C_005	BATIDOR MANUAL FORMA DE GLOBO GRANDEACERO INOX	Semestral	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_030	ESPÁTULA EN ACERO INOXIDABLE PARA FRITURAS	Semestral	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_031	ESPUMADERA ESPIRAL EN ACERO INOXIDABLE	Trimestral	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	4	4	4	4	4	5	5
C_053	PINZA ACERO INOXIDABLE 10"	Semestral	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_052	PINZA ACERO INOXIDABLE 14"	Semestral	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Cod Elemento	Descripción Elemento	Periodicidad	Tipo Comedor	De 1 a 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000	De 2001 a 2300	De 2301 a 2600	De 2601 a 2900	De 2901 a 3200	De 3201 a 3500	De 3501 a +
C_071	RALLADOR METÁLICO	Trimestral	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	4	4	4	4	4	5	5
C_075	TABLA ACRILICA PARA CORTAR " mediana"	Semestral	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_076	TABLA ACRILICA PARA CORTAR "grande"	Semestral	Tradicional	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
C_080	TIJERA COCINA MULTIUSOS	Trimestral	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_003	BANDEJA DE SERVICIO PLASTICA	Anual	Tradicional	50	50	50	50	50	50	50	50	50	80	80	80	80	80	100	100	100	100
C_021	CUCHARA DE SOPA	Trimestral	Tradicional	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
C_054	POCILLO CAFÉ	Anual	Tradicional	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
C_088	TAZA PARA SOPA	Anual	Tradicional	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
C_082	VASO PLASTICO PLUS 8OZ	Anual	Tradicional	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
C_018	COLADOR CHINO NO 12"	Semestral	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_020	COLADOR METÁLICO 20 CM	Semestral	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_022	CUCHARA PARA SERVIR MANGO LARGO	Semestral	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_023	CUCHARON 3 ONZAS	Semestral	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_024	CUCHILLO ACE INOX 4 PUL	Semestral	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_025	CUCHILLO CHEF 10 PUL ACERO INOX	Semestral	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_026	CUCHILLO CHEF 8 PUL ACERO INOX	Semestral	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_027	CUCHILLO PARA COCINA 6 PUL ACE INOX BLANC	Semestral	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_019	ESCURRIDOR DE VERDURAS EN ACERO INOXIDABLE	Semestral	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3
C_085	HACHUELA DE 6 PUL ACERO INOX MANGOPOLIPROPILENO	Anual	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_043	OLLA CALDERO 75 LITROS	Anual	Tradicional	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4
C_041	OLLA CALDERO 113 LITROS	Anual	Tradicional	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1
C_042	OLLA CALDERO AL PROF 50X30 54 LT REF 140	Anual	Tradicional	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5
C_044	OLLA CALDERO AL PROF F50X50 94 LT REF 143	Anual	Tradicional	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	2	2	2	2	2	2
C_045	OLLA CALDERO ALUMINIO 29 LITROS	Anual	Tradicional	4	4	4	4	4	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_086	OLLETA ALUMINIO 3.1 LT	Semestral	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
C_047	PAILA 23 LITROS	Anual	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3
C_097	PELA PAPA HORIZONTAL ACERO INOX	Semestral	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_098	PELA PAPA VERTICAL ACERO INOX	Semestral	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_056	PORCI 1 OZ CERRADO	Trimestral	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_057	PORCI 1 OZ PERFORADO	Trimestral	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_058	PORCI 2 OZ CERRADO	Trimestral	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_059	PORCI 2 OZ PERFORADO	Trimestral	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_060	PORCI 3 OZ CERRADO	Trimestral	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_061	PORCI 3 OZ PERFORADO	Trimestral	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_062	PORCI 4 OZ CERRADO	Trimestral	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Cod Elemento	Descripción Elemento	Periodicidad	Tipo Comedor	De 1 a 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000	De 2001 a 2300	De 2301 a 2600	De 2601 a 2900	De 2901 a 3200	De 3201 a 3500	De 3501 a +
C_063	PORCI 4 OZ PERFORADO	Trimestral	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_064	PORCI 6 OZ CERRADO	Trimestral	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_065	PORCI 6 OZ PERFORADO	Trimestral	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_066	PORCI 8 OZ CERRADO	Trimestral	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_067	PORCI 8 OZ PERFORADO	Trimestral	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_069	PROBETA	Anual	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_070	PUNZON PARA LIMPIAR PROCESADOR	Anual	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_074	SARTÉN IMUSA EN ALUMINIO GRANDE	Anual	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_081	TRINCHE METÁLICO	Anual	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_001	ARMARIO PARA QUÍMICOS DE COCINA	Anual	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2
C_004	BARRA IMANTADA PARA CUCHILLOS	Semestral	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3
C_006	BOTIQUIN	Anual	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_010	CAJA PLASTICA PARA QUIMICOS	Anual	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_028	CANECAS AZULES DE 55 GALONES con tapa	Anual	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4	4	4
C_017	CARETA DE SEGURIDAD CON VISOR	Semestral	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_095	CARRO TRANSPORTADOR DE CANASTILLAS	Anual	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_029	ESCALERA METALICA DE DOS PASOS	Anual	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_035	EXTINTOR DE P.Q.S ABC DE 10 LIBRAS	Anual	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_037	GANCHO PARA COLGAR DE SEIS LUGARES	Anual	Tradicional	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
C_038	GANCHO PARA GUANTES	Anual	Tradicional	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
C_051	PIEDRA PARA AFILAR CUCHILLOS	Semestral	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2
C_068	PORTA ESCOBA PLÁSTICO - CUATRO GANCHOS	Anual	Tradicional	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
C_073	RELOJ DE PARED	Anual	Tradicional	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_090	SOPORTE ROLLO VINIPEL	Anual	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_091	SOPORTE ROLLO BOLSA	Anual	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_092	EXTINTOR TIPO K	Anual	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_093	EMBUDO PARA ACEITE QUEMADO	Semestral	Tradicional	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_007	CAJA ALIMENTOS TRANS 18 LITROS CAMBRO CON TAPA PLANA	Anual	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	2	2	2	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4
C_008	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 12LITROS	Semestral	Nueva Tecnología	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	6	6	8	8	8	8
C_009	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 5 LITROS	Semestral	Nueva Tecnología	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	6	6	8	8	8	8
C_011	CAJONERO SHIA 4 O 5 GAVETAS	Anual	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_012	CANASTILLA PLÁSTICA PARED PERFORADA	Anual	Nueva Tecnología	24	24	24	24	24	24	50	50	50	50	80	80	80	80	80	80	80	80
C_013	CANASTILLA PLÁSTICA PARED SOLIDA	Anual	Nueva Tecnología	6	6	6	6	6	6	10	10	10	10	14	14	18	18	18	18	18	18
C_032	ESTANTERIA PLASTICA DEPOSITO / CUARTO FRIO	Anual	Nueva Tecnología	8	8	8	8	8	8	10	10	12	12	18	18	18	18	18	18	18	18

Cod Elemento	Descripción Elemento	Periodicidad	Tipo Comedor	De 1 a 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000	De 2001 a 2300	De 2301 a 2600	De 2601 a 2900	De 2901 a 3200	De 3201 a 3500	De 3501 a +
C_034	ESTIBA PLÁSTICA DE 16.5cm ALTA RESISTENCIA	Anual	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	5	5
C_039	JARRA PLÁSTICA 2,3 LITROS	Trimestral	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	4	4	4
C_040	LOCKER EN PLÁSTICO	Anual	Nueva Tecnología	8	8	8	8	8	10	10	10	12	12	12	14	14	16	16	16	16	16
C_049	PAPELERA TAPA PEDAL NEGRA 10LT	Anual	Nueva Tecnología	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
C_016	CANECA ESTRA TAPA PEDAL CAP 44L VERDE	Anual	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4
C_014	CANECA ESTRA TAPA PEDAL CAP 44L BLANCA	Anual	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4
C_015	CANECA ESTRA TAPA PEDAL CAP 44L NEGRA	Anual	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4
C_055	RECIPIENTE PLÁSTICO CAPACIDAD 44 LITROS	Trimestral	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	4	4	4	4	4	4
C_072	RECIPIENTE PLÁSTICO CON MANIJA DE 13 LITROS	Trimestral	Nueva Tecnología	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6	6	6	6	6	7	7	7	7
C_077	TANQUE CON TAPA 110LT (GRIS)	Semestral	Nueva Tecnología	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4
C_078	TANQUE CON TAPA 65 LT (AZUL)	Semestral	Nueva Tecnología	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4
C_079	TARRO ALTO CON TAPA AJUSTABLE	Anual	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4
C_094	BANDEJA PARA HORNEAR	Anual	Nueva Tecnología	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	8	8	8	8	8
C_005	BATIDOR MANUAL FORMA DE GLOBO GRANDEACERO INOX	Semestral	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_030	ESPÁTULA EN ACERO INOXIDABLE PARA FRITURAS	Semestral	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_031	ESPUMADERA ESPIRAL EN ACERO INOXIDABLE	Trimestral	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	4	4	4	4	4	5	5
C_053	PINZA ACERO INOXIDABLE 10"	Semestral	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_052	PINZA ACERO INOXIDABLE 14"	Semestral	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_071	RALLADOR METÁLICO	Trimestral	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	4	4	4	4	4	5	5
C_075	TABLA ACRILICA PARA CORTAR " mediana"	Semestral	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_076	TABLA ACRILICA PARA CORTAR "grande"	Semestral	Nueva Tecnología	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

Cod Elemento	Descripción Elemento	Periodicidad	Tipo Comedor	De 1 a 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000	De 2001 a 2300	De 2301 a 2600	De 2601 a 2900	De 2901 a 3200	De 3201 a 3500	De 3501 a +
C_080	TIJERA COCINA MULTIUSOS	Trimestral	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_003	BANDEJA DE SERVICIO PLASTICA	Anual	Nueva Tecnología	50	50	50	50	50	50	50	50	50	80	80	80	80	80	100	100	100	100
C_021	CUCHARA DE SOPA	Trimestral	Nueva Tecnología	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
C_054	POCILLO CAFÉ	Anual	Nueva Tecnología	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
C_088	TAZA PARA SOPA	Anual	Nueva Tecnología	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
C_082	VASO PLASTICO PLUS 8OZ	Anual	Nueva Tecnología	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
C_018	COLADOR CHINO NO 12"	Semestral	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_020	COLADOR METÁLICO 20 CM	Semestral	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_022	CUCHARA PARA SERVIR MANGO LARGO	Semestral	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_023	CUCHARON 3 ONZAS	Semestral	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_024	CUCHILLO ACE INOX 4 PUL	Semestral	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_025	CUCHILLO CHEF 10 PUL ACERO INOX	Semestral	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_026	CUCHILLO CHEF 8 PUL ACERO INOX	Semestral	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_027	CUCHILLO PARA COCINA 6 PUL ACE INOX BLANC	Semestral	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_019	ESCURRIDOR DE VERDURAS EN ACERO INOXIDABLE	Semestral	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3
C_085	HACHUELA DE 6 PUL ACERO INOX MANGOPOLIPROPILENO	Anual	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_043	OLLA CALDERO 75 LITROS	Anual	Nueva Tecnología	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4
C_041	OLLA CALDERO 113 LITROS	Anual	Nueva Tecnología	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1
C_042	OLLA CALDERO AL PROF 50X30 54 LT REF 140	Anual	Nueva Tecnología	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5
C_044	OLLA CALDERO AL PROF F50X50 94 LT REF 143	Anual	Nueva Tecnología	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	2	2	2	2	2	2
C_045	OLLA CALDERO ALUMINIO 29 LITROS	Anual	Nueva Tecnología	4	4	4	4	4	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Cod Elemento	Descripción Elemento	Periodicidad	Tipo Comedor	De 1 a 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000	De 2001 a 2300	De 2301 a 2600	De 2601 a 2900	De 2901 a 3200	De 3201 a 3500	De 3501 a +
C_086	OLLETA ALUMINIO 3.1 LT	Semestral	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
C_047	PAILA 23 LITROS	Anual	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3
C_097	PELA PAPA HORIZONTAL ACERO INOX	Semestral	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_098	PELA PAPA VERTICAL ACERO INOX	Semestral	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_056	PORCI 1 OZ CERRADO	Trimestral	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_057	PORCI 1 OZ PERFORADO	Trimestral	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_058	PORCI 2 OZ CERRADO	Trimestral	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_059	PORCI 2 OZ PERFORADO	Trimestral	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_060	PORCI 3 OZ CERRADO	Trimestral	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_061	PORCI 3 OZ PERFORADO	Trimestral	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_062	PORCI 4 OZ CERRADO	Trimestral	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_063	PORCI 4 OZ PERFORADO	Trimestral	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_064	PORCI 6 OZ CERRADO	Trimestral	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_065	PORCI 6 OZ PERFORADO	Trimestral	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_066	PORCI 8 OZ CERRADO	Trimestral	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_067	PORCI 8 OZ PERFORADO	Trimestral	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_069	PROBETA	Anual	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_070	PUNZON PARA LIMPIAR PROCESADOR	Anual	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_074	SARTÉN IMUSA EN ALUMINIO GRANDE	Anual	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_081	TRINCHE METÁLICO	Anual	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_001	ARMARIO PARA QUÍMICOS DE COCINA	Anual	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2

Cod Elemento	Descripción Elemento	Periodicidad	Tipo Comedor	De 1 a 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000	De 2001 a 2300	De 2301 a 2600	De 2601 a 2900	De 2901 a 3200	De 3201 a 3500	De 3501 a +
C_004	BARRA IMANTADA PARA CUCHILLOS	Semestral	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3
C_006	BOTIQUIN	Anual	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_010	CAJA PLASTICA PARA QUIMICOS	Anual	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_028	CANECAS AZULES DE 55 GALONES con tapa	Anual	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4	4	4
C_017	CARETA DE SEGURIDAD CON VISOR	Semestral	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_095	CARRO TRANSPORTADOR DE CANASTILLAS	Anual	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_029	ESCALERA METALICA DE DOS PASOS	Anual	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_035	EXTINTOR DE P.Q.S ABC DE 10 LIBRAS	Anual	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_037	GANCHO PARA COLGAR DE SEIS LUGARES	Anual	Nueva Tecnología	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
C_038	GANCHO PARA GUANTES	Anual	Nueva Tecnología	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
C_051	PIEDRA PARA AFILAR CUCHILLOS	Semestral	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2
C_068	PORTA ESCOBA PLÁSTICO - CUATRO GANCHOS	Anual	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
C_073	RELOJ DE PARED	Anual	Nueva Tecnología	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_090	SOPORTE ROLLO VINIPEL	Anual	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_091	SOPORTE ROLLO BOLSA	Anual	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_092	EXTINTOR TIPO K	Anual	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_093	EMBUDO PARA ACEITE QUEMADO	Semestral	Nueva Tecnología	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_007	CAJA ALIMENTOS TRANS 18 LITROS CAMBRO CON TAPA PLANA	Anual	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	2	2	2	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4
C_008	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 12LITROS	Semestral	Cocina Móvil	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	6	6	8	8	8	8
C_009	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 5 LITROS	Semestral	Cocina Móvil	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	6	6	8	8	8	8
C_011	CAJONERO SHIA 4 O 5 GAVETAS	Anual	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_012	CANASTILLA PLÁSTICA PARED PERFORADA	Anual	Cocina Móvil	24	24	24	24	24	24	50	50	50	50	80	80	80	80	80	80	80	80

Cod Elemento	Descripción Elemento	Periodicidad	Tipo Comedor	De 1 a 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000	De 2001 a 2300	De 2301 a 2600	De 2601 a 2900	De 2901 a 3200	De 3201 a 3500	De 3501 a +
C_013	CANASTILLA PLÁSTICA PARED SOLIDA	Anual	Cocina Móvil	6	6	6	6	6	6	10	10	10	10	14	14	18	18	18	18	18	18
C_032	ESTANTERIA PLASTICA DEPOSITO / CUARTO FRIO	Anual	Cocina Móvil	8	8	8	8	8	8	10	10	12	12	18	18	18	18	18	18	18	18
C_034	ESTIBA PLÁSTICA DE 16.5cm ALTA RESISTENCIA	Anual	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	5	5
C_039	JARRA PLÁSTICA 2,3 LITROS	Trimestral	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	4	4	4
C_040	LOCKER EN PLÁSTICO	Anual	Cocina Móvil	8	8	8	8	8	10	10	10	12	12	12	14	14	16	16	16	16	16
C_049	PAPELERA TAPA PEDAL NEGRA 10LT	Anual	Cocina Móvil	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
C_016	CANECA ESTRA TAPA PEDAL CAP 44L VERDE	Anual	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4
C_014	CANECA ESTRA TAPA PEDAL CAP 44L BLANCA	Anual	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4
C_015	CANECA ESTRA TAPA PEDAL CAP 44L NEGRA	Anual	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4
C_055	RECIPIENTE PLÁSTICO CAPACIDAD 44 LITROS	Trimestral	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	4	4	4	4	4	4
C_072	RECIPIENTE PLÁSTICO CON MANIJA DE 13 LITROS	Trimestral	Cocina Móvil	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6	6	6	6	6	7	7	7	7
C_077	TANQUE CON TAPA 110LT (GRIS)	Semestral	Cocina Móvil	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4
C_078	TANQUE CON TAPA 65 LT (AZUL)	Semestral	Cocina Móvil	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4
C_079	TARRO ALTO CON TAPA AJUSTABLE	Anual	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4
C_094	BANDEJA PARA HORNEAR	Anual	Cocina Móvil	4	4	4	4	4	4	4	4	4	6	6	6	6	8	8	8	8	8
C_005	BATIDOR MANUAL FORMA DE GLOBO GRANDEACERO INOX	Semestral	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_030	ESPÁTULA EN ACERO INOXIDABLE PARA FRITURAS	Semestral	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_031	ESPUMADERA ESPIRAL EN ACERO INOXIDABLE	Trimestral	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	4	4	4	4	4	5	5
C_053	PINZA ACERO INOXIDABLE 10"	Semestral	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_052	PINZA ACERO INOXIDABLE 14"	Semestral	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_071	RALLADOR METÁLICO	Trimestral	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	4	4	4	4	4	5	5
C_075	TABLA ACRILICA PARA CORTAR " mediana"	Semestral	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_076	TABLA ACRILICA PARA CORTAR "grande"	Semestral	Cocina Móvil	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
C_080	TIJERA COCINA MULTIUSOS	Trimestral	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_003	BANDEJA DE SERVICIO PLASTICA	Anual	Cocina Móvil	50	50	50	50	50	50	50	50	50	80	80	80	80	80	100	100	100	100
C_021	CUCHARA DE SOPA	Trimestral	Cocina Móvil	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
C_054	POCILLO CAFÉ	Anual	Cocina Móvil	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
C_088	TAZA PARA SOPA	Anual	Cocina Móvil	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
C_082	VASO PLASTICO PLUS 8OZ	Anual	Cocina Móvil	50	100	150	200	300	500	700	900	1100	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3500
C_018	COLADOR CHINO NO 12"	Semestral	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_020	COLADOR METÁLICO 20 CM	Semestral	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_022	CUCHARA PARA SERVIR MANGO LARGO	Semestral	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_023	CUCHARON 3 ONZAS	Semestral	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_024	CUCHILLO ACE INOX 4 PUL	Semestral	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_025	CUCHILLO CHEF 10 PUL ACERO INOX	Semestral	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_026	CUCHILLO CHEF 8 PUL ACERO INOX	Semestral	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Cod Elemento	Descripción Elemento	Periodicidad	Tipo Comedor	De 1 a 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000	De 2001 a 2300	De 2301 a 2600	De 2601 a 2900	De 2901 a 3200	De 3201 a 3500	De 3501 a +
C_027	CUCHILLO PARA COCINA 6 PUL ACE INOX BLANC	Semestral	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_019	ESCURRIDOR DE VERDURAS EN ACERO INOXIDABLE	Semestral	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3
C_085	HACHUELA DE 6 PUL ACERO INOX MANGOPOLIPROPILENO	Anual	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_043	OLLA CALDERO 75 LITROS	Anual	Cocina Móvil	0	0	0	0	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4
C_041	OLLA CALDERO 113 LITROS	Anual	Cocina Móvil	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	1
C_042	OLLA CALDERO AL PROF 50X30 54 LT REF 140	Anual	Cocina Móvil	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5
C_044	OLLA CALDERO AL PROF F50X50 94 LT REF 143	Anual	Cocina Móvil	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	2	2	2	2	2	2
C_045	OLLA CALDERO ALUMINIO 29 LITROS	Anual	Cocina Móvil	4	4	4	4	4	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_086	OLLETA ALUMINIO 3.1 LT	Semestral	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
C_047	PAILA 23 LITROS	Anual	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3
C_097	PELA PAPA HORIZONTAL ACERO INOX	Semestral	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_098	PELA PAPA VERTICAL ACERO INOX	Semestral	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_056	PORCI 1 OZ CERRADO	Trimestral	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_057	PORCI 1 OZ PERFORADO	Trimestral	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_058	PORCI 2 OZ CERRADO	Trimestral	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_059	PORCI 2 OZ PERFORADO	Trimestral	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_060	PORCI 3 OZ CERRADO	Trimestral	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_061	PORCI 3 OZ PERFORADO	Trimestral	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_062	PORCI 4 OZ CERRADO	Trimestral	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_063	PORCI 4 OZ PERFORADO	Trimestral	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_064	PORCI 6 OZ CERRADO	Trimestral	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_065	PORCI 6 OZ PERFORADO	Trimestral	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_066	PORCI 8 OZ CERRADO	Trimestral	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_067	PORCI 8 OZ PERFORADO	Trimestral	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_069	PROBETA	Anual	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_070	PUNZON PARA LIMPIAR PROCESADOR	Anual	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_074	SARTÉN IMUSA EN ALUMINIO GRANDE	Anual	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_081	TRINCHE METÁLICO	Anual	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_001	ARMARIO PARA QUÍMICOS DE COCINA	Anual	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2
C_004	BARRA IMANTADA PARA CUCHILLOS	Semestral	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3
C_006	BOTIQUIN	Anual	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_010	CAJA PLASTICA PARA QUIMICOS	Anual	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_028	CANECAS AZULES DE 55 GALONES con tapa	Anual	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	4	4	4	4
C_017	CARETA DE SEGURIDAD CON VISOR	Semestral	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_095	CARRO TRANSPORTADOR DE CANASTILLAS	Anual	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_029	ESCALERA METALICA DE DOS PASOS	Anual	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_035	EXTINTOR DE P.Q.S ABC DE 10 LIBRAS	Anual	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_037	GANCHO PARA COLGAR DE SEIS LUGARES	Anual	Cocina Móvil	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
C_038	GANCHO PARA GUANTES	Anual	Cocina Móvil	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

Cod Elemento	Descripción Elemento	Periodicidad	Tipo Comedor	De 1 a 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000	De 2001 a 2300	De 2301 a 2600	De 2601 a 2900	De 2901 a 3200	De 3201 a 3500	De 3501 a +
C_051	PIEDRA PARA AFILAR CUCHILLOS	Semestral	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2
C_068	PORTA ESCOBA PLÁSTICO - CUATRO GANCHOS	Anual	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
C_073	RELOJ DE PARED	Anual	Cocina Móvil	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C_090	SOPORTE ROLLO VINIPEL	Anual	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_091	SOPORTE ROLLO BOLSA	Anual	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_092	EXTINTOR TIPO K	Anual	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_093	EMBUDO PARA ACEITE QUEMADO	Semestral	Cocina Móvil	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
C_007	CAJA ALIMENTOS TRANS 18 LITROS CAMBRO CON TAPA PLANA	Anual	Sumapaz	0	0	1	1														
C_101	RECIPIENTE 12 LITROS	Trimestral	Sumapaz	1	1	2	2														
C_102	RECIPIENTE 6 LITROS	Trimestral	Sumapaz	1	1	2	2														
C_008	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 12LITROS	Semestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_009	CAJA PLÁSTICA ORGANIZADORA CON TAPA – 5 LITROS	Semestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_011	CAJONERO SHIA 4 O 5 GAVETAS	Anual	Sumapaz	1	1	1	1														
C_012	CANASTILLA PLÁSTICA PARED PERFORADA	Anual	Sumapaz	2	2	6	6														
C_013	CANASTILLA PLÁSTICA PARED SOLIDA	Anual	Sumapaz	2	2	4	4														
C_032	ESTANTERIA PLASTICA DEPOSITO / CUARTO FRIO	Anual	Sumapaz	1	1	2	2														
C_039	JARRA PLÁSTICA 2,3 LITROS	Trimestral	Sumapaz	2	2	3	3														
C_040	LOCKER EN PLÁSTICO	Anual	Sumapaz	1	2	6	6														
C_049	PAPELERA TAPA PEDAL NEGRA 10LT	Semestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_099	PONCHERA PLASTICA REDONDA 45 LT	Semestral	Sumapaz	0	0	1	1														
C_072	RECIPIENTE PLÁSTICO CON MANIJA DE 13 LITROS	Trimestral	Sumapaz	1	1	2	2														
C_079	TARRO ALTO CON TAPA AJUSTABLE	Anual	Sumapaz	2	2	4	4														
C_005	BATIDOR MANUAL FORMA DE GLOBO GRANDEACERO INOX	Trimestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_030	ESPÁTULA EN ACERO INOXIDABLE PARA FRITURAS	Semestral	Sumapaz	0	0	1	1														
C_031	ESPUMADERA ESPIRAL EN ACERO INOXIDABLE	Semestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_084	PINZA ACERO INOX 7 PULGADAS	Trimestral	Sumapaz	1	1	0	0														
C_053	PINZA ACERO INOXIDABLE 10"	Trimestral	Sumapaz	0	0	1	1														
C_071	RALLADOR METÁLICO	Semestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_075	TABLA ACRILICA PARA CORTAR " mediana"	Semestral	Sumapaz	1	1	0	0														
C_076	TABLA ACRILICA PARA CORTAR "grande"	Semestral	Sumapaz	0	0	1	1														
C_080	TIJERA COCINA MULTIUSOS	Trimestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_003	BANDEJA DE SERVICIO PLASTICA	Semestral	Sumapaz	2	5	10	10														
C_021	CUCHARA DE SOPA	Trimestral	Sumapaz	50	100	150	200														
C_054	POCILLO CAFÉ	Anual	Sumapaz	50	100	150	200														

Cod Elemento	Descripción Elemento	Periodicidad	Tipo Comedor	De 1 a 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000	De 2001 a 2300	De 2301 a 2600	De 2601 a 2900	De 2901 a 3200	De 3201 a 3500	De 3501 a +
C_088	TAZA PARA SOPA	Anual	Sumapaz	50	100	150	200														
C_083	VASO PLÁSTICO 9 oz	Anual	Sumapaz	50	100	150	200														
C_046	OLLA ACERO INOX 9.9 L 24X24CM	Anual	Sumapaz	3	3	2	2														
C_048	OLLA IMUSA 40 Lts	Anual	Sumapaz	0	0	1	1														
C_018	COLADOR CHINO NO 12"	Semestral	Sumapaz	0	0	1	1														
C_100	TENEDOR SERVICIO ARROZ 55 CM	Semestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_020	COLADOR METÁLICO 20 CM	Semestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_022	CUCHARA PARA SERVIR MANGO LARGO	Semestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_023	CUCHARON 3 ONZAS	Semestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_024	CUCHILLO ACE INOX 4 PUL	Semestral	Sumapaz	1	1	2	2														
C_025	CUCHILLO CHEF 10 PUL ACERO INOX	Semestral	Sumapaz	0	0	2	2														
C_026	CUCHILLO CHEF 8 PUL ACERO INOX	Semestral	Sumapaz	1	1	2	2														
C_027	CUCHILLO PARA COCINA 6 PUL ACE INOX BLANC	Semestral	Sumapaz	1	1	2	2														
C_033	OLLA A PRESIÓN 11 LITROS	Anual	Sumapaz	1	2	3	3														
C_019	ESCURRIDOR DE VERDURAS EN ACERO INOXIDABLE	Semestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_096	GRAMERA DIGITAL	Anual	Sumapaz	1	1	1	1														
C_042	OLLA CALDERO AL PROF 50X30 54 LT REF 140	Anual	Sumapaz	0	0	2	2														
C_045	OLLA CALDERO ALUMINIO 29 LITROS	Anual	Sumapaz	1	1	3	3														
C_086	OLLETA ALUMINIO 3.1 LT	Semestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_047	PAILA 23 LITROS	Anual	Sumapaz	1	1	2	2														
C_097	PELA PAPA HORIZONTAL ACERO INOX	Semestral	Sumapaz	1	1	1	2														
C_098	PELA PAPA VERTICAL ACERO INOX	Semestral	Sumapaz	1	1	1	2														
C_056	PORCI 1 OZ CERRADO	Trimestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_057	PORCI 1 OZ PERFORADO	Trimestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_058	PORCI 2 OZ CERRADO	Trimestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_059	PORCI 2 OZ PERFORADO	Trimestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_060	PORCI 3 OZ CERRADO	Trimestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_061	PORCI 3 OZ PERFORADO	Trimestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_062	PORCI 4 OZ CERRADO	Trimestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_063	PORCI 4 OZ PERFORADO	Trimestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_064	PORCI 6 OZ CERRADO	Trimestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_065	PORCI 6 OZ PERFORADO	Trimestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_066	PORCI 8 OZ CERRADO	Trimestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_067	PORCI 8 OZ PERFORADO	Trimestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_069	PROBETA	Trimestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_070	PUNZON PARA LIMPIAR PROCESADOR	Anual	Sumapaz	0	0	1	1														
C_074	SARTÉN IMUSA EN ALUMINIO GRANDE	Semestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_001	ARMARIO PARA QUÍMICOS DE COCINA	Anual	Sumapaz	1	1	1	1														

Cod Elemento	Descripción Elemento	Periodicidad	Tipo Comedor	De 1 a 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000	De 2001 a 2300	De 2301 a 2600	De 2601 a 2900	De 2901 a 3200	De 3201 a 3500	De 3501 a +
C_004	BARRA IMANTADA PARA CUCHILLOS	Semestral	Sumapaz	1	1	2	2														
C_006	BOTIQUIN	Anual	Sumapaz	1	1	1	1														
C_050	CUBIERTERO EN PLASTICO PARA LÍNEA DE SERVICIO	Anual	Sumapaz	0	0	1	1														
C_017	CARETA DE SEGURIDAD CON VISOR	Semestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_029	ESCALERA METALICA DE DOS PASOS	Anual	Sumapaz	0	0	1	1														
C_035	EXTINTOR DE P.Q.S ABC DE 10 LIBRAS	Anual	Sumapaz	1	1	1	1														
C_037	GANCHO PARA COLGAR DE SEIS LUGARES	Anual	Sumapaz	1	1	1	1														
C_038	GANCHO PARA GUANTES	Anual	Sumapaz	1	1	2	2														
C_051	PIEDRA PARA AFILAR CUCHILLOS	Semestral	Sumapaz	1	1	1	1														
C_068	PORTA ESCOBA PLÁSTICO - CUATRO GANCHOS	Anual	Sumapaz	1	1	1	1														
C_073	RELOJ DE PARED	Anual	Sumapaz	1	1	1	1														
C_002	BANDEJA PREFORMADA	Anual	Tradicional	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
C_036	GAFAS DE SEGURIDAD	Anual	Tradicional	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
C_087	PALETA SARTEN BASCULANTE	Anual	Tradicional	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
C_089	BANDEJA PREFORMADA PRIMERA INFANCIA	Anual	Tradicional	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
C_096	GRAMERA DIGITAL	Anual	Tradicional	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
C_002	BANDEJA PREFORMADA	Anual	Nueva Tecnología	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
C_036	GAFAS DE SEGURIDAD	Anual	Nueva Tecnología	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
C_087	PALETA SARTEN BASCULANTE	Anual	Nueva Tecnología	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
C_089	BANDEJA PREFORMADA PRIMERA INFANCIA	Anual	Nueva Tecnología	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
C_096	GRAMERA DIGITAL	Anual	Nueva Tecnología	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
C_002	BANDEJA PREFORMADA	Anual	Cocina Móvil	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
C_036	GAFAS DE SEGURIDAD	Anual	Cocina Móvil	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
C_087	PALETA SARTEN BASCULANTE	Anual	Cocina Móvil	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
C_089	BANDEJA PREFORMADA PRIMERA INFANCIA	Anual	Cocina Móvil	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
C_096	GRAMERA DIGITAL	Anual	Cocina Móvil	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

Cod Elemento	Descripción Elemento	Periodicidad	Tipo Comedor	De 1 a 50	De 51 a 100	De 101 a 150	De 151 a 200	De 201 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 701 a 900	De 901 a 1100	De 1101 a 1400	De 1401 a 1700	De 1701 a 2000	De 2001 a 2300	De 2301 a 2600	De 2601 a 2900	De 2901 a 3200	De 3201 a 3500	De 3501 a +
C_002	BANDEJA PREFORMADA	Anual	Sumapaz	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
C_036	GAFAS DE SEGURIDAD	Anual	Sumapaz	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
C_087	PALETA SARTEN BASCULANTE	Anual	Sumapaz	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA
C_089	BANDEJA PREFORMADA PRIMERA INFANCIA	Anual	Sumapaz	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA

NOTA: Se aclara que para el menaje Pareto (Cuchara de mesa, bandeja primera infancia, bandeja azul, vasos, taza y pocillo), se establece que se mantenga en inventario el número de unidades correspondiente al número Máximo Autorizado de Servicios.

APÉNDICE 16. CONDICIONES TÉCNICAS PARA LAS MODALIDADES DE ENTREGA DE ALIMENTOS EN SITUACIONES IMPREVISTAS Y DE EMERGENCIAS POR LA AUTORIDAD COMPETENTE

1. ESPECIFICACIONES GENERALES

De acuerdo con la Resolución 685 del 2018, de la Secretaría de Educación del Distrito, reglamenta el Programa de Alimentación Escolar PAE, y 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 apéndice establece los aspectos mínimos para prestar el Servicio Integral de Desayunos y Almuerzos (SIDAE) en las modalidades de entrega de alimentos en situaciones de emergencia social y económica.

Nota: La Resolución 685 del 2018, de la Secretaría de Educación del Distrito puede ser modificada, adicionada o sustituida, con base en cambios 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.

1.2 MODALIDADES DE ATENCIÓN

Atendiendo lo dispuesto por el Gobierno Nacional a través de la Unidad Administrativa Especial para la Alimentación Escolar, en las que se modifiquen transitoriamente "Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE", la SED contempla las modalidades de atención transitorias de Bono Alimentario, Ración para preparar en casa o Canastas Alimentarias[1], para atender condiciones excepcionales por situaciones imprevistas y emergencias reconocidas por la autoridad competente, que no puedan ser atendidas con las modalidades tradicionales.

La SED contempla estas modalidades transitorias, las cuales en el marco de la emergencia social económica y social a raíz del Covid 19, fueron implementadas y pueden ser tenidas en cuenta ante una condición excepcional por situaciones imprevistas y emergencias reconocidas por la autoridad competente.

[1] Las cuales se podrán contemplar como alternativa ante condiciones excepcionales que se presenten en los días previos al receso escolar que impidan almacenar materias primas que por su naturaleza tiene una vida útil corta.

2. GESTIÓN ADMINISTRATIVA

2.1 TALENTO HUMANO

El Asociado deberá contratar el talento humano necesario e idóneo, para la ejecución en las modalidades de entrega de Apoyos Alimentarios en situaciones de emergencia social y económica, teniendo en cuenta los requerimientos establecidos en la Tabla 1. Talento Humano mínimo requerido en situaciones de emergencia social y económica, tanto en la parte operativa como administrativa.

El talento humano puede variar dependiendo de la modalidad que se implemente, en todo caso, deberá ser el suficiente y pertinente para el adecuado desarrollo de los procesos.

Tabla 1. Talento Humano mínimo requerido en situaciones de emergencia social y económica

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	2 profesionales 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	
Producción y Servicio	Administrador de operación	Chef, técnico, tecnólogo o su homologación de experiencia por competencias laborales o profesional en el área de alimentos, áreas administrativas o afines, con experiencia certificada de 1 año en administración de servicios de alimentos.	**Modalidad RPC** 1 colaborador para cada centro de ensamble de Raciones para Preparar en Casa (RPC)	**Modalidad Bonos** 1 colaborador para cada punto de redención de bonos en el cual se agenden más de 300 bonos diarios.

PROCESO	CARGO	PERFIL REQUERIDO	No. DE PERSONAS POR GRUPO	
	Gestor I de servicios de alimentos (supervisor)	Profesional en Administración de Empresas, Administración Hotelera, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Industrial o afines a la administración, ingenierías, ciencias económicas y contables. Experiencia mínima de dos años en manejo de más de 5 operaciones de Alimentos de manera simultánea, con reporte directo a gerencia de operaciones.	16	
	Analista de información	Técnicos en sistemas o técnicos financieros, con mínimo dos años de experiencia en manejo de y/o análisis de datos, de manera que puedan evaluar la importancia y los efectos de los riesgos asociados con la toma de ciertas decisiones que afectan directamente a la operación.	2	
	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.	12	
	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.	11	
	Facilitadores Almacenistas Auxiliares de cocina y otros roles	Personal acorde a los requerimientos esenciales de la operación, con formación en manejo higiénico de alimentos.	**Modalidad RPC** Se asignarán los colaboradores necesarios por cada Centro de Ensamble de RPC para adelantar dentro de las actividades principales el acopio, almacenamiento, alistamiento, ensamble, despacho, distribución, entrega y registro de planilla niño a niño.	**Modalidad Bonos** Se asignarán los colaboradores de acuerdo con la necesidad operativa.

PROCESO	CARGO	PERFIL REQUERIDO	No. DE PERSONAS POR GRUPO
	Monitores Sumapaz	Bachilleres con formación en manejo higiénico de alimentos.	4 para la modalidad de RPC en todas las sedes ubicadas en la Localidad de Sumapaz
	Auxiliares de cocina Sumapaz	Personal con formación en manejo higiénico de alimentos.	Mínimo 1 por cada sede a excepción de las Sedes Auras y Unión para las cuales se contemplará lo requerido en la presente tabla.

Nota: La tabla 1 es una referencia, dado que se debe revisar el personal contratado por el asociado cuando se declare una situación de emergencia.

Por otra parte, se debe garantizar que el personal contratado sea programado en función de su rol y responsabilidad en las tiendas de redención de bonos, en las sedes definidas para el ensamble y entrega de ración para preparar en casa, así como el equipo de gestión programado en trabajo en casa y/o oficina 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 el presente apéndice. Los soportes de las capacitaciones estarán disponibles para verificación por parte de la Interventoría.

Se establecerán conjuntamente las actividades de los colaboradores del Asociado, de acuerdo con las necesidades del programa con miras a fortalecer lo relacionado a modalidades transitorias, las cuales se socializarán con la interventoría para hacer seguimiento.

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 de la operación.

NOTA: Se debe tener en cuenta:

- El talento humano contratado para la normal ejecución del convenio, será distribuido y asignado a las modalidades de atención transitorias concertadas entre los asociados.
- Que en la medida que se realice la apertura de colegios en la modalidad tradicional de SIDAE, el número de colaboradores para la modalidad bono alimentario disminuirá por esta reasignación.

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 los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de declarada la emergencia social y económica , los cuales deben 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 necesarias que garanticen 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 junto con los debidos Formatos de Registro de Servicios y demás soportes, dentro de los tres (3) primeros días hábiles de cada mes a la Interventoría 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. De acuerdo con lo anterior, se aplicará la matriz Registro de suministro SIDAE - Modalidad transitoria entregada por la entidad.
- **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 correctivo de equipos o adecuaciones de servicios públicos (Gas Vanti) correspondientes al comedor escolar según el alcance definido en el anexo técnico principal, esta matriz debe ser entregada de manera consolidada con los debidos soportes de mantenimiento junto 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 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 o lugares en los que se lleve las modalidades transitorias del PAE, 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.
- Las demás indicadas por la Entidad en caso necesario previa concertación con el asociado.

4. GESTIÓN DE NOVEDADES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS DE SUMINISTRO

4.1 CONCEPTOS

Gestión de Novedades Técnicas y Requerimientos de Suministro:: conjunto de actividades que se articulan y desarrollan con el fin de atender y gestionar de manera efectiva y oportuna las situaciones reportadas por los diferentes actores del PAE en lo concerniente a las novedades técnicas que puedan surgir durante la entrega, distribución y/o consumo de los servicios

de alimentación escolar al interior de las sedes educativas, y los requerimientos diarios de programación de suministro en las diferentes modalidades de atención.

Requerimientos de suministro: 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 Interventoría del PAE y la SED, con el fin de garantizar su trámite conforme a lo establecido en el artículo octavo de la Resolución 685 de 2018

Novedad Técnica: 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 en cualquiera de sus modalidades, 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, condiciones sensoriales, y /o síntomas gastrointestinales que puedan presentarse entre los titulares de derecho y atribuibles al consumo de estos. Este tipo de situaciones y deben ser informadas en la inmediatez de la ocurrencia del evento a la interventoría del PAE

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, entre la SED, la Interventoría y el Asociado.

Para la modalidad de atención “ración para preparar en casa”, al inicio del convenio, se dará a conocer al Asociado los lineamientos de seguimiento a la ejecución. En caso de presentarse eventualidades que afecten el normal abastecimiento de los alimentos, se evaluarán las posibles estrategias de servicio en Comité Técnico Coordinador.

El Asociado debe asistir y participar en la mesa técnica nutricional, de calidad y del componente pedagógico cada vez que sea convocado por la SED, con la participación de la Interventoría, con el fin de presentar las novedades de la operación.

En mesa técnica la Interventoría presentará entre otros temas, informe mensual que incluya el reporte del seguimiento de aspectos nutricionales de la ración para preparar en casa como: cumplimiento de minuta patrón, novedades generadas frente a gramajes y porcentajes de cumplimiento de adecuación nutricional establecidas por tiempo de comida y grupo de alimentos para energía y macronutrientes por grupo etario.

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.

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.

A los quince 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.

De igual forma para esta modalidad, en caso de presentarse novedades con la asistencia en los cierres de período escolar (meses de junio y noviembre y/o terminación del convenio) que afecten el consumo de alimentos dispuestos para la operación, el Asociado presentará a la SED en Comité Técnico Coordinador una propuesta para agotar existencias de materia prima adquirida en el marco del convenio de asociación cumpliendo con la programación de componentes establecidos en la configuración de la canasta alimentaria para su revisión y aprobación por este comité.

5.2 BONO ALIMENTARIO

Corresponde a un documento electrónico, el cual será redimible de acuerdo con la asignación definida en las cadenas presentadas al inicio y durante el proceso de ejecución.

La SED remitirá al Asociado la base de beneficiarios autorizados con los campos que se requieran para hacer la asignación y seguimiento.

El Asociado realizará la georreferenciación de los beneficiarios procurando asignación en las tiendas más cercanas a la dirección registrada en la base de redención remitida por la SED.

El bono será redimible únicamente por alimentos para consumo humano, de igual manera se debe contemplar la exclusión de todos aquellos productos de aseo, bebidas embriagantes y/o cigarrillos, por tal razón el Asociado deberá estar permanentemente realizando verificación en las cadenas con sus colaboradores.

El Asociado estará en constante comunicación y seguimiento con las cadenas, para que ellas a través de su sistema de gestión favorezcan el cumplimiento de la normatividad vigente y aplicable de calidad e inocuidad, así como el abastecimiento de alimentos en cada una de las tiendas.

Redenciones menores a $1.000 no serán presentadas por el Asociado en la base de redención.

Los cortes de información corresponderán de lunes a domingo, cuya información consolidada será entregada a la SED por el Asociado el miércoles siguiente.

Los soportes para el reconocimiento presentados por El Asociado corresponderán a la base de redención y soporte de tirillas de acuerdo con el sistema POS de cada una de las cadenas aliadas.

5.3 RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA

Canasta básica de alimentos equivalentes a dos tiempos de comida al día, que corresponde a los días de calendario escolar que aplique; en este se incluyen alimentos de los grupos de cereales, leche, alimento proteico, grasas y azúcares, frutas y verduras, raíces y tubérculos, leguminosas, entre otros, para que se lleve a cabo la preparación y consumo en el hogar.

La SED remitirá al Asociado la base de suministro autorizada para cada IED beneficiaria, sobre la cual el Asociado gestionará lo pertinente para asegurar la entrega de las raciones para preparar en casa.

Para el reporte de novedades se tendrá en cuenta los tiempos establecidos en la Resolución No. 685 de 2018 de la Secretaría de Educación del Distrito para las IED rurales urbanas, y 15 días hábiles para las IED rurales de la Localidad de Sumapaz, sin perjuicio de necesidades puntuales de la SED, sobre los cuales se concertará el manejo entre las dos entidades.

Para la entrega de las raciones para preparar en casa la SED dispone para la operación de comedores escolares según se requiera, en los cuales El Asociado realizará el acopio, almacenamiento y ensamble de los complementos asegurando el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente. De acuerdo con las novedades que se presenten en la operación, de requerir habilitar un centro de ensamble adicional, este se concertará con la SED, quien mediante correo electrónico avalará la operación.

La frecuencia de entregas se acuerda así: IED con sedes rurales autorizadas y de la Localidad de Sumapaz, entrega para 10 días de operación. Cualquier novedad frente a la frecuencia de entregas se concertará y documentará entre los asociados.

De presentarse novedades de reubicación, el asociado notificará a la SED la novedad para la indicación que corresponda.

El Asociado registrará en el Formato de Registro de Suministro (FRS) la cantidad de complementos entregados a cada una de las IED autorizadas, la cual se configura en el soporte de reconocimiento de las raciones para preparar en casa ante la interventoría.

El Asociado apoyará el registro de la planilla niño a niño en las sedes educativas donde por alguna novedad no se cuente con presencia de representantes de la IED.

En caso de presentarse novedades de baja de materia prima que no sea imputable al asociado, se aplicará el protocolo de materia prima establecido por las partes.

En los casos en donde la interventoría evidencie la falta de materia prima de la ración para preparar en casa aprobada, se realizará intercambio o el descuento proporcional al faltante de materia prima del alimento y/o ingrediente que no se encuentre en el mercado en el momento de la verificación.

En caso de presentarse eventualidades que afecten el normal abastecimiento de los alimentos, se evaluarán las posibles estrategias para cumplir con lo establecido en la conformación de las raciones para preparar en casa en Comité Técnico Coordinador.

5.3.1 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.

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 para todos los tipos, superando el valor absoluto definido en los lineamientos de la UApA.
Nota: Los valores de la tabla 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.

La configuración de la canasta alimentaria corresponde a alimentos para los tiempos de comida desayuno y almuerzo, programado para 10 días de operación para Sumapaz y para Bogotá rural según corresponda.

Nota: los gramajes de las frutas, verduras y RTP relacionados en esta tabla corresponden a peso bruto, con el fin de presentarse en cantidades equivalentes a las descritas en la configuración de la canasta.

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

Los alimentos entregados a través de la Ración para preparar en casa deben cumplir mínimo con el aporte nutricional de cada grupo de edad, el cual está basado en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) y con la minuta patrón de cada tiempo de comida.

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

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

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

- Cereal o derivado
- Tubérculo raíces o plátano
- Verduras, Hortalizas y Leguminosas Verdes
- Alimento proteico
- Fruta o pulpa

A continuación, se incluyen los modelos de minutas de canastas para cada tiempo de comida:

Minuta complemento alimentario Desayuno:

OPCION 1		
TIEMPO DE COMIDA	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD**
DESAYUNO	Bolsa de leche semidescremada UH	2 unidades x 900 ml
	Panela	250 gr
	Huevo cáscara	Cubeta x 30 unidades
	Galleta	9 unidades de 35 g
	Mandarina	10 unidades (60 a 100 gr)

OPCION 2		
TIEMPO DE COMIDA	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD**
DESAYUNO	Yogurth	2 unidades x 1000 ml
	Panela	250 gr
	Queso	500 gr
	Pan	10 unidades (70 gr)
	Manzana Nacional	10 unidades (60 a 100 gr)

OPCION 3		
TIEMPO DE COMIDA	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD**
DESAYUNO	Bolsa de leche semidescremada UHT	2 unidades x 900 ml
	chocolate	500 gr (16 pastillas)
	Huevo	Cubeta x 30 unidades
	Arepa	10 unidades (70 gr)
	Pera	10 unidades (60 a 100 gr)

OPCION 4		
TIEMPO DE COMIDA	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD**
DESAYUNO	Bolsa de leche semidescremada	2 unidades x 900 ml
	Chocopanela	250 gr
	Huevo	Cubeta x 30 unidades
	Torta o ponque sin cubierta	10 porciones (40 gr)
	Banano	10 unidades (60 a 100 gr)

Minuta complemento alimentario Almuerzo:

OPCION 1		
TIEMPO DE COMIDA	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD**
ALMUERZO	Arroz	1000 g
	Aceite vegetal	500 ml
	Leguminosa - Lenteja	500 g
	Carne de res	1000 g
	Zanahoria	250 g
	Habichuela	250 g
	Platano	900 g
	Pulpa de frutas	1 kg
	Para aderezar:	
	Cebolla larga	250 gr
	Tomate	250gr

OPCION 2		
TIEMPO DE COMIDA	**INGREDIENTES**	**CANTIDAD**
ALMUERZO	Pasta	1000 gr
	Aceite vegetal	500 ml
	Leguminosa - garbanzo	500 gr
	Carne de cerdo	1000 gr
	Acelgas	250gr
	Pepino cohombro	250 g
	Yuca	900 gr
	Pulpa de frutas	1 kg
	Para aderezar:	
	Cebolla cabezona	250 gr
	Tomate	250gr

OPCION 3		
TIEMPO DE COMIDA	INGREDIENTES	CANTIDAD
ALMUERZO	Arroz	1000 gr
	Aceite vegetal	500 ml
	Leguminosa (arveja)	500 gr
	Carne de cerdo	1000 gr
	Calabacín	250 g
	Tomate	250 g
	Papa criolla	900 gr
	Pulpa de frutas	1 kg
	Para aderezar:	
	Cebolla larga	250 gr
	Tomate	250gr

OPCION 4		
TIEMPO DE COMIDA	INGREDIENTES	CANTIDAD
ALMUERZO	Arroz	1000 gr
	Aceite vegetal	500 ml
	Leguminosa (frijol)	500 gr
	Carne de res	1000 gr
	Ahuyama	250 gr
	Arverja	250 gr
	Arracacha	900 gr
	Pulpa de frutas	1 kg
	Para aderezar:	
	Cebolla cabezona	250 gr
	Tomate	250gr

Cada opción de canasta cubre 10 días calendario escolar. El asociado procurara la rotación de las 4 opciones de canasta para desayuno y almuerzo, con el fin de dar variedad a las preparaciones que se deriven de estas por parte de los padres de familia o acudientes para los estudiantes.

El asociado debe presentar el análisis nutricional de las canastas referencia, identificando el aporte nutricional de las mismas en comparación con los requerimientos definidos para el tiempo de comida desayuno y almuerzo en cada grupo de edad y para energía y macronutrientes

Para el cálculo de la composición nutricional de las canastas, se debe utilizar la tabla de composición de alimentos colombianos del ICBF (2018, 2015, 2005 o en caso de no encontrarse un alimento en estas tablas se puede utilizar la correspondiente al año 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.

El Asociado debe entregar el listado de alimentos que se analizaron con ficha técnica de producto, con su respectivo soporte bromatológico, lo cual será verificado por la Interventoría, para la validación de la ficha técnica.

El asociado debe garantizar la entrega de las cantidades de alimentos en peso bruto teniendo en cuenta los porcentajes de parte comestible de cada alimento estipulados en la tabla de composición de alimentos del ICBF (2015,2005), para garantizar la cantidad requerida en peso neto y presentar el análisis nutricional de cada canasta en comparación con los requerimientos de energía y nutrientes definidos para cada grupo de edad. Para efectos del análisis nutricional de las raciones para preparar en casa, 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).

Los nuevos alimentos o productos que se integren en la ración para preparar en casa se deben entregar con la respectiva ficha técnica, una vez éste se encuentre aprobado por la SED e interventoría. Lo anterior teniendo en cuenta la no afectación de la estructura de costos.

La presentación del análisis nutricional de las raciones para preparar en casa deberá ser elaborado, presentado y firmado 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.

Para el reporte de grasas saturadas, grasas trans, sodio, azúcares simples, 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.

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 de las canastas, el Asociado deberá contar con mínimo dos proveedores para todos los alimentos que la componen. 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.

Las características de los alimentos que se incluyen en las Canastas de la Ración para Preparar en Casa, deben corresponder con las especificaciones de cada uno de los componentes, establecidas en el presente Anexo Técnico del Convenio.

La Interventoría revisará el cumplimiento de la totalidad de aspectos nutricionales de cada canasta, análisis químico de energía, carbohidratos, proteínas y grasas, rangos de gramajes y porcentajes dentro del rango establecidos en la tabla Especificaciones Técnicas Nutricionales Tipo A, B, C y D., para cada tipo y grupo etario por macronutrientes, promedio de porcentaje de aporte de energía y macronutrientes por cada 10 desayunos y 10 almuerzos de acuerdo con cada uno de los componentes que conforman el tiempo de comida.

La entrega de la ración para preparar en casa se realizará de manera quincenal de acuerdo con la logística definida previamente y teniendo en cuenta la vida útil de los alimentos que componen esta ración.

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

Se debe garantizar el número de entregas requeridas de acuerdo con lo informado por la Secretaría de Educación del Distrito. Las novedades serán informadas de acuerdo con lo establecido en la Resolución 685 del 2018.

La entrega de los complementos alimentarios, deben corresponder a los estándares de calidad, fisicoquímica y microbiológica exigidos por las normas vigentes y las condiciones contenidas en el presente anexo.

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

Los espacios de almacenamiento de los alimentos que integran los componentes deben garantizar las condiciones de almacenamiento de los alimentos de acuerdo con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente, así como la naturaleza y composición de los mismos, manteniendo las características físicas, químicas, microbiológicas, nutricionales y organolépticas de los productos.

Los alimentos y materias primas que se encuentran dispuestos en los comedores escolares podrán ser entregada bajo la modalidad de ración para preparación en casa, previa autorización de la SED.

El asociado deberá implementar una operación logística que garantice el adecuado manejo de los alimentos y materia prima dispuesta en los comedores escolares, en la cual garantice y priorice la entrega de alimentos cuya vida útil este próxima a vencer.

5.3.1.1 FRUTA

No se permite la entrega de frutas y/ o verduras en inadecuado estado de maduración de acuerdo a 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 y /o verdura que no cumplan las características anteriormente descritas, la Interventoría aplicará el procedimiento definido en su seguimiento.

No se permite la entrega de fruta industrializada (conservas, coctel de frutas, entre otras) lista para consumo, como intercambio de la fruta natural.

Cuando hay cambio de fruta en la programación de la ración a preparar en casa, el peso neto de la fruta será el reportado en la solicitud de cambio y debe corresponder a lo establecido en la minuta patrón, teniendo en cuenta el porcentaje de parte comestible de la fruta y/o verdura.

5.3.1.2 ALIMENTO PROTEICO

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.

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 a la canasta inicialmente configurada, el asociado podrá aplicar la tabla de intercambios y el alimento de intercambio se registrará en los documentos internos de la

sede en la que se entregan los apoyos alimentarios. Así mismo, se podrá aplicar la tabla de intercambios en caso de que se requiera dar rotación a productos que se encuentran y se requiera dar rotación.

5.3.1.3 BEBIDAS PREPARADAS CON LECHE

No se acepta el uso de leche en polvo.

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.

La leche UHT debe estar ausente de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes, sueros lácteos y cloruros.

Las características sensoriales de la leche suministrada deben tener sabor, aroma y color propios del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas.

La leche y los derivados lácteos deben estar exentos de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

La leche entregada en las raciones para preparar en casa, debe ser leche entera de vaca 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.

5.3.1.4 COMPONENTE GRASAS

Se permite para la programación de este componente aceite de diferentes fuentes, incluyendo la mezcla de aceites vegetales.

5.3.1.5 COMPONENTE AZUCARES Y DULCES

La panela no debe contener materiales extraños tales como insectos, arena y otras impurezas.

El chocolate permitido debe corresponder a la clasificación chocolate de mesa, adicionado con azúcar, acorde con la Resolución 1511 de 2011.

5.3.1.6 COMPONENTE CEREALES, TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y RAÍCES

El arroz entregado en las raciones para preparar en casa debe ser de tipo 1 grado 2.

5.3.1.7 COMPONENTE CARNES Y LEGUMINOSAS SECAS

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.

La carne de res y la carne de cerdo 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.

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.

No se permite el suministro de carne con tejido conectivo como paletero, pecho, lagarto o cogote, murillo.

5.3.1.8 INTERCAMBIOS

Los alimentos que se requieran intercambiar deben pertenecer al mismo componente de acuerdo con las siguientes tablas:

Tabla de Intercambios permitidos para desayuno:

GRUPO DE ALIMENTOS	INTERCAMBIO
BEBIDA LACTEA	Leche líquida entera, yogurt, kumis, avena preparada
PROTEICO	Huevo, queso doble crema, queso mozzarella, carne de res, carne de pollo, carne de cerdo.
PRODUCTO DE PANADERIA, CEREAL O DERIVADOS	Galletas en diferentes variedades, pan en diferentes variedades, arepa, tortas y ponqués en diferentes variedades.
FRUTA	Mandarina, manzana nacional, pera, banano, frutas en cosecha.
AZUCAR-DULCE	Azúcar, panela, miel, chocolate con azúcar, choco panela.
OTROS	Café, fécula de maíz, avena en hojuelas, peto, cocoa.

Tabla de Intercambios permitidos para almuerzo:

GRUPO DE ALIMENTOS	INTERCAMBIO
CEREAL O DERIVADO	Pasta, arroz
TUBERCULO, RAICES O PLATANO	Papa, plátano, yuca, arracacha
VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	Calabacín, tomate, ahuyama, zanahoria, habichuela, acelga, pepino cohombro, arveja, verduras en cosecha.

LEGUMINOSA	Frijol, garbanzo, lenteja, arveja
ALIMENTO PROTEICO	Carne de res, carne de pollo, carne de cerdo.
JUGO DE FRUTA	Diferentes sabores de pulpa de fruta, o fruta de cosecha.
GRASAS Y ACEITES	Aceite vegetal de maíz, girasol, soya o canola o mezclas vegetales.

Se permitirá un intercambio máximo por componente por entrega en el mes. Se excluye dentro de esta frecuencia los cambios generados por abastecimiento del componente fruta. El asociado debe informar a la SED y a la interventoría de lunes a domingo de 8:00 a 5:00 p.m., hasta el mismo día de realizarse el intercambio para revisión del cumplimiento de las tablas de intercambios y minutas patón por tipo definido en el formato establecido para tal fin para su respectiva autorización y soportes.

5.4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA

5.4.1 CONDICIONES BÁSICAS PARA MANIPULAR ALIMENTOS

El Asociado debe cumplir con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 350 de 2022 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, para la modalidad de atención ración para preparar en casa en los comedores escolares de las Instituciones Educativas del Distrito definidos como centro de ensamble, 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, ensamble 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.

El asociado podrá habilitar otras áreas a fin de asegurar la operación de acopio y ensamble de los complementos alimentarios.

Al inicio y final de la operación, todos los equipos, utensilios y áreas, deben estar limpios 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.

5.4.2 CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA

La SED proveerá y mantendrá las áreas de procesamiento y distribución de alimentos de los comedores escolares de las Instituciones Educativas utilizados como centros de ensamble con la infraestructura y capacidad suficiente para realizar las operaciones inherentes al proceso, cumpliendo con lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente.

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 concertará con la SED el cambio de centro de ensamble.

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. El Asociado deberá remitir un informe con el consolidado mensual de las novedades de infraestructura que se presenten en estos comedores.

Todas las áreas de producción del comedor escolar utilizado como centro de ensamble deben estar limpias y desinfectadas de acuerdo con los protocolos establecidos en el programa de limpieza y desinfección del Asociado.

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.

5.4.3 EQUIPOS

La SED garantizará durante la ejecución de presente anexo técnico, la dotación de equipos cumpliendo con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 666 de 2020, Resolución 675 de 2020, Resolución 748 de 2020 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, para la producción de servicios de alimentos en los comedores escolares de las Instituciones Educativas Distritales.

5.4.3.1 Mantenimiento preventivo de equipos y dotación empotrada

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.), sistemas de filtración y plantas de tratamiento de agua de las sedes rurales.

El asociado realizará el mantenimiento preventivo a los equipos en custodia del Asociado que la SED ha dispuesto en los comedores escolares de acuerdo con la frecuencia acordada en el momento de declararse la emergencia social y económica, tanto para las IED urbanas como para las IED ubicadas en la Localidad de Sumapaz.

Como evidencia El Asociado radicará a la interventoría el Programa de Mantenimiento Preventivo (PMP) para la gestión que corresponde.

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.

En los casos en los que se realicen intervenciones de infraestructura en comedores escolares en custodia del asociado por parte de la SED, el Asociado deberá disponer de la logística para la desconexión, reubicación, reconexión y calibración de los equipos en custodia del asociado, garantizando el buen estado de éstos y su correcto funcionamiento hasta para 30 comedores escolares.

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 el cargue, transporte, descargue, conexión y calibración de éstos hasta para 20 comedores escolares en custodia del asociado.

La SED autoriza al Asociado la realización de adecuaciones de infraestructura en los casos en los que las actividades de instalación, calibración y/o mantenimiento de equipos requiera de estas en comedores escolares en custodia del asociado. El costo de dichas adecuaciones se presentará como rubro independiente bajo el concepto de mantenimiento correctivo con los soportes que correspondan para el respectivo reconocimiento por parte de la interventoría.

5.4.4 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El Asociado debe dar cumplimiento a los parámetros establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 350 de 2022 666 de 2020, Resolución 675 de 2020, Resolución 748 de 2020 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan en cuanto al personal manipulador de alimentos.

El Asociado debe garantizar que todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso: recepción, almacenamiento, ensamble 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, Resolución 350 de 2022 666 de 2020, Resolución 675 de 2020, Resolución 748 de 2020 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

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, Resolución 350 de 2022 666 de 2020, Resolución 675 de 2020, Resolución 748 de 2020 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

El Asociado debe garantizar que el personal manipulador de alimentos contratado cuente con la dotación establecida en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 350 de 2022 666 de 2020, Resolución 675 de 2020, Resolución 748 de 2020 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

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.

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.

El Asociado debe presentar a los 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.
- Informar el número de hijos, cuantos estudian en colegio distrital y cuantos se benefician del comedor escolar.

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 de los actores capacitados en manipulación de alimentos, que contenga:

- Plan de capacitación de manipulación de alimentos en el marco del Convenio.
- No. de personal que labora en el marco del convenio del PAE capacitados y certificados en manipulación de alimentos en cada periodo.

5.4.5 OPERACIONES DE FABRICACIÓN

El Asociado debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente con la Resolución 2674 de 2013, Resolución 350 de 2022 R y las demás que las modifiquen, adicionen o sustituyan, en aras de garantizar los parámetros de calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de las raciones para preparar en casa.

5.4.5.1 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 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.

5.4.5.2 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, Resolución 350 de 2022 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 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.

El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas para la manipulación de alimentos establecidas en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 350 de 2022, 0 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

5.4.5.3 LISTA DE CHEQUEO DE PRODUCTOS

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 al 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.

5.4.5.4 ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

a) El Asociado debe realizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo con la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo y cualquier tipo de contaminación. De acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.
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, 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.

5.4.6 TRASLADO DE MATERIA PRIMA

Por novedades que alteren el normal funcionamiento en el centro de ensamble, y se justifique la necesidad de realizar traslado de materia prima de un comedor a otro, 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 (Protocolo Entrega Componente Adicional y traslado de materia prima).

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 traslado de materia prima deberá estar incluido en el costo logístico.

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.

5.4.7 ENTREGA DE COMPONENTE ADICIONAL O DESCUENTO

En caso de presentarse alguna novedad que altere el normal funcionamiento de la operación, 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 caso de no encontrarse el evento contemplado en dicho

instrumento, la Interventoría deberá solicitar aprobación directamente a la SED (Protocolo Entrega Componente Adicional y traslado de materia prima).

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. 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.

5.4.8 CARACTERÍSTICA DE FICHAS TÉCNICAS MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA

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 la canasta configurada para la modalidad de atención ración para preparar en casa. 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.

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 que operan como centro de ensamble 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 procurará por 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.

6. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA

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, Resolución 350 de 2022 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

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

6.1 PLAN DE SANEAMIENTO

Las condiciones de saneamiento de cada centro de ensamble deben cumplir con lo regulado en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 350 de 2022 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 centros de ensamble de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 350 de 2022 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada centro de ensamble, el cual debe estar soportado con sus respectivos cronogramas y planillas de registro. La interventoría hará seguimiento a la ejecución y cumplimiento de este.

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, Resolución 350 de 2022 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

En aras de garantizar el adecuado funcionamiento y garantía de los equipos, así como la infraestructura de los centros de ensamble, el Asociado deberá radicar a la interventoría, treinta (30) 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.

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), generados por la operación del centro de ensamble.

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, Resolución 350 de 2022 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Dichos procedimientos deberán estar dispuestos para su verificación en cada centro de ensamble.

6.1.3 CONTROL DE PLAGAS

El Asociado debe contar con un programa de control de plagas, para los centros de ensamble para la modalidad de atención “ración para preparar en casa”; 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. El programa debe permanecer en cada uno de los comedores escolares centro de ensamble.

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 a los 4 días hábiles después de efectuada la visita.

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.

6.1.4 MONITOREO DE CALIDAD DE AGUA

Para los comedores escolares definidos como centros de ensamble, 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.

Teniendo en cuenta lo anterior, el Asociado deberá presentar el cronograma discriminado por centro de ensamble de tomas de muestras de agua a los treinta días calendario, posterior a la firma del acta de inicio del convenio.

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.

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

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.

Con el fin de evitar interrupciones en el servicio de la modalidad de atención ración para preparar en casa 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 la SED los certificados correspondientes y reportará a la Interventoría copia de estos 30 días después de iniciado el convenio para efectuar el monitoreo.

El Asociado notificará a la SED la necesidad de dar cumplimiento al requisito con un mes de anterioridad a la fecha de vencimiento de la certificación, para que desde la SED se realicen las gestiones pertinentes con las instituciones educativas para la realización de esta actividad.

En las sedes con comedor escolar que cuenten con filtros de agua y plantas de tratamiento, el asociado debe realizar mantenimiento a estos equipos con la periodicidad establecida en el Programa de Mantenimiento Preventivo.

El Asociado debe realizar el análisis de cloro residual en los centros de ensamble, con una frecuencia de dos veces al mes, 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; 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.

6.1.5 PROGRAMA DE CAPACITACIÓN A PERSONAL MANIPULADOR

El Asociado debe entregar a la Interventoría el plan de capacitación definido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 350 de 2022 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.

6.1.6 PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES

El Asociado debe garantizar un programa escrito que detalle los aspectos y criterios de evaluación y aceptación de proveedores, las especificaciones de calidad, 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 y 333 de 2011, las normas que las modifiquen o sustituyan), así como el seguimiento de los mismos.

6.1.7 PROGRAMA 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, 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 dispuestos en los comedores escolares de acuerdo con las frecuencias establecidas. Teniendo en cuenta que el propósito primordial es la correcta operación del PAE, el Asociado deberá incorporar en dicho plan, los elementos e instrumentos de relevancia para la operación concertados en comité coordinador.

6.1.8 PROGRAMA DE CALIBRACIÓN DE 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 a los termómetros y básculas dispuestos en los centros de ensamble establecidos para atender la modalidad de atención ración para preparar en casa.

6.2 LABORATORIO PARA LA VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD

El laboratorio contratado por el Asociado debe cumplir con la resolución 1619 de 2015 (o las demás normas que la modifiquen, sustituyan o reemplacen), “Por la cual establece el Sistema de Gestión de la Red Nacional de Laboratorios en los ejes estratégicos de Vigilancia en Salud Pública y de Gestión de Calidad”. Así mismo, se debe presentar la carta que emite la SDS en la cual expresa que el laboratorio de Salud Pública (LSP) de la Secretaría Distrital de Salud, realizó las visitas de verificación de la implementación de los Estándares de Calidad por parte del grupo técnico del LSP a los laboratorios que están inscritos en la Red Distrital de Alimentos REDLA.

Debe informar en los resultados siempre la TÉCNICA DE ANALISIS, METODOLOGIA, así como la NORMA UTILIZADA (estas técnicas deberán ser normalizadas por entes Nacionales o Internacionales validados), no se permiten métodos de análisis propios o modificados que no cuenten con su debida validación según ISO 17025/2005; los soportes de visita del ente de control deben ser entregados a la interventoría al inicio de la ejecución, y deben ser actualizados en caso de requerirse.

6.3 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, y su clasificación de riesgo epidemiológico sea mediana o baja, el Asociado deberá solicitar aprobación a la SED en mesa técnica de calidad.
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 centros de ensamble 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.

6.4 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 configuración de la canasta de la modalidad de atención ración para preparar en casa (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.
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 a 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.

6.5 GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ORGÁNICOS

El Asociado deberá garantizar la gestión de los residuos sólidos que se produzcan en la operación de los centros de ensamble de la modalidad de atención ración para preparar en casa 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.

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 centros de ensamble.
d. Cantidad de residuos generados en kilogramos por comedor escolar.
e. Cantidad de residuos entregados al gestor externo.
f. Certificado de entrega y/o aprovechamiento de los residuos sólidos.

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

6.6 COMPONENTE AMBIENTAL.

Las obligaciones establecidas en el componente ambiental, numeral 6.10. del anexo técnico, tales como el plan de manejo ambiental, gestión de Aceite Vegetal Usado, medidas para el cumplimiento de la ley 1990, gestión ambiental de vehículos y manual de buenas prácticas ambientales en cocina, se cumplirán total o parcialmente de acuerdo con la naturaleza de la situación de emergencia que se afronte. En todos los casos, se pactará en el comité coordinador el alcance, modo y tiempos en que cada una de las obligaciones deberá ser atendida por el asociado, operador y/o contratista para la modalidad. En caso de que la situación no permita el cumplimiento de alguna de ellas, se definirá por parte de los profesionales técnicos de la Dirección de Bienestar Estudiantil, y el asociado no estará en obligación de cumplir con dichos requisitos. Para todos los casos en que se pueda adelantar las actividades del componente, el asociado deberá garantizar el personal necesario para el cumplimiento de las actividades.

7. 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 su valor estará asociado al costo logístico.

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 a su gestión, de lo contrario se presentará como rubro independiente bajo el concepto de mantenimiento correctivo para el respectivo reconocimiento por parte de la interventoría.

No obstante, de presentarse novedades por cortes y suspensión del servicio de gas no imputables al asociado, este procederá con el pago del servicio, así mismo, 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.

8. COMPONENTE PEDAGÓGICO

8.1 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"

Y ampliando este campo de acción, en el mismo Plan Distrital de Desarrollo Económico, social, ambiental y de obras públicas del distrito capital 204-2027 "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."

También se reconoce que será un faro orientador el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), un compromiso pactado por la humanidad al año 2030 (…) para que Bogotá sea un ejemplo global de cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible –ODS– en el 2030. Es así como la propuesta pedagógica de la Dirección de Bienestar Estudiantil, orientada desde estos lineamientos, identifica con claridad la atención al Objetivo 3 de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible del programa de las Naciones Unidas Transformar nuestro mundo (ONU, 2015): "Salud y bienestar", en la que se sugiere que "Garantizar una vida sana y promover el bienestar en todas las edades es esencial para el desarrollo sostenible"; por ello, en la meta 3.4 plantea que "para 2030 se debe reducir en un tercio la mortalidad prematura por enfermedades no transmisibles mediante la prevención y el tratamiento y promover la salud mental y el bienestar".

Esto, sumado al gran reto que propone la crisis sanitaria mundial sin precedentes debido a la aparición de la COVID-19, nos insta a 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 26 del Decreto 330/2008, 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.

Estrategias del Propósito 1 Se plantea articular esos aprendizajes y canales con estrategias de mediano y largo plazo que fortalecen la capacidad creadora y transformadora de la ciudadanía y la coloquen al servicio del bienestar colectivo, apuesten al acceso, la permanencia y al mejoramiento de la calidad educativa, transformen los patrones de consumo, la promoción de hábitos de vida saludables.

Estrategias del Propósito 2. Para alcanzar este propósito se deberán desarrollar estrategias que mejoren la calidad del medio ambiente natural, construido y regional desde la perspectiva de la generación de condiciones de bienestar para la población y los demás seres vivos presentes en el territorio; promoviendo la transformación de hábitos y espacios, y la construcción de consciencia sobre nuestros consumos, manejo de residuos y valoración de todas las formas de vida.

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.

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 que 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 al 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 y el bienestar. 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. 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.

8.2 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. De igual forma, 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 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 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.

8.3 OBJETIVOS

8.3.1 OBJETIVO GENERAL

Contribuir con la construcción, apropiación y adquisición de comportamientos, hábitos y saberes relacionados con los estilos de vida saludable, a partir de proyectos, estrategias y actividades que promuevan los estilos de vida saludable y, a su vez, favorezcan el desarrollo socioemocional y el aprendizaje escolar.

8.3.2 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.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.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.

8.4 ESTRUCTURA DEL PLAN DE TRABAJO

- 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, las posibilidades operativas de realización de actividades propuestas en diferentes espacios, por lo tanto, en las mesas técnicas pedagógicas se presentarán la evolución de las condiciones de ejecución.
- Para este logro, el asociado entregará el plan de trabajo que dé cuenta de las acciones del componente pedagógico, el cual se entregará se entregará a la SED 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 donde, a su vez, se entregará y explicará la estructura y metodología de desarrollo de las actividades. El Plan de Trabajo será revisado y aprobado por la SED, y estará en constante seguimiento por parte de la interventoría.
- El talento humano del componente pedagógico corresponderá al definido en el anexo técnico para las modalidades de SIDAE y SIAT.

Entregable: Documento del plan de trabajo en formato digital (PDF), el cual dará cuenta de la proyección de las acciones pedagógicas contempladas para el desarrollo durante el convenio. El asociado deberá entregar la proyección de las acciones mediante cronograma, el cual estará sujeto a ajustes, teniendo en cuenta las dinámicas y manejo de la emergencia sanitaria. En caso de presentar ajustes se deben remitir mediante correo electrónico a la SED y a la Interventoría dicho documento, con los ajustes realizados, para su aprobación.

Material educativo: Todos los materiales, piezas comunicativas y demás herramientas y recursos para la implementación del componente pedagógico deben tener aprobación previa de la SED. El tiempo de la aprobación corresponderá a 8 días hábiles, para no afectar los tiempos de ejecución contemplados en el Plan de Trabajo, los cuales deberan ser entregados a la SED al culminar el convenio.

8.4.1 ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN Y FORTALECIMIENTO DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE CON LAS FAMILIAS

Al iniciar la planeación, el Asociado debe incluir en la implementación de las estrategias de promoción y fortalecimiento de estilos de vida saludable, la participación de familias (padres, madres y/o acudientes), que forman parte de la comunidad educativa Dichas estrategias deben estar articuladas a la Estrategia de Promoción del bienestar estudiantil.

8.4.1.1 SENSIBILIZACIÓN INFORMATIVA

Realizar jornadas de sensibilización, información y procesos formativos con las familias acerca de la importancia de una alimentación saludable, de manera que se logre impactar en la elección y compra de alimentos para el canje de los bonos de alimentación escolar y/o se nombre los beneficios de los alimentos que son entregados en las raciones para preparar en casa.

Esta acción se realizará en las dos modalidades transitorias del PAE, teniendo en cuenta la afluencia diaria de los padres, madres y/o acudientes en los Bonos de alimentación escolar o en la entrega de las Raciones para preparar en casa. Como producto del proceso, el Asociado debe diseñar y aplicar las guías metodológicas con propósitos pedagógicos para cada una de las modalidades, las cuales serán revisadas y aprobadas por la SED.

Nota: La metodología propuesta en el plan de trabajo, debe incluir acciones de acompañamiento y seguimiento que permitan observar cambios de hábitos y comportamientos de estilos de vida saludable, como objetivo de aprendizaje significativo.

8.4.1.2 DECISIONES INFORMADAS SOBRE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Realizar jornadas de sensibilización informativas en las cadenas de los supermercados en donde se realiza el canje del Bono alimentario, informando a las familias acerca de la etiqueta nutricional y su importancia dentro de los estilos de vida saludable, apoyando específicamente la promoción de una alimentación saludable dentro del hogar como un entorno de aprendizaje. La jornada estará dirigida a los padres, madres y/o cuidadores de los estudiantes beneficiarios del PAE.

Las jornadas de sensibilización estarán sujetas al tiempo de acompañamiento pedagógico y como producto del proceso, el Asociado diseñará e implementará la guía metodológica que contenga la descripción de la actividad.

8.4.1.3 CONMEMORACIONES EMBLEMÁTICAS

Las temáticas contempladas serán las siguientes:

- Día de la prevención de la bulimia y la anorexia, actividad que se desarrollará durante la vigencia.
- El día de la lucha contra la obesidad y el sobrepeso durante el mes de septiembre, de acuerdo con el artículo 20 de la Ley Nº 1355 de 2009.
- Dia mundial de la alimentación (16 de octubre) 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)

Las fechas son un referente, pero deben ser realizadas en el marco del convenio.

8.4.1.4 HÁBITOS DE CONSUMO DESDE EL HOGAR

Realizar jornadas informativas con familias y/o cuidadores en las que se realice alfabetización alimentaria acerca de los aspectos básicos para una alimentación saludable (porciones adecuadas, incentivo del consumo de frutas y verduras, ciudadanía alimentaria y perdida y desperdicio de los alimentos). El Asociado deberá desarrollar y entregar una herramienta didáctica para familias en las que se aborde dichos aspectos.

8.4.2 SEGUIMIENTO

Con el objetivo de dar seguimiento al cumplimiento del plan de trabajo del componente pedagógico el Asociado debe diligenciar la matriz de reporte de las estrategias pedagógicas, y generar informes mensuales con los resultados obtenidos de cada una de las acciones educativas contempladas en la propuesta pedagógica. Junto con el informe se deberá entregar la base de datos en Excel con la cobertura de las estrategias pedagógicas. Por otro lado, el Asociado debe enviar el cronograma semanal de actividades, que dé cuenta de la proyección de las estrategias a realizar. La sistematización se debe realizar de manera mensual y dar avances de esta a la Interventoría por correo electrónico.

8.4.3 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. Cada una de las estrategias pedagógicas tendrán una evaluación de los participantes de acuerdo con los intervalos muestrales y con participantes mayores de 12 años quienes podrá tener afianzado el código lecto escrito.

.

8.5 PRODUCTOS DEL COMPONENTE PEDAGÓGICO

8.5.1 PRODUCTOS DE PROCESO

El Asociado debe entregar los siguientes productos:

- Plan de trabajo y proyección del cronograma de actividades. Dentro del plan de trabajo se debe reportar la proyección por cada una de las estrategias propuestas. Digital
- Si se presentan ajustes al plan de trabajo y cronograma, estos deben quedar evidenciados dentro del informe mensual de gestión.
- Guías metodológicas. A nivel general, cada acción pedagógica debe contener las guías metodológicas, que deben especificar la metodología a usar en cada actividad y el tipo de evidencias (formato de acciones y experiencias u otros a los que haya lugar). En mesa técnica pedagógica se aprobarán las guías metodológicas enviadas por el Asociado a la SED. La SED entregará una ficha metodológica para la elaboración de las guías al momento de aprobación al plan de trabajo.
- Fotos y/o videos que presenten el proceso pedagógico y los logros de los actores participantes en los desarrollos pedagógicos.

8.5.2 PRODUCTOS MENSUALES

Informe de gestión mensual de actividades pedagógicas: quince (15) días hábiles del mes siguiente (cada mes), con base de datos editables digitales. El informe mensual del componente pedagógico debe incluir lo siguiente: 1. Resultados de actividades del componente pedagógico (según aplique para el mes) porcentaje de ejecución mensual de actividades; análisis cuantitativos y cualitativos con análisis de las estrategias pedagógicas en las IED (estrategias pedagógicas Vs Disminución de perdida y desperdicio de los alimentos en as IED, Aumento en aceptabilidad de preparaciones Vs apropiación en los Estilos de Vida Saludable, entre otros que se puedan analizar), análisis de las evaluaciones pretest y postest, logros, dificultades, y recomendaciones. 2. Registro fotográfico como evidencia, con fotos de buena calidad debidamente marcadas con fecha de la toma, nombre de la actividad y localidad, adjuntar -en medio magnético- actas o soportes en la cual se especifique la actividad realizada por parte del Asociado. Es importante que estas actas estén firmadas por la Interventoría cuando acompañe la actividad. Entrega de forma digital.

8.5.3 PRODUCTOS FINALES

Informe final de la estrategia pedagógica incluirá introducción, acciones desarrolladas, coberturas por tipo de actor, análisis cualitativos y cuantitativos de cada acción pedagógica con análisis de las estrategias pedagógicas en las IED (estrategias pedagógicas Vs Disminución de perdida y desperdicio de los alimentos en as IED, Aumento en aceptabilidad de preparaciones Vs apropiación en los Estilos de Vida Saludable, entre otros que se puedan analizar), análisis de las evaluaciones pretest y postest; principales logros, restos de la implementación, recomendaciones y anexos (guías, bases de datos consolidadas en el trascurso del convenio de asociación consolidadas en medio digital y editables, otros que se consideren).

8.6 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, ya sean cambio de sitios u horarios, entre otras.

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

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: reprogramación de actividad.
- Fecha de novedad: DD/MM/AA
- Acción Pedagógica:
- Lugar:
- Hora: am/pm
- Motivo de novedad:

En las mesas técnicas pedagógicas mensuales, el Asociado informará las novedades o dificultades que se presenten para el proceso de implementación de las actividades pedagógicas.

APÉNDICE 17. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL APOYO A LA RECEPCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS ESCOLARES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DISTRITALES

1. OBJETIVO

El presente procedimiento describe las actividades que se deben realizar para la recepción, distribución y consumo de los refrigerios escolares en las instituciones Educativas del Distrito. Asimismo, es un instrumento de consulta para los Apoyos PAE en el desarrollo de las actividades en cada una de las etapas de este proceso.

2. ALCANCE

Este procedimiento inicia con la verificación del descargue de los refrigerios escolares en las IED, continua con la recepción, conteo y verificación aleatoria de las condiciones de calidad y cantidad de los complementos alimentarios, el almacenamiento temporal en el sitio designado por la IED, la distribución de acuerdo con la tipología establecida, el acompañamiento y verificación del consumo; y finaliza con el reporte de requerimientos de suministro.

3. DEFINICIONES

Alimento: Es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especias (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud)

Bitácora: Registro para reportar de forma cronológica las actividades diarias generadas por jornada, tipo de entrega en la recepción, alistamiento, distribución, consumo de los refrigerios escolares y toda situación presentada en las dinámicas de la operación en la sede educativa. Esta bitácora debe ser de tamaño media carta y/o oficio, numerada para el respectivo control, garantizando trazabilidad y evitando perdida de hojas.

Ciclo de menús: Conjunto de menús que se establece para un determinado número de días, en el que se detallan los alimentos y productos que integran cada menú y que se repite a lo largo de un periodo de forma rotativa.

Condiciones higiénico-sanitarias: Requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos que realicen actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, trasporte, distribución y comercialización de alimentos para consumo humano.

Estilos de vida saludables: se definen como "el conjunto de prácticas, comportamientos y hábitos relacionados coel 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" (SED, 2021).

Excedentes: Corresponde a complementos alimentarios que, en consideración a la dinámica de la matrícula o causas propias de la institución educativa, y habiendo entregado a estudiantes que ya han sido beneficiados durante la jornada con el complemento, quedan para la entrega a los estudiantes de acuerdo con lo establecido en la definición de doble apoyo alimentario.

Formato de Registro de Entrega de Refrigerios: Corresponde al formato que se entrega en cada sede y jornada educativa, para el registro diario de los refrigerios que se reciben por parte de la institución educativa. El formato debe ser diligenciado diariamente por el coordinador o responsable de refrigerios escolares en la institución educativa, y entregado al contratista o proveedor al final del mes, como soporte de la entrega de los complementos alimentarios.

No conformidad: Hecho o circunstancia que constituye desviación o incumplimiento de un requisito, que representa un factor de riesgo crítico, que pueda afectar la inocuidad del producto, la no entrega o entrega incompleta de los complementos alimentarios, que no es susceptible de ser corregido durante la visita de interventoría y que requiere de un plan de mejora.

Novedad: Observación o circunstancia imprevista o que constituye desviación o incumplimiento de un requisito, que no es susceptible de ser corregido durante la visita de interventoría ya que requiere de una acción correctiva, cuya efectividad se evaluará en visitas posteriores.

Normatividad sanitaria vigente: conjunto de normas sanitarias que hacen referencia a los requisitos específicos y generales que deben cumplir los alimentos y los lugares donde allí se procesen, almacenen, distribuyan o consuman estos.

Novedades técnicas: suceso que se presenta durante la entrega, almacenamiento, distribución o consumo de los complementos alimentarios en cualquiera de sus modalidades, y está asociada con la alteración de la calidad, cantidad, composición, horario, condiciones sensoriales, síntomas gastrointestinales y deben ser informadas de manera inmediata a la interventoría del PAE, una vez se identifica la novedad.

Programa de Alimentación Escolar - PAE: 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 (Resolución 685 de 2018).

Proveedor logístico: Empresa que presta el servicio de almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares del PAE, del Distrito Capital, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente y a lo que se encuentra estipulado en los lineamientos técnicos y contractuales

Proveedor de alimentos: Empresa que suministra los alimentos que componen los refrigerios escolares conforme con lo establecido en los anexos y fichas técnicas del PAE del Distrito.

Pruebas organolépticas: Evaluación cualitativa de atributos sensoriales (olor, sabor, textura, color) de un alimento, percibidos por un evaluador a través de sus sentidos (gusto, olfato, vista, tacto, oído).

Requerimiento de suministro suceso que se presenta a la entrega del apoyo alimentario en los colegios, haciendo referencia a: sitios concretos, ajustes de cupo, horario concreto, cancelación parcial o total y que por tal razón debe ser informado oportunamente a la interventoría del PAE y la SED, con el fin de garantizar su trámite conforme a lo establecido en el artículo octavo de la Resolución 685 de 2018.

Reubicación: es el evento que ocurre cuando una IED no recibe los complementos alimentarios que tiene autorizados para el día; por tal razón, se deben ubicar en otro colegio que cumpla con los requisitos para la recepción de estos suministros. Estas situaciones pueden ocurrir en los casos que se presenten novedades como: alteración del orden público, situaciones al interior del colegio que afecten el normal funcionamiento de la jornada escolar (suspensión de servicios públicos, entre otras), desastres naturales y reporte no oportuno de la IED, a la interventoría frente a novedades de cancelación.

Refrigerio: Corresponde a una ración diaria de alimentos y productos inocuos, que es entregada a los estudiantes de las instituciones educativas oficiales o en administración de servicios educativos durante su asistencia a la jornada escolar. El refrigerio busca complementar la alimentación consumida en el hogar y cubre un porcentaje de las recomendaciones nutricionales para los estudiantes:

Refrigerio Tipo A: complemento alimentario - refrigerio o menú contingencia ofrecido a estudiantes matriculados en jornada diurna en los grados prejardín, jardín y transición.
Refrigerio Tipo B: complemento alimentario - refrigerio o menú contingencia ofrecido a estudiantes matriculados en jornada diurna en los grados primero, segundo, tercero y cuarto.
Refrigerio Tipo C: complemento alimentario - refrigerio o menú contingencia ofrecido a estudiantes matriculados en jornada diurna de los grado quinto, sexto, séptimo y octavo.
Refrigerio Tipo D: complemento alimentario - refrigerio o menú contingencia ofrecido a estudiantes matriculados en la jornada diurna de los grados noveno, décimo, once, media fortalecida y estudiantes de la jornada nocturna.

Refrigerios contingencia: Complemento alimentario conformado por alimentos que tienen vida útil larga y no requieren refrigeración. Estos alimentos están incluidos en los menús estándar entregados en primera y segunda entrega. Los refrigerios de contingencia se implementan en el marco de posibles eventos que impidan la distribución del refrigerio por situaciones imprevistas, por ejemplo:

Marchas, protestas y paros que alteren el orden público y pongan en riesgo la integridad de los estudiantes, ocasionando la inasistencia de estos de manera preventiva.
Novedades relacionadas con la no prestación de servicios públicos básicos requeridos para el correcto funcionamiento de los colegios.
Ante la presencia de eventos fortuitos como emergencias y/o desastres naturales.
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, entre otras, dichos alimentos son reemplazados por un componente en modalidad contingencia, que tenga la equivalencia calórica y nutricional
En fechas previas o posteriores a periodos de receso estudiantil, teniendo en cuenta que históricamente la asistencia de estudiantes a las IED disminuye significativamente.

Reposición: Reemplazo de alimento o producto por causa de algún faltante o una no conformidad, el cual debe ser entregado en la misma jornada y día del consumo.

Tipo de entrega: hace referencia al tipo de suministro de alimentación escolar que, de acuerdo con el grupo etario, se entrega en la jornada de la mañana o jornada de la tarde, diferenciando entre la primera y segunda entrega diaria de complementos alimentarios en el marco de la jornada regular, única y extendida.

4. BASE LEGAL

- Ley 9 de 1979 (Por la cual se dictan Medidas Sanitarias)
- Resolución 5109 de 2005 (por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano).
- Resolución 2674 de 2013 (Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones). Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

- Decreto 1852 de 2015 (Por el cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 40 del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 6 de la Ley 1551 de 2012, el parágrafo 2 del artículo 2 de la Ley 715 de 2001 y los artículos 16,17,18 Y 19 de la Ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar - PAE").
- Resolución 335 de 2021 “Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos –Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar –PAE”
- Resolución 0685 del 19 de abril de 2018, por medio de la cual se reglamenta el Programa de Alimentación Escolar (PAE) del Distrito Capital- Manual Operativo.

5. DESCRIPCIÓN

DESCRIPCIÓN						
No	**Actividad**	**Responsable**	**Explicación**	**Tiempo Ejecución**	**Punto de Control**	**Registro**
1	Verificación del descargue de los refrigerios escolares	Apoyo PAE	Una vez llega el proveedor logístico con los refrigerios escolares, el Apoyo PAE debe verificar la hora de llegada con el fin de validar si está dentro la franja horaria prevista para su entrega y jornada. Esta información debe coincidir con lo registrado en las planillas y la bitácora. Para los productos que requieren refrigeración, se debe llevar el control de la temperatura de recepción de los complementos alimentarios. Por lo anterior, el Apoyo PAE debe dirigirse al vehículo transportador y validar la temperatura que registra el display del termoking ubicado en la cabina del conductor. Esta temperatura debe estar entre 0° y 6°C y debe ser registrada en la bitácora. En caso de evidenciarse temperaturas superiores, el Apoyo deberá informar la novedad de manera inmediata en el chat de Apoyos PAE. Si durante la recepción de los refrigerios escolares se encuentra la Interventoría realizando visita a la IED, el Apoyo PAE debe acompañar el proceso de toma de temperatura que realiza el Interventor de campo y registrar los datos obtenidos por el Interventor de campo en la bitácora. Continuando con el proceso, debe verificar el suministro entregado por tipo (A, B, C, D) el cual debe coincidir con lo autorizado en cada una de las jornadas para la IED y	1 día		Bitácora

validar el estado de limpieza de las canastillas.

Las variables anteriormente descritas, deben ser registradas en una bitácora, en la cual se debe reportar de forma cronológica las actividades diarias generadas en la recepción, alistamiento, distribución y consumo de los refrigerios escolares y en caso de evidenciar novedades o situaciones que afecten el proceso en la IED. En este sentido, la bitácora debe incluir diariamente como mínimo las siguientes variables:

- Localidad, Nombre y sede de la IED.
- Fecha, hora de recepción y jornada
- Tipo de entrega
- Grupo etario.
- Nombre de los componentes del refrigerio.
- Lote y fecha de vencimiento de cada uno de los componentes, relacionar los diferentes lotes recibidos
- Foto del componente donde se evidencie el lote y la fecha de vencimiento (para remitirla en el chat definido)
- Proveedor de cada componente
- Número de estudiantes por grado en cada jornada educativa
- Cantidades de los complementos alimentarios por grupo etario.
- Proveedor logístico.
- Relación de las actividades efectuadas, en este caso, especificar el desarrollo de las etapas del proceso
- Descripción detallada de la novedad identificada
- Observaciones.
- Nombre del responsable que diligenció la bitácora.

Nota: *La información debe ser clara, legible y organizada.*

2	Recepción y conteo de los refrigerios escolares	Apoyo PAE Delegado PAE de la IED	La Institución Educativa, a través de sus directivas, debe garantizar las condiciones administrativas, técnicas y logísticas para que los procesos de recepción, almacenamiento temporal, distribución y consumo de los refrigerios escolares se lleve a cabo de manera correcta en las Instituciones educativas. En este sentido, el Apoyo PAE diariamente debe validar con la IED la asistencia por cada curso y totalizar el número de estudiantes que asistieron para entregar los refrigerios de acuerdo con el número de suministro autorizado. El número de estudiantes que asistieron a la jornada educativa por grado se debe registrar en la bitácora. Asimismo, previo a la entrega de los complementos alimentarios debe validar el estado general del refrigerio, las cantidades y la calidad de los alimentos verificando lo siguiente: Validar que no presenten ningún tipo de contaminación física o biológica Verificar empaques primarios de los alimentos Verificar fechas de vencimiento Verificar calidad de la fruta y estado de limpieza Verificar el menú recibido El Apoyo PAE, debe validar e informar a la IED la entrega del menú programado y los intercambios de alimentos por la SED, en caso de que aplique. En caso de identificar algún tipo de novedad técnica o administrativa durante la verificación de los refrigerios, debe reportar inmediatamente al delegado PAE de la IED y notificar por medio del chat oficial creado por la SED, con el fin de generar la alerta. En este sentido, se debe remitir la siguiente información: Nombre del colegio. Sede. Tipo de Novedad Fecha	1 día	Bitácora F-GC-23 Formato de Registro de entrega de refrigerios escolares

			Jornada de entrega Modalidad de entrega Proveedor logístico. Descripción: se debe describir la situación a causa de faltantes, componentes afectados por calidad, hora de llegada fuera del tiempo establecido, no entrega de suministro, refrigerios entregados por otras entidades, cambios en el menú autorizado, entre otras. Enlace Nombre del encargado de la IED. Número de contacto. Proveedor logístico Registro fotográfico (Esta debe ser clara para evidenciar la novedad y debe coincidir con la situación reportada) ***Nota:*** *Cuando un interventor de campo se encuentre presente en la IED durante la recepción y distribución de los refrigerios y se identifique una novedad técnica, el canal de reporte será solo por medio de la empresa interventora, con el fin de no duplicar información. Sin embargo, si se presenta alguna situación que amerite el reporte por el chat como presencia de Secretaría de Salud donde se emita medida sanitaria, desnaturalización de refrigerios, presencia de ambulancia, presencia de roedores y presuntos síntomas gastrointestinales; estas deben reportarse de manera inmediata por el apoyo e informar que se cuenta con presencia de interventor.* Una vez verificada y aceptada la recepción de los refrigerios por parte de la IED, el apoyo realizará el conteo aleatorio de los suministros. El apoyo PAE debe verificar que la planilla o formato de registro de entrega de refrigerios sea diligenciado diariamente por el delegado PAE, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:		
3	Diligenciamiento de planillas	Apoyo PAE Delegado PAE de la IED	Diligenciar jornada de recepción de los refrigerios Diligenciar las cantidades recibidas por tipo Diligenciar los horarios correspondientes No realizar enmendaduras ni tachones Debe estar diligenciada de manera completa	1 día	Bitácora F-GC-23 Formato de Registro de entrega de refrigerios escolares

Debe estar firmada por el delegado de la IED y el operador logístico.

En caso de identificar alguna novedad al respecto la debe reportar en el chat definido por la entidad para este fin, con la siguiente información:

- Nombre del colegio.
- Sede.
- Tipo de Novedad
- Fecha
- Jornada de entrega
- Modalidad de entrega
- Proveedor logístico.
- Descripción: identifica que no registra cantidades, cantidad enmendada o con corrector, cantidad ilegible, cantidad inferior al suministro autorizado, aclaración incompleta o no firmada, falta nombre o firma de quien recibe, falta firma o nombre del coordinador / delegado, diligenciamiento de observaciones en caso de presentar novedad: faltantes, componentes afectados por calidad sin reposición, hora de llegada fuera del tiempo establecido o no entrega de suministro.
- Enlace
- Nombre del encargado de la IED.
- Número de contacto.
- Registro fotográfico (Esta debe ser clara para evidenciar la novedad y debe coincidir con la situación reportada)

Cuando se presenten novedades por faltantes que no cuenten con la debida reposición en la jornada establecida por parte del operador logístico, el Apoyo debe informar al delegado del PAE en la IED para que reporte la novedad en la planilla *F-GC-23 Formato de Registro de entrega de refrigerios escolares*, el mismo día de la recepción y entrega del alimento. Es importante aclarar, que los apoyos asignados a las IED no deben firmar la planilla, al igual que las actas de visita de interventoría, de Secretaría de Salud o demás Entidades.

Asimismo, tener presente que, la planilla no debe ser retirada de la IED hasta el último día hábil del mes y sin previa autorización del delegado del PAE (*Ver instructivo 07.2-*

			AE-IT-080 Instructivo diligenciamiento planillas)		
3	Almacenamiento temporal de refrigerios escolares	Apoyo PAE	El Apoyo PAE debe verificar que se mantengan las condiciones higiénico-sanitarias del área y revisar el mobiliario (si aplica), para el adecuado almacenamiento temporal de los refrigerios escolares. En el caso de identificar que el área no cuenta con las condiciones adecuadas de limpieza o infraestructura debe reportar al rector y/o delegado PAE de la IED con el fin de que se asigne el personal de servicios generales para realizar la limpieza o gestionar lo evidenciado.	1 día	Bitácora
4	Alistamiento y distribución de los refrigerios escolares	Apoyo PAE Delegado PAE de la IED	De acuerdo con la información validada en la IED sobre el número de estudiantes que asistieron a la jornada educativa, el Apoyo PAE realiza el alistamiento de los complementos alimentarios teniendo en cuenta la necesidad por grado para realizar la distribución de los refrigerios escolares. Para lo anterior, es necesario considerar la dinámica de cada IED y garantizar la distribución total de los refrigerios escolares a los estudiantes. En caso de que la IED requiera diligenciamiento diario de un formato de control, listas, fichas, entre otros para verificar la entrega de los refrigerios a cada salón de clases, el apoyo deberá acompañar el proceso de manera concertada con la IED. De acuerdo con lo anterior, el Apoyo PAE diariamente debe registrar en la bitácora y en el formulario reporte de excedentes y/o faltantes refrigerios de Microsoft Forms las novedades como: cursos licenciados, salidas pedagógicas, traslados, excedentes y distribución de los mismos. El Apoyo PAE apoyará la distribución de los refrigerios escolares a los estudiantes teniendo en cuenta el grupo etario. Si se identifica alguna novedad durante el alistamiento y distribución como el uso inadecuado del suministro, tiempo de exposición del refrigerio o alguna novedad técnica no identificada previamente en la verificación aleatoria, esta debe ser reportada de forma inmediata al delegado PAE de la institución educativa, reportarla en el chat correspondiente (en caso de no	1 día	Bitácora formato de control, listas, fichas o cualquier otro formato establecido por la IED para el control de entrega de refrigerios. formulario reporte de excedentes y/o faltantes refrigerios de Microsoft Forms

			contar con presenciar del interventor en la IED) y registrarla en la bitácora. Los estudiantes deben consumir los refrigerios en un tiempo no mayor a dos (2) horas después de su recepción, para el caso de la jornada de la mañana, y no mayor a una (1) hora para el caso de las jornadas tarde y nocturna, y no deben ser llevados a los hogares de los estudiantes. (*Ver 07.2-MN-002 Manual operativo del Programa de alimentación Escolar*) Se debe tener en cuenta que los estudiantes deben lavarse las manos antes y después de consumir los refrigerios escolares y que el consumo de estos debe darse conforme los objetivos de la estrategia, es decir, su entrega no podrá estar supeditada como castigo o premio y tampoco, deben ser usados como elementos de juego en las instituciones educativas.		
5	Consumo de Refrigerios Escolares	Apoyo PAE Delegado PAE de la IED	El Apoyo PAE debe estar presente en la IED en el momento del consumo por parte de los estudiantes dentro de la jornada laboral establecida, efectuando recorrido a los salones o lugares dispuestos para el consumo, por lo tanto, no se debe retirar de la IED hasta validar que efectivamente se distribuyeron y consumieron la totalidad de los alimentos. En caso de evidenciar novedades técnicas incluyendo posibles síntomas gastrointestinales (SGI), o situaciones frente al desaprovechamiento de los alimentos, o irregularidad que se presente durante la entrega de los refrigerios escolares, se debe generar la alerta inmediata por jornada al rector o al delegado del PAE, con el fin de que estas se notifiquen a la Interventoría para realizar el seguimiento y se active el protocolo correspondiente (*Ver procedimiento 07.2-AE-PD-084 Procedimiento para la atención de EAP y 07.2-AE-PD-089 Reporte y Manejo de PSGI)* Es importante aclarar que el conducto regular para notificar las novedades técnicas que se puedan presentar durante la operación es informar, en primera instancia y tan pronto se presenta la novedad, al delegado PAE de la IED, ya que este actor es quien deberá dar trámite formal a través del correo	1 día	Bitácora Chat de Apoyos Correo electrónico

			pae.novedades@educacionbogota.gov.co.. Este tipo de novedades deben quedar reportadas en la bitácora. En caso de evidenciar que hubo refrigerios escolares que no fueron consumidos en las sedes por excedentes o complementos alimentarios del día anterior, el apoyo PAE debe validar que se realice la disposición final de refrigerios de acuerdo con el procedimiento de excedentes establecido para la modalidad de Refrigerios Escolares (*Ver 07.2-AE-PD-078 Procedimiento para seguimiento y reporte de excedentes)* Una vez finalice el consumo del refrigerio, el Apoyo PAE debe garantizar la recolección y organización de canastillas utilizadas en cada una de las jornadas para la distribución de los refrigerios, con el fin de que retornen al cuarto de almacenamiento temporal. En caso de que el operador logístico no realice la recolección de las canastillas en las instituciones educativas con una periodicidad máxima de dos días posteriores a cada entrega de refrigerios escolares, se debe informar al delegado PAE o Rector (a), para que se notifique a la interventoría del PAE por medio del correo: pae.novedades@educacionbogota.gov.co. El manejo y entrega de canastillas al proveedor logístico debe quedar registrada en la bitácora y firmada por las partes.		
6	Recolección de canastillas	Apoyo PAE Delegado PAE de la IED	El Apoyo PAE debe promover en la IED la generación de un inventario de las canastillas y estibas entregadas por el proveedor logístico a la IED el cual, quedará bajo la custodia y responsabilidad de la IED compartida con el apoyo PAE. Adicional, recordar al personal de la institución la importancia del buen uso de estas y recordar diariamente al proveedor logístico la recolección de las canastillas y estibas.	2 días	Bitácora Correo electrónico

7	Reporte de requerimientos o cambios en el suministro	Apoyo PAE Delegado PAE de la IED	En caso de que se presenten eventos programados por la IED que requieran una modificación en el suministro, la IED debe reportar dicho requerimiento de suministro por medio del correo pae.novedades@educacionbogota.gov.co. con 8 días hábiles de anticipación para su trámite dentro de los tiempos establecidos en la resolución 685 del 2018, o la que modifique. El Apoyo PAE deberá recordar o socializar el proceso para realizar este trámite en caso de que la IED lo requiera y debe registrar esta actividad en la bitácora.	1 día	Bitácora Correo electrónic

6. POLITICAS DE OPERACIÓN

El Apoyo PAE debe estar presente en la IED durante la recepción y entrega de los refrigerios escolares en las jornadas mañana y tarde inclusive los días sábado, según el suministro autorizado. De acuerdo con la hora de llegada del refrigerio, se podrá concertar con el colegio el inicio de actividades del Apoyo PAE, dando cumplimiento a la jornada laboral establecida por el Asociado.

Los apoyos asignados a las IED no deben firmar la planilla o formato de registro de entrega de refrigerios, al igual que las actas de visita de interventoría, de Secretaría de Salud o demás Entidades.

El apoyo podrá utilizar herramientas como piezas comunicativas, infografías y demás material que le sirva para socializar y reforzar el adecuado diligenciamiento de las planillas de entrega al delegado PAE por jornada en la IED.

El cuarto o área de almacenamiento temporal de refrigerios debe contar con la Ficha Técnica de Información del PAE, en un lugar visible para ser consultada por toda la comunidad educativa. El Apoyo PAE debe velar por que esta Ficha Técnica y el menú correspondiente a la modalidad de refrigerios escolares siempre esté publicada en la IED. En caso de identificar alguna novedad con las publicaciones, el apoyo PAE debe informar a la IED y generar la alerta a través de los medios de comunicación disponibles para el caso (chat o correo electrónico). Lo anterior en referencia a lo exigido por la Resolución 335 del 2021.

El apoyo debe participar y apoyar las acciones pedagógicas que se desarrollen por parte de los o las promotoras para incentivar el consumo de los complementos y promover estilos de vida saludable

El Apoyo PAE, en conjunto con la IED, debe promover la creación o actualización de una carpeta integral la cual albergue documentos esenciales como la copia del Plan de Saneamiento de la sede, el certificado de Lavado y Desinfección (L&D) de los tanques de almacenamiento de agua potable y el certificado de fumigación. El propósito fundamental de esta iniciativa es asegurar que estos documentos trascendentales permanezcan organizados y resguardados en el cuarto de almacenamiento temporal de refrigerios o donde la sede de la IED disponga, contribuyendo así a la eficiencia y cumplimiento riguroso de las normativas y estándares establecidos.

Las personas encargadas de recibir y distribuir los refrigerios escolares deben acatar medidas y lineamientos definidos al interior del Colegio y los establecidos en la resolución 2674 de 2013 de Minsalud protección social durante los procesos de recepción, distribución y consumo de la alimentación escolar en la Institución Educativa. El apoyo debe contar con curso de manipulación de alimentes vigente y soportado para el desarrollo de las acciones.

Cuando se requiera realizar un cambio definitivo del apoyo por situaciones propias del Asociado, se debe notificar al correo pae.novedades@educacionbogota.gov.co el mismo día de la novedad en el cual se debe relacionar el cambio del apoyo o situación reportada, IED en la que realizan el cambio, fecha en la cual aplica el cambio, nombre completo, cédula y número de celular o contacto del nuevo apoyo.

En caso de identificar que en la sede asignada no se llevarán a cabo actividades académicas debido a actividades extracurriculares, por corte de algún servicio público, por marchas o paros, entre otros; el Apoyo PAE debe informar al jefe inmediato para ser reasignado a otra sede educativa teniendo en cuenta la asignación de colegios del Asociado Compensar, contemplando las sedes que tengan un número de suministro mayor a 500 por jornada, en la que se esté realizando entrega de complementos alimentarios. Esta actividad debe ser informada previamente al correo de pae.novedades@educacionbogota.gov.co

El apoyo PAE tomará su hora de almuerzo y retomará sus actividades, procurando siempre que la logística de la IED no quede descubierta o no sea interrumpida en el momento de la recepción y la distribución de los refrigerios. En caso de presentarse novedades con esta actividad, la IED podrá informar al correo electrónico pae.novedades@educacionbogota.gov.co

En caso de que la IED cuente con suministro de SIAT y Complemento Reforzado, el Apoyo PAE debe gestionar la logística de entrega del suministro, siempre y cuando no sea interrumpida la distribución de los refrigerios asignados en cada IED.

En caso de que la IED identifique novedades presentadas en el desarrollo de las actividades de los apoyos PAE, debe remitir correo electrónico a pae.novedades@educacionbogota.gov.co; reportando como mínimo la siguiente información: Colegio, sede, jornada, nombre del apoyo, descripción de la situación presentada, nombre y cargo de la persona que reporta la novedad a la interventoría del PAE. De acuerdo con la situación presentada, la SED determina si se requiere visita de seguimiento por parte de algún profesional técnico, la interventoría o el Asociado, asimismo, se solicita un plan de acción al Asociado, el cuál debe mitigar la situación presentada. Una vez se cuente con el plan de acción, la SED valida la información y notifica por medio de correo electrónico a la IED y a la interventoría, para el respectivo seguimiento, con copia al Asociado.

Las actividades para realizar por parte del personal de apoyo en las IED deberán estar asociadas a las obligaciones especificadas en el anexo técnico de SIDAE y al presente documento, las cuales serán verificadas por la interventoría del PAE a través de los profesionales de campo y por el Equipo PAE de la SED.

La Secretaría de Educación (SED) garantizará la programación de un Apoyo PAE a las sedes con suministro mayor a 50 refrigerios por jornada y remitirá al Asociado la base de información de las IED, para la asignación de los colegios en el cual desarrollarán las actividades por parte de los apoyos PAE. En caso de presentarse cambios o traslados del personal de apoyo, el Asociado debe informar a la IED y a la SED.

Una vez se cuenta con la base de poblamiento de apoyos PAE, en el cual se identifique nombre del colegio, sede, dirección, nombre del apoyo, número de cédula y número de contacto, se debe remitir a al correo cvangel@educacionbogota.gov.co para la verificación y posteriormente envío a las Interventoría del PAE, Asociado y al equipo PAE de nivel central.

Se debe tener presente lo expuesto en la resolución que se expide cada año para establecer el calendario académico, con el fin de tener en cuenta las fechas de ingreso de los estudiantes y los periodos de receso escolar.

Es responsabilidad del personal manipulador de alimentos a cargo de la entrega de los refrigerios escolares y todos los actores que participan en el adecuado desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, velar y garantizar que durante la operación y entrega del beneficio alimentario se dé un trato respetuoso al estudiante quien es el beneficiario del programa, y de igual manera se realice el constante monitoreo a sus hábitos de consumo con el fin de promover los adecuados hábitos de alimentación y estilos de vida saludable y autocuidado, según Artículo 2347 del Código Civil Colombiano el cual da cuenta de ‘’Responsabilidad por el hecho propio y de las personas a cargo.’’

El personal manipulador de alimentos a cargo de la entrega de los refrigerios escolares y todos los actores que participan en el adecuado desarrollo del Programa de Alimentación Escolar deben participar en capacitaciones como primer respondiente según Acuerdo 633 de 2015 cuyo artículo 2 indica: '' Todas las Entidades e Instituciones Distritales deben propender con un número plural de personas no inferior al 10% de su personal en cualquier modalidad de contratación, que estén capacitadas en programas de urgencias y emergencias básicas. Igualmente deben conocer los Protocolos de Primer Respondiente creados por el IDIGER.'

7. DOCUMENTACIÓN ASOCIADA AL PRESENTE PROCEDIMIENTO

07.2-AE-PD-078 Procedimiento para seguimiento y reporte de excedentes
07.2-MN-002 Manual operativo del Programa de alimentación Escolar
07.2-AE-IT-080 Instructivo diligenciamiento planillas
07.2-AE-PD-084 Procedimiento para la atención de EAP
07.2-AE-PD-089 Reporte y Manejo de PSGI