

ANEXO N° 01
APÉNDICE TÉCNICO
ESPECIFICACIONES MÍNIMAS EXIGIDAS

COBERTURA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN – PAE

Ahora bien, el municipio de Chía cuenta con 12 Instituciones Educativas Oficiales - IEO, que están distribuidas en 22 sedes educativas. Esta información es relevante al considerar la población focalizada de los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se define de la siguiente manera:

MODALIDAD	APORTE NUTRICIONAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORNADA MAÑANA	JORNADA TARDE	TOTAL ESTUDIANTES
PREPARADO EN SITIO	30%	BOJACA - SEDE PRINCIPAL	514	405	919
PREPARADO EN SITIO	30%	CERCA DE PIEDRA - SEDE PRINCIPAL	588	358	946
PREPARADO EN SITIO	30%	DIOSA CHIA - SEDE PRINCIPAL	1.073	0	1.073
PREPARADO EN SITIO	30%	SEDE JARDÍN INFANTIL LUNA NUEVA	98	52	150
PREPARADO EN SITIO	30%	SEDE SANTA LUCIA	559	519	1.078
PREPARADO EN SITIO	30%	FAGUA - SEDE PRINCIPAL ANTIGUA	434	0	434
PREPARADO EN SITIO	30%	FAGUA - SEDE PRINCIPAL NUEVA	344	0	344
PREPARADO EN SITIO	30%	SEDE TIQUIZA	658	0	658
PREPARADO EN SITIO	30%	FONQUETA - SEDE PRINCIPAL	479	348	827
PREPARADO EN SITIO	30%	SEDE EL CERRO	298	0	298
PREPARADO EN SITIO	30%	SEDE LA CARO I	91	0	91
PREPARADO EN SITIO	30%	JOSE JOAQUIN CASAS - SEDE PRINCIPAL	1.204	0	1.204
PREPARADO EN SITIO	30%	LAURA VICUÑA - SEDE PRINCIPAL	723	525	1.248
PREPARADO EN SITIO	30%	LA BALSA - SEDE PRINCIPAL	390	318	708
PREPARADO EN SITIO	30%	SAN JOSÉ MARÍA ESCRIBA DE BALAGUER - SEDE PRINCIPAL	313	165	478
TOTAL			7.766	2.690	10.456

(Proyección sujeta a cambios de acuerdo a la matricula oficial previa aprobación por el Comité de Alimentación Escolar)

TABLA 9. COBERTURA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN – PAE
MODALIDAD - INDUSTRIALIZADA

MODALIDAD	APORTE NUTRICIONAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORNADA MAÑANA	JORNADA TARDE	TOTAL, ESTUDIANTES
INDUSTRIALIZADA	20%	SEDE MERCEDES DE CALAHORRA	106		106
INDUSTRIALIZADA	20%	DIVERSIFICADO-SEDE PRINCIPAL	709	737	1.446
INDUSTRIALIZADA	20%	SEDE CAMPINCITO	38	38	76

INDUSTRIALIZADA	20%	FUSCA-SEDE PRINCIPAL	129	134	263
INDUSTRIALIZADA	20%	SANTA MARIA DEL RIO-SEDE A, SEDE B, SEDE C	871	140	1.011
INDUSTRIALIZADA	20%	SEDE SAMARIA	572		572
INDUSTRIALIZADA	20%	SAN JOSEMARIA ESCRIVÁ DE BALAGUER SEDE PRINCIPAL	423	225	648
TOTAL			2.848	1.274	4.122

(Proyección sujeta a cambios de acuerdo a la matricula oficial previa aprobación por el Comité de Alimentación Escolar).

TABLA 10. COBERTURA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN – PAE
MODALIDAD – INDUSTRIALIZADA
JORNADA ÚNICA

MODALIDAD	APORTE NUTRICIONAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	No. ESTUDIANTES	TOTAL ESTUDIANTES
INDUSTRIALIZADA	20%	FAGUA - SEDE ANTIGUA Y NUEVA	515	515
INDUSTRIALIZADA	20%	SEDE TIQUIZA	420	420
INDUSTRIALIZADA	20%	SEDE EL CERRO	19	19
INDUSTRIALIZADA	20%	JOSE JOAQUIN CASAS	740	740
TOTAL				1.694

(Proyección sujeta a cambios de acuerdo a la matricula oficial previa aprobación por el Comité de Alimentación Escolar).

TABLA 10. COBERTURA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN – PAE
TOTAL, DE RACIONES

N°	MODALIDAD	N° RACIONES
1	MODALIDAD - PREPARADO EN SITIO	10.456
2	MODALIDAD - INDUSTRIALIZADA	4.122
3	MODALIDAD – INDUSTRIALIZADA JORNADA ÚNICA	1.694
TOTAL, DE RACIONES		16.272

Nota 1: No obstante, la proyección de cupos por complemento alimentario establecida en el cuadro anterior será ajustada de conformidad con el lineamiento técnico administrativo en la etapa de alistamiento y formalización de matrícula al inicio de la ejecución del programa y respectivo inicio de calendario escolar, variará mes a mes conforme al registro - SIMAT, y a los aspectos técnicos, administrativos y de infraestructura

A continuación, se relacionan algunas generalidades contenidas en la Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, no obstante, se aclara que se debe dar cumplimiento total a dicha resolución, a la propuesta y demás documentos y requerimientos inherentes al proceso.

- La Secretaría de Educación, sólo reconocerá y pagará las raciones, siempre que cumplan con las condiciones de calidad e inocuidad, que proporcionen el aporte de energía y nutrientes definidos en las Tablas de Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes tomadas de la Resolución de No. 00335 de 2021 y que se prevengan posibles enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) debido a su inadecuada manipulación. Estas condiciones deberán garantizarse hasta el consumo final de los alimentos conforme a la normatividad vigente y lo que se indica en el técnico calidad e Inocuidad de la Resolución No. 00335 de 2021, así mismo; se deberán cumplir las especificaciones de las minutas patrón por cada uno de los complementos a suministrar.
- El Operador podrá retirar las certificaciones y/o planillas de entrega de los complementos de los establecimientos educativos, una vez se entreguen y culmine la jornada académica o se entreguen la totalidad de Raciones proyectadas durante la jornada.

- De acuerdo a los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar – PAE, establecidos en la Resolución No. 00335 de 2021, el Operador deberá dar cumplimiento, en el momento del suministro del complemento alimentario (según las modalidades requeridas por la entidad territorial), con el ciclo de menús y/o componentes de las raciones, el cubrimiento del aporte nutricional por grupo de edad y tipo de complemento y demás indicaciones estipuladas en el presente documento.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR:

APORTE NUTRICIONAL

Las Recomendaciones Diarias de Ingesta de Energía y Nutrientes, las categorías por grados y niveles escolares para los titulares de derecho se basan en las tablas determinadas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UAPA) a partir de la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

TABLA 11. GRADOS Y NIVELES ESCOLARES

Preescolar
Primaria: primero, segundo y tercero
Primaria: cuarto y quinto
Secundaria
Media y ciclo complementario

MODALIDADES DE ATENCIÓN Y SUMINISTRO DEL COMPLEMENTO ALIMENTARIO Y APOORTE NUTRICIONAL

MODALIDAD DE ATENCIÓN.

De acuerdo con las Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, se exponen a continuación las especificaciones técnicas de las modalidades de del Complemento Alimentario: Modalidades Preparada en sitio, Comida caliente transportada e Industrializada que serán entregado a los niños, niñas y adolescentes matriculados en las instituciones educativas oficiales - IEO del municipio de Chía, según focalización.

En adelante, entiéndase las siglas RPS, CCT y RI así:

- PS: Ración o modalidad para preparar en sitio de conformidad con la Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.
- CCT: Comida caliente transportada de conformidad con la Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.
- I: Ración o modalidad Industrializada de conformidad con la Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.

Nota 1. Cuando las actividades académicas o condiciones especiales así lo requieran, tales como salidas pedagógicas, actividades académicas - culturales del territorio, y todas aquellas que la Supervisión del contrato determine e informe al operador, que ocurran en las Instituciones Educativas Oficiales IEO, que sean atendidas con RPS y CCT, el operador podrá entregar RI a los titulares de derecho previamente autorizados e indicados por la Supervisión, fuera del establecimiento educativo.

Nota 2. En caso de imprevistos y emergencias reconocidas por la autoridad competente, que no puedan ser atendidas por las anteriores modalidades, la Unidad de Alimentación Escolar (UApA) expedirá la reglamentación necesaria correspondiente al área y tiempo de la emergencia en el marco de la política educativa para atender esa condición excepcional.

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - PS¹:

Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos. La modalidad “Preparada en sitio” debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones

¹ chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/ https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2023-08/14263_anexo-tecnico-alimentacion-saludable-y-sostenible-en-el-pae-12012022.pdf

establecidas en la normativa sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón. Para seleccionar esta modalidad, la Entidad Territorial, a través de los profesionales técnicos correspondientes, debe realizar en la fase de planeación la verificación con pertinencia territorial, de las condiciones de las diferentes áreas donde se prestará el servicio de alimentación escolar en los establecimientos educativos que presenten novedad referente a la infraestructura que afecte la implementación de esta modalidad, así como la dotación de equipos y menaje, entre otros aspectos y documentar en la preparación en sitio, a partir de las verificaciones realizadas por los profesionales técnicos correspondientes al Equipo del PAE o a través de la supervisión o interventoría. Esto no sustituye el “Concepto Sanitario” en cualquiera de sus modalidades emitido por la autoridad competente.

El operador deberá implementar los ciclos de menú entregados por parte de la Entidad Territorial con base en la minuta patrón establecida en los lineamientos técnicos, administrativos y estándares del programa de alimentación escolar de La Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, estipulados en la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021.

En caso de que los establecimientos educativos no cuenten con las condiciones descritas para la modalidad preparada en sitio, esta situación deberá subsanarse preferentemente empleando la opción de comida caliente transportada, conforme con las características de las mismas, de lo contrario como última opción podrá elegirse la ración industrializada.

Esta modalidad debe aportar como mínimo el 30% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, según grados y niveles escolares.

La distribución de macronutrientes para modalidad de suministro preparada en sitio es: Proteínas: 14%, Grasa: 30%, Carbohidratos: 56%.

TABLA 12. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO	SODIO
	Kcal	G	g	g	mg	mg	mg
Preescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria: Primero, segundo, tercer	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria: Cuarto y quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016².

Nota 1. Los porcentajes de adecuación de calorías y nutrientes deben estar en un rango entre menos 10% a más 10%, respecto a las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes - RIEN.

TABLA 13. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALMUERZO (30%)

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO	SODIO
	Kcal	g	G	g	mg	mg	mg
Preescolar	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: Primero, segundo, tercer	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: Cuarto y quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media y ciclo complementario	870	30,5	29,0	121,8	330	3,5	450

Fuente: Construcción UApA, a partir de la Resolución 3803 de 2016³.

² Anexo Técnico de ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE EXPEDIDO EL 23 DE DICIEMBRE DE 2021 Nota: anexo ajustado el 12 de enero del 2022. Los ajustes realizados en este Anexo Técnico, con posterioridad a su publicación, son únicamente de forma y no afectan de ninguna manera el fondo, siendo tomados a manera de Erratas. Pag 23 [chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2023-08/14263_anexo-tecnico-alimentacion-saludable-y-sostenible-en-el-pae-12012022.pdf](https://www.alimentosparaaprender.gov.co/sites/default/files/2023-08/14263_anexo-tecnico-alimentacion-saludable-y-sostenible-en-el-pae-12012022.pdf)

³ Idem

MODALIDAD INDUSTRIALIZADA- I⁴

Esta modalidad se implementa en casos donde la infraestructura de la sede educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos definidos en los ciclos de menús, determinada por la verificación de las condiciones de la sede educativa, realizada por los profesionales técnicos correspondientes al Equipo PAE de la entidad territorial o de los profesionales de la supervisión o interventoría, o cuando el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en los establecimientos educativos, como lo es el caso de las frutas y alimentos procesados; no obstante, es necesario antes de la elección de esta modalidad, analizar de acuerdo a las condiciones descritas anteriormente, el suministro de modalidad Comida Caliente Transportada.

Esta Ración debe aportar como mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grados y niveles escolares.

La distribución de macronutrientes para la modalidad de suministro industrializada es: Proteína 10%, grasa 25% y carbohidratos 65%.

TABLA 14. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO	SODIO
	Kcal	G	g	g	mg	mg	mg
Preescolar	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Primaria: Primero, segundo, tercer	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Primaria: Cuarto y quinto	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Media y ciclo complementario	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UApA, a partir de la Resolución 3803 de 2016⁵

TABLA 15. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD INDUSTRIALIZADA - COMPLEMENTO (20%)

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO	SODIO
	Kcal	g	g	g	mg	mg	mg
Preescolar	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
Primaria: Primero, segundo, tercer	326	8,1	9,1	52,9	160	1,2	240
Primaria: Cuarto y quinto	399	10,0	11,1	64,8	220	1,7	300
Secundaria	498	12,5	13,8	81,0	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

Fuente: Construcción UApA, a partir de la Resolución 3803 de 2016⁶

MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA⁷

La modalidad de Comida Caliente Transportada se define como la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior transporte o traslado a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa; esta modalidad es desarrollada por personas naturales o jurídicas que cuentan con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

A partir de 2025, el municipio de Chía implementará un modelo de comida caliente transportada en las instituciones educativas que no cuenten con un restaurante escolar adecuado. Las instituciones seleccionadas deberán tener comedores escolares con los requisitos sanitarios y el equipamiento necesario. Los estudiantes recibirán una ración diaria caliente en las sedes que cuenten con las condiciones adecuadas, de acuerdo con la normativa vigente. El proceso será progresivo, cumpliendo con los requisitos establecidos por la Resolución 00335 de 2021y en caso de implementación de esta modalidad se hará de forma concertada con el contratista, realizando los ajustes financieros, económicos y presupuestales correspondientes.

Esta modalidad debe aportar como mínimo el 30% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes, según grados y niveles escolares.

La distribución de macronutrientes para modalidad de suministro comida caliente transportada es: Proteínas: 14%, Grasa: 30%, Carbohidratos: 56%.

⁴ Idem
⁵ Idem
⁶ Idem
⁷ Idem

En todo caso, para efectos de establecer el mes y fecha en que se dará inicio a la implementación de la ración transportada caliente, así como la institución educativa y el costo unitarios, será responsabilidad de la secretaria de educación, coordinar y concertar las mesas de trabajo con la interventoría y el operador del programa de alimentación antes que culmine el primer semestre de la vigencia 2025, con el fin de determinar las condiciones para el inicio progresivo de ese tipo de ración, de cada reunión o mesa de trabajo se deberá dejar constancia en la respectiva acta de reunión, en la que constarán las condiciones de tiempo, modo y lugar, así como los compromisos asumidos por cada una de las partes, indicando de forma clara cuales son las modificaciones que se deberán adelantar sobre el contrato en ejecución.

TABLA 16. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO	SODIO
	Kcal	g	g	g	mg	mg	mg
Preescolar	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria: Primero, segundo, tercer	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria: Cuarto y quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UApA, a partir de la Resolución 3803 de 2016⁸

TABLA 17. RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA - COMPLEMENTO ALMUERZO (30%).

RECOMENDACIONES NIVEL/GRADO	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO	SODIO
	Kcal	g	g	g	mg	mg	mg
Preescolar	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: Primero, segundo, tercer	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: Cuarto y quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media y ciclo complementario	870	30,5	29,0	121,8	330	3,5	450

Fuente: Construcción UApA, a partir de la Resolución 3803 de 2016⁹

Para la modalidad comida caliente transportada se deben cumplir los requisitos de la Resolución No. 2674 de 2013 Ministerio de Salud y Protección Social, o la norma que se encuentre vigente para el momento en que se dé inicio a su implementación, de los cuales se realiza énfasis de algunos de estos, descritos a continuación:

- Los alimentos listos para ser servidos si en sus características de conservación requieren refrigeración, deben mantenerse en temperaturas de (4° +/- 2°C) y los alimentos que hayan sido cocidos deben mantenerse a temperaturas iguales o superiores a 60° C y deben realizar controles de temperatura antes de su servido.
- Se deben garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble y se deben aplicar los procedimientos para garantizar su calidad e inocuidad antes, durante y posterior a su procesamiento.
- Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.
- Los empaques que se deben utilizar para las raciones de CCT deben cumplir con las siguientes características: empaque individual para cada beneficiario del Programa, Ser de primer y único uso en caso de ser desechables, tener compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a ensamblar, ser de material sanitario, que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados(temperatura mayor de 60°C hasta su entrega), amigable con el medio ambiente (material reciclable), no se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS).

Nota 1. Cuando las actividades académicas o condiciones especiales así lo requieran, tales como salidas pedagógicas, actividades académicas - culturales del territorio, y todas aquellas que la Supervisión del contrato determine e informe al operador, que ocurran en las Instituciones Educativas Oficiales - IEO que sean atendidas con PS y comida caliente

⁸ Idem

⁹ Idem

transportada, el operador podrá entregar l a los titulares de derecho previamente autorizados e indicados por el municipio a través de la interventoría, fuera del establecimiento educativo.

Nota 2. En caso de imprevistos y emergencias reconocidas por la autoridad competente, que no puedan ser atendidas por las anteriores modalidades, la Unidad de Alimentación Escolar (UApA) expedirá la reglamentación necesaria correspondiente al área y tiempo de la emergencia en el marco de la política educativa para atender esa condición excepcional.

MINUTA PATRÓN

La UAPA establece las minutas patrón para la operación del Programa de Alimentación Escolar, según tipo de complemento, modalidad de atención, nivel de actividad física moderada, grado y nivel escolar.

Las minutas patrón para modalidad preparada en sitio, industrializada y comida caliente transportada, se contemplan en la Resolución No. 00335 del 2021 en el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE, las cuales son:

MINUTA PATRÓN DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO,
MODALIDAD DE ATENCIÓN PREPARADA EN SITIO
Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
TABLA 18. NIVEL PREESCOLAR

Componente	Grupo de alimentos¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	38 g - 50 g	30 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	5 g	15 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	24 g - 26 g	55 g - 60 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 62 g	40 g - 62 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 50 g	Mínimo 50 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm³
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 10 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cm³ - 180 cm³	150 cm³ - 180 cm³

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	417	15,6	13,4	56,3	110	2,9	132
Recomendaciones diarias (nivel preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	32%	34%	31%	31%	16%	52%	12%

Fuente: Construcción UAPA. - Tabla 13. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel preescolar.

OBSERVACIONES

Grupo de Alimentos¹: Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

¹ Tabla 13. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel preescolar.

² Tabla 13. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel preescolar

TABLA 19. NIVEL PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	44 g - 55 g	35 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	8 g	24 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	31 g - 37 g	70 g - 85 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 70 g	50 g - 70 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 60 g	Mínimo 60 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm³
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 12 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cm³ - 200 cm³	180 cm³ - 200 cm³

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	499	18,5	16,2	67,3	122	3,5	152
Recomendaciones diarias (nivel primaria: primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	15%	56%	13%

Fuente: Construcción UAPA. - Tabla 14. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: primero, segundo y tercero

OBSERVACIONES

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. Agua

apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto

Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

¹ Tabla 14. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO.

² Tabla 14. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO.

TABLA 20. NIVEL PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO

Componente	Grupo de alimentos¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 63 g	40 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	17 g	50 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 46 g	90 g - 105 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 95 g	50 g - 95 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 65 g	Mínimo 65 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm³
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cm³ - 200 cm³	180 cm³ - 200 cm³

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	614	22,8	20,1	82,4	160	4,1	201
Recomendaciones diarias (nivel primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	15%	48%	13%

Fuente: Construcción UAPA. - Tabla 15. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: primero, segundo y tercero

OBSERVACIONES

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. Agua

apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto

Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

¹ Tabla 15. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, CUARTO Y QUINTO

² Tabla 15. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, CUARTO Y QUINTO

TABLA 21. NIVEL SECUNDARIA

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 78 g	50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	56 g - 60 g	125 g - 135 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	65 g - 110 g	65 g - 110 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 70 g	Mínimo 70 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm ³
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	70 cm ³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm ³ - 220 cm ³	200 cm ³ - 220 cm ³

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	764	28,3	24,7	103,4	187	5,1	237
Recomendaciones diarias (nivel secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	17%	53%	16%

Fuente: Construcción UAPA. - Tabla 16. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel Secundaria

OBSERVACIONES

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto

Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

¹ Tabla 16. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, NIVEL SECUNDARIA

² Tabla 16. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, NIVEL SECUNDARIA

TABLA 22. NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús ²	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 94 g	50 g - 60 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	40 g	120 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	62 g - 64 g	140 g - 145 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	80 g - 140 g	80 g - 140 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 90 g	Mínimo 90 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm³
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	80 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm³ - 220 cm³	200 cm³ - 220 cm³

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	897	34,0	28,8	120,9	223	6,1	289
Recomendaciones diarias (nivel media y ciclo complementario)	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	20%	51%	19%

Fuente: Construcción UAPA. - Tabla 17. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel media y ciclo complementario.

OBSERVACIONES

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto

Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

¹ Tabla 17. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO

² Tabla 17. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO

MINUTA PATRÓN DE CONSUMO SEMANAL PARA EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA.

TABLA 23. RACIÓN INDUSTRIALIZADA.

Componente	Grupo de alimentos ¹	Frecuencia	Rango de peso neto ²				
			Nivel preescolar	Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro	Nivel primaria grados: 4to y 5to	Nivel secundaria	Nivel media y ciclo complementario
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	Bebida 180 cm³	Bebida 200 cm³	Bebida 200 cm³	Bebida 200 cm³	Bebida 200 cm³
			15 g (queso en caso de suministrarlo)	20 g (queso en caso de suministrarlo)	25 g (queso en caso de suministrarlo)	35 g (queso en caso de suministrarlo)	45 g (queso en caso de suministrarlo)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (fruta)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g

Aporte Nutricional Minuta Patrón - Modalidad Industrializada							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
NIVEL PREESCOLAR							
Aporte mínimo minuta patrón	280	7,7	8,7	41,7	162	1,4	246
Recomendaciones diarias	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Adecuación total	22%	24%	24%	20%	23%	24%	22%
NIVEL PRIMARIA GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							
Aporte mínimo minuta patrón	351	9,7	11,2	51,8	194	1,8	329
Recomendaciones diarias	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Adecuación total	22%	24%	25%	20%	24%	28%	27%
NIVEL PRIMARIA GRADOS: CUARTO Y QUINTO							
Aporte mínimo minuta patrón	427	11,3	13,6	63,3	218	2,2	403
Recomendaciones diarias	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Adecuación total	21%	23%	25%	20%	20%	25%	27%
NIVEL SECUNDARIA							
Aporte mínimo minuta patrón	511	13,7	16,9	74,5	248	2,8	522
Recomendaciones diarias	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Adecuación total	21%	22%	24%	18%	23%	29%	35%
NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO							
Aporte mínimo minuta patrón	577	15,7	19,4	83,0	274	3,3	622
Recomendaciones diarias	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
Adecuación total	20%	22%	24%	18%	25%	28%	41%

Fuente: Construcción UAPA. - Tabla 18. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada.

OBSERVACIONES

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En caso del componente leche y productos lácteos se suministra la bebida o el queso; en el caso del componente Postre que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús²: El peso neto se presenta en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. En el caso de las frutas se debe realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

¹ Tabla 18. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, - Modalidad de atención Ración Industrializada.

² Tabla 18. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, - Modalidad de atención Ración Industrializada.

COMPRAS LOCALES

Dando cumplimiento a la Ley 2046 de 2020 las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, que manejan recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, que demandan compras de alimentos de origen agropecuario están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales (ACFC) y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.

Por lo expuesto, en virtud a lo dispuesto en el artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021, los proponentes deberán acreditar la suscripción de **MÍNIMO DOS (2)** promesas de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por la Secretaría de Desarrollo Rural y Agricultura del Departamento de Cundinamarca.

Las promesas de contratos de proveeduría podrán ser individuales y organizados bajo cualquier esquema asociativo registrado ante la Secretaría de Agricultura Departamental. La promesa de contrato de proveeduría

de que trata el presente requisito habilitante deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

Nota: El Municipio realizará la anterior validación del requisito, solo teniendo en cuenta que los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por la Secretaría de Desarrollo Rural y Agricultura del Departamento de Cundinamarca.

ETAPAS DEL PROGRAMA

1 REQUISITOS TÉCNICOS DE EJECUCIÓN

FASE DE ALISTAMIENTO

El operador deberá cumplir con los siguientes requisitos, los cuales deberá acreditar a la Entidad antes del inicio de la operación y que deberá seguir cumpliendo durante toda la ejecución del contrato:

- a. El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción de los alimentos en el comedor, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la Entidad territorial.
- b. El operador debe contar con un Director del Proyecto, dedicado de tiempo completo que estará a cargo de la logística y será el enlace administrativo con la Entidad contratante para brindar la información en el marco de la ejecución del respectivo contrato. Realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.
- c. El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyan) y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:
 - Ser mayor de 18 años de edad.
 - Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipulador alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe tener fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa.
 - Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
 - Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.
 - Para el año 2025, se requiere un equipo de 97 manipuladoras de alimentos. Este número podrá variar o mantenerse en los años 2026 y 2027, dependiendo de las necesidades del servicio. Esta planificación considera la implementación de la modalidad de comida caliente transportada en las sedes educativas que no cuentan con infraestructura de cocina y que operan en jornada única.
 - A continuación, en la proyección de la cantidad de personal que la Entidad por trabajo de campo considera que requiere cada sede Educativa:

ma. PROYECCIÓN POR INSTITUCIÓN DE MANIPULADORAS

Nº	INSTITUCIONES	NUMERO DE MANIPULADORAS
----	---------------	----------------------------

1	DIOSA CHÍA	8
2	LAURA VICUÑA	9
3	SANTA LUCÍA	8
4	JARDIN LUNA NUEVA	2
5	*DIVERSIFICADO	3
6	*CAMPINCITO	1
7	LA BALSA	6
8	*SAN JOSEMARIA ESCRIVÁ	6
9	*SAMARIA	1
10	CERCA DE PIEDRA	7
11	FONQUETÁ	6
12	FAGUA A	5
13	FAGUA B	4
14	TIQUIZA	6
15	*SANTA MARIA DEL RIO A y B	2
16	BOJACÁ	7
17	*MERCEDES DE CALAHORRA	1
18	LA CARO	2
19	EL CERRO	3
20	FUSCA	1
21	JOSE JOAQUIN CASAS	9
	TOTAL	97

Nota: La cantidad de manipuladores de alimentos se establece de acuerdo con las experiencias de contrataciones anteriores para la ración preparada en sitio, para la ración industrializada y para la nueva modalidad comida caliente transportada, se debe disponer del personal manipulador de alimentos por sede, necesario según determinación de la entidad en pro de la eficiencia en la operación.

- d. El operador deberá presentar durante la etapa de alistamiento el documento que permita evidenciar la logística a emplear para los procesos de compra, almacenamiento y despachos, en el cual se relacione la periodicidad de las órdenes de compra por alimento, rotación y distribución, con el fin de garantizar que la bodega cuenta con la capacidad requerida para la ejecución del contrato.
- e. Adecuar con base a las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 una planta de producción o almacenamiento o ensamble. En este caso, tener **acta de inspección higiénico sanitaria** expedida por la por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción con fecha no superior a seis (6) meses, antes del inicio del contrato o fecha de entrega de la propuesta y debe tener concepto higiénico sanitario favorable, el cual debe mantenerse durante la ejecución del contrato. La planta deberá garantizar la adecuada operatividad del programa de alimentación escolar del Municipio de Chía.

- f. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros, todos con su respectiva hoja de vida y ficha técnica la cual incluirá el registro fotográfico de cada equipo.
- g. Presentar un programa de calibración de equipos e instrumentos de medición en el cual, el operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada por la ONAC para realizar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (grameras) y temperatura (termómetros). Adicionalmente, deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición como termómetros, balanzas, básculas, entre otros. Se realizará acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante.
- h. Presentar un programa de proveedores, materias primas e insumos en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005 y No. 333 de 2011 del Ministerio de la Protección Social y Resolución No. 810 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social, que rige a partir del 16 de diciembre de 2022) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.
- i. Presentar un **Plan de Saneamiento Básico** para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias, así como, las recomendaciones descritas en caso de presentarse declaración de emergencia sanitaria de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de Limpieza y desinfección, Programa de Desechos Sólidos y líquidos, Programa de Control de Plagas, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua potable.
- j. **Programa de limpieza y desinfección, con un contenido mínimo de:**
- Objetivos.
 - Responsables
 - Procedimientos operativos estandarizados por área, equipo, utensilio etc.
 - Productos químicos a utilizar con fichas técnicas.
 - Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos de aplicación e implementos para realizar la preparación de soluciones
 - Formatos de monitoreo y control
- ñ. **Programa de residuos sólidos y líquidos, con un contenido mínimo de:**
- Objetivos.
 - Tipos de residuos sólidos y líquidos generados teniendo en cuenta la normatividad ambiental vigente y la Resolución 2674 de 2013.
 - Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento temporal y disposición final.
 - Impacto ambiental.
 - Formatos de monitoreo y control.
- k. **Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de:**
- Objetivos.
 - Caracterización de plagas.
 - Tipo de control (físicos y químicos).
 - Periodicidad y métodos de aplicación.
 - Sustancias químicas con fichas técnicas.
 - Documentación legal y sanitaria de la Empresa que prestará el servicio.
- l. **Programa de Abastecimiento o suministro de agua**

- Objetivos
 - Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las unidades de servicio adjudicadas (de acuerdo a diagnóstico realizado).
 - Estrategias a implementar para garantizar calidad en cuanto a potabilidad e inocuidad del agua en los procesos de preparación de alimentos y bebidas.
 - Planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación.
 - Formatos de monitoreo y control de potabilidad.
 - Muestreos físico químicos y microbiológicos periódicos.
 - Actividades de limpieza mínimo una vez al año de tanques de almacenamiento, concertado con la interventoría, en al menos una de las sedes en donde se suministra ración preparada en sitio.
 - Prácticas de ahorro y cuidado del agua
 - Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas.
- m. Presentar el **plan y cronograma de capacitación y/o actualización continua y permanente** para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización, dicho plan debe ser por lo menos de 10 horas anuales sobre asuntos específicos de la Resolución 2674 de 2013 dicho plan deberá incluir como mínimo metodología, duración, personal responsable, cronograma, enfoque, contenido y alcance.
- n. Presentar un **plan y cronograma de muestreo microbiológico** de los componentes de alto riesgo que hacen parte del complemento teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial. El cual incluya como mínimo: mes de toma de la muestra, Institución Educativa a muestrear y tipo de alimentos objetos del muestreo, este plan y cronograma debe cumplir lo establecido por el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 para su ejecución.
- o. **Presentar plan de rutas, periodicidad y días de entrega** de alimentos, elementos de aseo y servicio del gas (en el caso que no se disponga de servicio en red) a cada comedor escolar, con horarios de entrega.
- p. Garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen en la norma.
- q. Teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la Entidad territorial, realizar publicación de: los ciclos de menús elaborados y entregados por la Entidad Territorial aprobados por la Entidad Territorial Certificada de manera visible a los titulares de derecho en cada punto de entrega,
- r. Establecer rutas de entrega (Modelo Operativo) a cada sede educativa de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de ellas.
- s. Garantizar que el personal manipulador de alimentos de la planta de producción y embalaje, tengan como mínimo la siguiente documentación: certificado de capacitación en manipulación de alimentos expedido por un ente autorizado por la autoridad sanitaria correspondiente, certificados médicos, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo. Cada que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito, de conformidad con la Resolución 2346 de 2007 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan.
- t. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito y se debe avisar al supervisor del contrato y/o interventoría. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa a través del medio electrónico, o magnético o dispositivo que indique el contratante, donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

- u. Dotar con vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador de alimentos con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria, como mínimo dotar de dos uniformes al personal manipulador de alimentos de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y que contenga como mínimo tapabocas, pantalón, camisa o bata blanca (no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura), gorro que cubra completamente el cabello, y delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza y un par de zapatos antideslizantes, de color claro, cubiertos y en material no poroso (no tela).
- v. Reemplazar la dotación de la vestimenta de trabajo y/o zapatos de acuerdo a la normatividad vigente..
- w. Afiliar al personal manipulador al Sistema de Seguridad Social integral en caso de vincularlos a través de un contrato laboral y, en caso de vincularlo a través de otra la modalidad de contratación, verificar que se encuentren afiliadas a un sistema de seguridad social.
- x. Responsabilidades y competencias Personales del manipulador de alimentos: Cumplir con normatividad sanitaria vigente; mantener adecuada limpieza e higiene personal, usar apropiadamente la dotación, cumplir las actividades descritas en el plan de saneamiento y llevar el registro, realizar recepción y alistamiento de víveres, buen manejo y adecuado almacenamiento de alimentos, garantizar adecuada rotación de alimentos - PEPS – Tener en cuenta fechas de vencimiento más próximas, entregar complementos de acuerdo a la dinámica definida (preparar los alimentos de acuerdo con el ciclo de menús – intercambios solo con autorización, entregar complementos de acuerdo a gramajes, cumplir con la minuta patrón de la ración, reportar al rector o comité las novedades) , cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y bioseguridad.
- y. Elaborar y ubicar en lugar visible del restaurante escolar o lugar de entrega un formato de visibilidad (Según lineamientos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del PAE y/o lineamientos estipulados por el MEN y/o Unidad de Alimentación Escolar), el cual debe contener la siguiente información:
 - 1. Número del contrato o convenio.
 - 2. Fecha de suscripción del contrato o convenio.
 - 3. Fecha de iniciación del servicio. Minuta patrón y/o ciclos de menú (teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la Entidad territorial, bajo los lineamientos de la Resolución No. 00335 de 2021 y demás normas que lo modifiquen complementen o sustituyan.)
 - 4. Días de atención.
 - 5. Número de raciones diarias (Almuerzo – Complemento – Ración transitoria)
 - 6. Número de beneficiarios.
 - 7. Línea de Atención al Ciudadano y correo electrónico que determine el ente territorial, para la atención de peticiones, quejas y reclamos
- z. Presentar el Protocolo de bioseguridad aprobado por la autoridad competente a implementar en caso de ser necesario en la bodega de acopio y en cada una de las sedes educativas donde se suministren los complementos alimentarios

2.EMPAQUE Y EMBALAJE

Con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.
- b. Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione.
- c. **Se debe garantizar que la vida útil de los alimentos entregados cubra mínimo el período de abastecimiento de la ración suministrada (de 1 a 4 semanas).**
- d. Se prohíbe la distribución de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.
- e. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y, las normas que las modifiquen adicionen o sustituyan

3 MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, para el transporte de alimentos específicos.

4 ELEMENTOS DE ASEO

Garantizar que cada comedor escolar o planta de preparación en el caso de la ración preparada en sitio, ración comida caliente transportada o el lugar de almacenamiento en la ración industrializada, cuenten con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con experiencias adquiridas en procesos anteriores, además del uso del Anexo “Instrumentos de soporte técnico del anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar”. Los implementos allí relacionados, deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.

A continuación, se describen los elementos de aseo para la limpieza y desinfección de las sedes en donde se realizan las entregas de las raciones:

TABLA 25. ELEMENTOS DE ASEO MODALIDAD PREPARADA EN SITIO
Y COMIDA TRANSPORTADA CALIENTE

Ítem	PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
1	Escoba plástica grande	1
2	Trapero de Hilaza, sin goma	1
3	Recogedor de basura de plástico	1
4	Cepillo largo cerdas duras	1
5	Cepillo de mano cerdas duras	1
6	Esponja plástica para el lavado de ollas	2
7	Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	2kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
8	Esponja abrasiva	2 unidades mensuales
9	Desinfectante líquido	1 litros mensuales por cada 100 cupos
10	Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro.	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos

12	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
13	Kit de canecas para manejo de residuos	2 Canecas por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas
14	Papel higiénico	1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos

TABLA 25. ELEMENTOS DE ASEO MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

Ítem	PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
1	Escoba plástica grande	1
2	Trapero de hilaza, sin goma	1
3	Recogedor de basura de plástico	1
4	Desinfectante líquido	1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de desinfección)
5	Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso)
6	Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
7	Kit de canecas para manejo de residuos	Juego de canecas por cada comedor escolar, según código de colores en normatividad vigente. Material: Polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato
8	Papel higiénico	1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos

5. ETAPA DE OPERACIÓN Y PROCESO

Teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial:

- a. Realizar cambios en la ración solo en caso de falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, informándolos oportunamente al ente territorial con al menos 5 días hábiles para aprobación. Máximo 6 intercambios por ciclo y por tipo de complemento (de los cuales se permiten máximo 2 intercambios en el componente proteico).
- b. Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
- c. Cumplir durante la ejecución del contrato con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011, 810 de 2021 (rige a partir del 16 de diciembre de 2022) y las demás normas vigentes acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos.
- d. Realizar los recorridos de entrega de complementos alimentarios, de acuerdo al cronograma de rutas establecido en la etapa de alistamiento.
- e. Cumplir con las condiciones de transporte estipuladas en la Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2505 de 2004, para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles.
- f. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos transportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por cada ente municipal de salud, plan de capacitación continua en manipulación de alimentos mínima de 10 horas, certificado médico vigente

con aptitud para manejo de alimentos tanto para el conductor como para el ayudante (en caso de tenerlo): Mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la revisión técnico-mecánica, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo.

- g. Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo a los programas presentados.
- h. Realizar remisión de entrega de complementos alimentarios para cada unidad de servicio, en la cual se relacione el nombre de la Sede Educativa, el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa y/o manipuladora de alimentos, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.
- i. Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los complementos alimentarios, los faltantes o devoluciones, por no cumplimiento de las características propias de los alimentos.
- j. Reponer devoluciones o entregar faltantes de complementos alimentarios antes de la entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú o composición de la ración. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa y manipuladora de alimentos, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.
- k. Realizar compras locales mensuales entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal de acuerdo al alcance del contrato, e informar por escrito al supervisor y/o interventoría del contrato como mínimo el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica, las cuales deben ser mínimo del 30%.
- l. El Plan de Saneamiento Básico debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble y para cada uno de los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y/o de manera digital para consulta a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión y/o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión y/o interventoría por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades.
- m. Atender las visitas y solicitudes del MEN, UapA y de la entidad territorial a través de la supervisión e interventoría del Programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores del PAE.
- n. Responder a los requerimientos realizados por la supervisión e interventoría según los tiempos establecidos por la misma.
- o. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de supervisión e interventoría.
- p. Realizar el seguimiento y participar de los comités de seguimiento PAE conformados y programados en las diferentes Sedes Educativas.
- q. Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y beneficiarios atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.
- r. El protocolo de bioseguridad entregado por el operador debe atender la necesidad de cada una de las sedes educativas donde se realice entrega del complemento en caso de ser necesario,
- s. Garantizar para la modalidad de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial, que cuente con los insumos e implementos de aseo necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mencionadas en el documento, de acuerdo con las tablas mencionadas en este. Los implementos relacionados en las tablas deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.
- t. Las características de calidad de los alimentos, es decir, los alimentos que integran las raciones, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en los «Anexos técnicos de Alimentación saludable y sostenible en el PAE y calidad e inocuidad de la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar», En caso de que

el operador requiera cambiar de modalidad, debe realizar la solicitud con la justificación técnica al supervisor del contrato.

- u. Para esta Etapa, tener en cuenta lo estipulado previamente en la ***Etapa de Alistamiento - Manejo Higiénico Sanitario - Elementos de Aseo***, de este documento.
- v. Realizar actividades educativas mínimo al 50% de los titulares de derecho beneficiarios del programa de Alimentación Escolar, mínimo una vez al año durante la ejecución del contrato, diseñada por el profesional Nutricionista Dietista del operador, el cual debe incluir como mínimo justificación, objetivos, metodología, cronograma contenido y material educativo. Éste debe ser presentado mediante formato institucional de la Administración Municipal y aprobado por el ente territorial.

LOGÍSTICA DE ENTREGA DE LA RACIÓN

Teniendo en cuenta las modalidades de suministro a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial, se debe cumplir con lo presentado en el Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, a cada comedor escolar, con horarios tentativos de entrega.

En el caso de las **Raciones para Preparar en Sitio - RPS, comida caliente transportada – CCT (una vez se dé inicio a la implementación gradual de esta modalidad de ración)**, la entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo y para la **modalidad industrializada- RI**, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y según normatividad vigente.

1 ENTREGA:

- a. En los casos que el Operador no pueda suministrar el complemento alimentario preparado en sitio o comida caliente transportada, por eventualidad o fuerza mayor, se procederá a someter a autorización de la entidad territorial certificada -ETC, la entrega de complemento industrializado en aras a garantizar la entrega de suplemento nutricional en atención a una medida excepcional para favorecer la prestación del servicio
- b. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el Operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión o Interventoría de la Entidad Territorial Certificada - ETC e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa.
- c. El alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.
- d. Los intercambios no pueden exceder a seis (6) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo.
- e. Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN.
- f. Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por el MEN.
- g. El operador en coordinación con la Entidad Territorial, la Interventoría y los rectores deberán programar la logística para la entrega del complemento alimentario, en el momento que se requiera adoptar alguna modalidad transitoria por indicación de la Unidad Alimentos para Aprender, esto con el fin de dar cumplimiento del Objeto contractual, siguiendo los protocolos en materia sanitaria expedidos por el Gobierno Nacional, definiendo: la forma y registro de entrega.

2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ENTREGA

De acuerdo a los Anexos técnicos de Alimentación saludable y sostenible en el PAE y calidad e inocuidad de la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021:

- a. El operador deberá entregar los alimentos que integran los complementos alimentarios, teniendo en cuenta las modalidades de atención a implementar, según necesidad por parte de la entidad territorial, en condiciones que garantice higiene de los alimentos, recordando el constate lavado de manos a los manipuladores de alimentos y dejar registro de los alimentos a entregar con sus respectivas cantidades.
- b. Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen las raciones, las condiciones de transporte y los espacios destinados para su almacenamiento, deben contar con las

características y los elementos que garanticen dichas acciones, desde su entrega a las sedes educativas por parte del operador hasta la entrega al titular de derecho, de acuerdo con lo establecido en la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021, en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que se expidan a nivel nacional.

- c. Para el suministro de las diferentes modalidades del complemento alimentario, el Operador deberá coordinar la atención con la Entidad Territorial, quien está a cargo del Programa en el municipio, garantizando que las materias primas que las conforman estén en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad.
- d. La Entidad Territorial junto con el operador debe garantizar la entrega de los productos en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad.

Los alimentos entregados en las raciones deben cumplir con las condiciones y requisitos sanitarios vigentes, para mayor información consultar el Normograma sanitario de alimentos y bebidas del Ministerio de Salud y Protección Social: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/normograma-sanitario-alimentos-bebidas.pdf>

3 ESPECIFICACIONES GENERALES DE CALIDAD, INOCUIDAD Y ALMACENAMIENTO

El operador debe garantizar el cumplimiento de:

- a. El ciclo de menús y/o componentes de las raciones, el cubrimiento de los porcentajes del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad y tipo de complemento.
- b. El aporte nutricional de cada complemento alimentario debe provenir de alimentos fuentes y no de suplementación.
- c. La presentación agradable de los complementos alimentarios, en las diferentes modalidades.
- d. Las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyan en agentes peligrosos para la salud del consumidor.

Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en los Anexos técnicos de Alimentación saludable y sostenible en el PAE y calidad e inocuidad de la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 y demás normas que lo modifiquen, complementen o sustituyan.

BODEGA

El proponente deberá acreditar la disponibilidad de bodega de Almacenamiento o planta de ensamble para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y, contar y acreditar dentro de la propuesta el acta de inspección sanitaria o certificado con fecha de expedición no superior a seis (6) meses contados desde el cierre del proceso de selección hacia atrás y con el concepto higiénico sanitario favorable, dicha acta o certificado deberá estar vigente a la fecha de cierre del presente proceso, y deberá mantenerse vigente durante todo el tiempo de ejecución del contrato, la cual deberá estar demarcada, dotada para la ejecución con los equipos mínimos necesarios para la adecuada refrigeración y congelación, sistema de transporte interno, implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de medición (grameras, básculas, termómetro), sistemas de transporte interno, implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.)”.

El inmueble deberá cumplir con los siguientes características y requisitos:

1. La Ubicación: Debe estar construida en terreno adecuado y seguro, su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y bienestar de la comunidad.

2. Dimensiones: El proponente debe acreditar una bodega con área total de mínimo 750 metros cuadrados sin incluir zonas comunes tales como parqueaderos, con una capacidad exclusiva de almacenamiento y bodegaje de mínimo 400 metros cuadrados, requisitos que se deberán acreditar con la presentación del respectivo plano; deberá contar con equipo de refrigeración y congelación instalados para acreditar el volumen antes referido, los proponentes deberán anexar para la acreditación de este requisito plano del refrigerados y del congelador, debidamente identificado, en el que se indique de forma clara las dimensiones y el volumen o capacidad neta aprovechable.

3. Ventilación: La ventilación debe ser suficiente de tal forma que no ponga en riesgo la calidad de los alimentos.

4. Pisos: Los pisos deberán estar en buenas condiciones y deben tener la inclinación adecuada para efectos de drenaje con bordes cóncavos para facilitar la limpieza y desinfección.

5. **Paredes:** Las paredes deben ser de material adecuado a la labor que se va a desempeñar, deben encontrarse limpias y en buen estado, estas pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

6. **Techos:** Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento. Se deben evitar los techos falsos.

7. **Puertas:** Las puertas deben ser seguras y herméticas, de superficie lisa y de suficiente amplitud que abran y cierren correctamente. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

8. **Ventanas:** Éstas deberán cerrar y abrir correctamente, no tener los cristales rotos, estar contruidas evitando la acumulación de polvo, suciedades y facilitar la limpieza; aquellas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar provistas de malla anti-insectos de fácil limpieza y buena conservación si da a lugar por el tipo de infraestructura.

9. **Precauciones contra incendio:** Debe haber extintores con fechas de vencimiento vigentes en soportes adheridos al lado de las puertas, donde puedan ser incendio alcanzados fácilmente en caso de emergencia.

10. **Sanitarios y lavamanos:** La bodega debe poseer un adecuado servicio sanitario en buen estado y con los elementos necesarios de higiene. Las instalaciones deben contar con lavamanos suficientes dotados de jabón, desinfectante y toallas desechables o secador de manos; siempre provistos de sustancias desinfectantes en cantidad suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. El jabón utilizado en los lavamanos se recomienda que sea líquido y de tipo bactericida.

11. Acceso y Señalización:

- Acceso Controlado: La bodega deben tener acceso restringido para minimizar el riesgo de contaminación. Solo personal autorizado debe ingresar al área de almacenamiento.

- Señalización Clara: Deben existir etiquetas o rótulos y señalización que indiquen la fecha de caducidad, el tipo de producto y las condiciones específicas de almacenamiento.

12. **Área guarda y seguridad de insumos químicos:** Deberá destinarse un área exclusiva para el almacenamiento de químicos, en la cual deberá destinarse el almacenamiento de los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, así como para guardar los elementos para la higiene de las bodegas y sustancias químicas para el control de plagas. Por lo tanto, este sector debe estar bien separado del lugar de almacenamiento de los alimentos y deberá mantenerse en buenas condiciones de limpieza, con los productos debidamente ordenados, etiquetados y cuando sea necesario en lugares bajo llave.

13. **Documentación y Trazabilidad:** Deberá presentar el plan de saneamiento Básico destinado para la bodega, donde demuestre Registros de Almacenamiento, Se deben llevar registros de entrada y salida de productos, así como de las condiciones de almacenamiento, para asegurar la trazabilidad de los alimentos.

NOTA. ES DEL INTERES DE LA ENTIDAD QUE LAS OFICINAS DE ATENCION ADMINISTRATIVAS DEL FUTURO OPERADOR SE ENCUENTREN UBICADAS DENTRO DEL MISMO CASCO URBANO DE MUNICIPIO DE CHIA Y DE PREFERENCIA DENTRO DE LA MISMA BODEGA SE CUENTE CON EL ESPACIO PARA ESTE TIPO DE ATENCION ADMINISTRATIVA.

Cumplir con estas condiciones es fundamental para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos almacenados, minimizando así riesgos para la salud pública.

Para acreditar el requisito de bodega de almacenamiento o planta de ensamble y/o producción de los alimentos el oferente debe acreditar alguna de las siguientes condiciones:

Propiedad del inmueble mediante certificado de libertad y tradición a nombre del oferente (persona natural o jurídica), o de un miembro del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, o de uno de los socios de la persona jurídica (como oferente o miembro de consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura), inscrito en la Cámara de Comercio, si fue inscrita como establecimiento de comercio., o La tenencia en arrendamiento o mediante leasing de la bodega o planta para ensamble y/o producción de los alimentos a nombre del oferente (persona natural o jurídica) o de alguno de los miembros de consorcio o unión temporal o promesa de sociedad futura, o de alguno de los socios de la persona jurídica (como oferente o miembro de consorcio o unión temporal), cuyo plazo de arrendamiento sea por lo menos hasta por el término del contrato que se suscriba, es decir hasta finalizar con el último día de la prestación del servicio en el año 2025.

Para la entidad ha sido importante que el oferente acredite la propiedad, arrendamiento, o leasing del inmueble en mención, en consideración a que de esta manera se garantiza efectivamente la disponibilidad oportuna de la misma, para cumplir con la fase de ALISTAMIENTO y la ejecución contractual correspondiente; de igual manera se reduce la eventualidad de un posible incumplimiento en la ejecución contractual, evitando para los inmuebles en arrendamiento o leasing que al vencimiento del plazo de arrendamiento o leasing.

La Bodega debe estar ubicada a una distancia no mayor a **10 kilómetros** (por vías de acceso determinados y evaluables en aplicación "Waze" en su recorrido) de la sede administrativa de la Alcaldía Municipal de Chía (Punto Céntrico). Esta ubicación resulta importante para garantizar el menor tiempo posible de transporte los alimentos perecederos y su mínima manipulación, así como para atender cualquier reposición o eventualidad que se llegue a presentar en algún momento de ejecución contractual, logrando de esta manera el suministro en óptimas condiciones higiénico sanitarias, de conservación y de calidad, y el cumplimiento de la exigencia de garantizar el suministro oportuno de la alimentación escolar en cada una de las sedes educativas del municipio de Chía, como estrategia fundamental para garantizar el derecho a la educación de los titulares en derecho.

La bodega que se encuentre a más de diez (10) kilómetros de la sede administrativa principal de la Alcaldía de Chía, no le será tenida en cuenta en su propuesta y en consecuencia será rechazada.

Las condiciones exigidas de la Bodega, de los equipos, herramientas y demás elementos ubicados dentro y en los alrededores de la edificación serán verificadas mediante visita, que se notificará posterior al cierre y antes de la publicación y traslado de la evaluación preliminar, para verificar el cumplimiento de los criterios acá exigidos. En dicha visita se verificarán los siguientes requisitos: ubicación geográfica de la bodega, áreas, área refrigeración, almacenamiento y manipulación de alimentos; equipo o menaje de esta visita se levantará la correspondiente acta en la que se dejará además constancia fotográfica del desarrollo de la misma.

Características: El proponente deberá acreditar que cuenta con los equipos mínimos requeridos para realizar y controlar la operación de almacenaje y distribución de alimentos, de acuerdo con el listado a continuación:

1. Certificado de calibración expedido por empresa acreditada (inferior a 6 meses) de, al menos 2 básculas de mínimo 200kg de capacidad
2. Certificado de calibración expedido por empresa acreditada (inferior a 6 meses) de, al menos 2 termómetros digitales. Al menos 200 canastillas o cestillos de material sanitario para embalaje de alimentos. Al menos 10 estibas de material sanitario para almacenaje de alimentos. Certificado de verificación de al menos 5 grameras para control de peso de los productos distribuidos. Medio de transporte interno de carga: al menos 1 unidad

VISITA A LA BODEGA Y A LA PLANTA DE PRODUCCIÓN

Para el desarrollo de las visitas, el proponente deberá anexar comunicación suscrita por su representante legal en la que indique, la dirección de la bodega o la planta de producción, dato de contacto de la persona que atenderá la visita con nombre y número de celular, información que debe coincidir con la información entregada en precedencia, que acredita la disponibilidad de la bodega y la planta de producción. La Entidad adelantará las visitas haciendo uso del **FORMATO ESTABLECIDO POR LA ENTIDAD ESTRUCTURADORA** para consignar los requisitos habilitantes.

DISTRIBUCIÓN DE ÁREAS

Dentro de la bodega y la planta de producción se debe garantizar la separación, delimitación y demarcación de las siguientes áreas:

- Área de recibo y despacho (bahía de descargue)
- Área de refrigeración
- Área de congelación
- Área de almacenamiento perecederos
- Área de almacenamiento no perecederos
- Área de almacenamiento para productos refrigerados
- Área de almacenamiento para productos congelados
- Área de almacenamiento para insumos de aseo (que incluya el de las sedes educativas)
- Área de selección, clasificación y alistamiento de alimentos
- Área de servicio sanitarios
- Área de higienización de canastillas
- Área de producto no conforme
- Área de producto no conforme para productos refrigerados
- Área de producto no conforme para productos congelados
- Área para disposición de residuos sólidos
- Área de almacenamiento para canastillas limpias.

El espacio designado para cada área dependerá del volumen de alimentos, el flujo de procesos, la frecuencia de la operación y los días destinados para la elaboración y entrega de alimentos. Si el proponente oferta el uso

más de una bodega y/o planta de producción deberá garantizar la separación, delimitación y demarcación de las mismas áreas independientemente del área total en cada una de estas.

INVENTARIO DE EQUIPOS.

El proponente mediante carta suscrita por el representante legal deberá anexar el inventario de equipos con los que cuenta la bodega, planta de almacenamiento y/o planta de ensamble destinada para la prestación del servicio (como mínimo cuarto frío de refrigeración y un cuarto de congelación. No se admite cuartos con separaciones internas para uso mixto (congelación y refrigeración), debido a que se debe garantizar por separado el adecuado mantenimiento de temperaturas en cada uno de los procesos, es decir almacenamiento de productos refrigerados y almacenamiento de productos congelados durante toda la operación, congelador adicional al cuarto frío para almacenamiento de muestras y contra muestras, refrigerador adicional al cuarto de refrigeración para almacenamiento de unidades abiertas a fin de evitar posibles contaminaciones, grameras, básculas, termómetros, estibas, canastillas suficientes, neveras para transporte de alimentos que requieren mantener la cadena de frío, gatos hidráulicos para llevar a cabo una adecuada operación y distribución de alimentos.

HERRAMIENTAS, INSTRUMENTOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Equipos de Refrigeración.
- Equipos de Congelación.
- Canastillas plásticas
- Estibas plásticas
- Básculas de distintas capacidades
- Grameras.
- Termómetros. (análogos, digitales o infrarrojos)
- Carros de carga. (mecánicos, eléctricos)
- Carretillas transportadoras.

Sistema de Almacenamiento de agua potable.

Las instalaciones deberán estar dotadas con sistema de almacenamiento para agua potable, para la atención de posibles cortes de suministro y garantizar la continuidad de las actividades requeridas para la entrega de los complementos en cualquiera de las modalidades. Los tanques deberán ser de al menos 500 litros, aéreos (no se aceptan tanques subterráneos o sobre puestos al nivel de la bodega y/o planta de producción. Lo anterior a fin de garantizar que no se presenten posibles contaminaciones por caída de residuos de alimentos almacenados o preparados o filtraciones por lavados de pisos o superficies, así mismo deberán ser de plástico o material resistente. No se aceptan tanques hechos con material de asbesto o sus derivados. Al momento de la visita se deberá demostrar mediante certificado su limpieza la cual no podrá ser superior a 6 meses a la fecha de la misma.

Las instalaciones deberán contar con planes de saneamiento básico al momento de la visita y deberán ser presentados para su validación y los mismos deberán corresponder a los procedimientos y actividades para las instalaciones en específico que presenta el proponente. Lo anterior se basa en la existencia de un Concepto Higiénico sanitario vigente, el cual tiene como requisito la aplicación de los planes de saneamiento básico.

Las actividades de cargue y descargue no se podrán ejecutar sobre las vías públicas ni en espacios abiertos que promuevan la contaminación de factores externos que afecten la calidad y la inocuidad de las materias primas y/o productos que componen los complementos alimentarios. Se aceptan coberturas fijas o removibles para las actividades pero bajo ninguna circunstancias se podrá realizar a la intemperie.

Se debe validar en todo momento que los alimentos que se entreguen correspondan únicamente a los ofrecidos por el vendedor o que en los vehículos de transporte se maneje producto de programas de alimentación escolar diferentes así sean alimentos.

No se permite la presencia interna de SHUT DE BASURAS, en las áreas de almacenamiento, alistamiento y despacho, siendo obligatorio que su ubicación se encuentre separada de la operación y con acceso independiente para el ingreso y salida de material de seco y residuos a fin de garantizar la inocuidad de los insumos y evitar posibles contaminaciones cruzadas de los insumos.

CICLOS DE MENÚ

Hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, que se repiten a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús deben ser elaborados por el

Profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial contratante, con la firma respectiva, teniendo en cuenta las siguientes características:

- a. Elaborarse con base en las minutas patrón definidas por la UApA y adaptadas por la Entidad Territorial teniendo en cuenta la modalidad de suministro y garantizando el aporte diario de energía y nutrientes establecido para cada tipo de complemento alimentario.
- b. Estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de cada vigencia del calendario académico.
- c. Contener mínimo la planeación de 10 menús para la de modalidad industrializada y mínimo 20 menús para modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada por cada modalidad de suministro y tipo de complemento.
- d. La Entidad Territorial definirá menús especiales para fechas o eventos institucionales, desde la operación del PAE para consumo de los beneficiarios, cumpliendo siempre con los lineamientos y directrices de alimentación saludable.
- e. Publicarse en un lugar visible del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, junto con los cambios en los menús, a través de la lista de intercambios, que hayan sido autorizados por la Entidad Territorial.
- f. Los ciclos de menús deben ser acompañados de los siguientes documentos:
- g. Análisis nutricional: por grado y nivel escolar a atender, según modalidad de suministro y tipo de complemento alimentario, el análisis nutricional se debe realizar con base en la TCAC 2018 del ICBF, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos, Igualmente, para alimentos industrializados se puede considerar información de fichas técnicas, análisis bromatológicos o estudios que brinden información al respecto, que provengan de laboratorios que garanticen la calidad de los datos referidos. Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos. El análisis nutricional diario de los menús debe aportar el porcentaje establecido por tipo de complemento, para la adecuación, esta debe encontrarse en el rango de AMDR.
- h. Guías de Preparación: son un instrumento que contiene la descripción detallada de los ingredientes, procedimiento para realizar las preparaciones que se incluyen en el menú, técnicas culinarias, instrucciones de servicio, así como un diagrama visual del plato servido para cada uno de los menús que conforman el ciclo. Esta Guía de Preparación aplica para los menús de la modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada; debe ser de fácil lectura y comprensión. Esta guía debe ser el resultado de la implementación de procesos de estandarización tanto de la preparación como de medidas caseras, de acuerdo con el tipo de preparación.
- i. Lista de Intercambios: es un instrumento que contiene el listado de alimentos que pueden intercambiarse en un mismo grupo, considerando cantidades estandarizadas con un aporte similar de energía y de nutrientes que el alimento que se va a intercambiar, debe contener a su vez peso y medida casera.
- j. La planeación de los ciclos de menús debe realizarse teniendo en cuenta disponibilidad de alimentos en la región, así como la inclusión de alimentos de cosecha, alimentos fortificados; lo que permitirá mayor variedad en los menús, mejoramiento en el aporte de micronutrientes, movilización de compras públicas locales, entre otros. Tener en cuenta la estandarización de porciones para el servido de tal manera que se garantice los gramajes establecidos en las minutas patrón.
- k. Para el diseño de los ciclos de menús, deberá considerarse los aspectos señalados en el anexo de Alimentación Saludable y Agradable de la Resolución 00335 del 2021, en cuanto a las características de variedad, uso de sazónadores y especies naturales, así como el rescate y fortalecimiento del componente gastronómico y de la cocina tradicional, hábitos alimentarios adecuados, que garantice el consumo del complemento por parte de los beneficiarios y disminuye los desperdicios de alimentos.
- l. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.
- m. Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico.
- n. El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc.), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio
- o. Los ciclos de menús son diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Territorial y entregados al operador para su aplicación.

- p. Los ciclos de menú para cada modalidad se encuentran incluidos como Anexo 1, Anexo 2 y Anexo 3 al presente proceso

COMPLEMENTO ALIMENTARIO

De acuerdo con el Artículo 5 de la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021, emitida por la Unidad Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), el complemento alimentario está destinado a los estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Este complemento busca proporcionar alimentos durante la jornada escolar, contribuyendo a cubrir un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según el nivel educativo y tipo de ración. Su objetivo es complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en sus hogares.

El complemento alimentario debe ser entregado diariamente a los alumnos registrados en el Sistema de Matrícula Estudiantil de Educación Básica y Media (SIMAT) como estudiantes oficiales. La distribución se llevará a cabo en cada una de las sedes de las instituciones educativas oficiales - IEO, garantizando siempre las condiciones adecuadas de infraestructura, calidad y transporte a lo largo de los procesos de compra, almacenamiento, producción, manipulación, empaque, embalaje y distribución de los alimentos.

Cabe destacar que las citas que se realicen en este estudio sobre definiciones, tipos de complemento alimentario, modalidades de ración, horarios de consumo, aportes nutricionales, minutas patrón, ciclos de menú y características de la alimentación, se basan en lo estipulado en la Resolución 335 de 2021 y sus anexos técnicos, así como en las normas que la modifiquen.

Para asegurar que las raciones Preparadas en Sitio - RPS, Comida Caliente Transportada - CCP e Industrializada - RI, cumplan con el aporte requerido de energía y nutrientes, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar ha establecido el Anexo Técnico: "Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE" junto con su correspondiente Caja de Herramientas de Alimentación Saludable, así como el Anexo Técnico "Calidad e Inocuidad" y su respectiva caja de herramientas.

Las minutas patrón especifican la distribución del tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades de crudo (peso bruto y peso neto), las porciones en servicio, la frecuencia de oferta semanal y los aportes nutricionales necesarios para cada grupo de edad. La correcta aplicación de estas minutas debe complementarse con la elaboración y el cumplimiento de los ciclos de menú, de acuerdo con el tipo de complemento y modalidad.

Es crucial tener en cuenta que la información cuantitativa de la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para calcular la compra de alimentos; el peso neto es relevante para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús, y el peso servido es fundamental para el proceso de supervisión o interventoría, garantizando así que los alimentos servidos correspondan a lo establecido en la minuta patrón.

Para garantizar la máxima calidad en el suministro de la alimentación escolar en el municipio de Chía, la Entidad ha estructurado ciclos de menús para las modalidades de raciones Preparadas en Sitio - RPS, Comida Caliente Transportada - CCP (que comparten el mismo ciclo) y la modalidad industrializada - RI. Estos ciclos se especifican a continuación y deberán ser cumplidos con exactitud por parte del operador seleccionado.

Tal como se establece en el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE de la Resolución 335 de 2021, en la sección sobre el Cumplimiento de Ciclos de Menú, es fundamental tener en cuenta no solo la composición nutricional e inocuidad de los alimentos, sino también aspectos como variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma y métodos de cocción. Esto garantiza que los menús sean atractivos y apetecibles para niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Por lo tanto, el incumplimiento del ciclo de menús vigente definido por la Entidad Territorial puede resultar en una repetición no deseada de alimentos.

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) se enfoca en ofrecer alimentación balanceada y nutritiva a los estudiantes. Los ciclos de menús en el PAE son fundamentales para asegurar que se cubran las necesidades dietéticas de los niños y jóvenes. Aquí tienes algunos aspectos clave sobre los ciclos de menú en el contexto del PAE:

1. Duración del Ciclo:

Semanal: Los ciclos de menú suelen diseñarse para una semana o dos, permitiendo una buena rotación de alimentos.

2. Composición Nutricional:

Balanceado: Los menús deben incluir una variedad de alimentos que cubran las necesidades diarias de nutrientes. Se recomienda incluir:

- **Proteínas:** carnes magras, legumbres, huevos.
- **Carbohidratos:** granos integrales, tubérculos.
- **Verduras y Frutas:** variadas y coloridas para aportar vitaminas y minerales.
- **Lácteos:** opciones como leche, yogur o queso.

3. Variedad y Atractivo:

Diversidad de Platos: Es importante ofrecer diferentes preparaciones para que los estudiantes no se aburran de la comida. Esto puede incluir sopas, guisos, ensaladas y platos al horno.

Presentación: La forma en que se presentan los alimentos también puede influir en la aceptación de los mismos por parte de los estudiantes.

4. Menús Típicos

Se incluirán al menos dos menús típicos en el ciclo de menús concertados desde la entidad. Esta inclusión tiene como objetivo ofrecer mayor variabilidad en el PAE y reconocer la importancia de los alimentos tradicionales y ancestrales entre los titulares de derecho.

5. Menús Especiales

Los menús especiales se definirán en el transcurso de la ejecución del contrato, en función de diversas conmemoraciones y eventos relevantes que surjan de manera mensual. Estos menús serán adaptados y enviados por la secretaria de Educación al operador para su suministro en las sedes educativas, garantizando así una respuesta adecuada a las celebraciones que se vayan determinando.

MODALIDAD DE ATENCIÓN.

De acuerdo con las Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, se exponen a continuación las especificaciones técnicas de las modalidades de del Complemento Alimentario: Modalidades Preparada en sitio, Comida caliente transportada e Industrializada que serán entregado a los niños, niñas y adolescentes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Chía, según focalización.

En adelante, entiéndase las siglas RPS, CCT y RI así:

- **PS:** Ración o modalidad para preparar en sitio de conformidad con la Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.
- **CCT:** Comida caliente transportada de conformidad con la Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.
- **I:** Ración o modalidad Industrializada de conformidad con la Resolución No. 00335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.

Nota 1. Cuando las actividades académicas o condiciones especiales así lo requieran, tales como salidas pedagógicas, actividades académicas - culturales del territorio, y todas aquellas que la Supervisión del contrato determine e informe al operador, que ocurran en las Instituciones Educativas Oficiales IEO, que sean atendidas con RPS y CCT, el operador podrá entregar RI a los titulares de derecho previamente autorizados e indicados por la Supervisión, fuera del establecimiento educativo.

Nota 2. En caso de imprevistos y emergencias reconocidas por la autoridad competente, que no puedan ser atendidas por las anteriores modalidades, la Unidad de Alimentación Escolar (UApA) expedirá la

reglamentación necesaria correspondiente al área y tiempo de la emergencia en el marco de la política educativa para atender esa condición excepcional.

COMPONENTE PEDAGOGICO

La alianza entre la familia y la escuela es fundamental para el fortalecimiento del entorno educativo, y en este contexto, cobra especial relevancia la planificación e implementación de acciones educativas que promuevan una alimentación escolar saludable. Estas acciones deben fomentar la participación activa de las familias, no solo en los espacios de participación y veeduría como los Comités de Alimentación Escolar, sino también en actividades que promuevan hábitos alimentarios saludables. Es crucial involucrar a las familias en momentos clave, como las comidas, y capacitarlas en la selección de alimentos, especialmente para aquellas que deciden sobre la alimentación de sus hijas e hijos mientras están en la escuela.

El fortalecimiento de estas prácticas contribuye a la adquisición de estilos de vida saludables, con un enfoque particular en la alimentación durante la trayectoria educativa de niñas, niños y adolescentes. Esto no solo impacta en su desarrollo integral, sino que también favorece su permanencia en el entorno escolar.

En el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE), es necesario desarrollar estrategias que promuevan una alimentación saludable y placentera. A través de acciones de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN), entendida como “un proceso pedagógico de enseñanza-aprendizaje, contextualizado cultural, económica y socialmente, que promueve en las personas, familias y comunidades conocimientos, valores, actitudes y comportamientos para facilitar la adopción voluntaria de prácticas alimentarias que les permitan disfrutar de una buena salud” (CISAN, 2017).

Con base en lo expuesto, se solicita la elaboración de un documento titulado: Programa de Educación Nutricional Continúa dirigido a los escolares y sus familias focalizadas (10% de estudiantes y 5% de familias de cada sede educativa). Este programa debe incluir un cronograma de temáticas mensuales a desarrollar por el profesional Nutricionista asignado, utilizando las herramientas educomunicativas del PAE de la UAPA.

El documento deberá definir y justificar un grupo focalizado para cada actor del Programa de Alimentación Escolar (escolares y familias) en cada sede educativa, proponiendo una o varias estrategias educativas dirigidas al fortalecimiento y adopción de estilos de vida saludables para los escolares, así como para sus familias

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO:

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

Considerando que de acuerdo con la Ley 1122 de 2007 la salud pública está constituida por un conjunto de políticas que busca garantizar de manera integrada, la salud de la población por medio de acciones dirigidas tanto de manera individual como colectiva ya que sus resultados se constituyen en indicadores de las condiciones de vida, bienestar y desarrollo, de manera prioritaria a la población conformada por niños y niñas, los cuales gozan de derechos prioritario y de protección especial del estado, razón por la cual se exige el apoyo del operador en garantizar estos derechos para la protección y promoción de aspectos de salud pública con los beneficiarios de las raciones alimenticias que se brindaran en las diferentes IEO en desarrollo del programa PAE, por lo anterior el municipio requiere profesionales de campo que cumplan con los requisitos establecidos, con los que se aborden y garanticen de manera específica aspectos como: la salud, el derecho a la alimentación sana, prevención de la desnutrición, el control de los riesgos sanitarios y fitosanitarios de los alimentos.

Acreditar la disponibilidad, como mínimo del siguiente personal, necesario para la ejecución del contrato.

DIRECTOR DE PROYECTO:

El tiempo exigido para el profesional es del 100%.

Un profesional Ingeniero de alimentos o Nutricionista Dietista con post grado en estudios de población y/o estudios en epidemiología y /o estudios demográficos, este perfil deberá contar con experiencia general mínima de 15 años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional.

Experiencia General del Director de Proyecto: se acreditará mediante la presentación de Hoja de Vida, Cedula de ciudadanía, Copia del diploma y acta de grado, con la tarjeta Profesional Vigente (COPNIA) para la Ingenierías, y Rethus para profesionales de la Salud.

Este profesional estará a cargo de la planificación del proyecto, coordinación de los profesionales a su cargo, diseño e implementación de indicadores y diseño del programa de monitoreo a la población beneficiaria

estudiantil de los IEO, y será el enlace administrativo para el buen desarrollo del programa PAE en el municipio de Chía.

Experiencia Específica del Director de Proyecto: Haber liderado como mínimo UN (1) proyecto que involucren: Análisis poblacional desde el enfoque nutricional y/o pedagogía y/o Monitoreo de la población y/o vulnerable enfocada en programas de Alimentación y/o proyectos de alimentación PAE.

Para la acreditación de esta experiencia se solicita:

1. Certificación expedida por la entidad y/o Contrato empresa contratante con tiempo de servicio, y actividades desarrolladas
2. Documentos entregables de las actividades desarrolladas, que permitan corroborar la veracidad de la labor realizada.

PROFESIONALES DE CAMPO:

Teniendo como base las acciones que desde el entorno educativo se impulsan para el fortalecimiento de la alianza entre la familia y la escuela, adquiere relevancia la planeación e implementación de acciones para promover una alimentación escolar saludable que permitan y fomenten la participación de las familias, tanto en los espacios e instancias de participación y veeduría como los Comités de Alimentación Escolar, como y no menos importante en actividades de promoción de alimentación saludable, de acompañamiento a los momentos de comer, de acciones para el fortalecimiento de capacidades de las familias en cuanto a la selección de alimentos, especialmente con las que toman la decisión de asumir la oferta de alimentación de sus hijas e hijos mientras están en la escuela.

Esto permite fortalecer el proceso de adquisición y práctica de estilos de vida saludable, con énfasis en la alimentación escolar saludable para niñas, niños y adolescentes a lo largo de toda su trayectoria educativa, teniendo un efecto importante en su permanencia en el entorno educativo y en su desarrollo integral.

En el marco del PAE, deben desarrollarse estrategias que promuevan Alimentación Saludable y Agradable, mediante acciones de Educación Alimentaria y Nutricional - EAN, definida esta como “un proceso pedagógico de enseñanza-aprendizaje, contextualizado cultural, económica y socialmente, que promueve en las personas, familias y comunidades conocimientos, valores, actitudes y comportamientos para facilitar la adopción voluntaria de prácticas alimentarias que les permitan disfrutar de una buena salud”, (CISAN, 2017)

En base a lo anteriormente expuesto el proponente deberá presentar una estrategia educativa en el fortalecimiento y adopción de estilos de vida saludables para escolares y una estrategia educativa en el fortalecimiento y adopción de estilos de vida saludables para las familias de los escolares con cronograma de ejecución para todas las sedes educativas.

Basándose en las herramientas edu-comunicativas PAE de la UAPA bajo los lineamientos de la resolución 00335 del 2021.

PROFESIONALES MINIMOS REQUERIDOS:

1. INGENIERO DE ALIMENTOS

El tiempo exigido para el profesional es del 100%.

Se exige mínimo un profesional Ingeniero de Alimentos (estos estudios deben ser expedidos por entidades acreditadas ante el SNIES del Ministerio de Educación Nacional); con experiencia general mínima de 5 años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Igualmente, deberá acreditar experiencia específica de TRES (3) años en la coordinación y/o supervisión de la ejecución de proyectos de alimentación escolar PAE; acreditada mediante certificación de experiencia suscrita por el contratante o copia del contrato con su respectiva acta de terminación o de liquidación. La experiencia profesional general se acreditará a partir de la expedición de la tarjeta profesional.

Para la presentación de la oferta se deberá presentar Copia Cedula de Ciudadanía, copia del diploma y acta de grado, la tarjeta Profesional Vigente, con la tarjeta Profesional Vigente (COPNIA).

2. NUTRICIONISTA DIETISTA

El tiempo exigido para el profesional es del 50%

Se exige mínimo un profesional nutricionista con mínimo un postgrado en gerencia o administración en salud (estos estudios deben ser expedidos por entidades acreditadas ante el SNIES del Ministerio de Educación Nacional), con experiencia general mínima de 10 años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Igualmente, deberá acreditar experiencia específica de cinco (5) años como nutricionista de los

programas de alimentación escolar **PAE** o haber ocupado directamente el cargo de Profesional nutricionista de proyectos de alimentación a población vulnerable con entidades públicas. Esta experiencia se acreditará mediante certificación de experiencia suscrita por el contratante o copia del contrato.

Para la presentación de la oferta se deberá presentar Copia de la Cedula de Ciudadanía, copia del diploma y acta de grado, tarjeta Profesional Vigente, e inscripción en el Sistema de Información definido por el Ministerio de Salud y Protección Social (RETHUS).

3. PROFESIONAL EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

El tiempo exigido para el profesional es del 50%.

Un Profesional en Seguridad y Salud Ocupacional (estos estudios deben ser expedidos por entidades acreditadas ante el SNIES del Ministerio de Educación Nacional); con experiencia general mínima 4 años contados a partir de la expedición del diploma y experiencia específica acreditada de mínimo 6 meses en programas de alimentación escolar PAE como supervisor en estos programas.

Para la presentación de la oferta se deberá presentar Copia Cedula de Ciudadanía, copia del diploma y acta de grado, Resolución de Otorgamiento de licencia.

4. CHEF O TÉCNICO EN COCINA

El tiempo exigido para el profesional es del 30%.

Se exige mínimo un técnico en cocina o chef; este perfil deberá contar con experiencia general mínima certificada de Dos (2) años contados a partir de la expedición del diploma de estudios. Quien tendrá la función de realizar capacitación continua al personal de manipuladoras de alimentos en lo relacionado con la preparación, técnicas, cortes, presentación de platos e innovación, e implementando acciones de mejora en la ejecución de la producción de Raciones escolares para la población beneficiaria. También realizará actividades de supervisión frente a la calidad de las preparaciones de los alimentos suministrados por el PAE.

Para la presentación de la oferta se deberá presentar Copia Cedula de Ciudadanía, copia del diploma y las certificaciones que permitan acreditar la experiencia general solicitada.

OPERADORES LOGISTICOS

El Municipio de Chía ha identificado como necesidad importante del programa, que los niños y niñas beneficiarios del **PAE** obtengan un valor agregado en la percepción organoléptica de los menús que consumen a diario, esto es, que se mejoren las preparaciones y los sabores de las recetas, lo cual se logra mediante un profesional idóneo en el área. Por ello, el Municipio de Chía solicita que el proponente presente:

i. Dos Tecnólogos en control de calidad de alimentos

El tiempo de disponibilidad exigido es del 100%.

Los estudios en Tecnología en Control de Calidad de Alimentos deben ser expedidos por entidades acreditadas ante el SINIES del Ministerio de Educación Nacional, con experiencia general mínima de 4 años contados a partir de la expedición de su registro y experiencia específica acreditada de mínimo un año (1) en programas de alimentación escolar PAE como supervisor en estos programas.

Para acreditar el perfil es necesario que se adjunten con la propuesta: Copia de Cedula de Ciudadanía, Copia del diploma, copia del acta de grado, copia de la cédula de ciudadanía, debidamente certificado por los entes competentes y certificaciones de experiencia.

PERSONAL OPERATIVO

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El proponente deberá acreditar con su propuesta la disponibilidad de Ochenta (80) manipuladoras de alimentos, que se requieren para la operación de programa, de acuerdo con lo señalado en la Resolución 335 de 2021, en su eje de fortalecimiento territorial y anexos técnicos. El proponente deberá entregar la siguiente documentación del personal manipulador de alimentos, El tiempo de disponibilidad exigido es del 100%.

1. Hoja de vida.

2. Cédula de ciudadanía LEGIBLE. tab

3. Certificado de aptitud médica para desempeñar la labor de manipulación de alimentos NO MAYOR A UN AÑO. Copia del certificado médico de aptitud para manipular alimentos. (Exámenes de laboratorio Coprológico, KOH de uñas, Frotis faríngeo).

4. Certificado de salud ocupacional no mayor a un año.

5. Carta de compromiso firmada por el proponente, bajo la gravedad de juramento indicando que mantendrá las ecónomas ofrecidas.

6. Certificado de residencia expedida por el o la presidente de la junta de acción comunal del sector donde habita que corresponda a la jurisdicción del municipio de Chía, esto con el fin de fomentar el empleo de personas residentes del municipio de Chía.

El oferente deberá adjuntar el listado de las ecónomas a ofrecer para el desarrollo del programa, para lo cual deberá indicar nombre completo y número de cédula de ciudadanía, junto con los demás requisitos antes indicados.

NOTA 1: La entidad durante la evaluación solamente verificará los documentos de las ecónomas incluidas en la relación presentada y el número solicitado.

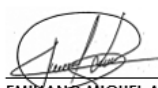
Si el proponente no cumple con el personal solicitado en número y en requisitos será evaluado como NO CUMPLE TÉCNICAMENTE

VEHICULOS

El proponente deberá presentar con su propuesta la disponibilidad de mínimo DOS (2) vehículos con termokin y DOS (2) carga seca modelos 2023 con capacidad de 1.8 Toneladas en adelante, para el transporte de alimentos a utilizar en la ejecución del contrato, demostrando propiedad sobre los mismos o contratos de leasing o adjuntando carta de intención de alquiler o de uso por parte del propietario durante toda la ejecución del proyecto. En cada uno de los casos indicados, deberá anexar los siguientes documentos:

- Acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad competente, donde consten las condiciones sanitarias de los vehículos de acuerdo con el tipo de alimentos a transportar, vigente a la fecha de cierre del proceso.
- Licencia de conducción del personal conductor de los vehículos.
- Curso de manipulación de alimentos o BPM del personal conductor de los vehículos.
- SOAT de cada vehículo.
- Copia de la Tarjeta de Propiedad de los vehículos.
- Si el vehículo no es propio, deberá allegarse junto con la tarjeta de propiedad del vehículo, el contrato de arrendamiento o el compromiso de disponibilidad de tal vehículo suscrito por el propietario y el proponente, cuya vigencia debe ser por lo menos igual al plazo del contrato.

En constancia y para dar cumplimiento a las especificaciones mínimas exigidas, se firma en Chía Cundinamarca, a los 19 días del mes de diciembre de 2024.



EMILIANO MIGUEL ANDRES SUAREZ CORTES

C.C. 79.779.751

Representante Legal

UNION TEMPORAL AVANZANDO Y NUTRIENDO EN ACCIÓN.