



COMPONENTE TECNICO

1 COMPONENTE ALIMENTARIO

1.1 Complementación alimentaria

Se refiere al suministro diario durante el calendario escolar de por lo menos una ración de alimentos a los escolares matriculados en un centro o institución educativa, entregada preferiblemente al inicio de la jornada escolar como complemento a la alimentación recibida en el hogar.

Los complementos alimentarios deben ser entregados en los establecimientos educativos para consumo inmediato, garantizando la existencia de condiciones de infraestructura y calidad en los procesos de compra, almacenamiento, producción y distribución de los alimentos.

1.1.1 Tipos de Complementos

Según tiempo de consumo

Hace referencia al momento del día en que se suministra el alimento: desayuno, complemento alimentario jornada tarde, almuerzo y refrigerio.

- **Desayuno:** se debe privilegiar el suministro de este complemento a los estudiantes de la jornada de la mañana, con el objeto de compensar al organismo del período de ayuno que lo precede y con el tiempo de consumo de alimentos que más incide en la capacidad de aprendizaje de los niños.
- **Complemento alimentario Jornada de la tarde:** esta modalidad se suministra para casos específicos definidos por la Regional, para los niños, niña y adolescentes que según los criterios de focalización son población objetivo del programa y se encuentran matriculados en la **jornada tarde**, con el objeto de reducir el hambre a corto plazo que se presenta dos o tres horas después de consumido un alimento.
- **Almuerzo:** Se recomienda para los beneficiarios de jornada única y de la tarde, con el objeto de reducir el hambre de corto plazo, que se presenta entre dos y tres horas después de consumido un alimento y se manifiesta en distracción, poca atención, pasividad e inactividad, que interfiere con el aprendizaje.

Solamente, si el programa de alimentación escolar en el municipio atiende a toda la población escolar con vulnerabilidad socioeconómica durante la totalidad del



periodo académico y hay recursos financieros disponibles, se puede iniciar el suministro de dos complementos por usuario o dos tiempos de consumo (una comida principal – desayuno o almuerzo según la jornada escolar – y un refrigerio).

- Refrigerio: Se suministra de manera adicional al desayuno o al almuerzo para completar los dos tiempos de consumo de acuerdo con la disponibilidad de recursos y no como único complemento alimentario.

Según tipo de preparación

Se refiere al procesamiento que tienen los alimentos a suministrar; es decir, pueden ser alimentos preparados de manera tradicional, denominada Ración preparada en el sitio y alimentos industrializados, que se preparan en gran escala llamada Ración Industrializada lista.

El tipo de ración suministrada dependerá de la disponibilidad de infraestructura, equipo y menaje para la manipulación y preparación de los alimentos, recurso humano, servicios públicos con que cuente el restaurante escolar, recursos existentes para el montaje de la operación y el pago de manipuladoras; así como de la ubicación del establecimiento educativo o comedor escolar y las dificultades que presente para el acceso de la población beneficiaria.

- **RACIÓN PREPARADA EN EL SITIO** : son aquellas preparaciones de alimentos que se elaboran y se sirven en el menor tiempo posible luego de preparados, bien sea directamente en espacios del establecimiento educativo, que cuenten con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación; este tipo de preparación se caracteriza por contribuir con buenos hábitos alimentarios, fomento del consumo de alimentos autóctonos y con la conservación del medio ambiente.
- **RACIÓN INDUSTRIALIZADA LISTA:** son aquellos alimentos que son procesados por empresas alimentarias productoras de alimentos, dotadas de medios de producción técnicos tecnológicos adecuados, los cuales se entregan listos para ser consumidos por los beneficiarios. En estas empresas los productos se fabrican bajo formulaciones normalizadas - fichas técnicas de productos estandarizados y se ponen en práctica estrictas normas y controles de calidad que garantizan el suministro de un producto homogéneo, inocuo y acorde a las necesidades de la población beneficiaria.



Esta modalidad no requiere preparación en los servicios de alimentos de los establecimientos educativos y para el caso del desayuno, incluye alimentos como leches, derivados lácteos, cuya entrega en ocasiones se acompaña de frutas y postres o dulces; también incluyen productos de panadería, galletería, entre otros que de acuerdo a las necesidades de los usuarios pueden ser fortificados.

1.2 Modalidades del servicio de alimentación escolar:

De acuerdo a lo anteriormente descrito, según el tiempo de consumo y el tipo de preparación, el Instituto Colombiano de bienestar familiar en cada regional, establece la modalidad de atención que más se ajusta a las condiciones de su territorio conforme sus diagnósticos situacionales y de infraestructura, por lo cual el Servicio del Programa de Alimentación Escolar tiene las siguientes modalidades

PROYECTO 320 1501 150 APOYO NUTRICIONAL Y DE ORIENTACIÓN JUVENIL A LA NIÑEZ Y ADOLESCENCIA A NIVEL NACIONAL.

320 1501 150 -1 - DESAYUNO O COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE RACION (Ración preparada en el sitio o Ración Industrializada)

320 1501 150 -2 ALMUERZO (Ración preparada en el sitio)

PROYECTO 320 1501 141 3 APOYO NUTRICIONAL Y DE ORIENTACIÓN JUVENIL A LA NIÑEZ Y ADOLESCENCIA – DESPLAZADOS

320 1501 141 3 1 PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE - DESAYUNO -DESPLAZADOS

320 1501 141 3 2 PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE - ALMUERZO -DESPLAZADOS

1.3 Momentos de consumo de alimentos y horario para el consumo.

La alimentación es una actividad social que determina en gran medida las condiciones de salud y bienestar del individuo y alrededor de ella se cimentan estilos de vida y hábitos relacionados con la alimentación y hábitos higiénicos como el lavado de manos y la higiene oral; en este sentido necesita tiempos y horarios definidos claramente y por cual en la tabla No 1 se determinan los



horarios de consumo de los alimentos de los escolares según la modalidad de complemento.

Tabla No. 1 Momentos de consumo de alimentos, tiempos mínimos y horario para el consumo de los complementos alimentarios.

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	MOMENTO DE CONSUMO	HORARIO
Desayuno	Jornada de la Mañana	Mínimo 20 minutos antes de iniciar las actividades educativas o en las primeras horas de la mañana.	7 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento alimentario jornada tarde.	Jornada de la Tarde o Única	Mínimo 20 minutos antes de iniciar las actividades educativas en las primeras horas de la tarde	1:00 pm. a 2:30 p.m.
Almuerzo	Jornada de la Tarde o Única	Mínimo 30 minutos antes de iniciar las actividades educativas o entre 2 y 3 horas después de haber consumido el refrigerio de la mañana.	11:30 a.m. a 1:00 p.m.
Refrigerio	Jornada de la mañana, tarde o única	Entre 2 y 3 horas después de haber consumido el desayuno o el almuerzo,	9:30 a.m. 2:30 p.m.

1.4 Aporte nutricional

Las recomendaciones de energía y nutrientes para la población beneficiaria fueron definidas de acuerdo con las Recomendaciones Diarias de Calorías y Nutrientes para la Población Colombiana, elaboradas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar 1988¹: como se presenta a continuación:

Tabla No. 2 Necesidades de energía y nutrientes para los grupos poblacionales beneficiados.

REQUERIMIENTO PROMEDIO	CALORIA	PROTEINA	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	G	g	G	mg	mg
4 años - 6 años 11 meses	1637	49,1	54,6	237,3	600	10,3
7 años - 12 años 11 meses	1958	58,7	65,3	283,9	800	15
13 años - 17 años 11 meses	2530	75,9	84,3	366,8	825	16

Calculado con base en las Recomendaciones de Calorías y Nutrientes para la Población Colombiana, ICBF - 1988

¹ Estos valores son susceptibles de modificaciones de acuerdo con actualización en curso de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes. documento de referencia esencial para la planificación de la alimentación.

Independiente del tipo de preparación seleccionado para el suministro del complemento alimentario al escolar, se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos así:

- Desayuno: Debe cubrir mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad².
- Complemento alimentario jornada tarde: Debe cubrir mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
- Almuerzo: Debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad

La distribución del valor calórico total o rango aceptable de distribución de macro nutrientes en las minuta patrón:

- Proteínas 12 -14%
- Grasa 28-32%
- Carbohidratos 55 a 65 %

2. ESTANDARES RACION PREPARADA EN EL SITIO DESAYUNO O COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE Y ALMUERZO

2.1 Minuta Patrón

Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración preparada en el sitio y la ración industrializada lista que se suministran, el ICBF ha planificado la alimentación mediante el establecimiento de una Minuta Patrón Nacional; este patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo – peso bruto y peso neto, porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo al tiempo de consumo y tipo de preparación.

En este sentido, es necesario tener en cuenta que la información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis químico

² Los grupos de edad tomados como referencia son: preescolar de 3 a 5 años; primaria 6 a 7 y 8 a 12 años y secundaria de 13 a 17 años, para ambos sexos.

del ciclo de minutas y el peso de servido para el proceso de supervisión, para garantizar que los alimentos servidos correspondan a la minuta patrón establecida.

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar establece la minuta patrón para cada uno de los tiempos de consumo, desayuno ración preparada en el sitio y desayuno ración industrializada; almuerzo y refrigerio; según los grupos de edad definidos de acuerdo a las Guías Alimentarias para la población Colombiana que considera las características de crecimiento y desarrollo de cada periodo del ciclo vital y relacionados a continuación:

- 4 a 6 años 11 meses
- 7 a 12 años 11 meses
- 13 a 17 años 11 meses

2.2 Ciclos de menús o minutas³

Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos y costumbres alimentarias y los costos establecidos para alimentación, los nutricionistas deben elaborar los ciclos de menús de un mínimo de **21** días con su respectivo análisis químico⁴ y guía de preparación, que deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de la listas de intercambio por grupos de alimentos de acuerdo con las costumbres regionales; que permiten optimizar el suministro de una alimentación balanceada con productos de cosecha, de buena calidad, a mejor costo⁵ sin alterar el aporte nutricional.

El ciclo de menús deben ser presentados por el proponente a los tres días siguientes a la firma del contrato y deben ser aprobados por la respectiva regional, previo al inicio del servicio de alimentación escolar y desarrollarse en el **Anexo 01: FORMATO CICLOS DE MENÚS DESAYUNO, Anexo 02: FORMATO CICLOS DE MENÚS ALMUERZO**, los que deben publicados en las unidades de servicio a partir del primer día del calendario escolar y debe ser de estricto cumplimiento; Los ciclos de menús deben ser presentados también en medio magnético, y todos los casos venir firmados por la Nutricionista del Operador con su respectiva tarjeta profesional. Igualmente, deben presentar el análisis químico del ciclo de menús en

³ **Ciclo de Menús ó Minutas:** Conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.

⁴ El análisis químico de los alimentos debe realizarse con la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF año 2005, incluyendo sus actualizaciones posteriores.

⁵ En las ciudades con más de un centro zonal, es necesaria la unificación de ciclos de minutas, con objeto de hacer más eficientes las compras a escala, conservando el aporte nutricional establecido.



el Anexo 03: FORMATO DE PRESENTACIÓN ANÁLISIS QUÍMICO DEL CICLO DE MENÚS.

En el caso de atención a grupos étnicos⁶ se deben incluir en los ciclos de minutas y listas de intercambio, alimentos autóctonos y tradicionales, que respeten los hábitos alimentarios y fomenten el rescate de las tradiciones de los diferentes grupos étnicos que conforman el país; en este sentido es necesario considerar el documento “Minutas con Enfoque Diferencial”, ubicado en la página Web del ICBF.

El ciclo de menú para el programa que funciona con aportes del ICBF, cada Dirección Regional o Centro Zonal debe revisar, aprobar y tener evidencia de esta aprobación en los ciclos de menú elaborados por las entidades contratistas seleccionadas. Con base en el sistema de Gestión de Calidad, el ciclo de minutas que se encuentra publicado en la unidad de servicio debe ser una copia controlada del original que reposa en la oficina jurídica.

Para los programas que funcionan exclusivamente con recursos de los entes territoriales, los ciclos de menú deben ser elaborados por el profesional en Nutrición y Dietética de la entidad contratista en concertación con los representantes de la comunidad beneficiaria y en coordinación con el Centro Zonal del ICBF del área de influencia.

Para la elaboración de los ciclos de menú deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

- Garantizar la variedad del ciclo de menús.
- Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (sus ciclos de producción, las épocas de cosecha y su precio en el mercado), ya que permite identificar la mejor época para la utilización de los diferentes productos en el menú. Es importante establecer aquellos con mayor disponibilidad y mejores costos a lo largo del año, con el fin de incluirlos.
- En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios sin alterar el valor nutricional de la ración.

⁶ Son grupos étnicos los indígenas, afros descendientes, raizales y ROM (Gitanos).



- Los ciclos de menús establecidos deben ser publicados en cada unidad de servicio y en la página web de ICBF y la alcaldía municipal previa aprobación por medio de firma del Profesional en Nutrición y Dietética responsable del ICBF.

2.3 Características de calidad y compra de los alimentos

Los alimentos que integran las raciones tanto preparada en el sitio como industrializada lista, deben cumplir condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir enfermedades transmitidas por ellos; estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final; en este sentido es necesario que cumpla con las características referidas en las Fichas Técnicas, Ración Para preparar en el sitio y Fichas Técnicas Ración Industrializada lista.

Adicional a las minutas patrón, ciclos de menús y listas de intercambio se debe elaborar la programación de alimentos que es la determinación de las necesidades de alimentos para un periodo de tiempo, con el objetivo de cumplir con la alimentación planeada. La programación debe estar basada en la minuta patrón y ciclo de menús, en el número de beneficiarios del programa, la disponibilidad de productos de cosecha y en las mejores condiciones de negociación por compra mayorista o de volúmenes de alimentos; sumado a esto, la compra de alimentos debe estar dirigida a potencializar la producción de alimentos a nivel local.

Las personas encargadas de la selección y compra de alimentos o productos para el servicio deben disponer de un listado u orden de compra, en el que se describa detalladamente los alimentos requeridos, así como su cantidad y valor, de acuerdo con la minuta establecida. La orden o listado de compra debe realizarse luego de la verificación de existencias en el área de almacenamiento y fechas de vencimiento⁷.

La compra de alimentos perecederos se debe hacer máximo para cinco días si se tienen las condiciones necesarias que aseguren la conservación de sus características físicas, nutricionales y organolépticas. Los alimentos semiperecederos se deben comprar para un periodo máximo de un mes si se cuenta con una bodega adecuada, de lo contrario no debe ser superior a una semana. Al respecto, es importante considerar la no compra de alimentos

⁷ UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA - ICBF. Manual de Procedimiento para el suministro del complemento en los servicios de alimentación. 2007.

adulterados, alterados y contaminados, con fechas de vencimiento cumplidas o que se venzan durante el periodo de almacenamiento planeado.

El consumo de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la población y aunque estos no impactan en el aporte nutricional de la minuta patrón, deben tenerse en cuenta en la programación para compra de alimentos.

No.1 Ración para preparar en el sitio-Desayuno y Complemento alimentario Jornada Tarde.

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL					
Servicio	: PREVENCIÓN				
Sub-Proyecto	: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR				
Grupo de Edad	: 4 - 6 años 11 meses				
DESAYUNO –COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE					
Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Mezcla Vegetal					
Bienestarina	Todos los días	10 gr	10 gr	10 gr	
Lácteos*					
Leche en polvo	Todos los días	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche
Carnes- huevos-quesos-leguminosas					
Huevo ó	3 veces/semana	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad
Queso campesino ó		30 gr	30 gr	30 gr	1 porción pequeña
Carne roja ó		50 gr	50 gr	35 gr	1 porción mediana
Pollo (pechuga) ó		66 gr	60 gr	52 gr	1 porción mediana
Leguminosa		15 gr	15 gr	42 gr	3 1/2 cucharas soperas
Cereal - Acompañante**					
Pan ó arepa de maíz ó	Todos los días	40	40 gr	40 gr	1 unidad mediana



		gr					
Arroz ó		30 gr	30 gr	69 gr	5 1/2 cucharas soperas		
Pasta ó		20 gr	20 gr	60 gr	1 porción mediana		
Papa ó plátano ó ñame, etc.		65 gr	50 gr	55 gr	1 unidad mediana o tres tajadas		
Fruta***							
Entera ó	2 veces/semana	120 - 140 gr	112 gr	112 gr	1 porción mediana		
en jugo		45 - 70 gr	40 gr	200 cc	1 vaso 7 onzas		
Azúcares							
Azúcar	4 veces /semana	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera		
Chocolate ò	1 vez / semana	16 gr	16 gr	16 gr	1/2 pastilla		
Panela		15 gr	15 gr	15 gr	1 cuchara sopera - panela rayada		
Grasa****							
Aceite	Todos los días	6 cc/g r	6 cc/gr	6 cc/gr	1/2 cucharada		
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON							
		Kcal	Proteína gr	Lípidos Gr	CHO gr	Calcio Mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON		349	13,4	12,5	47,3	241,8	3,9
RECOMENDACIONES DIARIAS (4 - 6 AÑOS 11 MESES)		1637	49,1	54,6	237,3	600,0	10,3
% ADECUACION		21%	27,4%	22,9%	19,9%	40,3%	37,9%



* **Leche:** La porción de leche incluida en la minuta patrón, es la necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche. **Leche en Servicios sin Bienestarina:** Las Unidades que no cuentan con el aporte nutricional de la Bienestarina deben ofrecer, con frecuencia diaria, *13 gramos de leche en polvo o 100 cc de leche líquida adicional*, para dar cumplimiento con el aporte nutricional establecido.
 ** **Cereal - Acompañante:** se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.
 *** **Frutas:** El peso bruto de las frutas varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso neto definido, ya sea en porción o en jugo.

Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la Minuta Patrón, debe permitir mantener el aporte nutricional mínimo establecido.
 Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción.

Ración de Bienestarina modificada el 21 de abril de 2009.

DOCUMENTO ANEXO No. 1B – MINUTA PATRON - RACIÓN PARA PREPARAR EN EL SITIO - DESAYUNO –COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO – SEMANAL

Servicio : PREVENCIÓN
Sub-Proyecto : PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
Grupo de Edad : 7 - 12 años 11 meses

DESAYUNO-COMPLEMENTO JORNADA TARDE

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Mezcla Vegetal					
Bienestarina	Todos los días	10 gr	10 gr	10 gr	
Lácteos*					
Leche en polvo	Todos los días	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche
Carnes- huevos-quesos					
Huevo ó	3 veces/semana	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad
Queso campesino ó		30 gr	30 gr	30 gr	1 porción pequeña
Carne roja ó		50 gr	50 gr	35 gr	1 porción mediana
Pollo (pechuga) ó		66 gr	60 gr	52 gr	1 porción mediana
Leguminosa		15 gr	15 gr	42 gr	3 1/2 cucharas soperas



Cereal - Acompañante**						
Pan ó arepa de maíz ó	Todos los días	70 gr	70 gr	70 gr	1 unidad mediana	
Arroz ó		30 gr	30 gr	69 gr	5 1/2 cucharas soperas	
Pasta ó		30 gr	30 gr	90 gr	1 porción mediana	
Papa ó plátano ó ñame, etc.		78 gr	60 gr	65 gr	1 unidad mediana o tres tajadas	
Fruta *** Entera ó	2 veces/semana	120 - 140 gr	112 gr	112 gr	1 porción mediana	
en jugo		45 - 70 gr	40 gr	200 cc	1 vaso 7 onzas	
Azúcares						
Azúcar	4 veces / semana	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera	
Chocolate ó	1 vez /semana	16 gr	16 gr	16 gr	1/2 pastilla	
Panela		15 gr	15 gr	15 gr	1 cuchara sopera - panela rayada	
Grasa						
Aceite	Todos los días	6 cc/gr	6 cc/gr	6 cc/gr	1/2 cucharada	

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON

	Kcal	Proteína gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON	388	14,0	12,6	56,2	246,5	4,2
RECOMENDACIONES DIARIAS (7 - 12 AÑOS 11 MESES)	1958	58,7	65,3	283,9	800,0	15,0
% ADECUACION	20%	23,9%	19,3%	19,8%	30,8%	28,3%

* **Leche:** La porción de leche incluida en la minuta patrón, es la necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche. **Leche en Servicios sin Bienestarina:** Las Unidades que no cuentan con el aporte nutricional de la Bienestarina deben ofrecer, con frecuencia diaria, *13 gramos de leche en polvo o 100 cc de leche líquida adicional*, para dar cumplimiento con el aporte nutricional establecido.

** **Cereal - Acompañante:** se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc

*** **Frutas:** El peso bruto de las frutas varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso neto definido, ya sea en porción o en jugo.



Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la Minuta Patrón, debe permitir mantener el aporte nutricional mínimo establecido.
 Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción.

Ración de Bienestarina modificada el 21 de abril de 2009.

DOCUMENTO ANEXO No. 1C – MINUTA PATRON - RACIÓN PARA PREPARAR EN EL SITIO - DESAYUNO –COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO – SEMANAL					
Servicio	PREVENCIÓN				
Sub-Proyecto	: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR				
Grupo de Edad	: 13 - 17 años 11 meses				
DESAYUNO-COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE					
Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Mezcla Vegetal					
Bienestarina	Todos los días	10 gr	10 gr	10 gr	
Lácteos					
Leche en polvo	Todos los días	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche
Carnes- huevos-quesos					
Huevo ó	3 veces/semana	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad
Queso campesino ó		50 gr	50 gr	50 gr	1 porción mediana
Carne roja ó		50 gr	50 gr	35 gr	1 porción mediana
Pollo (pechuga) ó		66 gr	60 gr	52 gr	1 porción mediana
Leguminosa		20 gr	20 gr	56 gr	4 1/2 cucharas soperas
Cereal - Acompañante*					



Pan ó arepa de maíz ó	Todos los días	100 gr	100 gr	100 gr	1 unidad grande ó 2 unidades medianas		
Arroz		45 gr	45 gr	103 gr	8 cucharas soperas		
Pasta ó		45 gr	45 gr	135 gr	1 porción grande		
Papa ó plátano ó ñame, etc.		130 gr	100 gr	110 gr	1 unidad grande o 4 tajadas		
Fruta***							
Entera ó	2 veces/semana	120 - 140 gr	112 gr	112 gr	1 porción mediana		
en jugo		50 - 75 gr	45 gr	240 cc	1 vaso 8 onzas		
Azúcares							
Azúcar	4 veces/ semana	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera		
Chocolate ò	1 vez /semana	16 gr	16 gr	16 gr	1/2 pastilla		
Panela		15 gr	15 gr	15 gr	1 cuchara sopera - panela rayada		
Grasa							
Aceite	Todos los días	10 cc/g r	10 cc/gr	10 cc/gr	3/4 cucharada		
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON							
		Kcal	Proteína gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierr o mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON		495	17,1	17,3	69,0	233,0	5,6
RECOMENDACIONES DIARIAS (13 - 17 AÑOS 11 MESES)		2530	75,9	84,3	366,8	825,0	16,0
% ADECUACION		20%	22,5%	20,5%	18,8%	28,2%	35,3 %



* **Leche:** La porción de leche incluida en la minuta patrón, es la necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche. **Leche en Servicios sin Bienestarina:** Las Unidades que no cuentan con el aporte nutricional de la Bienestarina deben ofrecer, con frecuencia diaria, *13 gramos de leche en polvo o 100 cc de leche líquida adicional*, para dar cumplimiento con el aporte nutricional establecido.

** **Cereal - Acompañante:** se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc.

*** **Frutas:** El peso bruto de las frutas varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso neto definido, ya sea en porción o en jugo.

Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la Minuta Patrón, debe permitir mantener el aporte nutricional mínimo establecido.

Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción.

Ración de Bienestarina modificada el 21 de abril de 2009.



No 2 Ración para preparar en el sitio – almuerzo

MINUTA PATRON - RACIÓN PARA PREPARAR EN EL SITIO - ALMUERZO

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL					
Servicio	PREVENCIÓN				
Sub-Proyecto	: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR				
Grupo de Edad	: 4 - 6 años 11 meses				
ALMUERZO					
Grupo Alimento	Frecuencia	P. Bruto	Cantidad P. Neto	P. Servido	Unidad Casera de Servido
Mezcla Vegetal*					
Bienestarina	Todos los días	10 gr	10 gr	10 gr	
Sopa o crema**					
Verduras	Todos los días	11 - 17 gr	10 gr	180 cc	3/4 taza
Cereal o Raíces o Plat.		23 gr	20 gr		
Leguminosa		5 gr	5 gr		
Seco					
Carnes, huevo, leguminosas					
Carne roja ó	3 veces/semana (1 vez/semana Hígado)	50 gr	50 gr	35 gr	1 porción mediana
Huevo ó	1 vez / semana	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad
Pollo (pechuga) y	1 vez / semana	66 gr	60 gr	52 gr	1 porción mediana
Leguminosa***	2 veces/semana	10 gr	10 gr	28 gr	2 1/2 cucharas soperas
Cereal					
Arroz	4 veces/semana	30 gr	30 gr	69 gr	5 1/2 cucharas soperas
Pasta	1 vez / semana	20 gr	20 gr	60 gr	1 porción mediana
Tubérculo / plátano / Derivados de cereal					
Papa, plátano, ñame, etc ó	4 veces/semana	65 gr	50 gr	55 gr	1 unidad mediana o tres tajadas
Arepa de maiz	1 veces/semana	40 gr	40 gr	40 gr	1 unidad mediana
Hortalizas - verduras					
Verdura	Todos los días	45 - 70 gr	40 gr	45 gr	3 cucharas soperas
Frutas****					
Entera ó	Todos los días	120 - 140 gr	112 gr	112 gr	1 porción mediana
en jugo		45 - 70 gr	40 gr	200 cc	1 vaso 7 onzas
Azúcares					
Azúcar	4 veces/semana	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera
Panela		15 gr	15 gr	15 gr	1 cuchara sopera -

	1 vez /semana				panela rayada		
Grasa							
Aceite	Todos los días	13 gr	13 gr	13 cc	1 1/4 cucharada		
Lácteos							
Leche en polvo	3 veces/semana	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche		
Condimentos*****							
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON							
		Kcal	Proteina gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON		579	21,3	18,2	78,7	214,4	6,5
RECOMENDACIONES DIARIAS (4 - 6 AÑOS 11 MESES)		1637	49,1	54,6	237,3	600,0	10,3
% ADECUACION		35%	43,4%	33,3%	33,1%	35,7%	63,1%
<p>* Servicios sin Bienestarina: Las Unidades que no cuentan con el aporte nutricional de la Bienestarina deben <i>adicionar</i>, con frecuencia diaria, <i>13 gramos de leche en polvo o 100 cc de leche líquida</i>, para dar cumplimiento con el aporte nutricional establecido.</p> <p>** Sopa: La inclusión de sopa se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región; en caso de no ser costumbre su consumo, se distribuirán los alimentos por grupo, aumentando la porción en el seco</p> <p>*** Leguminosa: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas un vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.</p> <p>**** Frutas: El peso bruto de las frutas varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso neto definido, ya sea en porción o en jugo.</p> <p>***** Condimentos: La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región y su inclusión, no genera gran impacto en el aporte nutricional; aún así, deben tenerse en cuenta para la programación de alimentos semanales.</p>							
<p>Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la Minuta Patrón, debe permitir mantener el aporte nutricional mínimo establecido. Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción. Ración de Bienestarina modificada el 21 de abril de 2009.</p>							



DOCUMENTO ANEXO No. 2 B – MINUTA PATRON - RACIÓN PARA PREPARAR EN EL SITIO - ALMUERZO

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL					
Servicio	PREVENCION				
Sub-Proyecto	: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR				
Grupo de Edad	: 7 - 12 años 11 meses				
ALMUERZO					
Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Mezcla Vegetal*					
Bienestarina	Todos los días	10 gr	10 gr	10 gr	
Sopa o crema**					
Verduras	Todos los días	22 - 34 gr	20 gr	200 cc	3/4 taza
Cereal o Raíces o Plat.		46 gr	40 gr		
Leguminosa		10 gr	10 gr		
Seco					
Carnes, huevo, leguminosas					
Carne roja ó	3 veces/semana (1 vez/semana Hígado)	70 gr	70 gr	50 gr	1 porción mediana
Huevo ó	1 vez / semana	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad
Pollo (pechuga) y	1 vez / semana	77 gr	70 gr	61 gr	1 porción mediana
Leguminosa***	2 veces/semana	15 gr	15 gr	42 gr	3 1/2 cucharas soperas
Cereal					
Arroz	4 veces/semana	30 gr	30 gr	69 gr	5 1/2 cucharas soperas
Pasta	1 vez / semana	30 gr	30 gr	90 gr	1 porción mediana
Tubérculo / plátano / Derivados de cereal					
Papa, plátano, ñame, etc ó	4 veces/semana	65 gr	50 gr	55 gr	1 unidad mediana o tres tajadas
Arepa de maíz	1 vez/semana	40 gr	40 gr	40 gr	1 unidad mediana
Hortalizas - verduras					
Verdura	Todos los días	56 - 81 gr	50 gr	55 gr	4 cucharas soperas
Frutas****					
Entera ó	Todos los días	120 - 140	112 gr	112 gr	1 porción mediana



		gr				
en jugo		45 - 70 gr	40 gr	200 cc	1 vaso 7 onzas	
Azúcares						
Azúcar	4 veces/semana	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera	
Panela	1 vez/ semana	15 gr	15 gr	15 gr	1 cuchara sopera - panela rayada	
Grasa						
Aceite	Todos los días	13 gr	13 gr	13 cc	1 1/4 cucharada	
Lácteos						
Leche en polvo	3 veces/semana	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche	
Condimentos*****						
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON						
	Kcal	Proteína gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON	654	27,4	19,9	89,7	238,9	8,6
RECOMENDACIONES DIARIAS (7 - 12 AÑOS 11 MESES)	1958	58,7	65,3	283,9	800,0	15,0
% ADECUACION	33%	46,7%	30,5%	31,6%	29,9%	57,3%
<p>* Servicios sin Bienestarina: Las Unidades que no cuentan con el aporte nutricional de la Bienestarina deben <i>adicionar</i>, con frecuencia diaria, <i>13 gramos de leche en polvo o 100 cc de leche líquida</i>, para dar cumplimiento con el aporte nutricional establecido.</p> <p>** Sopa: La inclusión de sopa se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región; en caso de no ser costumbre su consumo, se distribuirán los alimentos por grupo, aumentando la porción en el seco</p> <p>*** Leguminosa: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas un vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.</p> <p>**** Frutas: El peso bruto de las frutas varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso neto definido, ya sea en porción o en jugo.</p> <p>***** Condimentos: La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región y su inclusión, no genera gran impacto en el aporte nutricional; aún así, deben tenerse en cuenta para la programación de alimentos semanales.</p>						
<p>Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la Minuta Patrón, debe permitir mantener el aporte nutricional mínimo establecido. Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción. Ración de Bienestarina modificada el 21 de abril de 2009.</p>						

DOCUMENTO ANEXO No. 2C – MINUTA PATRON - RACIÓN PARA PREPARAR EN EL SITIO - ALMUERZO

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL



Servicio	: PREVENCIÓN				
Sub-Proyecto	: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR				
Grupo de Edad	: 13 - 17 años 11 meses				
ALMUERZO					
Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		P. Servido	Unidad Casera de Servicio
		P. Bruto	P. Neto		
Mezcla Vegetal*					
Bienestarina	Todos los días	10 gr	10 gr	10 gr	
Sopa o crema**					
Verduras	Todos los días	22 - 34 gr	20 gr	240 cc	1 taza
Cereal o Raíces o Platanos		46 gr	40 gr		
Leguminosa		10 gr	10 gr		
Seco					
Carnes, huevo, leguminosas					
Carne roja ó	3 veces/semana (1 vez/semana Hígado)	90 gr	90 gr	65 gr	1 porción
Huevo ó	1 vez / semana	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad
Pollo (pechuga) y	1 vez / semana	100 gr	90 gr	78 gr	1 porción
Leguminosa***	2 veces/semana	20 gr	20 gr	56 gr	4 1/2 cucharas soperas
Cereal					
Arroz	4 veces/semana	45 gr	45 gr	103 gr	8 cucharas soperas
Pasta	1 vez / semana	45 gr	45 gr	135 gr	1 porción grande
Tubérculo / plátano / Derivados de cereal					
Papa, plátano, ñame, etc. Ó	4 veces/semana	97 gr	80 gr	85 gr	1 unidad grande o 4 tajadas
Arepa de maíz	1 vez/semana	50 gr	50 gr	50 gr	1 unidad mediana
Hortalizas – verduras					
Verdura	Todos los días	56 - 81 gr	50 gr	55 gr	4 cucharas soperas
Frutas****					
Entera ó	Todos los días	120 - 140 gr	112 gr	112 gr	1 porción mediana
en jugo		50 - 75 gr	45 gr	240 cc	1 vaso 8 onzas
Azúcares					
Azúcar	4 veces/semana	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera
Panela	1 vez/ semana	15 gr	15 gr	15 gr	1 cuchara sopera - panela rayada
Grasa					
Aceite	Todos los días	17 cc	17 cc	17 cc	1 1/2 cucharada
Lácteos					



Leche en polvo	3 veces/semana	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche	
Condimentos*****						
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON						
	Kcal	Proteína gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON	817	33,8	25,4	112,0	236,4	12,5
RECOMENDACIONES DIARIAS (13 - 17 AÑOS 11 MESES)	2530	75,9	84,3	366,8	825,0	16,0
% ADECUACION	32%	44,6%	30,1%	30,5%	28,7%	78.1 %
<p>* Servicios sin Bienestarina: Las Unidades que no cuentan con el aporte nutricional de la Bienestarina deben <i>adicionar</i>, con frecuencia diaria, <i>13 gramos de leche en polvo o 100 cc de leche líquida</i>, para dar cumplimiento con el aporte nutricional establecido.</p> <p>** Sopa: La inclusión de sopa se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región; en caso de no ser costumbre su consumo, se distribuirán los alimentos por grupo, aumentando la porción en el seco</p> <p>*** Leguminosa: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas un vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.</p> <p>**** Frutas: El peso bruto de las frutas varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso neto definido, ya sea en porción o en jugo.</p> <p>***** Condimentos: La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región y su inclusión, no genera gran impacto en el aporte nutricional; aún así, deben tenerse en cuenta para la programación de alimentos semanales.</p>						
<p>Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la Minuta Patrón, debe permitir mantener el aporte nutricional mínimo establecido. Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción. Ración de Bienestarina modificada el 21 de abril de 2009.</p>						

No 4 Ración Industrializada lista. Desayuno y Complemento alimentario jornada tarde.

DOCUMENTO ANEXO No. 4 – MINUTA PATRON - RACIÓN INDUSTRIALIZADA LISTA DESAYUNO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE.



GRUPO ALIMENTO	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/ 5 días	TAMAÑO DE PORCIÓN (peso bruto)
			Cantidad (grs/ml)
Lácteos *	Leche entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt	Todos los días	200
Mezcla Vegetal	Bienestarina para el acompañante	Todos los días	4
Cereales	Acompañantes	Todos los días	40 - 50
Frutas	Fruta entera	2 veces / semana	100 - 230
Azúcares y Dulces	Postre	3 veces / semana	10 - 20

APORTE MÍNIMO DE CALORÍAS POR MENÚ: 415 kilocalorías

- LÁCTEOS:** Se incluye: Leche entera líquida, Leche saborizada líquida, Avena, Kumis, Yogurt. Si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT.
- BIENESTARINA:** Se incluye Bienestarina todos los días en alguno de los acompañantes.
- CEREALES:** Es el acompañante preparado a partir de cereales se pueden incluir, además de los ingredientes de base, alimentos como huevo, mezclas vegetales y queso. Entre este tipo de preparaciones se encuentran productos de panadería.
- FRUTAS:** Se incluyen frutas frescas enteras.
- AZÚCARES y DULCES:** Se incluyen dulces como arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de chocolate, entre otros.

* **Leche en Servicios sin Bienestarina:** Las Unidades que no cuentan con el aporte nutricional de la Bienestarina, deben *ofrecer diariamente 50 c/c de lácteo adicional.*

NOTA: ESTA MINUTA PATRON APLICA PARA NIÑOS ENTRE 4 Y 12 AÑOS. PARA LOS ADOLESCENTES DE 13 A 17 AÑOS SE MANTENDRÁN LAS PORCIONES DEFINIDAS PARA TODOS LOS ALIMENTOS, EXCEPTO PARA EL LACTEO QUE DEBERA SER DE 300 c/c.



CARACTERISTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN EL SITIO

Los alimentos a suministrar deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por la normatividad Colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos) ó en su defecto se tendrá en cuenta las normas NTC en su revisiones vigentes. En el caso de alimentos de carácter industrializados deben cumplir con la normatividad Colombiana Vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos) ó en su defecto se tendrá en cuenta las la NTC en su revisiones vigentes y tener los registros sanitarios de Invima.

Los alimentos importados también deben contar con registro sanitario o certificado de importación emitido por la autoridad competente – Invima, es así que no se permite del consumo de alimentos de contrabando.

CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS

GRUPO	CARACTERISTICAS
CARNES	<p>POLLO: El pollo es el ave de la familia Faisanidae del genero Gallus, de la especie Domesticas. El pollo beneficiado es el cuerpo del pollo al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibiometatarciana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical, después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado. El pollo beneficiado puede estar entero (pollo en canal) o despresado.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. - No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. - No se permite los cortes de rabadilla, alas y costillar en las preparaciones. - En caso de que la porción entera de la pechuga o el perrnil supere el peso establecido, se podrá fraccionar en crudo, de tal manera que asegure el peso neto en porción servida establecido en la minuta patrón. - Por el alto riesgo microbiológico del arroz con pollo, abstenerse de incluir esta preparación dentro de los menús. - Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación - 18°C o inferior medidos en el interior de la masa muscular. Se debe asegurar que el manejo del pollo beneficiado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. - Vida Útil de los productos cárnicos en refrigeración: 5 días <p>Debe cumplir con la norma NTC 3644 – 2 y 36-44- 3 en su revisión vigente.</p> <p>Nota: Solo se permite ofrecer pechuga, pierna o perrnil.</p>



GRUPO	CARACTERISTICAS
	<p>CARNE DE RES: La carne es la parte muscular de los animales de abasto, constituida por todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo nervios y aponeurosis, que haya sido declarada apta para el consumo humano antes y después de la matanza. Se permitirá el suministro de carne de res con el 14 al 20% de grasa.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con el 14 al 20% de grasa: cadera, centro de pierna, bola. - El resto de carnes que figuran con contenido de grasa entre 14 y 20%, (cogote, palomilla, cigarrillo), solo se pueden utilizar, cuando la preparación es carne molida o albóndigas. - Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas u olores fuertes. - No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. - Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación - 18°C o inferior medidos en el centro de la pieza de carne más gruesa. Se debe asegurar que el manejo de la carne en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. - Vida Útil de los productos cárnicos en refrigeración: 5 días <p>Debe cumplir con la norma NTC 1325 y el decreto 1500 de 2007 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicione, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Debe cumplir con la norma NTC 4271 en su revisión vigente</p> <p>PESCADO: producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, comprende pescados óseos y cartilagosos enteros o descabezado que han sido: desangrados, eviscerado seccionados o fileteados y lavados, producto fresco que haya sido declarado apto para el consumo humano.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. - No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. - Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación - 18°C o inferior medidos en el centro del pescado. Se debe asegurar que el manejo del pescado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. - Vida Útil del pescado en refrigeración: 2 días <p>Deben cumplir con la norma NTC 1443 en su revisión vigente</p> <p>HIGADO DE RES El hígado es un órgano o víscera roja de los animales de abasto que</p>



GRUPO	CARACTERISTICAS
	<p>haya sido declarado apto para el consumo humano después de la matanza, debe ser de color rojo carmín en la cara anterior y oscuro en la cara posterior, las piezas deben estar limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, contenido rumial, pelos, quistes y parásitos, de textura Firme, elástica y ligeramente húmeda, y de olor Característico.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto. - No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación. - Prohibido el uso de nitritos, ni de condimentos que lo contengan en cualquiera de las preparaciones. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura de congelación - 18°C o inferior medidos en el centro de la pieza. Se debe asegurar que el manejo del hígado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto, especialmente, manteniendo la cadena de frío con monitoreo de temperatura y humedad relativa. - Vida Útil del hígado en refrigeración: 2 días <p>Deben cumplir con la norma NTC 4271 en su revisión vigente</p> <p>LOMITOS DE ATÚN EN ACEITE: Es el producto constituido por la carne de especies apropiadas, envasado con aceite vegetal con la adición de sal libre de aditivos en general y de cualquier tipo de ingredientes o sustancias que generen ganancia en el peso drenado. Se admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18%.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Latas en buen estado sin abolladuras y/o oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA. - Se deben rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco, con buena ventilación y libre de humedad, protegido del sol y del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 12 meses <p>Deben cumplir la Resolución No. 0148 del 2007 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Debe cumplir la norma NTC 1276 en su revisión vigente.</p> <p>SARDINAS: Producto preparado con sardinas y envasadas en medio líquido de cobertura como aceite vegetal comestible y en salsa de tomate. En recipientes herméticamente cerrados y sometido a tratamiento térmico que garantice la esterilidad comercial del producto.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Latas en buen estado sin abolladuras y/o oxidación, con fecha de vencimiento vigente, con registro sanitario de INVIMA. - Se deben rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latas



GRUPO	CARACTERISTICAS
	<p>mal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Empaque y presentación: lata por 425 gramos. Cumplir con la resolución No. 5109 de 2005 por medio de la cual se establecen los parámetros para rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 12 meses <p>Debe cumplir la norma: NTC 1242 en su revisión vigente</p> <p>Deben cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicione, en el momento que entren en vigencia.</p> <p align="center">ABSTENERSE DE EMPLEAR DE EMBUTIDOS DE CARNE, POLLO O PESCADO.</p>
HUEVOS	<p>El huevo fresco es aquel que observado por transparencia en el ovoscopio se presenta absolutamente claro, sin sombra alguna, con yema apenas perceptible y una cámara de aire que no sobrepasa la altura establecida en los requisitos.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La cáscara debe ser fuerte y homogénea. - Deben estar libres de contaminación. - El huevo debe corresponder al Tipo A, es decir con una masa en gramos de 56.0 a 62.9 <p>Requisitos mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cascarán: Entero, limpio, ligeramente anormal en su forma y con pequeñas áreas manchadas. - Cámara de aire (espesor máximo en mm): 9 mm - Clara (transparencia al ovoscopio): Transparente, limpia, de poca firmeza y ligeramente líquida. - Yema (transparencia al ovoscopio): visible solamente con sombra, sin contornos claros, al mover el huevo no deberá alejarse mucho del centro. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a una temperatura no superior a 25°C ni inferior a 3°C. - Vida Útil : 20 días <p>Debe cumplir con la norma NTC 1240 en su revisión vigente</p>
LEGUMINOSAS	<p>LENTEJA: Comprende los granos procedentes de la especie <i>Lens sculenta</i> Moench.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. - Se permite la presencia de: <ul style="list-style-type: none"> Materias duras 0.3% Granos dañados 2.5% Granos abiertos 3% Granos partidos 2% Variedades contraste 3% Humedad máxima 13%



GRUPO	CARACTERISTICAS
	<ul style="list-style-type: none"> - No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. - El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad - Vida útil: 6 meses <p>Debe cumplir la norma: NTC 937 Lentejas secas en su revisión vigente</p> <p>Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>FRIJOL: Comprende todas las variedades del género phaseolus spp.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Frijol tipo I grado2 el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. - Se permite la presencia de: <ul style="list-style-type: none"> Grano dañado 2% Grano partido 2% Grano abierto 2% Variedades de contraste* 2% Variedad no contrastante 5% Humedad máxima 15% *Variedad contrastante: Granos de frijol que por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera. <ul style="list-style-type: none"> - No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. - El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses <p>Debe cumplir la norma: NTC. 871. Frijol para consumo humano en sus revisiones vigentes.</p> <p>Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>GARBANZO: Comprende los granos procedentes de la especie Cicer Arietinuml.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Corresponde a garbanzos: <ul style="list-style-type: none"> Grano dañado 2% Grano partido 1%



GRUPO	CARACTERISTICAS
	<p>Grano abierto 2% Variedad no contrastante 1%</p> <ul style="list-style-type: none"> - No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. - El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses <p>Debe cumplir la norma: NTC. 923 Garbanzos secos en su revisión vigente.</p> <p>Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>ARVEJA VERDE SECA: Comprende los granos procedentes de la especie pisum sativu.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arveja Grado 2 de forma esférica como tegumentos externos de colores generalmente uniformes verde pálido (verde) - Se permite la presencia de: <ul style="list-style-type: none"> Grano dañado 1% Grano partido 1% Grano abierto 1% Variedad contrastante 1% Humedad máxima: 13% - El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. - Vida útil: 6 meses <p>Debe cumplir la norma: NTC. 791. Arveja en su revisión vigente.</p> <p>Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997.</p> <p>Además todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>
FRUTAS	<p>Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. - No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.



GRUPO	CARACTERISTICAS																		
	<ul style="list-style-type: none"> - El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación - Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada. - Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil: <table border="1"> <thead> <tr> <th>FRUTA</th> <th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th> <th>VIDA UTIL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Banano, Manzana, Naranja, Patilla, Granadilla</td> <td>Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad</td> <td>5 días</td> </tr> <tr> <td>Ciruela</td> <td>1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td>5 días</td> </tr> <tr> <td>Curuba amarilla, Feijoa, Lulo</td> <td>1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td>5 a 10 días</td> </tr> <tr> <td>Guayaba</td> <td>1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td>5 a 10 días</td> </tr> <tr> <td>Papaya, Melon, Pera, Piña, Tamarindo, tomate de árbol, uchuva y uva verde o negra</td> <td>1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento</td> <td>3 a 5 días</td> </tr> </tbody> </table> <p>Debe cumplir la norma: NTC. 1291. Frutas y hortalizas en su revisión vigente.</p>	FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA UTIL	Banano, Manzana, Naranja, Patilla, Granadilla	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad	5 días	Ciruela	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 días	Curuba amarilla, Feijoa, Lulo	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días	Guayaba	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días	Papaya, Melon, Pera, Piña, Tamarindo, tomate de árbol, uchuva y uva verde o negra	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	3 a 5 días
FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA UTIL																	
Banano, Manzana, Naranja, Patilla, Granadilla	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad	5 días																	
Ciruela	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 días																	
Curuba amarilla, Feijoa, Lulo	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días																	
Guayaba	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	5 a 10 días																	
Papaya, Melon, Pera, Piña, Tamarindo, tomate de árbol, uchuva y uva verde o negra	1 – 4 °C aplicando prácticas de pre alistamiento	3 a 5 días																	
VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	<p>Corresponde a las verduras, hortalizas y leguminosas verdes, fresca y sanas que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos - Libres de humedad externa anormal - Exentas de olores y sabores extraños - Libres de impurezas y cuerpos extraños - Exentas de síntomas de deshidratación - Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil: <table border="1"> <thead> <tr> <th>VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES</th> <th>TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th> <th>VIDA ÚTIL EN REFRIGERACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Maíz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Haba verde, Habichuela, Lechuga Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria Cebolla larga</td> <td>Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre- alistamiento</td> <td>5 días</td> </tr> </tbody> </table> <p>Debe cumplir la norma: NTC. 1291. Frutas y hortalizas en su revisión vigente</p>	VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL EN REFRIGERACIÓN	Maíz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Haba verde, Habichuela, Lechuga Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria Cebolla larga	Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre- alistamiento	5 días												
VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA ÚTIL EN REFRIGERACIÓN																	
Maíz tierno choclo, Repollo, Remolacha, Tomate, Pimentón, Acelga, Auyama, Apio, Arveja verde, Calabacín, Calabaza, Coliflor, Espinaca, Frijol verde, Haba verde, Habichuela, Lechuga Pepino común, Pepino cohombro, Zanahoria Cebolla larga	Temperatura ambiente no mayor a 15°C o 1 – 4 °C aplicando prácticas de pre- alistamiento	5 días																	



GRUPO	CARACTERISTICAS
<p>TUBERCULOS, PLATANOS Y RAICES</p>	<p>Corresponde a los tubérculos, Plátanos y raíces (papa, plátano, yuca, ñame, entre otros) frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos. - Enteros, con la forma característica de la variedad. - De aspecto fresco y consistencia firme. - Exentas de síntomas de deshidratación - Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades. - Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles. - No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos. - La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición. - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 15 días <p>Debe cumplir la norma: NTC específicas para cada uno de los tubérculos en su revisión vigente. NTC 341, 341-2 clasificaciones y empaque Papa (Solanum Tuberosum) para el consumo humano. NTC 1190 Plátano fresco. NTC 1255 Yuca (Manihot esculenta Cratz) para el consumo humano NTC 1269 Ñame (género Dioscorea)</p>
<p>CEREALES</p>	<p>ARROZ: Corresponderá al grado 2 grano partido o quebrado grande (¾ del total del grano entero), en las condiciones de sanidad e integridad establecidas en la NTC 671 tipo 1 grado 2.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Humedad menor al 14% - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 6 meses <p>Debe cumplir la norma: NTC 671. Arroz blanco pulido para consumo humano en su revisión vigente</p> <p>PASTA: Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Es el producto preparado mediante el secado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo u otras farináceas aptas para el consumo humano o mediante la combinación adecuada de los mismos. En el rotulado de las pastas alimenticias se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad,



GRUPO	CARACTERISTICAS												
	<p>bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vida Útil: 6 meses. <p>Debe cumplir la norma NTC 1055 Cuarta actualización o en su revisión vigente.</p> <p>Debe cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>HARINA DE TRIGO: Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común <i>triticum aestivum</i> L, o trigo ramificado <i>triticum compactum</i> host, o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. - La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. - La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses. <p>Debe cumplir la norma NTC 267 Harina de trigo en su revisión vigente.</p> <p>Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997.</p> <p>Debe cumplir el decreto 1944 DE 1996 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>AVENA EN HOJUELAS: La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies de <i>A. Sativa</i> L. y <i>A. Byzantina</i> L.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores. - La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. - Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada. - Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius. - En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. - Características físico-químicas: <table border="1" data-bbox="558 1677 1390 1808"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ácidos grasos libres en base seca %</td> <td>-</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Humedad %</td> <td>-</td> <td>11.5</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>10.5</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	MINIMO	MAXIMO	Ácidos grasos libres en base seca %	-	8	Humedad %	-	11.5	Proteína %	10.5	-
Requisito	MINIMO	MAXIMO											
Ácidos grasos libres en base seca %	-	8											
Humedad %	-	11.5											
Proteína %	10.5	-											



GRUPO	CARACTERISTICAS																														
	<table border="1"> <tr> <td>Cenizas %</td> <td>-</td> <td>2.1</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (si se han adicionado minerales)</td> <td>-</td> <td>3.2</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>6.0</td> <td>10.5</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: 6 meses. <p>Debe cumplir la norma NTC 2159 Avena en hojuelas para consumo humano en su revisión vigente</p> <p>CUCHUCO DE MAÍZ, CEBADA, TRIGO Y CEBADA PERLADA:</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: máximo 1 año en condiciones óptimas de almacenamiento. <p>Debe cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA: La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La harina de maíz precocida no debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Características físico-químicas: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad en % masa</td> <td>-</td> <td>13.0</td> </tr> <tr> <td>Proteína en base seca % masa</td> <td>6.0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasas en % masa</td> <td>-</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas en % masa</td> <td>-</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Fibra cruda (%)</td> <td>-</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Índice de absorción a 25°C</td> <td>4.5</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y 	Cenizas %	-	2.1	Cenizas (si se han adicionado minerales)	-	3.2	Grasas	6.0	10.5	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad en % masa	-	13.0	Proteína en base seca % masa	6.0	-	Grasas en % masa	-	2.0	Cenizas en % masa	-	1.0	Fibra cruda (%)	-	3.0	Índice de absorción a 25°C	4.5	-
Cenizas %	-	2.1																													
Cenizas (si se han adicionado minerales)	-	3.2																													
Grasas	6.0	10.5																													
Requisitos	Mínimo	Máximo																													
Humedad en % masa	-	13.0																													
Proteína en base seca % masa	6.0	-																													
Grasas en % masa	-	2.0																													
Cenizas en % masa	-	1.0																													
Fibra cruda (%)	-	3.0																													
Índice de absorción a 25°C	4.5	-																													



GRUPO	CARACTERISTICAS
	<p>roedores. - Vida Útil: 6 meses</p> <p>Debe cumplir la norma: NTC 3594 en su revisión vigente</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>
AREPAS DE MAIZ	<p>Arepas de maíz refrigeradas, elaboradas a partir de La harina de maíz pre-cocida blanca o amarilla, aptas para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, pre-cocción y molienda.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Las arepas pre-cocidas debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos. - No deben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 °C, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. - Después de preparadas no deben estar quemadas, ni tener hollín o materia extraña alguna - Deben estar siempre bien cocida y asada. <p>Debe cumplir la norma NTC 5372. AREPAS DE MAÍZ REFRIGERADAS. En su revisión vigente.</p>
PRODUCTOS DE PANADERÍA	<p>Productos frescos de panadería de masa dulce o salada elaborados a partir de harina de trigo fortificada, con grasa, agua, sal o dulce sal manipulado con el fin obtener panecillos de diversos tipos, con sabor característico a pan.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables. - Los productos de panadería debe presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación ó daños por hongos o mohos. - No deben presentar materiales o contaminantes extraños. - Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares y de productos de aseo como detergentes u otros productos de olores fuertes. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. - En la parte superior y laterales de la corteza, no deben tener ampollas. - Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca.



GRUPO	CARACTERISTICAS
	<ul style="list-style-type: none"> - La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. - Vida útil: 5 días <p>Debe cumplir la norma NTC 1363 en su revisión vigente.</p>
<p>AZÚCAR BLANCO REFINADO Y PANELA</p>	<p>AZÚCAR BLANCO REFINADO: es un producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización de azúcar crudo afinado.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. - El azúcar blanco refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones optimas de almacenamiento. <p>Debe cumplir la norma NTC 778 en su revisión vigente</p> <p>PANELA: es el producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. - No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. - En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad, en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones optimas de almacenamiento. <p>Debe cumplir la norma NTC 1311 en su revisión vigente.</p> <p>Requisitos del Proveedor:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) - Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación ó procesamiento. - Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mielles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA. <p>Debe cumplir la Resolución 779 de 2006 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>
<p>ACEITES</p>	<p>Aceites extraídos de semillas vegetales como maíz, girasol, soya o mezcla de aceites vegetales. Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo</p>



GRUPO	CARACTERISTICAS															
	<p>humano, que ha sido sometido a procesos químicos o físico-químicos con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucílagos y jabones y a desodorización por procesos químicos o físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. - Puede corresponder a aceite puro o a mezclas de aceites. - Características fisicoquímicas: <table border="1" data-bbox="548 611 1403 816"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Densidad relativa 25°C/25°C</td> <td>0.917</td> <td>0.924</td> </tr> <tr> <td>Índice de yodo</td> <td>120</td> <td>141</td> </tr> <tr> <td>Índice de saponificación</td> <td>188</td> <td>195</td> </tr> <tr> <td>188 índice de refracción a 25°C</td> <td>1,4720</td> <td>1,4760</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 12 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. <p>Debe cumplir la norma NTC 400, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255 en sus revisiones vigentes.</p> <p>Deben cumplir la Resolución 1287 de 1976 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>	Requisito	Mínimo	Máximo	Densidad relativa 25°C/25°C	0.917	0.924	Índice de yodo	120	141	Índice de saponificación	188	195	188 índice de refracción a 25°C	1,4720	1,4760
Requisito	Mínimo	Máximo														
Densidad relativa 25°C/25°C	0.917	0.924														
Índice de yodo	120	141														
Índice de saponificación	188	195														
188 índice de refracción a 25°C	1,4720	1,4760														
<p>LECHE DE VACA ENTERA, PASTEURIZADA O LECHE LARGA VIDA</p>	<p>La leche entera de vaca pasteurizada o, leche entera larga vida es el producto obtenido al someter la leche cruda, entera, a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de su flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características físico-químicas u organolépticas.</p> <p>Requisitos generales:</p> <p>Debe cumplir con las siguientes características y condiciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - FISICOQUIMICAS <ul style="list-style-type: none"> • Densidad a 15/15°C = 1.0300 g/mL • Materia Grasa Mínimo 3.0% m/m • - Extracto seco total Mínimo 11.3% m/m • Extracto seco desengrasado Mínimo 8.3% m/m • - Sedimento (impurezas macroscópicas) en grado máximo de escala de impurezas de 0.5 mg/500cm³ • Acidez expresada como ácido láctico: O. 14 a 0.19% • - Índice crioscópico Índice de refracción 0.54°C: t 0.01°C ó mínimo n20 D 1.3420 <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 															



GRUPO	CARACTERISTICAS
	<p>15°C en un lugar fresco y seco o en refrigeración de 0 – 4 °C.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vida útil LECHE PASTEURIZADA: 3 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. - Vida útil LECHE LARGA VIDA: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. <p>Debe cumplir el Decreto No. 616 de 2006 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>
<p>LECHE DE VACA EN POLVO ENTERA</p>	<p>Se denomina leche de vaca en polvo, al producto que se obtiene por la deshidratación de la leche, mediante proceso de atomización – aire caliente, polvo con granulometría malla 120, la leche en polvo entera.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No se permite la adición de suero lácteo, ni azúcar - Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A y D. - El producto deberá tener las siguientes características fisicoquímicas: <ul style="list-style-type: none"> • Humedad máximo 4.0% m/m • Materia grasa mínimo 26% m/m • Proteínas 24.5% m/m • Acidez expresada como ácido láctico: 0.9 a 1.3% m/m • Índice de solubilidad máximo 1.00 cm' • Sodio (Na) Máximo 0.42% m/m como constituyente natural • Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural Cenizas máximo 6.0% m/m - CONDICIONES ESPECIALES <ul style="list-style-type: none"> • Puede estar adicionada de (Limitadas por la BPF) • Mono y diglicéridos máximo 2.5 g/kg • Lecitina(ó fosfolípidos de fuentes naturales) máximo 2.5 g/kgm/m - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida Útil: Según fecha de vencimiento ó 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. <p>Debe cumplir con el Decreto 616 de 2006 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>
<p>QUESOS</p>	<p>Es el producto obtenido por coagulación de leche, de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados.</p>



GRUPO	CARACTERISTICAS																					
	<p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación listo para el consumo. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. - Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Estar libres de plaguicidas. - No debe la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Temperatura de almacenamiento y conservación: en refrigeración de 0 – 4 °C. - Vida Útil: 5 días en sus condiciones óptimas de almacenamiento. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. <p>Debe cumplir con el Decreto 2310 de 1986 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>																					
CHOCOLATE	<p>Es el producto elaborado con pasta o licor de cacao, lecitina y azúcar.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. - Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. - La pasta de chocolate debe tener las siguientes características: <table border="1" data-bbox="657 1224 1295 1423"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>--</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>14.40</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cenizas %</td> <td>--</td> <td>2.80</td> </tr> <tr> <td>Fibra cruda%</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nitrógeno%</td> <td>0.60</td> <td>0.75</td> </tr> <tr> <td>Azúcar %</td> <td>40.7</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento. <p>Debe cumplir con la NTC 793 en su revisión vigente.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>	Requisito	Mínimo	Máximo	Humedad %	--	2.0	Grasa %	14.40		Cenizas %	--	2.80	Fibra cruda%			Nitrógeno%	0.60	0.75	Azúcar %	40.7	--
Requisito	Mínimo	Máximo																				
Humedad %	--	2.0																				
Grasa %	14.40																					
Cenizas %	--	2.80																				
Fibra cruda%																						
Nitrógeno%	0.60	0.75																				
Azúcar %	40.7	--																				



GRUPO	CARACTERISTICAS
SAL	<p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Solo se permite el empleo de Sal Yodada. - Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Vida útil: 12 meses en sus condiciones optimas de almacenamiento. <p>NTC 1254 en su revisión vigente.</p> <p>Debe cumplir la norma: Decreto 547 de 1996 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>
BIENESTARINA	<p>Producto obtenido de la mezcla de harina de soya, harina de trigo, fécula de maíz, leche en polvo entera, y adición de vitaminas y minerales.</p> <p>Requisitos generales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cantidad suministrada por niño/día. 10 gramos - Presentación: 900gr - Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores. - Periodo de vida útil: Seis (6) meses contados a partir de la fecha de producción. El ICBF se compromete a entregar al operador la Bienestarina por lo menos sesenta (60) días calendario antes de la fecha de vencimiento y el operador debe entregarla en los puntos de distribución con un periodo de vida útil de por lo menos cuarenta y cinco (45) días calendario. <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p>

CARACTERISTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS – RACION INDUSTRIALIZADA LISTA – FICHAS TECNICAS GENERALES DE PRODUCTOS.

Todos los productos deben contar con registro sanitario y concepto técnico favorable para las plantas de producción. A continuación se presentan las **fichas**



generales de los alimentos que compone la ración industrializada lista para que cada Regional solicite las **fichas específicas** de los alimentos seleccionados.

LÁCTEOS

Nombre	BEBIDA LÁCTEA CON AVENA ULTRAPASTEURIZADA-UAT/UHT																										
Descripción física	Bebida láctea fresca de olor y sabor característicos obtenida a partir de leche de vaca entera higienizada adicionada con agua, avena precocida y molida, azúcar, saborizantes naturales y estabilizantes, sometida a pasteurización a alta temperatura.																										
Características organolépticas	Ingredientes: Leche de vaca entera higienizada. Avena precocidad y molida Aditivos: Azúcar Agua Estabilizantes permitidos Saborizantes permitidos																										
Características fisicoquímicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERÍSTICA</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa % m/v</td> <td>2.8</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Densidad</td> <td>1.04</td> <td>1.06</td> </tr> <tr> <td>Peroxidasa</td> <td>Negativo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fosfatasa</td> <td>Negativo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acidez expresado como ácido láctico %m/m</td> <td>0.10</td> <td>0.12</td> </tr> <tr> <td>pH a 20° C</td> <td>6.5</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>° BRIX</td> <td>14</td> <td>19</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ausencia de sustancias tóxicas como adulterantes y preservativos. Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. Textura fluida, libre de coágulos y grumos.</p>			CARACTERÍSTICA	Mínimo	Máximo	Grasa % m/v	2.8		Densidad	1.04	1.06	Peroxidasa	Negativo		Fosfatasa	Negativo		Acidez expresado como ácido láctico %m/m	0.10	0.12	pH a 20° C	6.5	7.0	° BRIX	14	19
CARACTERÍSTICA	Mínimo	Máximo																									
Grasa % m/v	2.8																										
Densidad	1.04	1.06																									
Peroxidasa	Negativo																										
Fosfatasa	Negativo																										
Acidez expresado como ácido láctico %m/m	0.10	0.12																									
pH a 20° C	6.5	7.0																									
° BRIX	14	19																									
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 200 c.c. <table border="1"> <tbody> <tr> <td>CALORÍAS</td> <td>179</td> <td>Kilocalorías</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNA</td> <td>6</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>GRASAS</td> <td>5</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>CARBOHIDRATOS</td> <td>28</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>CALCIO</td> <td>184</td> <td>Miligramos</td> </tr> </tbody> </table>			CALORÍAS	179	Kilocalorías	PROTEÍNA	6	Gramos	GRASAS	5	Gramos	CARBOHIDRATOS	28	Gramos	CALCIO	184	Miligramos									
CALORÍAS	179	Kilocalorías																									
PROTEÍNA	6	Gramos																									
GRASAS	5	Gramos																									
CARBOHIDRATOS	28	Gramos																									
CALCIO	184	Miligramos																									
Características microbiológicas	Esterilidad comercial																										



Nombre	BEBIDA LÁCTEA CON AVENA ULTRAPASTEURIZADA-UAT/UHT
Conservación y almacenamiento Transporte	<p>Producto almacenable a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado.</p> <p>Transporte a través de vehículos no refrigerados, que cumplan con las condiciones del Decreto 3075/97. Vehículos de transporte exclusivo para alimentos.</p>
Empaque y presentaciones	<p>PRIMARIO: Capacidad 200cc</p> <p>a. Empaque flexible coextruido en multicapas, con buen deslizamiento y brillo, impresión flexografica o en rotograbado y tratamiento corona. Materiales aptos para leche o Bebida láctea con avena UHT/UAT para empaque automático.</p> <p>Barreras: Oxígeno: valor < 5 unidades $\text{cm}^3/\text{m}^2/24\text{h}$ 0% HR, 25°C Norma ASTM D 3985 Vapor de agua: valor < 5 unidades $\text{g}/\text{m}^2/24\text{h}$ 90% HR, 38°C Norma ASTM F 1249 Transmisión de luz: Valor nominal 2% entre 400nm – 700 nm</p> <p>b. Envase rígido por 200 c/c, multicapas, de cierre hermético, no retornable especialmente formulado para el envasado de alimentos.</p> <p>Barreras: Transmisión de luz límite máximo permitido transmitancia total: < 2% entre 400nn – 700 nm Permeabilidad al oxígeno límite máximo 0.2 $\text{cm}^3/\text{m}^2/\text{d}/\text{atm}$ 0% HR 23 °C</p> <p>Todos los empaques vienen con pitillo plástico de fuelle, de fácil introducción a través de un foil de aluminio protegido. Impresión: el material del empaque es apto para la impresión flexográfica y será impreso de acuerdo con los requerimientos propios del ICBF. Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008 Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>SECUNDARIO PARA EL CASO DE ENVASE PRIMARIO EN BOLSA. Bolsa de polietileno, transparente de calibre adecuado que garantice la conservación de inocuidad y aseo del empaque primario.</p> <p>3. TERCARIO Cajas de cartón corrugado x 24 unidades con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la</p>



Nombre	BEBIDA LÁCTEA CON AVENA ULTRAPASTEURIZADA-UAT/UHT
	cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del envase y empaque de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar de comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
Vida útil	60 días a partir de la fecha de despacho al punto de distribución.
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

Nombre	KUMIS ENTERO CON DULCE, PASTEURIZADO																								
Descripción física	Bebida láctea fresca de olor y sabor característicos obtenida a partir de leche de vaca, entera higienizada o una mezcla de esta con derivados lácteos, fermentada por la acción de microorganismos lácteos como Streptococcus cremoris, Streptococcus thermophilus Lactobacillus bulgaricus o Lactobacillus acidophilus, entre otros, pasteurizado																								
Características organolépticas	Ingredientes: Leche de vaca entera higienizada Azúcar Cultivo de fermento lácteo específico.																								
Características fisicoquímicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>FISICOQUÍMICAS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa % m/v</td> <td>2.8</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto seco total % m/m</td> <td>11.2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto seco desengrasado % m/m</td> <td>7</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Densidad</td> <td>1.04</td> <td>1.07</td> </tr> <tr> <td>Peroxidasa</td> <td>Negativo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fosfatasa</td> <td>Negativo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acidez expresado como ácido láctico %m/m</td> <td>0.7</td> <td>1.5</td> </tr> </tbody> </table> <p>Ausencia de sustancias tóxicas como adulterantes y preservativos. Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. Textura fluida, libre de coágulos y grumos. RESOLUCION NUMERO 02310 DE 1986</p>	FISICOQUÍMICAS	Mínimo	Máximo	Grasa % m/v	2.8		Extracto seco total % m/m	11.2		Extracto seco desengrasado % m/m	7		Densidad	1.04	1.07	Peroxidasa	Negativo		Fosfatasa	Negativo		Acidez expresado como ácido láctico %m/m	0.7	1.5
FISICOQUÍMICAS	Mínimo	Máximo																							
Grasa % m/v	2.8																								
Extracto seco total % m/m	11.2																								
Extracto seco desengrasado % m/m	7																								
Densidad	1.04	1.07																							
Peroxidasa	Negativo																								
Fosfatasa	Negativo																								
Acidez expresado como ácido láctico %m/m	0.7	1.5																							



Nombre	KUMIS ENTERO CON DULCE, PASTEURIZADO																	
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 200 cc.																	
	CALORÍAS	140	Kilocalorías															
	PROTEÍNA	6	Gramos															
	GRASAS TOTALES	4	Gramos															
	CARBOHIDRATOS	25	Gramos															
CALCIO	210	Miligramos																
Características microbiológicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETRO</th> <th>VALOR</th> <th>REFERENCIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesófilos (UFC/ml)</td> <td>110</td> <td>30000-50000</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes totales</td> <td><3</td> <td>20-93</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes fecales</td> <td><3</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras (UFC/ml)</td> <td><10</td> <td>200-500</td> </tr> </tbody> </table>			PARÁMETRO	VALOR	REFERENCIA	Mesófilos (UFC/ml)	110	30000-50000	NMP Coliformes totales	<3	20-93	NMP Coliformes fecales	<3	<3	Recuento de mohos y levaduras (UFC/ml)	<10	200-500
	PARÁMETRO	VALOR	REFERENCIA															
	Mesófilos (UFC/ml)	110	30000-50000															
	NMP Coliformes totales	<3	20-93															
	NMP Coliformes fecales	<3	<3															
Recuento de mohos y levaduras (UFC/ml)	<10	200-500																
Mesófilos (UFC/ml)	110	30000-50000																
NMP Coliformes totales	<3	20-93																
NMP Coliformes fecales	<3	<3																
Recuento de mohos y levaduras (UFC/ml)	<10	200-500																
Conservación y almacenamiento Transporte	Producto almacenable en ambiente refrigerado a temperatura entre 0°C y 4°C																	
	Transporte en canastillas plásticas retornables, realizado a través de vehículos refrigerados a temperaturas entre 0°C y 4°C, que cumplan con las condiciones del Decreto 3075/97. Vehículos de transporte exclusivo para alimentos.																	
Empaque y presentaciones	EMPAQUE:																	
	1. PRIMARIO:																	
	Bolsas de polietileno coextruido de baja densidad, aséptica, termoselladas, 200 cc, especialmente formulado para el envasado de alimentos.																	
	Impresión: el material del empaque es apto para la impresión flexográfica y será impreso de acuerdo con los requerimientos propios del ICBF.																	
	Impresión: el material del empaque es apto para la impresión flexográfica y será impreso de acuerdo con los requerimientos propios del ICBF.																	
Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008																		
Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.																		
SECUNDARIO PARA EL CASO DE ENVASE PRIMARIO EN BOLSA.																		
Bolsa de polietileno, transparente de calibre adecuado que garantice la conservación de inocuidad y aseo del empaque primario.																		



Nombre	KUMIS ENTERO CON DULCE, PASTEURIZADO
	<p>3. Terciario Cajas de cartón corrugado x 24 unidades con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del envase y empaque de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar de comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>
Vida útil	20 días a partir de la fecha de entrega al punto de distribución.
<p>Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010</p>	

Nombre	YOGURT ENTERO CON DULCE, SABORIZADO Y PASTEURIZADO
Descripción física	Bebida láctea fresca de olor y sabor característicos obtenida a partir de leche de vaca, entera higienizada o una mezcla de esta con derivados lácteos, fermentada por la acción de microorganismos lácteos como Streptococcus cremoris, Streptococcus thermophilus Lactobacillus bulgaricus o Lactobacillus acidophilus, entre otros, saborizada y pasteurizada
Características organolépticas	<p>Ingredientes: Leche de vaca entera higienizada Azúcar Cultivo de fermento lácteo específico.</p> <p>Aditivos: Saborizante permitidos de vainilla, fresa o chocolate, según el caso Colorantes permitidos</p>



Nombre	YOGURT ENTERO CON DULCE, SABORIZADO Y PASTEURIZADO		
Características fisicoquímicas	FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo
	Grasa % m/v	2.8	
	Extracto seco total % m/m	11.2	
	Extracto seco desengrasado % m/m	7	
	Densidad	1.04	1.07
	Peroxidasa	Negativo	
	Fosfatasa	Negativo	
	Acidez expresado como ácido láctico %m/m	0.7	1.5
	Ausencia de sustancias tóxicas como adulterantes y preservativos. Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. Textura fluida, homogénea, libre de coágulos y grumos. RESOLUCION NUMERO 02310 DE 1986		
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 200 cc.		
	CALORÍAS	192	Kilocalorías
	PROTEÍNA	6	Gramos
	GRASAS TOTALES	6	Gramos
	CARBOHIDRATOS	29	Gramos
	CALCIO	222	Miligramos
Características microbiológicas	PARÁMETRO	VALOR	REFERENCIA
	Mesófilos (UFC/ml)	110	30000-50000
	NMP Coliformes totales	<3	20-93
	NMP Coliformes fecales	<3	<3
	Recuento de mohos y levaduras (UFC/ml)	<10	200-500
Conservación y almacenamiento Transporte	Producto almacenable en ambiente refrigerado a temperatura entre 0°C y 4°C Transporte en canastillas plásticas retornables, realizado a través de vehículos refrigerados a temperaturas entre 0°C y 4°C, que cumplan con las condiciones del Decreto 3075/97. Vehículos de transporte exclusivo para alimentos.		
Empaque y presentaciones	EMPAQUE: 1. PRIMARIO: Bolsas de polietileno co-extruido de baja densidad, aséptica, termoselladas, 200 cc, especialmente formulado para el envasado de alimentos. Impresión: el material del empaque es apto para la impresión flexográfica y será impreso de acuerdo con los requerimientos propios del ICBF. Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008 Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento		



Nombre	YOGURT ENTERO CON DULCE, SABORIZADO Y PASTEURIZADO
	<p>que entren en vigencia.</p> <p>SECUNDARIO PARA EL CASO DE ENVASE PRIMARIO EN BOLSA. Bolsa de polietileno, transparente de calibre adecuado que garantice la conservación de inocuidad y aseo del empaque primario.</p> <p>3. Terciario Cajas de cartón corrugado x 24 unidades con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del envase y empaque de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar de comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>
Vida útil	20 días a partir de la fecha de entrega al punto de distribución.
<p>Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010</p>	

Nombre	LECHE ENTERA NATURAL, ULTRAPASTEURIZADA UAT/UHT														
Descripción física	<p>Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la leche cruda o termizada, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser conservada a temperatura ambiente.</p>														
Características organolépticas	<p>Ingredientes: Leche de vaca líquida entera.</p>														
Características fisicoquímicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="537 1610 1024 1650">FISICOQUIMICAS</th> <th data-bbox="1024 1610 1230 1650">Mínimo</th> <th data-bbox="1230 1610 1445 1650">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="537 1650 1024 1690">Densidad 15/15°C (g/ml)</td> <td data-bbox="1024 1650 1230 1690">1.0295</td> <td data-bbox="1230 1650 1445 1690">1.0330</td> </tr> <tr> <td data-bbox="537 1690 1024 1793">Acidez expresado como ácido láctico %m/v</td> <td data-bbox="1024 1690 1230 1793">0.13</td> <td data-bbox="1230 1690 1445 1793">0.17</td> </tr> <tr> <td data-bbox="537 1793 1024 1820">pH</td> <td data-bbox="1024 1793 1230 1820">6.3</td> <td data-bbox="1230 1793 1445 1820">7.0</td> </tr> </tbody> </table>			FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo	Densidad 15/15°C (g/ml)	1.0295	1.0330	Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.13	0.17	pH	6.3	7.0
	FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo												
	Densidad 15/15°C (g/ml)	1.0295	1.0330												
	Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.13	0.17												
pH	6.3	7.0													



Nombre	LECHE ENTERA NATURAL, ULTRAPASTEURIZADA UAT/UHT		
	índice °C	-0.540	-0.510
	Crioscópico °H	-0.560	-0.530
	Ausencia de sustancias tóxicas como adulterantes y preservantes. Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. DECRETO 616 DE 2006		
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 200 cc.		
	CALORÍAS	106	Kilocalorías
	PROTEÍNA	6	Gramos
	GRASAS	6	Gramos
	CARBOHIDRATOS	6	Gramos
	CALCIO	240	Miligramos
Características microbiológicas	Esterilidad comercial		
Conservación y almacenamiento Transporte	Producto almacenable a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado. Transporte a través de vehículos no refrigerados, que cumplan con las condiciones del Decreto 3075/97. Vehículos de transporte exclusivo para alimentos.		
Empaque y presentaciones	<p>PRIMARIO: Capacidad 200cc a. Empaque flexible coextruido en multicapas, con buen deslizamiento y brillo, impresión flexográfica o en rotograbado y tratamiento corona. Materiales aptos para leche o Bebida láctea con avena UHT/UAT para empaque automático.</p> <p>Barreras: Oxígeno: valor < 5 unidades $\text{cm}^3/\text{m}^2/24\text{h}$ 0% HR, 25°C Norma ASTM D 3985 Vapor de agua: valor < 5 unidades $\text{g}/\text{m}^2/24\text{h}$ 90% HR, 38°C Norma ASTM F 1249 Transmisión de luz: Valor nominal 2% entre 400nm – 700 nm</p> <p>b. Envase rígido por 200 cc, multicapas, de cierre hermético, no retornable especialmente formulado para el envasado de alimentos.</p> <p>Barreras: Transmisión de luz límite máximo permitido transmitancia total: < 2% entre 400nn – 700 nm Permeabilidad al oxígeno límite máximo 0.2 $\text{cm}^3/\text{m}^2/\text{d}/\text{atm}$ 0% HR 23 °C Todos los empaques vienen con pitillo plástico de fuelle, de fácil introducción a través de un foil de aluminio protegido. Impresión: el material del empaque es apto para la impresión flexográfica y será impreso de acuerdo con los requerimientos propios del ICBF.</p>		



Nombre	LECHE ENTERA NATURAL, ULTRAPASTEURIZADA UAT/UHT
	<p>Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008 Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>SECUNDARIO PARA EL CASO DE ENVASE PRIMARIO EN BOLSA. Bolsa de polietileno, transparente de calibre adecuado que garantice la conservación de inocuidad y aseo del empaque primario.</p> <p>3. Terciario Cajas de cartón corrugado x 24 unidades con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del envase y empaque de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar de comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>
Vida útil	60 días a partir de la fecha de despacho al punto de distribución.
<p>Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010</p>	



Nombre	LECHE ENTERA NATURAL SABORIZADA, ULTRAPASTEURIZADA UAT/UHT																																			
Descripción física	Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la leche cruda o termizada, enriquecida mediante la adición de vitaminas y minerales, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.																																			
Características organolépticas	Ingredientes: Leche de vaca líquida entera. Aditivos: Estabilizante permitido Saborizante permitidos de vainilla, fresa o chocolate, según el caso Colorantes permitidos.																																			
Características fisicoquímicas	<table border="1" data-bbox="518 1010 1404 1476"> <thead> <tr> <th data-bbox="518 1010 1003 1050">FISICOQUIMICAS</th> <th data-bbox="1003 1010 1219 1050">Mínimo</th> <th data-bbox="1219 1010 1404 1050">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="518 1050 1003 1092">Grasa % m/v</td> <td data-bbox="1003 1050 1219 1092">3.0</td> <td data-bbox="1219 1050 1404 1092"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="518 1092 1003 1134">Extracto seco total % m/m</td> <td data-bbox="1003 1092 1219 1134">20.2</td> <td data-bbox="1219 1092 1404 1134"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="518 1134 1003 1176">Sólidos lácteos no grasos % m/m</td> <td data-bbox="1003 1134 1219 1176">7</td> <td data-bbox="1219 1134 1404 1176"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="518 1176 1003 1218">Peroxidasa</td> <td data-bbox="1003 1176 1219 1218">negativo</td> <td data-bbox="1219 1176 1404 1218"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="518 1218 1003 1260">Fosfatasa</td> <td data-bbox="1003 1218 1219 1260">negativo</td> <td data-bbox="1219 1218 1404 1260"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="518 1260 1003 1302">Densidad 15/15°C (g/ml)</td> <td data-bbox="1003 1260 1219 1302">1.0295</td> <td data-bbox="1219 1260 1404 1302">1.0580</td> </tr> <tr> <td data-bbox="518 1302 1003 1371">Acidez expresado como ácido láctico %m/v</td> <td data-bbox="1003 1302 1219 1371">0.12</td> <td data-bbox="1219 1302 1404 1371">0.14</td> </tr> <tr> <td data-bbox="518 1371 1003 1413">pH</td> <td data-bbox="1003 1371 1219 1413">6.0</td> <td data-bbox="1219 1371 1404 1413">7.0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="518 1413 1003 1455">índice °C</td> <td data-bbox="1003 1413 1219 1455">-0.540</td> <td data-bbox="1219 1413 1404 1455">-0.510</td> </tr> <tr> <td data-bbox="518 1455 1003 1476">Crioscópico °H</td> <td data-bbox="1003 1455 1219 1476">-0.560</td> <td data-bbox="1219 1455 1404 1476">-0.530</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="518 1476 1404 1608">Ausencia de sustancias tóxicas como adulterantes y preservativos. Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. RESOLUCION NUMERO 02310 DE 1986</p>			FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo	Grasa % m/v	3.0		Extracto seco total % m/m	20.2		Sólidos lácteos no grasos % m/m	7		Peroxidasa	negativo		Fosfatasa	negativo		Densidad 15/15°C (g/ml)	1.0295	1.0580	Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.12	0.14	pH	6.0	7.0	índice °C	-0.540	-0.510	Crioscópico °H	-0.560	-0.530
FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo																																		
Grasa % m/v	3.0																																			
Extracto seco total % m/m	20.2																																			
Sólidos lácteos no grasos % m/m	7																																			
Peroxidasa	negativo																																			
Fosfatasa	negativo																																			
Densidad 15/15°C (g/ml)	1.0295	1.0580																																		
Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.12	0.14																																		
pH	6.0	7.0																																		
índice °C	-0.540	-0.510																																		
Crioscópico °H	-0.560	-0.530																																		
Características Nutricionales	<p data-bbox="509 1608 1412 1644">Aporte nutricional mínimo por porción de 200 cc.</p> <table border="1" data-bbox="518 1644 1404 1822"> <tbody> <tr> <td data-bbox="518 1644 899 1686">CALORÍAS</td> <td data-bbox="899 1644 1146 1686">159</td> <td data-bbox="1146 1644 1404 1686">Kilocalorías</td> </tr> <tr> <td data-bbox="518 1686 899 1728">PROTEÍNA</td> <td data-bbox="899 1686 1146 1728">5</td> <td data-bbox="1146 1686 1404 1728">Gramos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="518 1728 899 1770">GRASAS</td> <td data-bbox="899 1728 1146 1770">6</td> <td data-bbox="1146 1728 1404 1770">Gramos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="518 1770 899 1812">CARBOHIDRATOS</td> <td data-bbox="899 1770 1146 1812">21</td> <td data-bbox="1146 1770 1404 1812">Gramos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="518 1812 899 1822">CALCIO</td> <td data-bbox="899 1812 1146 1822">220</td> <td data-bbox="1146 1812 1404 1822">Miligramos</td> </tr> </tbody> </table>			CALORÍAS	159	Kilocalorías	PROTEÍNA	5	Gramos	GRASAS	6	Gramos	CARBOHIDRATOS	21	Gramos	CALCIO	220	Miligramos																		
CALORÍAS	159	Kilocalorías																																		
PROTEÍNA	5	Gramos																																		
GRASAS	6	Gramos																																		
CARBOHIDRATOS	21	Gramos																																		
CALCIO	220	Miligramos																																		



Nombre	LECHE ENTERA NATURAL SABORIZADA, ULTRAPASTEURIZADA UAT/UHT
Características microbiológicas	Esterilidad comercial
Conservación y almacenamiento Transporte	Producto almacenable a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado. Transporte a través de vehículos no refrigerados, que cumplan con las condiciones del Decreto 3075/97. Vehículos de transporte exclusivo para alimentos.
Empaque y presentaciones	<p>PRIMARIO: Capacidad 200cc a. Empaque flexible coextruido en multicapas, con buen deslizamiento y brillo, impresión flexografica o en rotograbado y tratamiento corona. Materiales aptos para leche o Bebida láctea con avena UHT/UAT para empaque automático. Barreras: Oxígeno: valor < 5 unidades $\text{cm}^3/\text{m}^2/24\text{h}$ 0% HR, 25°C Norma ASTM D 3985 Vapor de agua: valor < 5 unidades $\text{g}/\text{m}^2/24\text{h}$ 90% HR, 38°C Norma ASTM F 1249 Transmisión de luz: Valor nominal 2% entre 400nm – 700 nm b. Envase rígido por 200 cc, multicapas, de cierre hermético, no retornable especialmente formulado para el envasado de alimentos.</p> <p>Barreras: Transmisión de luz límite máximo permitido transmitancia total: < 2% entre 400nn – 700 nm Permeabilidad al oxígeno límite máximo 0.2 $\text{cm}^3/\text{m}^2/\text{d}/\text{atm}$ 0% HR 23 °C Todos los empaques vienen con pitillo plástico de fuelle, de fácil introducción a través de un foil de aluminio protegido. Impresión: el material del empaque es apto para la impresión flexográfica y será impreso de acuerdo con los requerimientos propios del ICBF. Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008 Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicioneen, en el momento que entren en vigencia.</p> <p>SECUNDARIO PARA EL CASO DE ENVASE PRIMARIO EN BOLSA. Bolsa de polietileno, transparente de calibre adecuado que garantice la conservación de inocuidad y aseo del empaque primario.</p> <p>3. Terciario</p>



Nombre	LECHE ENTERA NATURAL SABORIZADA, ULTRAPASTEURIZADA UAT/UHT
	Cajas de cartón corrugado x 24 unidades con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del envase y empaque de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar de comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
Vida útil	60 días a partir de la fecha de despacho al punto de distribución.
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

ACOMPañANTES

NOMBRE	BROWNIE CON BIENESTARINA	
Descripción física	Producto semi esponjoso cuadrado en empaque individual, con adición de cocoa, relleno de arequipe y cubierta de chocolate. Ingredientes: Harina de trigo fortificada, azúcares, grasa vegetal comestible, huevo, cocoa, cobertura de chocolate, relleno de arequipe, 4 gramos de Bienestarina. Aditivos Color caramelo artificial, emulsificantes, sal refinada yodatada, polvo de hornear, propionato de calcio como conservador, gomas vegetales, Hierro aminoquelado y Acido Fólico. Notas: - El producto debe cumplir con la reglamentación vigente - La Bienestarina adicionada al producto será suministrada por el ICBF al proveedor seleccionado.	
Características organolépticas	Sabor característico a chocolate, consistencia semi-esponjosa, color café, corteza suave y apariencia fresca Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.	
Características microbiológicas	MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA – REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)



NOMBRE	BROWNIE CON BIENESTARINA		
	Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)	10.000 – 30.000	
	Coliformes totales NMP/g	7 - 11	
	Coliformes fecales NMP/g	<3	
	Recuento de S Aureus coagulasa positiva	< 100	
	Recuento de Mohos y Levaduras	100 - 200	
	Identificación de Salmonella spp	Negativa/ 25g	
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 50 gramos		
	CALORÍAS	205	Kilocalorías
	PROTEINA	3	Gramos
	GRASAS	7	Gramos
Empaque y presentaciones	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 50 gramos		
	<p>1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m²/24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por 100 unidades de 50 gramos cada una. Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>		
Vida útil	mínimo 20 días		



NOMBRE	BROWNIE CON BIENESTARINA
Conservación y almacenamiento Transporte	<p>Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Las condiciones de transporte y de almacenamiento debe realizarse teniendo en cuenta el Decreto 3075/97.</p> <p>El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.</p>
<p>Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010</p>	

Nombre	HOJALDRE CON BIENESTARINA	
Descripción física	<p>Producto de panadería hojaldrado elaborado a partir de harina de trigo fortificada, con grasa, manipulado con el fin obtener un panecillo con diferentes capas o laminas en diferentes formas</p> <p>Ingredientes: Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa (margarina de hojaldre), sal, levadura, 4 gramos de Bienestarina.</p> <p>Aditivos: Conservantes y colorantes permitidos</p> <p>Notas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe cumplir con la reglamentación vigente - La Bienestarina adicionada al producto será suministrada por el ICBF al proveedor seleccionado. 	
Características microbiológicas	<p>MICROORGANISMOS</p> <p>Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)</p> <p>Coliformes totales NMP/g</p> <p>Coliformes fecales NMP/g</p> <p>Recuento de S Aureus coagulasa positiva</p> <p>Recuento de Mohos y Levaduras</p> <p>Identificación de Salmonella spp</p>	<p>VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA – REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)</p> <p>10.000 – 30.000</p> <p>7 - 11</p> <p>< 3</p> <p>< 100</p> <p>100 - 200</p> <p>Negativa/ 25g o Ausente</p>



Nombre	HOJALDRE CON BIENESTARINA		
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por 50 gr		
	CALORÍAS	270	Kilocalorías
	PROTEINA	10	Gramos
	GRASAS	10	Gramos
	CARBOHIDRATOS	39	Gramos
Empaque y presentaciones	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 50 gramos		
	<p>1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m²/24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por 100 unidades de 50 gramos cada una. Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>		
Vida útil	mínimo 20 días		
Conservación y almacenamiento Transporte	<p>Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Las condiciones de transporte y de almacenamiento deben realizarse teniendo en cuenta el Decreto 3075/97. Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el</p>		



Nombre	HOJALDRE CON BIENESTARINA
	desarrollo del servicio. El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

Nombre	MANTECADA CON BIENESTARINA	
Descripción física	Producto rectangular esponjoso a base de harina trigo fortificada en empaque individual. Ingredientes: Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, huevo, margarita vegetal, polvo de hornear, sal refinada yodada, 4 gramos de Bienestarina. Aditivos Emulsificantes polisorbato 60, sorbitan, monoestereato, propionato de sodio, sabor artificial a mantequilla y colorante artificiales permitidos Notas: - El producto debe cumplir con la reglamentación vigente - La Bienestarina adicionada al producto será suministrada por el ICBF al proveedor seleccionado.	
Características organolépticas	Sabor característico, consistencia esponjosa, color dorado en la parte superior y apariencia fresca. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.	
Características fisicoquímicas	Humedad máximo 30%	
Características microbiológicas	MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA – REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)
	Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)	10.000 – 30.000
	Coliformes totales NMP/g	7 - 11
	Coliformes fecales NMP/g	<3
	Recuento de S Aureus coagulasa positiva	< 100
	Recuento de Mohos y Levaduras	100 - 200



Nombre	MANTECADA CON BIENESTARINA		
	Identificación de Salmonella spp	Negativa/ 25g	
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 50 gramos		
	CALORÍAS	200	Kilocalorías
	PROTEINA	4	Gramos
	GRASAS	9	Gramos
CARBOHIDRATOS	25	Gramos	
Empaque y presentaciones	<p>Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 50 gramos</p> <p>1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m²/24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por 100 unidades de 50 gramos cada una. Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>		
Vida útil	mínimo 20 días		
Conservación y almacenamiento Transporte	<p>Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Las condiciones de transporte y de almacenamiento debe realizarse teniendo en cuenta el Decreto 3075/97. El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.</p>		
<p>Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010</p>			



Nombre	MOGOLLA MIEL CON BIENESTARINA																							
Descripción física	<p>Producto de panadería de masa dulce, elaborado con harina de trigo fortificada, grasa vegetal, miel, agua, sal, con sabor característico a miel, 4 gramos de Bienestarina.</p> <p>Ingredientes: Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa (margarina industrial), miel, sal levadura, 4 gramos de Bienestarina.</p> <p>Aditivos: Saborizantes y conservantes permitidos</p> <p>Notas: - El producto debe cumplir con la reglamentación vigente - La Bienestarina adicionada al producto será suministrada por el ICBF al proveedor seleccionado.</p>																							
Características microbiológicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="545 835 1068 1003">MICROORGANISMOS</th> <th colspan="2" data-bbox="1075 835 1419 1003">VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA – REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="545 1003 1068 1073">Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)</td> <td colspan="2" data-bbox="1075 1003 1419 1073">10.000 – 30.000</td> </tr> <tr> <td data-bbox="545 1073 1068 1108">Coliformes totales NMP/g</td> <td colspan="2" data-bbox="1075 1073 1419 1108">7 - 11</td> </tr> <tr> <td data-bbox="545 1108 1068 1144">Coliformes fecales NMP/g</td> <td colspan="2" data-bbox="1075 1108 1419 1144">< 3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="545 1144 1068 1213">Recuento de S Aureus coagulasa positiva</td> <td colspan="2" data-bbox="1075 1144 1419 1213">< 100</td> </tr> <tr> <td data-bbox="545 1213 1068 1249">Recuento de Mohos y Levaduras</td> <td colspan="2" data-bbox="1075 1213 1419 1249">100 - 200</td> </tr> <tr> <td data-bbox="545 1249 1068 1283">Identificación de Salmonella spp</td> <td colspan="2" data-bbox="1075 1249 1419 1283">Negativa/ 25g o Ausente</td> </tr> </tbody> </table>			MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA – REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)		Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)	10.000 – 30.000		Coliformes totales NMP/g	7 - 11		Coliformes fecales NMP/g	< 3		Recuento de S Aureus coagulasa positiva	< 100		Recuento de Mohos y Levaduras	100 - 200		Identificación de Salmonella spp	Negativa/ 25g o Ausente	
MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA – REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)																							
Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)	10.000 – 30.000																							
Coliformes totales NMP/g	7 - 11																							
Coliformes fecales NMP/g	< 3																							
Recuento de S Aureus coagulasa positiva	< 100																							
Recuento de Mohos y Levaduras	100 - 200																							
Identificación de Salmonella spp	Negativa/ 25g o Ausente																							
Características Nutricionales	<p>Aporte nutricional mínimo por 50 gr</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td data-bbox="545 1318 922 1354">CALORÍAS</td> <td data-bbox="928 1318 1052 1354">200</td> <td data-bbox="1058 1318 1419 1354">Kilocalorías</td> </tr> <tr> <td data-bbox="545 1354 922 1390">PROTEINA</td> <td data-bbox="928 1354 1052 1390">4.3</td> <td data-bbox="1058 1354 1419 1390">Gramos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="545 1390 922 1425">GRASAS</td> <td data-bbox="928 1390 1052 1425">9.5</td> <td data-bbox="1058 1390 1419 1425">Gramos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="545 1425 922 1461">CARBOHIDRATOS</td> <td data-bbox="928 1425 1052 1461">24.6</td> <td data-bbox="1058 1425 1419 1461">Gramos</td> </tr> </tbody> </table> <p>Observaciones: El producto se ajusta a la regulación nacional e internacional vigente.</p>			CALORÍAS	200	Kilocalorías	PROTEINA	4.3	Gramos	GRASAS	9.5	Gramos	CARBOHIDRATOS	24.6	Gramos									
CALORÍAS	200	Kilocalorías																						
PROTEINA	4.3	Gramos																						
GRASAS	9.5	Gramos																						
CARBOHIDRATOS	24.6	Gramos																						
Empaque y presentaciones	<p>Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 50 gramos</p> <p>1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras</p>																							



Nombre	MOGOLLA MIEL CON BIENESTARINA
	<p>TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m²/24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por 100 unidades de 50 gramos cada una. Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF.</p> <p>El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>
Vida útil	mínimo 20 días
Conservación y almacenamiento Transporte	<p>Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Las condiciones de transporte y de almacenamiento deben realizarse teniendo en cuenta el Decreto 3075/97.</p> <p>Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio.</p> <p>El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.</p>
<p>Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010</p>	

Nombre	MOGOLLA MIEL CON BIENESTARINA
Descripción física	<p>Producto de panadería de masa dulce, elaborado con harina de trigo fortificada, grasa vegetal, miel, agua, sal, con sabor característico a miel, 4 gramos de Bienestarina.</p> <p>Ingredientes: Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa (margarina industrial), miel, sal levadura, 4 gramos de Bienestarina.</p> <p>Aditivos: Saborizantes y conservantes permitidos</p>



Nombre	MOGOLLA MIEL CON BIENESTARINA																						
	Notas: - El producto debe cumplir con la reglamentación vigente - La Bienestarina adicionada al producto será suministrada por el ICBF al proveedor seleccionado.																						
Características microbiológicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="540 531 1068 699">MICROORGANISMOS</th> <th colspan="2" data-bbox="1068 531 1421 699">VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA – REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="540 699 1068 768">Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)</td> <td colspan="2" data-bbox="1068 699 1421 768">10.000 – 30.000</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 768 1068 804">Coliformes totales NMP/g</td> <td colspan="2" data-bbox="1068 768 1421 804">7 - 11</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 804 1068 840">Coliformes fecales NMP/g</td> <td colspan="2" data-bbox="1068 804 1421 840">< 3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 840 1068 909">Recuento de S Aureus coagulasa positiva</td> <td colspan="2" data-bbox="1068 840 1421 909">< 100</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 909 1068 945">Recuento de Mohos y Levaduras</td> <td colspan="2" data-bbox="1068 909 1421 945">100 - 200</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 945 1068 978">Identificación de Salmonella spp</td> <td colspan="2" data-bbox="1068 945 1421 978">Negativa/ 25g o Ausente</td> </tr> </tbody> </table>		MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA – REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)		Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)	10.000 – 30.000		Coliformes totales NMP/g	7 - 11		Coliformes fecales NMP/g	< 3		Recuento de S Aureus coagulasa positiva	< 100		Recuento de Mohos y Levaduras	100 - 200		Identificación de Salmonella spp	Negativa/ 25g o Ausente	
	MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA – REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)																					
	Recuento de Aerobios Mesofilos (UFC/g)	10.000 – 30.000																					
	Coliformes totales NMP/g	7 - 11																					
	Coliformes fecales NMP/g	< 3																					
	Recuento de S Aureus coagulasa positiva	< 100																					
	Recuento de Mohos y Levaduras	100 - 200																					
Identificación de Salmonella spp	Negativa/ 25g o Ausente																						
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por 50 gr																						
	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="540 1014 927 1050">CALORÍAS</td> <td data-bbox="927 1014 1057 1050">200</td> <td data-bbox="1057 1014 1421 1050">Kilocalorías</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 1050 927 1085">PROTEINA</td> <td data-bbox="927 1050 1057 1085">4.3</td> <td data-bbox="1057 1050 1421 1085">Gramos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 1085 927 1121">GRASAS</td> <td data-bbox="927 1085 1057 1121">9.5</td> <td data-bbox="1057 1085 1421 1121">Gramos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="540 1121 927 1157">CARBOHIDRATOS</td> <td data-bbox="927 1121 1057 1157">24.6</td> <td data-bbox="1057 1121 1421 1157">Gramos</td> </tr> </table>	CALORÍAS	200	Kilocalorías	PROTEINA	4.3	Gramos	GRASAS	9.5	Gramos	CARBOHIDRATOS	24.6	Gramos										
	CALORÍAS	200	Kilocalorías																				
	PROTEINA	4.3	Gramos																				
	GRASAS	9.5	Gramos																				
CARBOHIDRATOS	24.6	Gramos																					
Empaque y presentaciones	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 50 gramos																						
	1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m ² /24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional). 2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por 100 unidades de 50 gramos cada																						



Nombre	MOGOLLA MIEL CON BIENESTARINA
	<p>una. Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>
Vida útil	mínimo 20 días
Conservación y almacenamiento Transporte	<p>Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Las condiciones de transporte y de almacenamiento deben realizarse teniendo en cuenta el Decreto 3075/97. Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio. El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.</p>
<p>Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010</p>	

Nombre	TORTA DE PLÁTANO CON BIENESTARINA	
Descripción física	<p>Producto horneado de pastelería elaborado con harina de trigo fortificada, plátano maduro, huevo, azúcar, grasa y sal, con sabor característico a plátano. Ingredientes: Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, margarina industrial, Huevo líquido pasteurizado, plátano maduro, polvo de hornear, sal, 4 gramos de Bienestarina. Aditivos: saborizantes y conservantes permitidos Notas: - El producto debe cumplir con la reglamentación vigente - La Bienestarina adicionada al producto será suministrada por el ICBF al proveedor seleccionado.</p>	
Características microbiológicas	MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA (PRODUCTOS DE PANADERIA –



Nombre	TORTA DE PLÁTANO CON BIENESTARINA																							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3" data-bbox="537 359 1425 432">REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="537 432 1068 499">Recuento de Aerobios Mesófilos (UFC/g)</td> <td colspan="2" data-bbox="1068 432 1425 499">10.000 – 30.000</td> </tr> <tr> <td data-bbox="537 499 1068 533">Coliformes totales NMP/g</td> <td colspan="2" data-bbox="1068 499 1425 533">7 - 11</td> </tr> <tr> <td data-bbox="537 533 1068 567">Coliformes fecales NMP/g</td> <td colspan="2" data-bbox="1068 533 1425 567">< 3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="537 567 1068 634">Recuento de S Aureus coagulasa positiva</td> <td colspan="2" data-bbox="1068 567 1425 634">< 100</td> </tr> <tr> <td data-bbox="537 634 1068 667">Recuento de Mohos y Levaduras</td> <td colspan="2" data-bbox="1068 634 1425 667">100 - 200</td> </tr> <tr> <td data-bbox="537 667 1068 709">Identificación de Salmonella spp</td> <td colspan="2" data-bbox="1068 667 1425 709">Negativa/ 25g o Ausente</td> </tr> </tbody> </table>			REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)			Recuento de Aerobios Mesófilos (UFC/g)	10.000 – 30.000		Coliformes totales NMP/g	7 - 11		Coliformes fecales NMP/g	< 3		Recuento de S Aureus coagulasa positiva	< 100		Recuento de Mohos y Levaduras	100 - 200		Identificación de Salmonella spp	Negativa/ 25g o Ausente	
REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)																								
Recuento de Aerobios Mesófilos (UFC/g)	10.000 – 30.000																							
Coliformes totales NMP/g	7 - 11																							
Coliformes fecales NMP/g	< 3																							
Recuento de S Aureus coagulasa positiva	< 100																							
Recuento de Mohos y Levaduras	100 - 200																							
Identificación de Salmonella spp	Negativa/ 25g o Ausente																							
Características Nutricionales	<p>Aporte nutricional mínimo por porción de 50 gr</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td data-bbox="537 743 927 777">CALORÍAS</td> <td data-bbox="927 743 1068 777">162</td> <td data-bbox="1068 743 1425 777">Kilocalorías</td> </tr> <tr> <td data-bbox="537 777 927 810">PROTEINA</td> <td data-bbox="927 777 1068 810">4.5</td> <td data-bbox="1068 777 1425 810">Gramos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="537 810 927 844">GRASAS</td> <td data-bbox="927 810 1068 844">5.1</td> <td data-bbox="1068 810 1425 844">Gramos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="537 844 927 877">CARBOHIDRATOS</td> <td data-bbox="927 844 1068 877">24.4</td> <td data-bbox="1068 844 1425 877">Gramos</td> </tr> </tbody> </table> <p>Observaciones: El producto se ajusta a la regulación nacional e internacional vigente.</p>			CALORÍAS	162	Kilocalorías	PROTEINA	4.5	Gramos	GRASAS	5.1	Gramos	CARBOHIDRATOS	24.4	Gramos									
CALORÍAS	162	Kilocalorías																						
PROTEINA	4.5	Gramos																						
GRASAS	5.1	Gramos																						
CARBOHIDRATOS	24.4	Gramos																						
Empaque y presentaciones	<p>Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 50 gramos</p> <p>1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m²/24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por 100 unidades de 50 gramos cada una. Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de</p>																							



Nombre	TORTA DE PLÁTANO CON BIENESTARINA
	Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
Vida útil	mínimo 20 días
Conservación y almacenamiento Transporte	Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Las condiciones de transporte y de almacenamiento deben realizarse teniendo en cuenta el Decreto 3075/97. Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio. El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

POSTRES

Nombre	CHOCOLATINA		
Descripción física	Producto sólido y dulce, elaborado a partir de cacao, leche y azúcar, grasa vegetal. Color, sabor, aroma y textura característicos del producto.		
Características organolépticas	Ingredientes: Chocolate, Leche entera en polvo, Azúcar, Manteca de cacao, Grasa vegetal hidrogenada, Lecitina de soya, Dextrosa. Aditivos: Emulsificantes permitidos		
Características fisicoquímicas	FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo
	Humedad(%)	0	1
	Porcentaje de Grasa (%)	29.5	30.5
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 10 gramos.		
	CALORÍAS	50	Kilocalorías
	PROTEÍNA	1	Gramos
	GRASAS	3	Gramos
	CARBOHIDRATOS	6	Gramos
Características microbiológicas	PARÁMETRO		REFERENCIA
	Mesófilos (UFC/gr)		MAX 5000
	NMP Coliformes totales		<3
	NMP Coliformes fecales		Negativo
	Recuento de mohos y levaduras (UFC/gr)		Max 300
	Salmonella		Negativo
Conservación	Se debe conservar protegido de la luz directa en un lugar seco,		



Nombre	CHOCOLATINA
almacenamiento y Transporte	fresco, lejos de olores fuertes, libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Temperatura : 20 - 25 ° C Humedad Relativa : 50 - 65 % Debe ser transportado en vehículos aptos para tal uso, cumpliendo normas contenidas en el Decreto 3075/97. El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.
Empaque y presentaciones	Presentación: Peso por unidad 10 gramos 1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m2/24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional). 2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por: 576 unidades de 10 gramos cada una. Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
Vida útil	Mínimo 10 meses contados a partir de la fecha de entrega al punto de distribución.
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

Nombre	PANELITA DE LECHE
Descripción física	Productos a base de leche, azúcar
Características	Ingredientes:



Nombre	PANELITA DE LECHE		
organolépticas	Leche entera pasteurizada, Azúcares (sacarosa y/o glucosa) Aditivos: Estabilizantes permitidos		
Características fisicoquímicas	FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo
	Humedad(%)	5	10
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 20 gramos.		
	CALORÍAS	85	Kilocalorías
	PROTEÍNA	1	Gramos
	GRASAS	2.3	Gramos
	CARBOHIDRATOS	15	Gramos
	CALCIO	28	Miligramos
Características microbiológicas	PARÁMETRO	REFERENCIA	
	Mesófilos (UFC/gr)	Max 1000	
	NMP Coliformes totales	<3	
	NMP Coliformes fecales	Negativos	
	Recuento de mohos y levaduras (UFC/gr)	Max 300	
Conservación almacenamiento y Transporte	Producto almacenable a temperatura ambiente en lugar fresco, seco, limpio y libre de olores. Debe ser transportado en vehículos aptos para tal uso, cumpliendo normas contenidas en el Decreto 3075/97.		
Empaque y presentaciones	EMPAQUE: 1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m ² /24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional). 2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por: 250 unidades de 20 gramos cada una Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF.		



Nombre	PANELITA DE LECHE
	El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
Vida útil	Mínimo 2 meses contados a partir de la fecha de entrega al punto de distribución.
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

Nombre	AREQUIPE		
Descripción física	El arequipe es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcares. Debe cumplir la resolución 2310 de 1986		
Características organolépticas	Ingredientes: Leche entera pasteurizada Azúcares (sacarosa y/o glucosa) Aditivos: Preservativos permitidos Saborizantes permitidos, opcionales Bicarbonato de sodio cantidad máximo 5 gramos7 kilogramo de leche Nota: no debe contener sustancias tales como grasas de origen vegetal o animal diferente a la láctea.		
Características fisicoquímicas	FISICOQUÍMICAS	Mínimo	Máximo
	Materia grasa % m/m	7.0	
	Sólidos lácteos no grasos % m/m	17	
	Humedad %m/m		30.0
	Cenizas %m/m		2.0
	Almidones	Negativo	
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 20 gramos.		
	CALORÍAS	21	Kilocalorías
	PROTEÍNA	1	Gramos
	GRASAS	0.6	Gramos
	CARBOHIDRATOS	3.0	Gramos
Características microbiológicas	PARÁMETRO	REFERENCIA	
	Mesófilos (UFC/gr)	2000	
	NMP Coliformes totales	<3	
	NMP Coliformes fecales	Negativo	
	Recuento de mohos y levaduras (UFC/gr)	Max 100	
	Estafilococo coagulasa positiva	Max 200	



Nombre	AREQUIPE
Conservación almacenamiento y Transporte	<p>Producto almacenable a temperatura ambiente en lugar fresco, seco, limpio y libre de olores. Debe ser transportado en vehículos aptos para tal uso, cumpliendo normas contenidas en el Decreto 3075/97. El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.</p>
Empaque y presentaciones	<p>Presentación: Peso por unidad 20 gramos</p> <p>EMPAQUE:</p> <p>1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m²/24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por: 250 unidades de 20 gramos cada una Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>
Vida útil	Mínimo 2 meses contados a partir de la fecha de entrega al punto de distribución.
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

Nombre	BOCADILLO
--------	-----------



Nombre	BOCADILLO		
Descripción física	<p>Producto dulce, derivado de la guayaba, de textura blanda y homogénea, producido mediante concentración térmica.</p> <p>Color rojo intenso, Sabor distintivo y propio de la fruta, Consistencia sólida fácil de cortar</p>		
Características organolépticas	<p>Ingredientes: Pulpa de guayaba Azúcar</p> <p>Aditivos: No debe contener aditivos, preservativos o colorantes artificiales. Libre de semillas.</p>		
Características fisicoquímicas	FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo
	Humedad(%)	14	20
	° BRIX	70	75
	pH	3.4	3.8
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 25 gramos.		
	CALORÍAS	85	Kilocalorías
	PROTEÍNA	0	Gramos
	GRASAS	0	Gramos
CARBOHIDRATOS	21	Gramos	
Características microbiológicas	PARÁMETRO		REFERENCIA
	Mesófilos (UFC/gr)		MAX 2000
	NMP Coliformes totales		<3
	NMP Coliformes fecales		Negativo
	Recuento de mohos y levaduras (UFC/gr)		MAX 100
Conservación almacenamiento y Transporte	<p>Producto almacenable a temperatura ambiente en lugar fresco, seco, limpio y libre de olores.</p> <p>Debe ser transportado en vehículos aptos para tal uso, cumpliendo normas contenidas en el Decreto 3075/97.</p> <p>El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.</p>		
Empaque y presentaciones	<p>Presentación: Peso por unidad 25 gramos</p> <p>EMPAQUE:</p> <p>1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y</p>		



Nombre	BOCADILLO
	<p>5,0 g/ m2/24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por: 250 unidades de 20 gramos cada una Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>
Vida útil	Mínimo 5 meses contados a partir de la fecha de entrega al punto de distribución.
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

Nombre	CREMA DE CHOCOLATE						
Descripción física	Producto dulce de textura blanda y cremosa, derivado de la leche y el cacao						
Características organolépticas	<p>Ingredientes: Leche entera Azúcar Cocoa Aceite vegetal Sal Pasta de avellana, nueces o almendras (opcional).</p> <p>Aditivos: Emulsificante Sabores permitidos Antioxidantes permitidos</p>						
Características fisicoquímicas	<table border="1"> <thead> <tr> <th>FISICOQUIMICAS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad(%)</td> <td>0</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo	Humedad(%)	0	1
FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo					
Humedad(%)	0	1					



Nombre	CREMA DE CHOCOLATE		
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 10 gramos.		
	CALORÍAS	120	Kilocalorías
	PROTEÍNA	1	Gramos
	GRASAS	7	Gramos
Características microbiológicas	PARÁMETRO		REFERENCIA
	Mesófilos (UFC/gr)		MAX 5000
	NMP Coliformes totales		<3
	NMP Coliformes fecales		Negativo
	Recuento de mohos y levaduras (UFC/gr)		MAX 300
Conservación almacenamiento y Transporte	Producto almacenable a temperatura ambiente en lugar fresco, seco, limpio y libre de olores.		
	Temperatura : 20 - 25 ° C Humedad Relativa : 50 - 65 % Debe ser transportado en vehículos aptos para tal uso, cumpliendo normas contenidas en el Decreto 3075/97. El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.		



Nombre	CREMA DE CHOCOLATE
Empaque y presentaciones	<p>Presentación: Peso por unidad 10 gramos</p> <p>EMPAQUE:</p> <p>1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m²/24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por: 250 unidades de 20 gramos cada una Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>
Vida útil	Mínimo 10 meses contados a partir de la fecha de entrega al punto de distribución.
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	



Nombre	DULCE DE LECHE TIPO ROLLITO DE AREQUIPE – COCADA – CORTADITA - PANELITA DE LECHE		
Descripción física	Productos a base de leche, azúcar y coco natural		
Características organolépticas	Ingredientes: Leche entera pasteurizada Azúcares (sacarosa y/o glucosa) Coco natural rallado Aditivos: Estabilizantes permitidos		
Características fisicoquímicas	FISICOQUÍMICAS	Mínimo	Máximo
	Humedad(%)	5	10
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo por porción de 20 gramos.		
	CALORÍAS	85	Kilocalorías
	PROTEÍNA	1	Gramos
	GRASAS	2.3	Gramos
	CARBOHIDRATOS	15	Gramos
	CALCIO	28	Miligramos
Características microbiológicas	PARÁMETRO	REFERENCIA	
	Mesófilos (UFC/gr)	Max 1000	
	NMP Coliformes totales	<3	
	NMP Coliformes fecales	Negativos	
	Recuento de mohos y levaduras (UFC/gr)	Max 300	
Conservación almacenamiento y Transporte	Producto almacenable a temperatura ambiente en lugar fresco, seco, limpio y libre de olores.		
	Debe ser transportado en vehículos aptos para tal uso, cumpliendo normas contenidas en el Decreto 3075/97. El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.		
Empaque y presentaciones	Presentación: Peso por unidad 20 gramos EMPAQUE: 1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m ² /24 h		



Nombre	DULCE DE LECHE TIPO ROLLITO DE AREQUIPE – COCADADA – CORTADITA - PANELITA DE LECHE		
	<p>Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO: Caja de cartón corrugada por: 250 unidades de 20 gramos cada una Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF. El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>		
Vida útil	Mínimo 2 meses contados a partir de la fecha de entrega al punto de distribución.		
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010			
Nombre	MASMELO CUBIERTO CON CHOCOLATE		
Descripción física	Producto dulce, blando y esponjoso, cubierto por una fina capa de chocolate.		
Características organolépticas	<p>Ingredientes: Glucosa de Maíz Azúcar Gelatina Proteína de Leche modificada Dextrosa</p> <p>Aditivos: Acido Málico Saborizantes permitidos Colorantes permitidos Cobertura de chocolate</p>		
Características fisicoquímicas	FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo
	HUMEDAD(%)	10	15
Características Nutricionales	Aporte nutricional mínimo para porción de 20 gramos.		
	CALORÍAS	100	Kilocalorías
	PROTEÍNA	0	Gramos



Nombre	DULCE DE LECHE TIPO ROLLITO DE AREQUIPE – COCADÁ – CORTADITA - PANELITA DE LECHE		
	GRASAS	3.3	Gramos
	CARBOHIDRATOS	17	Gramos
Características microbiológicas	PARÁMETRO		REFERENCIA
	Mesófilos (UFC/gr)		MAX 5000
	NMP Coliformes totales		<3
	NMP Coliformes fecales		Negativos
	Recuento de mohos y levaduras (UFC/gr)		50
Conservación y almacenamiento Transporte	<p>Producto almacenable a temperatura no mayor a 25°C en lugar limpio y libre de olores. Debe ser transportado en vehículos aptos para tal uso, cumpliendo normas contenidas en el Decreto 3075/97. Temperatura : 20 - 25 ° C Humedad Relativa : 50 - 65 % El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.</p>		
Empaque y presentaciones	<p>EMPAQUE:</p> <p>1. PRIMARIO:</p> <p>MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 40 a 50 micras TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m²/24 h Rotulado Nutricional: NTC 512-2 de 1996 y Resolución 288 de 2008. Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>2. SECUNDARIO:</p> <p>Caja de cartón corrugada por: 250 unidades de 20 gramos cada una</p> <p>Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF.</p> <p>El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el</p>		



Nombre	DULCE DE LECHE TIPO ROLLITO DE AREQUIPE – COCADÁ – CORTADITA - PANELITA DE LECHE
	empaquete secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
Vida útil	Mínimo 3 meses contados a partir de la fecha de entrega al punto de distribución.
Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010	

FRUTAS

Nombre	FRUTAS DE COSECHA
Descripción física	<p>Corresponde a las frutas enteras y sanas que se encuentren en cosecha, libre de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación. Libres de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraños. Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. - No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas. - Para el control de calidad se tendrán en cuenta la normalización establecida y reportada. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del fruto <p>Granadilla: debe conservar la capa de cera natural presente en la cosecha, clasificación categoría.</p> <p>Mandarina: el pedúnculo debe estar cortado a ras.</p> <p>Mango: forma variable, generalmente redonda o alargada. Se debe excluir todo producto con piel arrugada, manchas negras, pequeños huecos, magulladuras y de consistencia blanda. Clasificación categoría I.</p> <p>Naranja: Citrus Sinensis. Se debe excluir la fruta que presente piel seca, textura esponjosa o moho azul.</p> <p>Manzana: Color rojo o verde, sabor: carne azucarada, jugosa, dulce, aroma característico, consistencia firme.</p> <p>Pera: Se excluyen los frutos que presente piel opaca, arrugada o con manchas, igualmente que estén afectados de podredumbre o alteraciones tales que los hagan impropios para el consumo.</p> <p>Uvas: Granos uniformes, con la forma característica, de aspecto fresco y consistencia firme, sanas, limpias, exentas de olores, sabores o</p>



Nombre	FRUTAS DE COSECHA
	<p>materias extrañas visibles, de magulladuras, de picadura de insectos, de humedad exterior anormal. La coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez.</p> <p>Normas que debe cumplir: NTC. 1291. Frutas y hortalizas, Granadilla: NTC 4101, mandarina: NTC 1330, mango de azúcar: NTC 1266-2-3-4, , uvas NTC 883</p> <p>Solo se permite el suministro de Granadilla, mandarina, mango, naranja, manzana, pera y uvas.</p>
<p>Características organolépticas</p>	<p>Granadilla Color naranja con pequeños puntos blancos, sabor dulce característico, aroma característico, apariencia homogénea de forma característica, aspecto fresco y consistencia firme</p>
	<p>Mandarina Color anaranjado brillante con pintas verdes, sabor dulce ligeramente ácido, aroma característico, apariencia homogénea sin magulladuras</p>
	<p>Mango de Color amarillo verdoso, pulpa de color amarillo intenso, sabor dulce, aroma característico, piel lisa y consistencia firme.</p>
	<p>Naranja Color amarillo o naranja intenso brillante, sabor y aroma característico, consistencia firme, piel lisa.</p>
	<p>Pera Color verde claro, amarillo o café, carne blanca, sabor azucarado, jugoso, aroma característico, consistencia firme, dura, que no esté muy blanda.</p>
	<p>Uvas Color verde claro brillante o morado oscuro brillante. Sabor dulce. Aroma característico. Consistencia firme.</p>
<p>Características fisicoquímicas</p>	<p>General para todas las frutas: No deben presentar signos de infestación o infecciones.</p> <p>Específicas:</p> <p>Granadilla: La etapa de madurez debe cumplir con la norma NTC 4101, color No 4: El color amarillo ocupa casi toda la superficie del fruto, excepto pequeñas áreas cercanas al pedúnculo y a la base, en donde se conserva el color verde.</p> <p>Mango: La etapa de madurez debe cumplir con la norma NTC 5139 con pulpa de color amarillo intenso.</p> <p>Naranja, pera: La madurez se aprecia visualmente por su color externo y la consistencia de la fruta.</p> <p>Uvas: Grado de madurez: cuando la relación entre °Brix / acidez esté entre 22 y 25.</p>
<p>Empaque y presentaciones</p>	<p>- Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad</p>



Nombre	FRUTAS DE COSECHA									
	<p>del producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos del mismo origen, variedad, categoría y color. - Para la granadilla: dentro de la canastilla se puede conformar 2 ó 3 capas del producto, las cuales deben estar separadas por alvéolos (fabricados a partir de pulpa de celulosa) <p>Presentaciones: Granadilla: mínimo 80 gramos unidad Mandarina: mínimo 140 gramos unidad Mango: mínimo 120 gramos unidad. Naranja: mínimo 160 gramos unidad. Manzana: mínimo 130 gramos unidad. Pera: mínimo 130 gramos unidad. Uvas: mínimo 80 gramos porción.</p>									
Conservación y almacenamiento	<p>Temperaturas de almacenamiento y conservación – Vida útil</p> <table border="1" data-bbox="479 951 1409 1234"> <thead> <tr> <th data-bbox="479 951 824 1056">FRUTA</th> <th data-bbox="824 951 1222 1056">TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</th> <th data-bbox="1222 951 1409 1056">VIDA UTIL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="479 1056 824 1161">Naranja, granadilla, mandarina, mango, manzana</td> <td data-bbox="824 1056 1222 1161">Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad</td> <td data-bbox="1222 1056 1409 1161">5 días</td> </tr> <tr> <td data-bbox="479 1161 824 1234">Pera, uvas</td> <td data-bbox="824 1161 1222 1234">1 – 4 °C aplicando prácticas de prelistamiento</td> <td data-bbox="1222 1161 1409 1234">3 a 5 días</td> </tr> </tbody> </table>	FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA UTIL	Naranja, granadilla, mandarina, mango, manzana	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad	5 días	Pera, uvas	1 – 4 °C aplicando prácticas de prelistamiento	3 a 5 días
FRUTA	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	VIDA UTIL								
Naranja, granadilla, mandarina, mango, manzana	Temperatura ambiente, con buena ventilación, libre de humedad	5 días								
Pera, uvas	1 – 4 °C aplicando prácticas de prelistamiento	3 a 5 días								
Transporte	<p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Debe cumplir con el decreto 3075 de 1997.</p>									
<p>Elaboró: SUBDIRECCION DE NUTRICION Julio de 2010</p>										

Este patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo – peso bruto y peso neto, porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo al tiempo de consumo y tipo de preparación.

En este sentido, es necesario tener en cuenta que la información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse



para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis químico del ciclo de minutas y el peso de servido para el proceso de supervisión, para garantizar que los alimentos servidos correspondan a la minuta patrón establecida.

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar establece la minuta patrón para cada uno de los tiempos de consumo, desayuno ración preparada en el sitio y desayuno ración industrializada; almuerzo y refrigerio; según los grupos de edad definidos de acuerdo a las Guías Alimentarias para la población Colombiana que considera las características de crecimiento y desarrollo de cada periodo del ciclo vital y relacionados a continuación:

- 4 a 6 años 11 meses
- 7 a 12 años 11 meses
- 13 a 17 años 11 meses

2.4 Ciclos de menús o minutas⁸

Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos y costumbres alimentarias y los costos establecidos para alimentación, los nutricionistas deben elaborar los ciclos de menús de un mínimo de 21 días con su respectivo análisis químico⁹ y guía de preparación, que deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de la listas de intercambio por grupos de alimentos de acuerdo con las costumbres regionales; que permiten optimizar el suministro de una alimentación balanceada con productos de cosecha, de buena calidad, a mejor costo¹⁰ sin alterar el aporte nutricional.

En el caso de atención a grupos étnicos¹¹ se deben incluir en los ciclos de minutas y listas de intercambio, alimentos autóctonos y tradicionales, que respeten los hábitos alimentarios y fomenten el rescate de las tradiciones de los diferentes grupos étnicos que conforman el país; en este sentido es necesario considerar el documento “Minutas con Enfoque Diferencial”, ubicado en la página Web del ICBF.

⁸ **Ciclo de Menús ó Minutas:** Conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.

⁹ El análisis químico de los alimentos debe realizarse con la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF año 2005, incluyendo sus actualizaciones posteriores.

¹⁰ En las ciudades con más de un centro zonal, es necesaria la unificación de ciclos de minutas, con objeto de hacer más eficientes las compras a escala, conservando el aporte nutricional establecido.

¹¹ Son grupos étnicos los indígenas, afros descendientes, raizales y ROM (Gitanos).



El ciclo de menús para el programa que funciona con aportes exclusivos del ICBF, cada Dirección Regional o Centro Zonal debe revisar, aprobar y dejar constancia de esta aprobación de los ciclos de menús elaborados por las entidades contratistas seleccionadas.

Para los programas que funcionan exclusivamente con recursos de los entes territoriales, los ciclos de menús deben ser elaborados por el profesional en Nutrición y Dietética de la entidad contratista en concertación con los representantes de la comunidad beneficiaria y en coordinación con el Centro Zonal del ICBF del área de influencia.

Para la elaboración de los ciclos de menús deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

- Garantizar la variedad del ciclo de menús.
- Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (sus ciclos de producción, las épocas de cosecha y su precio en el mercado), ya que permite identificar la mejor época para la utilización de los diferentes productos en el menú. Es importante establecer aquellos con mayor disponibilidad y mejores costos a lo largo del año, con el fin de incluirlos.
- En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios sin alterar el valor nutricional de la ración.
- Los ciclos de menús establecidos deben ser publicados en cada unidad de servicio y en la página web de ICBF y la alcaldía municipal previa aprobación por medio de firma del Profesional en Nutrición y Dietética responsable del ICBF.

2.5 Características de calidad y compra de los alimentos

Los alimentos que integran las raciones tanto preparada en el sitio como industrializada lista, deben cumplir condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir enfermedades transmitidas por ellos; estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final; en este sentido es necesario que cumpla con las características referidas en



las Fichas Técnicas, Ración Para preparar en el sitio y Fichas Técnicas Ración Industrializada lista.

Adicional a las minutas patrón, ciclos de menús y listas de intercambio se debe elaborar la programación de alimentos que es la determinación de las necesidades de alimentos para un periodo de tiempo, con el objetivo de cumplir con la alimentación planeada. La programación debe estar basada en la minuta patrón y ciclo de menús, en el número de beneficiarios del programa, la disponibilidad de productos de cosecha y en las mejores condiciones de negociación por compra mayorista o de volúmenes de alimentos; sumado a esto, la compra de alimentos debe estar dirigida a potencializar la producción de alimentos a nivel local.

Las personas encargadas de la selección y compra de alimentos o productos para el servicio deben disponer de un listado u orden de compra, en el que se describa detalladamente los alimentos requeridos, así como su cantidad y valor, de acuerdo con la minuta establecida. La orden o listado de compra debe realizarse luego de la verificación de existencias en el área de almacenamiento y fechas de vencimiento¹².

La compra de alimentos perecederos se debe hacer máximo para cinco días si se tienen las condiciones necesarias que aseguren la conservación de sus características físicas, nutricionales y organolépticas. Los alimentos semiperecederos se deben comprar para un periodo máximo de un mes si se cuenta con una bodega adecuada, de lo contrario no debe ser superior a una semana. Al respecto, es importante considerar la no compra de alimentos adulterados, alterados y contaminados, con fechas de vencimiento cumplidas o que se venzan durante el periodo de almacenamiento planeado.

El consumo de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la población y aunque estos no impactan en el aporte nutricional de la minuta patrón, deben tenerse en cuenta en la programación para compra de alimentos.

3. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

El capítulo desarrollado a continuación aplica para la ración preparada en el sitio haciéndose extensivos a la ración industrializada lista.

¹² UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA - ICBF. Manual de Procedimiento para el suministro del complemento en los servicios de alimentación. 2007.

3.1 Infraestructura

Teniendo en cuenta que el Programa de Alimentación Escolar se desarrolla en las instituciones educativas; es responsabilidad del sector educativo y los entes territoriales, posibilitar las condiciones de infraestructura de los servicios de alimentación, por lo anterior, para la determinación de las necesidades de infraestructura o planta física de los servicios de alimentación y los lugares en donde se deben desarrollar las funciones de almacenamiento, preparación y en algunos casos distribución de los alimentos, se retoma lo establecido en la Norma Técnica Colombiana NTC No. 4595 proferida por el Ministerio de Educación Nacional - y en el “Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada”, que establecen, entre otros, los siguientes objetivos que debe cumplir la planta física:

- Facilitar la producción
- Maximizar el espacio
- Facilitar el aseo y limpieza
- Hacer uso efectivo de la fuerza de trabajo (economía de movimientos, seguridad, comodidad)

La planta física debe estar ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento; sus accesos y alrededores se deben mantener limpios, libres de acumulación de basuras, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación¹³.

En el caso del Programa de Alimentación Escolar - PAE, la planificación física del servicio debe estar acorde con las funciones que en él se deben cumplir, siendo las más comunes: recibo, almacenamiento, procesamiento y distribución de alimentos, así como lavado, aseo disposición de basuras y desperdicios. Para cada una de estas actividades se debe destinar un área de trabajo específica e independiente, teniendo en cuenta que los requerimientos varían de acuerdo con el tamaño del espacio físico destinado al servicio y a las funciones que en él se cumplirán. Así mismo, se debe contar con un espacio equipado para la elaboración de registros de información.

3.1.1 Área de recibo de alimentos

En esta área se realiza la verificación de la calidad y cantidad de los productos recibidos, para luego ser llevados al área de almacenamiento; previo proceso de pre alistamiento; por lo tanto debe estar localizada cerca de la misma. Este lugar

¹³ Ministerio de Salud, Decreto No. 3075 de 1997. Capítulo I. Art. 8, inciso A y C.

debe permanecer limpio y protegido de cualquier contaminación ambiental¹⁴, en el cual es indispensable contar con la balanza para pesar alimentos.

3.1.2 Área de almacenamiento

Es el sitio específico para almacenar los alimentos, donde no podrán realizarse actividades diferentes. En esta área debe llevarse un control estricto de la rotación de los productos, aplicando el criterio de que los primeros alimentos y productos en entrar son los primeros en ser utilizados y salir de las bodegas¹⁵.

Deben existir dos tipos de almacenamiento de acuerdo con las características de los alimentos recibidos:

- Alimentos perecederos: en su mayoría deben colocarse en almacenamiento refrigerado o congelado, teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiere cada alimento. Se debe llevar a cabo control de temperatura y humedad que garantice la conservación de los productos. (Decreto 3075/97, Cap. VII Art. 31, Inciso B).
- Alimentos semiperecederos: su almacenamiento es seco. Se deben utilizar anaqueles y estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes y 15 centímetros del piso, de tal manera que se facilite la inspección, limpieza y desinfección. (Decreto 3075, Cap. VII Art. 31, Inciso d).

Las paredes y los techos de todos los cuartos empleados para el almacenamiento de alimentos deben ser superficies de fácil limpieza, lisas, de materiales no porosos y de color claro. Las superficies de los pisos deben ser de materiales duros, lisos, no absorbentes.

3.1.3 Área de preparación de alimentos - cocina

El área de elaboración de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias tóxicas; resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección (Decreto 3075, Cap. VIII Art. 37, Inciso a).

Las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección, con una altura adecuada, acabado liso y sin

¹⁴ Ministerio de Salud, Decreto No. 3075. Capítulo VIII. Artículo 39, inciso A.

¹⁵ Ministerio de Salud, Decreto No. 3075. Capítulo VII, Artículo 31, incisos A, B.



grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados (Decreto 3075, Cap. VIII Art. 31, Inciso c).

Los techos deben estar contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, formación de hongos y desprendimiento superficial, que se facilite la limpieza y el mantenimiento (Decreto 3075, Cap. VIII, Art. 31, Inciso d).

El equipo del área de preparación, cocción y servida de alimentos debe disponerse de tal forma que el personal pueda realizar sus tareas eficientemente y con un mínimo de entrecruzamientos. El arreglo de bandejas debe localizarse cerca del área de preparación y cocción para facilitar la servida de los alimentos y su distribución debe hacerse en el menor tiempo posible, utilizando pinzas o cucharas para evitar el contacto del alimento con las manos.

Se deben instalar lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos.

Se debe prohibir el acceso de animales y la presencia de personas diferentes a las manipuladoras en esta área.

3.1.4 Área de distribución - comedor

Debe ser de fácil acceso, amplio, con colores claros y estar dotado con mesas y sillas de material fácilmente lavable, así como estar ambientado con material educativo relacionado con alimentación saludable, normas de higiene y de comportamiento. En la entrada del comedor o en un área aledaña se deberá disponer de lavamanos para los beneficiarios.

Para comedores ubicados en establecimientos educativos que atienden la población escolar matriculada en el mismo establecimiento educativo, se debe buscar que la cocina esté aislada de la zona de circulación de los niños, si no es posible separar la construcción.

3.1.5 Área de lavado

Todo servicio de alimentación debe tener una sección para manipular y lavar la loza en buenas condiciones sanitarias; el lavado de utensilios deberá hacerse con agua potable corriente y jabones industriales sin color ni olor. En esta área y previo al lavado se hace la remoción y recolección adecuada de los desperdicios;

en este sentido, es estrictamente indispensable disponer de elementos suficientes y adecuados para la recolección y eliminación de basuras.

3.1.6 Instalaciones sanitarias

La planta física debe contar con servicios sanitarios para el personal del servicio de alimentación, separados del área de preparación de alimentos; dotados de un sistema adecuado para la disposición de aguas residuales.

Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.

3.1.7 Espacio y diseño

La Norma Técnica Colombiana, NTC-4595, propone un espacio mínimo para preescolar de 0.80 m² y de 1.07 m² por estudiante de nivel básico por turno para la zona de comedor en los establecimientos educativos de nivel básico y medio y dependiendo del número de manipuladores para la despensa, cocina y autoservicio.

La capacidad del área también dependerá de los tamaños de las mesas y las sillas, así como del presupuesto para la ampliación o adecuación del espacio disponible, por lo cual se recomienda tener mesas del mismo ancho y largo que se pueden unir o separar para optimizar el uso del espacio según el número de usuarios por turno. Se propone integrar las instalaciones donde se prestan los servicios de alimentación en una sola sección.

Además de la aplicación de la norma técnica antes señalada, para el diseño de la planta física (materiales, características de construcción, porcentaje de humedad, etc.) se debe aplicar lo estipulado en el Decreto 3075/97.

3.2 Equipo y menaje

Deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto, así como permitir la secuencia lógica de cada proceso.

En cada punto de atención el operador debe tener una báscula para el adecuado control de recibo de materias primas y una balanza gramera para el control de las porciones servidas.



El menaje necesario debe ser de material apto para el consumo de los alimentos, estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección y en cantidad suficiente para asegurar un servicio ágil y oportuno. Para el servicio de sopas los recipientes deben tener la profundidad suficiente, para evitar que se derrame.

Los utensilios para servir como cucharones, coladores, ralladores, deben ser de aluminio o acero inoxidable. El operador deberá realizar la reposición de equipo, utensilios, menaje y/o vajilla que sea necesario.

El servicio de alimentación deberá contar en cada punto de preparación y distribución de la ración preparada con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que asegure la calidad en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación y distribución, de acuerdo con lo establecido en las tablas siguientes.

En el caso que el menaje y dotación de un restaurante escolar se haya recibido por cofinanciación, ya sea de un operador, ente territorial o entidades privadas, estos deben elaborar actas de entrega o comodatos donde el Rector del centro educativo encargado de recibirlos se responsabilice de su custodia y cuidado.

TABLA No. 2 Equipo de cocina mínimo - Ración preparada en el sitio – desayuno y complemento alimentario jornada de la tarde.

EQUIPO	HATA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200	HASTA 300	HASTA 400	HASTA 500	HASTA 600
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Estufa de gas lineal de tres quemadores	1	1	1	1	1	1	1
Estufa enana - Un quemador grande	0	0	0	1	2	2	3
Pipeta de gas con capacidad	1	1	1	1	1	1	1



EQUIPO	HATA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200	HASTA 300	HASTA 400	HASTA 500	HASTA 600
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
acorde al servicio							
Regulador de gas	1	1	1	1	1	1	1
Manguera de gas	1	1	1	1	1	1	1
Nevera 12 pies	1	1	0	0	0	0	0
Nevera 19 pies	0	0	1	1	1	1	1
Licuada industrial	0	1	1	1	1	1	1
Balanza de 25 Libras mecánica	1	1	1	1	0	0	0
Balanza Romana 20@	0	0	0	0	1	1	1
Balanza Gramera de mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad. Mecánica o digital.	1	1	1	1	1	1	1
Molino	0	0	0	0	1	1	1

Fuente: Modificado de ICBF- Janeth de Castro. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. Bogotá, D.C., 2002

TABLA No 3 Equipo de cocina – Ración preparada en el sitio – Almuerzo.

EQUIPO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200	HASTA 300	HASTA 400	HASTA 500	HASTA 600
--------	-------------------	--------------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------



	CANTIDAD						
Estufa de gas lineal de tres quemadores	1	1	1	1	1	1	1
Estufa enana - Un quemador grande	0	1	1	1	2	2	3
Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio	1	1	1	1	1	1	1
Regulador de gas	1	1	1	1	1	1	1
Manguera de gas	1	1	1	1	1	1	1
Nevera 12 pies	1	1	0	0	0	0	0
Nevera 19 pies	0	0	1	1	1	1	1
Congelador 1 puerta 5 pies - Capacidad 30 Kilos	0	1	1	0	0	0	0
Congelador 1 puerta 7 pies - Capacidad 45 Kilos	0	0	0	1	1	1	1
Congelador 1 puerta 15 pies - Capacidad 70 Kilos	0	0	0	0	1	1	1
Licuada no industrial	1	1	1	1	1	1	1
Licuada Industrial 4 Litros	0	0	0	1	1	1	1
Balanza de 25 Libras mecánica	1	1	1	1	0	0	0
Balanza Romana 20@	0	0	0	0	1	1	1
Balanza Gramera De mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad. Mecánica o digital.	1	1	1	1	1	1	1
Molino con motor 1 H.P.	0	0	0	1	1	1	1
Molino manual	1	1	1	0	0	0	0

Tabla No 4. Menaje para la cocina según volumen de producción - Ración preparada en el sitio - desayuno y complemento alimentario jornada de la tarde



ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Balde plástico	12 litros	1	1	1	2	3	3	4
Bandeja plástica	Extra grande	2	2	2	2	6	6	6
Caldero	50X30	1	1	1	2	2	3	3
Canastilla plástica	MTP	2	3	4	4	6	6	8
Caneca con tapa multiuso (basura)	Grande	2	2	2	3	4	5	7
Caneca con tapa multiuso (sobras)	Grande	1	1	1	2	2	2	2
Cernidor aluminio	Normal	1	1	1	2	3	3	3
Olleta	3 Lts.	2	2	2	2	3	4	5
Cuchara para servir (aluminio fundido) con hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchara para servir (aluminio fundido) sin hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchillo para Cortar	Normal	1	1	1	2	4	4	4
Jarra plástica	2 litros	2	2	2	3	4	5	6
Olla (aluminio recortado)	# 32	2	2	2	2	0	0	0
	# 36	1	2	0	2	2	3	3
	# 40	0	0	3	3	5	5	5
Paila 46 centímetros	46 cms	1	2	4	4	5	6	6
Pinzas	Grande	2	2	2	3	3	3	3



Tabla No 5. Menaje para la cocina según volumen de producción – Ración preparada en el sitio – almuerzo.

ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Balde plástico	12 litros	1	1	1	2	3	3	4
Bandeja plástica	Extragrande	2	2	2	2	6	6	6
Caldero	50X30	1	1	1	2	2	3	3
Canastilla plástica	MTP	2	3	4	4	6	6	8
Caneca con tapa multiuso (basura)	Grande	2	2	2	3	4	5	7
Caneca con tapa multiuso (sobras)	Grande	1	1	1	2	2	2	2
Cernidor aluminio	Normal	1	1	1	2	3	3	3
Olleta	3 litros	2	2	2	3	3	3	3
Colador plástico	Grande	1	1	1	1	2	2	2
Cuchara para servir (aluminio fundido) con hueco	Normal	1	1	1	1	2	2	2
Cuchara para servir (aluminio fundido) sin hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchillo cocina para Cortar carne		1	2	3	3	3	3	3
Cuchillo cocina para Cortar verdura		1	2	3	3	3	3	3
Cuchillo		1	1	1	1	1	2	2



ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
cocina para pelar papa								
Espumadera de aluminio fundido	Pequeña	1	1	1	1	1	2	2
Jarra plástica	2 litros	2	2	2	3	4	4	4
Legumbrea		1	2	3	3	4	4	5
Olla (aluminio recortado)	# 32	2	2	2	2	0	0	0
	# 36	1	2	2	2	2	3	3
	# 40	0	0	3	3	5	5	5
Olla a presión	10 litros	1	1	1	1	1	1	1
Paila	46 cms	2	2	4	4	5	6	6
Pinzas	Grande	2	2	2	3	3	3	3
Rallador de acero inoxidable	Corriente	1	1	1	2	2	2	2
Tabla acrílica para picar	Grande	1	1	2	2	3	3	3
Tabla acrílica para picar	Mediana	1	1	1	1	2	2	2
Tabla acrílica para picar	Pequeña	1	1	0	0	0	0	0
Tajapapa	Grande	1	1	1	2	2	2	2

Tabla No 6. Dotacion y menaje de comedor – desayuno - complemento alimentario jornada de la tarde y almuerzo para Ración preparada en el sitio

Fuente: Tomado de ICBF - Janeth de Castro. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional

ELEMENTO	hasta 50 raciones	hasta 100	hasta 200	hasta 300	hasta 400	hasta 500	hasta 600
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Tenedor mesa	50	100	120	180	240	300	350
Cuchillo mesa	50	100	120	180	240	300	350
Cuchara sopera	50	100	120	180	240	300	350
Plato	50	100	120	180	240	240	240
Pocillo	50	100	120	180	240	240	240
Vaso	50	100	120	180	240	300	350
Tina plástica o tobo mediana	2	4	4	1	0	0	0
Tina plástica o tobo grande		0	0	2	3	3	4
Mesas de comedor- puesto para comer	Un puesto por niño o niña atendido en el turno respectivo						
Sillas de comedor – puesto para sentarse	Una silla, butaca o puesto en banca por niño o niña atendido en el turno respectivo						

desayuno – almuerzo empresa privada. Bogotá, D.C., 2002

Nota: Hasta 100 raciones debe haber un elemento por usuario y a partir de 101 se calcula sobre el 60% correspondiente a la cobertura de la escuela.
Se recomienda mínimo 20% de menaje adicional sobre la cantidad de raciones producidas, como mecanismo de reserva por daño, deterioro y/o emergencia.

Implementos de aseo. En todos los servicios de alimentación se debe contar con implementos de aseo como escoba, trapero, recogedor de basura, balde, cepillo para piso, detergente, desinfectante y cepillo para uñas, en el número adecuado para garantizar su buen funcionamiento.

3.3 Recurso Humano.

3.3.1 Necesidad de recurso humano

Los operadores son los responsables de la contratación del personal, manipulador de alimentos y profesional, necesarios para la operación del programa desde los procesos de compra, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos; velando por la estabilidad laboral y cumpliendo con pago de salarios y prestaciones sociales a que tengan derecho.



A continuación se relaciona los parámetros para el cálculo del recurso humano correspondiente a manipulador de alimentos.

Tabla No. 7 Recurso humano requerido

TIEMPO CONTRATACION (Personal contratado) [1]	NÚMERO DE PERSONAS REQUERIDAS					
	Menos de 50 usuarios	De 51 a 100 usuarios	De 101 a 200 usuarios	De 201 a 300 usuarios [2]	De 301 a 400 usuarios	Hasta 500 usuarios
DESAYUNO / COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE						
TIEMPO COMPLETO	0	0	0	0	0	0
MEDIO TIEMPO	1	2	2	3	3	3
ALMUERZO						
TIEMPO COMPLETO	1	1	2	2	3	3
MEDIO TIEMPO	0	1 (Tarde)	0	1 (Tarde)	0	1 (Tarde)
DESAYUNO – ALMUERZO						
TIEMPO COMPLETO	1	2	2	3	3	4
MEDIO TIEMPO	1 (Tarde)	0	1 (Tarde)	0	1 (Tarde)	0
DESAYUNO – REFRIGERIO MAÑANA						
TIEMPO COMPLETO	0	0	0	0	0	0
MEDIO TIEMPO	1	2	2	3	4	4
ALMUERZO – REFRIGERIO						
TIEMPO COMPLETO	1	2	2	3	3	4
MEDIO TIEMPO [3]	1	0	1	0	1	0
RACION INDUSTRIALIZADA*						

[1] El ajuste de la cantidad de personal requerido dependerá de las condiciones propias de cada servicio y del número de tiempos de comida que se elaboren, así mismo de la distribución de funciones específicas para los cargos: almacenista, jefe de producción y/o administrador, entre otros.

[2] A partir de 201 usuarios es necesario tener en cuenta un administrador, un jefe de producción y un almacenista, adicionales.

[3] El personal de medio tiempo debe ubicarse en la jornada en la cual se distribuye el refrigerio (mañana o tarde).

*En la Ración industrializada lista, el operador llevará las raciones de alimentos hasta la unidad de servicio, en donde será entregada al responsable en el establecimiento educativo; quien coordinará la distribución a los beneficiarios.

Fuente: Compilación y organización a partir de varias fuentes. Bejarano, John. Cubillos, Sandra. Departamento de Nutrición. Facultad de Medicina. Universidad Nacional de Colombia. 2007 y del ICBF Subdirección de Nutrición.

3.3.2. Personal manipulador de alimentos

La entidad contratista debe garantizar que las personas encargadas de la administración y organización, manipulación de los alimentos tengan actualizados



los certificados de salud y de capacitación en Manipulación de Alimentos expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local.

El manipulador de alimentos debe ser entrenado previamente al inicio del servicio para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo. Además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites (Decreto 3075 de 1997).

3.3.2.1 Perfil

- Mayor de 18 años alfabeta.
- Buen estado de salud certificada antes de desempeñar esta función.
- **Estar capacitado (a) en manipulación de alimentos y tener certificación vigente¹⁶.**
- **Tener experiencia comprobada en la preparación de alimentos.**
- Buena actitud hacia el trabajo y disposición amorosa con los niños, niñas y adolescentes.
- Mantener buenas relaciones con la comunidad educativa
- Mostrar inquietud e interés hacia el proceso de producción, conservación, distribución de alimentos, reciclaje y cuidado del ecosistema.

3.3.2.2 Estado de salud

El personal manipulador de alimentos debe tener valoración médica antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un examen médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, por lo menos una vez al año, especialmente después de ausentarse del trabajo por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que manipulen.

Toda persona que conozca o sospeche que padece una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea, representa un riesgo de contaminación para los alimentos y deberá comunicarlo a sus superiores.

¹⁶ En el Distrito Capital se debe cumplir con la Resolución 1090/98 y en los departamentos las disposiciones de cada Secretaría Seccional de Salud. Sin embargo, el Curso obligatorio en educación sanitaria debe ser mínimo de 10 horas, con refuerzo en capacitación de mínimo 6 horas anuales.



Los exámenes de laboratorio que se deben realizar como mínimo cada seis (6) meses son: coprológico seriado, KOH en uñas y frotis faríngeo y cultivo de manos. Se debe crear y actualizar un registro para cada manipulador para hacer el seguimiento de este aspecto. Verificar posterior a un examen positivo, luego del tratamiento médico, si puede realizar actividades de manipulación de alimentos¹⁷.

3.3.2.3 Prácticas higiénicas y medidas de protección

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que se establecen a continuación:

- Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas de higiene en sus labores, de manera que se evite la contaminación de los alimentos y de las superficies de contacto con éste.
- Contar con dotación de trabajo que incluya, uniforme, peto plástico, gorro, tapabocas y guantes en la cantidad que permita el cambio necesario para evitar la contaminación de los alimentos.
- Usar vestimenta de trabajo que cumpla con los siguientes requisitos: sin botones, de color claro que permita visualizar fácilmente su estado de limpieza y si se usa delantal debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento o accidentes de trabajo. La vestimenta no debe tener bolsillos por encima de la cintura.
- Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante una malla, gorro u otro medio efectivo. Será obligatorio el uso de tapabocas mientras manipula los alimentos; y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se deben usar cubiertas para estas. Preferiblemente debe evitarse llevar barba, bigote o patillas anchas.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada.

¹⁷ UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA - ICBF. Manual de Procedimiento para el suministro del complemento en los servicios de alimentación. 2007.



- No se permite usar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar anteojos, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar, toser, estornudar o escupir en las áreas de producción o sobre los alimentos.
- El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
- Las personas que actúen en calidad de visitantes e ingresen a las áreas de preparación de alimentos deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias anteriormente mencionadas.

3.3.2.4 Actividades de los manipuladores

Se relacionan con la manipulación, almacenamiento, preparación, servida y distribución de los alimentos y el aseo de la unidad. Se destacan las siguientes:

- Recibir los artículos que entran al servicio, verificar las cantidades y la calidad de los mismos, y diligenciar los registros de inventarios establecidos en un kardex el cual debe ser actualizado diariamente.
- Velar por el almacenamiento y manejo apropiado de los alimentos.
- Preparar los alimentos de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón, menú modelo o ciclos de menús y servir con medidas o recipientes estandarizados.
- Mantener las áreas del servicio de alimentos en completo orden, aseo y desinfección.
- Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad.
- Velar por el mantenimiento del equipo y demás utensilios de cocina y comedor, vigilar que se utilicen de manera correcta y solicitar oportunamente su reparación o reemplazo.
- Estar bien presentadas y con el uniforme completo y limpio.
- Mantener buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con los niños, el sector educativo y la comunidad en general.
- Diligenciar los registros del plan de saneamiento Básico

3.3.3 Personal Administrativo

Deberá acreditar 20 días antes del inicio del servicio de alimentación escolar la relación de los profesionales que a continuación se establecen para garantizar la administración del Programa de Alimentación Escolar contratado, para lo cual



informará al Supervisor una relación que incluya el nombre, identificación, cargo y tarjeta profesional cuando se requiera. Se requiere que la entidad cuente con el siguiente personal que debe ser contratado por 200 días, 180 días de ejecución del servicio, 20 días para capacitación previa y preparación de la logística del servicio

El contrato del personal debe ser por el tiempo de ejecución del Programa. El operador debe garantizar que el personal administrativo y operativo conozca los lineamientos técnico administrativos del PAE; para lo cual debe anexar con la propuesta carta de compromiso de capacitación al personal

La entidad contratista debe garantizar que para la operación de esta modalidad de servicio del programa cuenta con Personal administrativo y técnico que se encargue de la organización y administración del servicio de alimentación para los diferentes departamentos del país para el cual se le está contratando.

3.3.3.1 Nivel Departamental o Regional

3.3.3.1.1 Un (1) Gerente del programa Regional.

Individuo capaz de orientar, dirigir, tomar decisiones y lograr objetivos, de él depende el éxito del programa a nivel regional.

Perfil: Administrador de empresas, Administrador Financiero, nutricionista, ingeniero de alimentos, contador, economista con experiencia en la administración de servicio de alimentos.

Funciones:

Administrar, orientar, dirigir, tomar decisiones y lograr objetivos tanto técnicos como financieros del Programa contratado.

- Planificar, ejecutar, controlar un plan estratégico para el desarrollo del programa del Programa PAE en el Departamento o Regional contratada. Acorde a sus características geográficas, orden público, vías de acceso y características de las unidades de servicio beneficiarias.
- Seleccionar el personal idóneo para la gestión administrativa, técnica y financiera del programa y definir su funciones en el servicio.



- Garantizar que el personal administrativo y operativo sea capacitado en los aspectos relevantes del Programa previo al inicio de la ejecución del programa.
- Elaborar en conjunto con la nutricionista y financiero el informe de gestión y cuenta de cobro con todos los documentos necesarios para ello.
- Orientar, administrar y controlar la información sobre los niños beneficiarios del programa, acorde a las directrices del ICBF.
- Las demás que sean necesarias para la adecuada ejecución del servicio

3.3.3.1.2 Cargo: Un (1) Administrador o financiero Regional

Perfil

Profesional en área de administración, contable o economía. Con experiencia en servicio de alimentación.

Funciones:

- Recibir la capacitación previa Sobre el Programa
- Elaborar el plan financiero del Programa, acorde a todos los rubros que se requieren.
- Establecer el Plan de compras de alimentos, material de aseo, combustible etc. en conjunto con el gerente.
- Elaborar el plan de distribución de alimentos, y los documentos necesarios para el recibo por parte de la unidad de servicio.
- Elaborar los informes mensuales para el ICBF de ejecución de recursos.
- Elaborar las cuentas de cobro para el ICBF teniendo en cuenta la orientación del manual de cuentas.
- Asesorar al coordinador Municipal sobre las cuentas y los documentos soporte que se requieren para legalizar las cuentas.
- Brindar asesoría sobre el registro de asistencia diario de los beneficiarios del programa y demás registros necesarios para la legalización de cuentas al ICBF.



- Las demás que se requieran para la ejecución adecuada del servicio.

3.3.3.1.3. Cargo Un (1) 1 Nutricionista Regional

Perfil

Profesional en Nutrición, ingeniero alimentos, con experiencia en servicio de alimentación

Funciones

- Recibir la capacitación sobre el programa de alimentación PAE en todos sus aspectos.
- Elaborar el ciclo de minutas y sus listas de intercambios que se va a ejecutar en el programa con base la minuta patrón del desayuno y /o Almuerzo escolar y coordinar con la regional del ICBF su revisión y aprobación con nombre y firma del servidor público. Las cuales serán fotocopiadas y enviadas a las unidades de servicio.
- Estandarizar las porciones de los alimentos a servir a los niños según su edad , elaborar folletos para las manipuladoras en cada unidad de servicio.
- Elaborar y Estandarizar las listas de compras de los alimentos, acordes al ciclo de minutas y cantidades por niños, por unidad de servicio.
- Revisar la calidad de los alimentos que se compran acorde a las fichas técnicas de los alimentos estipuladas en los lineamientos,
- Reunirse con los coordinadores de los municipios a fin de realizar correctivos sobre el manejo de alimentos en el servicio de alimentación.
- Realizar la planeación ,ejecución y control del Plan de saneamiento para cada unidad de servicio
- Asesorar al los coordinadores Municipales sobre los temas anteriores.
- Las demás que sean necesarias para la adecuada gestión del servicio

3.3.3.2 Nivel Municipal

3.3.3.2.1. Cargo: Un (1) Coordinador PAE

Perfil: Tecnólogos en gestión administrativa, otras tecnologías relacionadas con administración y tecnologías de alimentos, o profesional ingeniero de alimentos.

Funciones:

- Llevar una bitácora de aspectos básicos a controlar en cada unidad de servicio.
- Coordinar con el Rector de la institución educativa las acciones de ejecución del servicio.
- Realizar el control de la entrega de alimentos en cada unidad de servicio del Municipio.
- Realizar supervisión en todos los aspectos a la unidad de servicio.
- Verificar el diligenciamiento de registro diario de asistencia de los niños al servicio,
- Coordinar con el Rector de la institución educativa las acciones a fin de ejecutar el servicio.
- Verificar la ejecución de l plan de saneamiento en cada unidad acorde a lo planeado.
- Atender si es posible la visitas de las entidades y el control social del programa,
- Verificar las condiciones en que se transportan los alimentos

3.4. Transporte de alimentos

- El transporte de alimentos se realizará en condiciones que lo protejan contra la alteración del alimento, derivadas de la contaminación y/o proliferación de microorganismos, así como de los daños del envase o empaque de los alimentos.
- El operador está en la obligación de revisar los vehículos antes de cargar los alimentos, con el fin de asegurar que se encuentren en buenas condiciones sanitarias. Los vehículos deben ser exclusivos para el transporte de los alimentos, por lo cual no se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación.
- Los vehículos deben ser adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantendrán limpios y se someterán a procesos de desinfección.

- No se permite colocar los alimentos directamente sobre el piso de los vehículos. Para el traslado de los alimentos deben ser utilizados recipientes, canastillas o implementos de material que aisle el producto de toda posibilidad de contaminación. Se requiere especial cuidado y aplicación de las medidas pertinentes.
- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final. (mantener la cadena de frío)
- Los vehículos que posean sistema de refrigeración o congelación, deben ser sometidos a revisión periódica, con el fin de que su funcionamiento garantice las temperaturas requeridas para la buena conservación de los alimentos y contarán con indicadores y sistemas de registro de estas temperaturas.
- Los vehículos transportadores de alimentos deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: "Transporte de Alimentos".
- Las puertas de los Vehículos deben cerrar perfectamente.
- Los vehículos no deben presentar golpes, roturas ni daños en la zona donde se transportaran los productos que puedan afectar su calidad e integridad
- Cada vehículo debe tener una carpeta con la documentación vigente de dicho vehículo.
- Durante la prestación del servicio los vehículos deberán estar libres de restos de otras cargas, restos de otros alimentos, olores incompatibles con el transporte de los alimentos, insectos anidados en la bodega o el vehículo y sustancias químicas tóxicas.
- El compartimiento de carga de los vehículos deberá lavarse periódicamente, mediante un plan de higienización establecido, el cual debe ponerse en conocimiento del beneficiario del servicio.
- La carga debe estar asegurada debidamente de forma tal que se evite los daños de los alimentos durante el transporte.
- Las condiciones de transporte de los alimentos que componen la ración Industrializada lista, están contenidas en las anteriores indicaciones definidas en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud, adicionalmente, a las indicadas en las fichas técnicas individuales correspondiente a cada uno de los alimentos y en la normatividad vigente definida por ICBF.

3.5 Almacenamiento de alimentos BODEGA(S)

Los espacios o áreas donde se reciban o almacenen los alimentos deben contar con seguridad y estar separadas o diferenciadas de las que se destinan para la elaboración de los productos finales.

- Los alimentos deben revisarse y limpiarse antes de trasladarse a las áreas de almacenamiento.
- Todas las instalaciones de almacenamiento se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas. Además, en las áreas de refrigeración o congelación se llevará a cabo un control de temperaturas que asegure la conservación de los productos.
- Cada uno de los alimentos recibidos debe ser organizado de acuerdo con el tipo de producto y método de almacenamiento.
- La persona encargada del almacenamiento debe contar con ropa y elementos adecuados para la manipulación de los alimentos, como por ejemplo, guantes, tapabocas, overol o delantal de color claro.

Es necesario que la persona encargada del lugar de almacenamiento realice un inventario de productos almacenados a través de conteo físico, para tener un control de las existencias y servir de base para el proceso de compras. Adicionalmente, es necesario que periódicamente se dé salida a productos y materiales inútiles o dañados para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

De acuerdo con el peso del producto

- Los productos de vidrio, latas y productos pesados en general se deben ubicar en la parte inferior de los estantes del almacén o la despensa; y los productos livianos se deben ubicar en parte media y superior de los mismos.

De acuerdo con la fecha de vencimiento

- Se deben utilizar primero los alimentos que estén más próximos a su fecha de vencimiento y procurar llevar un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.

Para el almacenamiento de productos comestibles, de acuerdo con el método de almacenamiento se debe considerar:

3.5.1 Almacenamiento seco

- En esta área se almacenan alimentos tales como: bienestarina, sal, azúcar, arroz, aceite panela, cereales, harinas, galletas, leguminosas, chocolate etc.
- El almacenamiento de los productos se realizará ordenadamente en despensas o estantes, separados de las paredes, no se debe exponer directamente sobre el piso sino elevadas de él por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
- Se debe procurar que los productos sean de fácil ubicación e identificación.
- Mantener la temperatura adecuada, con ventilación apropiada (natural o artificial) que impida el deterioro de los alimentos.

3.5.2 Almacenamiento frío

- Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, tales como las carnes, pollo, leche líquida, queso, particularmente los de mayor riesgo en salud pública deben mantenerse en condiciones que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deberán adoptarse medidas efectivas como: mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores a 4°C o mantener el alimento en estado congelado.
- Los alimentos se deben rotular con nombre, fecha de llegada y de vencimiento.
- Se debe mantener la temperatura estable dentro del refrigerador y el congelador, para lo cual debe limitarse la apertura de las puertas a lo estrictamente necesario y controlar diariamente la temperatura de los equipos.

3.5.3 Almacenamiento de leche y productos lácteos

- Se deben almacenar separados de los alimentos que expelan olores fuertes.
- Deben estar empacados adecuadamente y no se deben congelar porque se altera su textura, por lo cual deben mantenerse en refrigeración.

3.5.4 Almacenamiento de verduras y frutas



- Se deben almacenar inmediatamente sean recibidas para evitar alteraciones y daños.
- Mantener una adecuada ventilación y fresca para retardar la maduración y deterioro.
- Almacenar en empaques, recipientes o canastillas con orificios para facilitar su protección y ventilación.

NOTA: Aislar alimentos que emiten olores de los que los absorben: la cebolla, el ajo, pescado y la piña emiten olores y el queso, pan, leche absorben olores.

3.5.5 Almacenamiento de carnes

- Se debe congelar inmediatamente después del recibo, rotulándola con nombre del corte y fecha de llegada.
- La temperatura se debe mantener constante para evitar el deterioro del producto.
- Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados sin que haya separación física entre ellos, para evitar la contaminación cruzada.

3.5.6 Almacenamiento y manejo de productos suministrados por el ICBF, entre otros¹⁸: Bienestarina, Arroz¹⁹, Azúcar, Aceite y Leche en Polvo.

- El almacenamiento de la Bienestarina, Arroz, Azúcar, Aceite y Leche en Polvo que son suministrados como aporte por el ICBF debe cumplir con la rotación correcta para evitar el vencimiento de los productos, debe ser sobre estibas y separada de las paredes; el sitio de almacenamiento debe ser limpio, seco y protegido de plagas y roedores; en general, se debe cumplir con la normatividad del Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud y la línea

¹⁸ El suministro de alimentos por el ICBF solo se hace para la modalidad de preparación en sitio. Para la ración industrializada lista el ICBF solo suministra la bienestarina.

¹⁹ El suministro de Arroz no aplica para la modalidad de desayuno, solo para la modalidad de almuerzo.

técnica definida por el ICBF, de manera que la calidad del producto se mantenga dentro de los parámetros de calidad.

- El contratista debe disponer de una bodega (centro de acopio) con capacidad para recibir, manipular y almacenar las cantidades de productos suministrados por el ICBF que serán entregados con frecuencia mensual, durante el período comprendido entre la 2ª y la 4ª semana de cada mes y que corresponden al consumo del mes siguiente, el cual se calcula con base en la minuta patrón aprobada por el ICBF (gramaje y frecuencia) y los cupos contratados.

La descripción operativa para el manejo de los productos Arroz, Azúcar, Aceite y Leche en Polvo se incluye en el **Anexo 04: DESCRIPCIÓN OPERATIVA PARA EL MANEJO DE LOS PRODUCTOS ARROZ, AZÚCAR, ACEITE Y LECHE EN POLVO PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE.**

Para el caso de estos productos se deben cumplir con las siguientes operaciones y el contratista se obliga a cumplir con las obligaciones que de ellas se derivan.

- Los horarios de entrega serán definidos en coordinación entre el ICBF y el Operador PAE (contratista).
- El operador logístico que contrate el ICBF entregará los productos en el centro de acopio que haya definido el contratista, utilizando el documento acta de entrega, el cual debe ser firmado en constancia del recibo a conformidad por parte del responsable del centro de acopio del contratista para su posterior revisión y aprobación del ICBF.
- El responsable del centro de acopio del Contratista debe firmar el acta de entrega y hacer las anotaciones que considere pertinentes, en caso de presentarse novedades de calidad, cantidad y oportunidad. Igualmente debe revisar que los lotes que recibe corresponden con los lotes registrados en el acta de entrega e igualmente hacer las anotaciones respectivas en caso que no correspondan.
- Si el producto presenta problemas de calidad que sean apreciables externamente como producto derramado, sucio, golpeado, con hongos, entre otros, el responsable del centro de acopio del Contratista no debe recibir la parte de producto afectado y hacer la respectiva anotación en el acta de entrega.



- El contratista debe definir un (1) solo centro de acopio por cada regional para la recepción una (1) vez por mes de los productos correspondientes el consumo de un (1) mes.
- Las cantidades a entregar son las correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas por el ICBF que hacen parte de este anexo, multiplicadas por los cupos y por el número de días de servicio.
- El contratista debe informar a la Regional y a la Subdirección de Logística con frecuencia mensual los inventarios de productos en litros y kilos que quedan en su centro de acopio u otras bodegas y que se constituyen en excedentes por cualquier razón, para que la Subdirección de Logística haga los ajustes en cantidades en el siguiente despacho.
- El contratista está obligado a utilizar los productos suministrados por el ICBF única y exclusivamente para el Programa de Alimentación Escolar - PAE.
- El contratista debe garantizar el cumplimiento del decreto 3075 de 1997 tanto para el almacenamiento, como para el transporte de los productos desde sus centros de acopio a las unidades aplicativas.
- Dado que los productos son de propiedad del ICBF hasta tanto sean consumidos por los beneficiarios, el Contratista será responsable por su custodia incluyendo no solo el adecuado almacenamiento sino también por las consecuencias derivadas de los riesgos de pérdida parcial o total tales como robo, incendio o inundación entre otros.
- El ICBF podrá realizar las visitas que considere convenientes tanto a los centros de acopio como a las unidades aplicativas para verificar el manejo y el uso de los productos entregados por el ICBF.
- Cuando el Contratista entrega la factura del servicio de alimentación escolar prestado al Supervisor del contrato en la Regional o Centro zonal, debe emitir una copia adicional de los soportes que adjunte a dicha factura y enviarla directamente a la Subdirección de Agencia Logística.

NOTA: En todo caso, el ICBF podrá incrementar el aporte en especie para incluir dentro del suministro a los operadores otros productos que por las condiciones de mercado e importancia nutricional dentro de la minuta signifiquen un alto beneficio

para los escolares beneficiarios y para la gestión del programa. Para este caso el ICBF informará al Contratista el o los productos que suministrará con treinta (30) días de anticipación, precisando el valor del mayor aporte en especie, las condiciones adicionales para el suministro y el correspondiente ajuste del contrato de aporte, para establecer el nuevo valor de aporte en dinero y en especie, y la fecha a partir de la cual se iniciará la distribución y consumo de los alimentos.

Por razones de abastecimiento, precio o hábitos de consumo el ICBF podrá sustituir cantidades parciales o totales del suministro de azúcar por panela en bloque, en la proporción de 15 gramos de panela por 14 gramos de azúcar.

Para los escolares del grupo etario comprendido entre los 13 y los 17 años de edad, el ICBF suministrará las cantidades adicionales de aceite (4cc adicionales en desayuno y almuerzo) y arroz (15 gr adicionales en el almuerzo²⁰) para los consumos posteriores al 1 de abril de 2011, de acuerdo con la constatación que el ICBF realice con corte al 28 de febrero de 2011 de los beneficiarios que el contratista reporte estar atendiendo en cada institución educativa en el Registro Unico de Beneficiarios – RUB.

3.5.7 Almacenamiento de productos no comestibles

- Los elementos de limpieza deben almacenarse en un lugar específico, alejados de los alimentos.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del lugar, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. . (Decreto 3075, Cap. VII Art. 31, Inciso g)

3.5.8 Almacenamiento y manipulación de los alimentos de la Ración industrializada lista

²⁰ El suministro de Arroz no aplica para la modalidad de desayuno, solo para la modalidad de almuerzo.



El operador que suministre la Ración Industrializada lista requieren contar con un espacio de almacenamiento para garantizar la inocuidad de los alimentos antes de su distribución y debe tener en cuenta los siguientes aspectos del servicio:

3.5.8.1 Recepción de Producto

Corresponde al ingreso de los productos en la plataforma del operador, incluyendo como mínimo, descargue de productos, incorporar entradas e inspección física de producto y contar con los equipos requeridos para el proceso de descargue con estibas y/o estanterías. Este proceso involucra verificar el peso y volumen identificados en el rotulado externo de cada producto, para garantizar el peso y volumen exigido.

3.5.8.2 Almacenamiento

Corresponde a la actividad de custodia en plataforma en condiciones ambientales de acuerdo a la ciudad de operación, que garanticen la conservación de los productos que conforman la Ración industrializada lista y a las adecuadas prácticas de almacenamiento definidas en el Decreto 3075 de 1997. Adicionalmente, se deben considerar y garantizar las especificaciones de almacenamiento suministradas por el proveedor con el fin de garantizar la calidad y el buen estado de los productos.

3.5.8.3 Alistamiento de Pedidos

Son las actividades previas a la entrega de la Ración Industrializada lista con destino a las Instituciones Educativas. Debe realizar como mínimo selección de productos, ensamble de las raciones y cargue de los camiones.

3.5.8.4 Entrega de Productos a los Puntos Finales

Corresponde al proceso de entrega de los diferentes productos que conforman la ración industrializada lista en las Instituciones Educativas definidas.

Para el servicio de recibo, almacenamiento, alistamiento, transporte y entrega de los alimentos que conforman la ración industrializada lista, el operador deberá cumplir con la Ley 09 de 1979, reglamentada en el Decreto 3075 de diciembre de 1997 de Ministerio de Salud Pública, que establece las buenas prácticas de manufactura, la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos.

El ICBF aplicará mecanismos para realizar el diagnóstico y evaluación a las condiciones de las instalaciones para almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, como también para los equipos, los utensilios de cocina, despensa y comedor de las unidades de servicio del programa de alimentación escolar, de acuerdo a la reglamentación técnico-sanitaria vigente, que establezca las normas para la elaboración y distribución de comidas preparadas como requisito para dar inicio a la prestación del servicio.

3.6 Plan de saneamiento

El objetivo de una buena práctica higiénica es el evitar el deterioro o alteración de los alimentos o sus preparaciones, para proteger la salud del consumidor, mediante la aplicación y el seguimiento de los requerimientos básicos de la limpieza y desinfección, disposición de desechos sólidos, control de insectos y roedores, monitoreo de calidad de agua y capacitación continuada al personal.

La aplicación de estas prácticas reduce significativamente el riesgo de intoxicaciones en la población escolar beneficiaria, lo mismo que las pérdidas de productos alimenticios; adicionalmente, permite mantener la vida útil de los equipos industriales, equipos de cocina y comedor. Al respecto, se debe contar un plan de saneamiento para cada una de las unidades de servicio y las bodegas de almacenamiento del operador en el caso de las raciones industrializadas listas, que incluya los aspectos antes mencionados, las actividades definidas, el cronograma y los formatos de registro y control; el cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria y del ICBF, e incluirá como mínimo los siguientes elementos:

3.6.1 Programa de limpieza y desinfección

- Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos de limpieza y desinfección dirigidos a la infraestructura de la unidad de servicio (cocina, áreas de almacenamiento, comedor), al equipo (neveras, estufas, etc.), a la vajilla y al menaje, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como sus cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación y responsable; igualmente, debe incluir procedimientos de higiene de los manipuladores de alimentos, niños, niñas y adolescentes beneficiarios.
- El lavado de utensilios debe hacerse diariamente con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo, en especial las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.



- La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección deberá realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto. El lavado y desinfección de los utensilios, así como de los puestos de trabajo se realizará diariamente finalizado el proceso de distribución.
- El lavado y desinfección general del servicio de alimentación se realizará como mínimo una vez a la semana.
- Suministrar la cantidad suficiente de elementos de limpieza y desinfección de acuerdo con las características de infraestructura, de las unidades de servicio y la cantidad de equipos, menaje y utensilios existentes en los mismos.

3.6.2 Programa de Residuos sólidos (Basuras)

Se debe disponer de las instalaciones, elementos, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de basuras, lo cual tendrá que hacerse observando las normas ambientales, de higiene y salud ocupacional establecidas, con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas y equipos o el deterioro del medio ambiente.

Debe contemplar objetivos, planeación de actividades de recolección, conducción, manejo, clasificación y reciclaje, almacenamiento interno, transporte y disposición de acuerdo a las normas de higiene, cronograma y responsables.

3.6.3 Programa de control de plagas

Las plagas, entendidas como insectos y roedores, deben ser objeto de un programa de control específico.

Debe contemplar acciones de orden preventivo e integral para el control de artrópodos y roedores con planeación de actividades, cronograma, productos a utilizar, responsables de las acciones, formatos de control y seguimiento a su cumplimiento.

3.6.4 Programa de monitoreo de calidad de agua

El agua que se utilice debe ser de calidad potable. En municipios o lugares de prestación del servicio donde no exista servicio de acueducto o fuentes públicas autorizadas, es necesario hervir el agua previamente para su utilización en producción de alimentación. En situaciones de contaminación de aguas por

derrames de sustancias químicas o emergencias tipo desbordamientos de ríos, inundaciones o sismos, el agua deberá ser suministrada por tanques surtidores, botellones de agua u otro mecanismo seguro.

Se debe disponer de un tanque de agua con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción y cuando se utilice se deben realizar los procedimientos anteriormente recomendados. Lavarlos y hacer mantenimiento mínimo 2 veces al año, colocarle una etiqueta con la fecha del último lavado, mantenerlos tapados y solo debe tener acceso la persona autorizada.

Para su consumo no se debe almacenar por más de 24 horas, ya que se contamina con gran facilidad, si se nota un sabor desagradable, olor o aspecto extraño, no se debe beber.

Incluye la planeación de acciones conjuntas con la entidad competente para garantizar el abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación análisis microbiológicos y fisicoquímicos periódicos, así como actividades de limpieza de periódica de tanques de almacenamiento, practicas de ahorro y cuidado del agua, como garantía a un buen manejo ambiental.

La comunidad educativa estará informada y participará en el cuidado del agua, su protección, mesura en el gasto de este líquido, y se realizarán acciones de promoción y divulgación del tema ecológico y de la conservación y protección del mismo, con el fin de generar emociones y acciones de compromiso con el planeta.

3.6.5. Plan de capacitación continuada al personal

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.²¹

Las entidades contratistas del servicio del Programa de Alimentación Escolar, deben llevar a cabo el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado anualmente mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Este plan de capacitación debe permitir al manipulador de

²¹ Ministerio de Salud. Decreto 3075 de 1997, artículo 14

alimentos, comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Esta capacitación podrá ser efectuada por la entidad contratista, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la autoridad sanitaria, estas deberán contar con la autorización de la Secretaría de Salud territorial. Para este efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.

El Plan de capacitación periódico debe incluir temas como buenas prácticas de manufactura (BPM) de los alimentos, prácticas higiénicas, medidas de protección y temáticas específicas de acuerdo a las necesidades del servicio. Adicionalmente, definir al responsable de la capacitación, el cronograma y los formatos de control y seguimiento a las capacitaciones.

Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de los alimentos.

3.6.6 Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial

Es el conjunto de conocimientos, procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, destruir la salud y el bienestar o crear malestar significativo entre los trabajadores y usuarios. Se debe prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos, entre otros.

3.7. Conceptos sanitarios Favorables

El concepto Sanitario Favorable es una constancia, resultado de la evaluación técnica de las condiciones sanitarias de las bodegas con que cuenta y que el contratista utilizará en la ejecución del servicio. Dicho documento debe ser expedido por el organismo competente conforme al Decreto 3075 /1997.



El permiso o concepto sanitario Favorable deberá tener fecha no superior a noventa (90) días.

Mediante una visita de inspección a las condiciones higiénico-sanitarias, la autoridad competente²² verifica el cumplimiento de la normatividad vigente.

Los operadores del servicio de alimentación escolar deben garantizar que las condiciones del servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento de los alimentos de las raciones industrializadas listas, sean las adecuadas para que el concepto sanitario sea favorable y este deberá tener fecha de expedición, no mayor a 90 días.

3.8 Registro Sanitario

El Registro Sanitario, es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e importar un alimento con destino al consumo humano.

Todo alimento que se expendia directamente al consumidor bajo marca de fábrica y con nombres determinados, deberá obtener registro sanitario.

El registro sanitario tendrá una vigencia de diez años, contados a partir de la fecha de su expedición y podrá renovarse por períodos iguales.

Por lo anterior, los operadores del Programa de Alimentación Escolar que suministren alimentos industrializados deben presentar los correspondientes registros sanitarios vigentes y permisos de importación en los alimentos que aplique.

4. CONTROL SOCIAL POR PARTE DE LOS ACTORES DEL PROGRAMA – CIRCULAR O17 DE 2010

²² Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA (fábricas de alimentos) y a las Direcciones Territoriales de Salud (lugares donde se preparan y distribuyen los alimentos), que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 3075 de 1997.

Mediante Convenio Interadministrativo 064 de 2007, se formalizó un acuerdo de voluntades entre el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF y la Presidencia de la República a través del Programa Presidencial de Modernización, Eficiencia, Transparencia y Lucha Contra la Corrupción – PPLCC para fortalecer el ejercicio del control social en los municipios y distritos en los programas públicos de alimentación escolar.

La inversión de los recursos para lograr los objetivos de este programa, requieren una labor de vigilancia a la ejecución de los contratos en la cual el acompañamiento de la familia de los beneficiarios y la comunidad tiene un papel fundamental. Por esta razón, la consagración de derechos a favor de la ciudadanía para contar con oportunidades de obtener información en la ejecución de los contratos de los operadores, facilita las posibilidades de acción y la eficacia de los mecanismos de participación ciudadana y de control social.

Con el propósito de promover la participación y vigilancia de la ciudadanía en la gestión y prestación del servicio de alimentación escolar del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, los operadores deben:

- Fomentar la participación de la comunidad en los Consejos de Política Social Municipales y Departamentales para la planeación del PAE, en el ejercicio de la veeduría ciudadana.
- Permitir y facilitar a los organismos de control y a la comunidad, el ejercicio del control social sobre el Programa de Alimentación Escolar.
- Desarrollar la herramienta de “Alimentación Visible” construida en el marco del convenio entre el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y el programa Anticorrupción de la Presidencia de la República, la cual está constituida por tres componentes a saber:

1. VISIBILIDAD Y TRANSPARENCIA: Esta herramienta permite que los beneficiarios accedan a información específica respecto a la ejecución de los servicios contratados en el marco del PAE.

Para ello se crea el **formato de visibilidad PAE**, el cual debe contener información precisa del servicio que se presta en cada restaurante escolar y debe ser publicado en cada uno de ellos:

- Número del contrato o convenio



- Fecha de suscripción del contrato o convenio
- Fecha de iniciación del servicio
- Minuta patrón y ciclos de menú alimentario.
- Días de atención.
- Número de manipuladores (as) por unidad
- Número de raciones diarias – Desayuno
- Número de raciones diarias almuerzos
- Número de raciones de otros tipos de complemento
- Número de beneficiarios
- Línea de Atención al Ciudadano ICBF 018000918080 opción 3; Línea Única Anticorrupción 018000913040; correo electrónico restaurantescolaresconcalidad@icbf.gov.co, para que denuncie las irregularidades en la prestación del servicio.

2. RENDICIÓN DE CUENTAS: Se deberá propiciar la conformación de Comités de Seguimiento PAE, los cuales deben ser integrados por siete personas: tres (3) Niños, Niñas y Adolescentes beneficiarios del programa, dos padres de familia de beneficiarios del PAE, un representante de la comunidad y el rector de la institución o un docente designado por el rector. Una vez conformado el Comité de Seguimiento PAE, el operador deberá informar y remitir el Acta de Constitución del Comité a la respectiva Dirección Regional.

- Adicionalmente, para el efectivo ejercicio del Comité de Seguimiento PAE, los veedores y en general de la comunidad beneficiaria de este proyecto, los operadores deberán informar a la ciudadanía acerca del cumplimiento en la ejecución del contrato, a través de espacios generados para tal fin, en los cuales presentará los avances, problemas y demás situaciones que se generen en el desarrollo de la actividad encargada, con un contenido mínimo diseñado por el ICBF y el PPLCC, así:
 - Orden del día.
 - Tiempos de participación.
 - Presentación de informes de avance.
 - Participación de la ciudadanía.



La convocatoria y logística necesaria deberá ser suministrada por el operador. Las rendiciones de cuenta deberán realizarse por lo menos dos veces durante el desarrollo del contrato, al 50% de ejecución y al final del mismo, en la totalidad de municipios donde presta el servicio.

En estas rendiciones es de fundamental importancia informar a la comunidad sobre las condiciones de cuotas de participación, haciendo especial énfasis en que éstas sólo se pueden cobrar cuándo la modalidad es de almuerzo escolar. Adicionalmente, se debe dar cuenta del total recaudado por cuotas y el uso de dichos recursos.

3. MESAS PÚBLICAS MUNICIPALES: Este componente facilita el seguimiento al cumplimiento de los contratos o convenios de una forma sistemática, sin perjuicio de las labores propias de las interventorias ni de las jornadas de rendición de cuentas, busca establecer un mecanismo de control en tiempo real, que permita identificar el estado de ejecución de los recursos del PAE y calidad en la prestación del servicio, la cual involucra a todos actores del programa.

Se realizarán mesas públicas que contarán con la presencia de todos los actores del PAE, es decir, operadores del PAE, representantes de los entes territoriales, representantes del ICBF en la región, comités de seguimiento, veedurías ciudadanas y los beneficiarios del programa que quieran asistir; estas mesas serán convocadas por los directores regionales del ICBF.

Para la realización de estas mesas, se propone la siguiente agenda:

- Presentación del Programa de Alimentación Escolar
- Proceso de selección del operador – ventajas de la selección por Convocatoria Pública
- Cofinanciación del Programa de Alimentación escolar.
- Participación de la comunidad: este espacio se genera para resolver todos los cuestionamientos realizados por los beneficiarios, representantes de los entes territoriales y por los miembros del ICBF y se debe brindar una respuesta clara a los mismos.
- Acuerdos y compromisos
- Firma Acta de Acuerdos.



Los componentes de visibilidad y transparencia; rendición de cuentas y la participación en las mesas públicas son de obligatorio cumplimiento en el marco de lo señalado en el clausulado del contrato o convenio suscrito con cada operador, sin perjuicio de las veedurías que conforme la ciudadanía independientemente.

Conclusiones de la herramienta para los operadores:

La herramienta propuesta significará entonces, dar cumplimiento a los siguientes componentes:

Componente 1	Componente 2	Componente 3
Visibilidad y Transparencia (Publicación de la Información)	Rendición de Cuentas (Exposición a la ciudadanía)	Mesas Públicas (Asistencia y participación en las Mesas)

Anexo 05: FORMATO DE VISIBILIDAD PAE



ANEXOS

ANEXO 01 ANEXO FORMATO No. 1 - CICLO DE MINUTAS O MENÚS- A. FORMATO CICLO DE MINUTAS.

ANEXO 02 ANEXO FORMATO No. 1 - CICLO DE MINUTAS – B. GUIA DE PREPARACION.

ANEXO 03 FORMATO No. 1 - CICLO DE MINUTAS – C. ANALISIS QUIMICO

ANEXO 04 DESCRIPCION OPERATIVA PARA EL MANEJO DE LOS PRODUCTOS ARROZ, AZUCAR Y ACEITE PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ANEXO 05 FORMATO DE VISIBILIDAD PAE



ANEXO No 1 FORMATO - CICLO DE MINUTAS O MENÚS- A. FORMATO CICLO DE MINUTAS

(PROGRAMA - PROYECTO) CICLO DE MINUTAS				
Sub-Proyecto _____ : *		GRUPO DE EDAD :		
GRUPO ETNICO :	Indígena _____ (etnia _____)			
	Afro _____ Raizal _____ ROM _____	Sin pertenencia Etnica _____		
SEMANA No. X				
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMER TIEMPO DE COMIDA				
SEGUNDO TIEMPO DE COMIDA				
TERCER TIEMPO DE COMIDA				
Nutricionista Dietista ICBF				
T.P. _____				
CM.01 V-06-2010				

GUIA DE DILIGENCIAMIENTO FORMATO CICLO DE MINUTAS	
CM.01 V-06-2010	
<p>La siguiente guía le permitirá tener claridad sobre la información que debe ser consignada en cada uno de los espacios contenidos en el formato de Ciclos de Menús. Entendiendo el menú como el conjunto de platos que conforma una comida, definimos el ciclo de menús como un conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. Este formato permite la rápida verificación al cumplimiento en la oferta de preparaciones a los beneficiarios, para un día seleccionado.</p>	
PROGRAMA - PROYECTO	Registrar el nombre del proyecto o programa de acuerdo con la Estructura Programática Vigente
SUB-PROYECTO	Registrar el nombre del proyecto o programa de acuerdo con la Estructura Programática Vigente
GRUPO ETNICO	Marca con una X si el Ciclo de Menús va dirigida a un grupo étnico específico o a población sin pertenencia étnica. En el caso de atención a población indígena, se debe registrar el nombre de la Etnia a atender
GRUPO DE EDAD	Debe registrarse el grupo de edad para el cual se está diseñando el ciclo de menús. Este debe corresponder con lo establecido en las Guías Alimentarias para la Población Colombiana, así: 6-11 meses, 1 - 3 años 11 meses, 4-6 años 11 meses, 7-12 años 11 meses, 13-17 años 11 meses
SEMANA	Registrar el número de semana a la cual corresponde el ciclo de menús, teniendo en cuenta que cada mes está conformado por 4 o 5 semanas
TIEMPOS DE COMIDA	Estos se refieren a los momentos de alimentación que se ofrecen al interior del programa. El número de momentos a ofrecer deberá corresponder a lo establecido en la Minuta Patrón, buscando respetar los hábitos alimentarios de la población
LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES,	Registrar las preparaciones que componen el menú de cada día de la semana, por tiempo de comida, para el total de semanas planeadas.





ANEXO No 02 FORMATO - CICLO DE MINUTAS – B. GUIA DE PREPARACION

CICLO DE MINUTAS - GUIA DE PREPARACIONES

Sub-Proyecto : *
 GRUPO ETNICO : Indígena ____ (etnia ____)
 Afro ____ Raizal ____ ROM ____ Sin pertenencia Etnica ____

MENU N° 1

GRUPO ALIMENTO	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR GRUPO EDAD			PROCEDIMIENTO PREPARACION
			1 - 3 años 11 m	4 - 6 años 11 m	7 - 13 años 11 m	
CEREALES						
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS						
VERDURAS						
CARNES, HUEVOS, PECES (PROTEICOS ORIGEN ANIMAL)						
LEGUMINOSAS, MEZCLAS VEGETALES (PROTEICOS ORIGEN VEGETAL)						
LACTEOS Y DERIVADOS						
FRUTAS						
AZUCARES						
GRASAS						

**GUIA DE DILIGENCIAMIENTO
 FORMATO CICLO DE MINUTAS - GUIA DE PREPARACION**

GP 01 V-06-2010

La siguiente guía le permitirá tener claridad sobre la información que debe ser consignada en cada uno de los espacios contenidos en el formato de Ciclos de Menus - Guía de Preparaciones

La Guía de preparaciones permitirá definir el procedimiento para realizar una preparación, de forma tal que el Nutricionista, el supervisor y el manipulador de alimentos cuenten con una herramienta que permita garantizar que, indistintamente de quien realice la receta, el producto final será de una adecuada calidad nutricional y contará con las características organolépticas definidas, para el grupo de edad que se atenderá

PROGRAMA - PROYECTO Registrar el nombre del proyecto o programa de acuerdo con la Estructura Programática Vigente
 SUB-PROYECTO Registrar el nombre del proyecto o programa de acuerdo con la Estructura Programática Vigente
 GRUPO ETNICO Marcar con una X si la Guía de Preparaciones va dirigida a un grupo étnico específico o a población sin pertenencia étnica. En el caso de atención a población indígena, se debe registrar el nombre de la Etnia a atender

GRUPO DE ALIMENTO Contiene el nombre del grupo de alimentos al cual se hará referencia, de acuerdo con las Guías Alimentarias para la Población Colombiana, dividiendo en dos sub-grupos el primer y cuarto grupo

PREPARACION Registrar el nombre de la preparación, cuyo ingrediente principal corresponda al grupo de alimentos establecido

GRUPO ALIMENTO	PREPARACION
CEREALES	Papa Guisada

INGREDIENTES Registrar los ingredientes que se requieren para desarrollar la preparación

INGREDIENTES
Papa común
Cebolla
Tomate
Aceite
Sal

PESO BRUTO POR GRUPO DE EDAD **Peso Bruto:** Se registra el peso total del alimento natural, incluyendo cáscara, semilla, hueso, etc., considerando la parte comestible y no comestible, por grupo de edad

PESO BRUTO POR GRUPO EDAD		
1 - 3 años 11 m	4 - 6 años 11 m	7 - 13 años 11 m
39 gr	65 gr	65 gr
6 gr	8 gr	10 gr
7 gr	9 gr	11 gr
1 cc	2 cc	2 cc
0,5 gr	0,7 gr	0,7 gr

PROCEDIMIENTO PREPARACION Describir el procedimiento general para la realizar la preparación planeada, sin especificar cantidades, ya que esto dependerá del número de beneficiarios y sus edades

PROCEDIMIENTO PREPARACION
Cocine la papa en agua con sal, hasta que ablande. Aparte, prepare el guiso poniendo a sofreír la cebolla y el tomate en el aceite. Agregue el guiso a la papa, para





ANEXO No 03 FORMATO - CICLO DE MINUTAS – C. ANALISIS QUIMICO

CICLO DE MINUTAS - ANALISIS QUIMICO															
Sub-Proyecto : *												GRUPO DE EDAD :			
GRUPO ETNICO :		Indígena __ (etnia _____) Afro __ Raizal __ ROM __ Sin pertenencia Etnica ____													
MENU N° 1															
GRUPO ALIMENTO	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) gr o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCION \$
					Calorias	Proteinas gr	Grasa gr	Carboh. gr	Calcio gr	Hierro mgr	Zinc mgr	Vit. A ER			
CEREALES															
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS															
VERDURAS															
CARNES, HUEVOS, PECES (PROTEICOS ORIGEN ANIMAL)															
LEGUMINOSAS, MEZCLAS VEGETALES (PROTEICOS ORIGEN VEGETAL)															
LACTEOS Y DERIVADOS															
FRUTAS															
ALIÑOS, CONDIMENTOS, GRASAS Y AZÚCARES															
APORTE TOTAL NUTRIENTES MENU															
RECOMENDACIONES DIARIAS (EDAD)															
% ADECUACION															
Nutricionista Dietista ICBF												COSTO ALIMENTOS DEL MENU \$			
T.P.												AQ 01 V-06-2010			



República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia de la Fuente de Lleras
Dirección de Prevención
Subdirección de Niñez y Adolescencia

BICENTENARIO
de la independencia de Colombia
1810 - 2010



Certificado
No. SC5830-1



Certificado
No. GP096-1



GUIA DE DILIGENCIAMIENTO
FORMATO CICLO DE MINUTAS - ANALISIS QUIMICO

AQ 01 V-06-2010

La siguiente guía le permitirá tener claridad sobre la información que debe ser consignada en cada uno de los espacios contenidos en el formato de Ciclos de Menús - Análisis Químico. El Análisis Químico permitirá determinar el aporte nutricional de cada menú, por grupo de edad, así como calcular el porcentaje de adecuación y por ende, el cumplimiento a lo establecido en la Minuta Patrón. Adicionalmente, permite cuantificar el costo del menú (alimentos) para cada grupo de edad, permitiendo definir ajustes o modificaciones para ajustarse al presupuesto y dar respuesta a un criterio nutricional definido.

PROGRAMA - Registrar el nombre del proyecto o programa de acuerdo con la Estructura Programática Vigente

SUB-PROYECTO Registrar el nombre del proyecto o programa de acuerdo con la Estructura Programática Vigente

GRUPO ETNICO Marcar con una X si el Análisis Químico es para un grupo étnico específico o a población sin pertenencia étnica. En el caso de atención a población indígena, se debe registrar el nombre de la Etnia a atender

GRUPO DE EDAD Debe registrarse el grupo de edad para el cual se está realizando el análisis químico del ciclo de menús. Este debe corresponder con lo establecido en las Guías Alimentarias para la Población Colombiana, así: 6-11 meses, 1 - 3 años 11 meses, 4-6 años 11 meses, 7-12 años 11 meses, 13-17 años 11 meses

GRUPO DE ALIMENTO Contiene el nombre del grupo de alimentos al cual se hará referencia, de acuerdo con las Guías Alimentarias para la Población Colombiana, dividiendo en dos sub-grupos el primer grupo y definiendo un grupo único para Aliños, condimentos, grasas y azúcares.

PREPARACION Registrar el nombre de la preparación, cuyo ingrediente principal corresponda al grupo de alimentos establecido

GRUPO ALIMENTO	PREPARACION
CEREALES	Papa Guisada

INGREDIENTES Registrar los ingredientes que se requieren para desarrollar la preparación. Para efectos del ejemplo, se incluyen los aliños, condimentos y grasas necesarios para la papa guisada. Estos ingredientes se deben cuantificar y analizar en el espacio generado para ello

INGREDIENTES
Papa común
Cebolla
Tomate
Aceite
Sal

PESO BRUTO **Peso Bruto:** Se registra el peso total del alimento natural, incluyendo cáscara, semilla, hueso, etc., considerando la parte comestible y no comestible, por grupo de edad

PESO BRUTO gr o cc
39
6
7
1
0,5

PESO NETO **Peso Neto:** Se registra el peso del alimento libre de la parte no comestible; es decir, desprovisto de cáscara, semilla, hueso y en general de todo el material que no sea utilizado para el consumo. Es el valor con base en el cual se realiza el análisis químico de aporte nutricional

PESO NETO gr o cc
30
5,5
7
1
0,5

NUTRIENTES Se refiere al aporte de calorías y nutrientes de cada alimento que componen cada preparación del menú analizado. Se registra el aporte de Calorías, Proteína, Grasa, Carbohidratos, Calcio, Hierro, Zinc y Vitamina A, que contiene la parte comestible (peso neto)

NUTRIENTES							
Calorías	Proteínas gr	Grasa gr	Carboh. gr	Calcio gr	Hierro mgr	Zinc mgr	Vit. A ER

UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) Registrar la unidad de compra usual del alimento (libras, kilos, litros, etc) de acuerdo con el ciclo de compras establecido

UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)
gr o cc
Kilos
Libras
Libras
Litros
Libras

COSTO UNIDAD DE MEDIDA Registrar el costo promedio por unidad de compra usual del alimento, al interior del programa (libras, kilos, litros, etc) de acuerdo con el ciclo de compras establecido

COSTO UNIDAD DE MEDIDA
\$
1904
800
1200
4700
500

COSTO PORCION Registrar el costo promedio por porción adquirida para la preparación; es decir, del peso bruto

COSTO PORCION
\$
20,5
3,8
2,9
0,2
0,5

APORTE NUTRIENTES MENU Se refiere a la sumatoria del total del aporte de calorías y nutrientes de los alimentos que componen el menú. Se utiliza para Calorías, Proteína, Grasa, Carbohidratos, Calcio, Hierro, Zinc y Vitamina A

RECOMENDACIONES DIARIAS (EDAD) Se refiere a la cantidad de calorías y nutrientes para el grupo de edad, de acuerdo con las recomendaciones vigentes para la población Colombiana. Se registra el valor para Calorías, Proteína, Grasa, Carbohidratos, Calcio, Hierro, Zinc y Vitamina A. La Proteína equivale al 12% del VCT; Grasa al 30% del VCT y Carbohidratos al 50% del VCT

% ADECUACION Se refiere al porcentaje de cumplimiento del aporte nutricional de la minuta patrón por tiempo de comida, frente a las recomendaciones nutricionales para el grupo de edad. Este porcentaje de adecuación debe cumplir con el mínimo establecido en el Menú Patrón

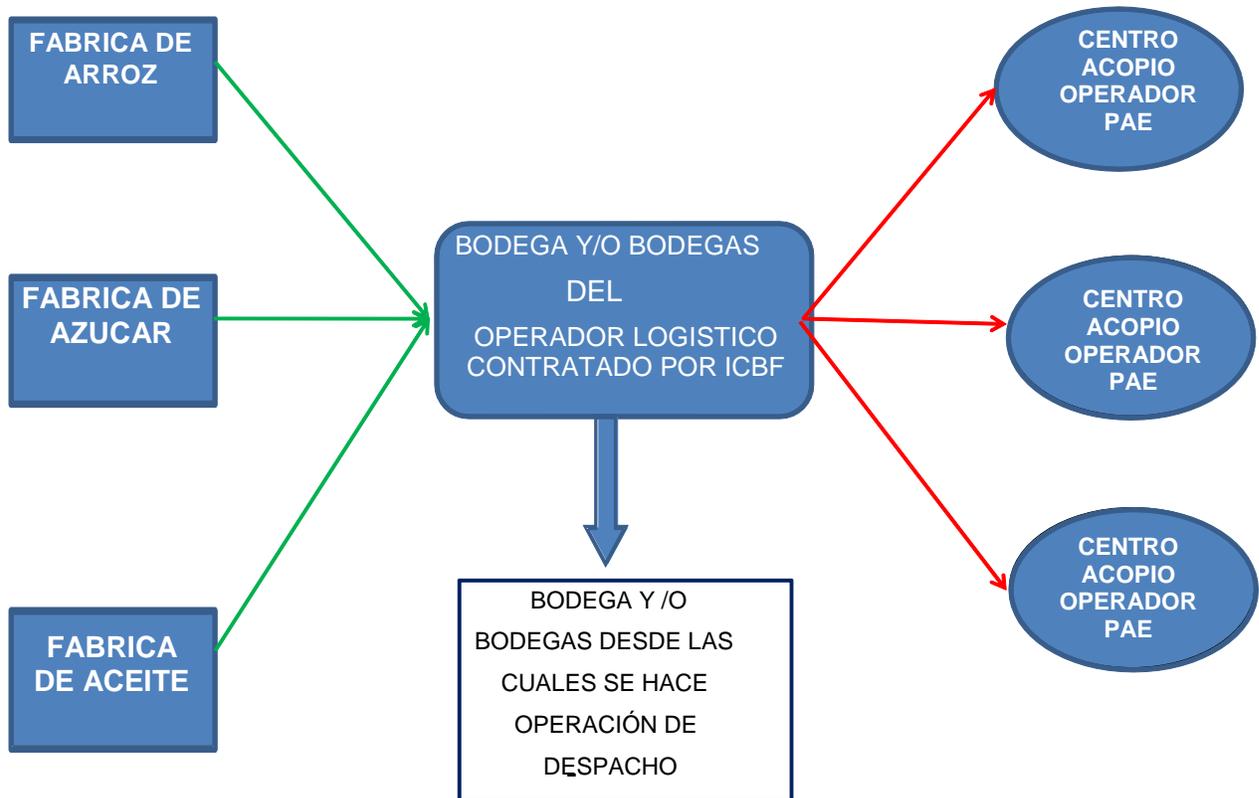
	Kcal	Proteína gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr	Zinc mgr	Vit. A ER
APORTE NUTRIENTES MENU								
RECOMENDACIONES DIARIAS (EDAD)								
% ADECUACION								

ANEXO 04

DESCRIPCION OPERATIVA PARA EL MANEJO DE LOS PRODUCTOS SUMNISTRADOS POR EL ICBF, ENTRE OTROS: ARROZ, AZUCAR, ACEITE, LECHE EN POLVO PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

RECOGIDA DE PRODUCTOS

ENTREGA DE PRODUCTOS





Para el cumplimiento de las entregas de los productos Arroz, Azúcar, Aceite y Leche en Polvo, se desarrolla una operación logística de la siguiente manera:

RECOGIDA DE LOS PRODUCTOS:

Objetivo: Recoger los productos Arroz, Azúcar, Aceite y Leche en Polvo en las plantas de producción para ser distribuidos en los centros de acopio establecidos por el ICBF y los operadores de PAE.

- El operador logístico recoge los productos en los sitios establecidos por ICBF.
- Los productos se recogen con frecuencia mensual, teniendo en cuenta las cantidades establecidas para cada centro de acopio.
- Los horarios para las recogidas de productos son establecidos entre el ICBF los proveedores de productos.
- El operador logístico revisa el proceso de cargue de los productos con el fin de garantizar el buen estado de los mismos.
- El operador logístico firma a conformidad la copia del documento de despacho del proveedor de productos y se queda con el documento original para ser anexado a sus cuentas de cobro.
- El operador logístico dispone de la flota adecuada para el transporte de alimentos cumpliendo con los requisitos del Decreto 3075 de 1997 - Transporte de Alimentos.
- El operador logístico es responsable por la custodia de los productos desde el momento de la recogida hasta la entrega de los mismos.
- El operador logístico debe cumplir con las fechas y cantidades establecidas en los cronogramas aprobados por el ICBF.
- Los vehículos deben tener seguimiento satelital o por puntos de control y el ICBF debe tener acceso al sistema de control.



RE-EXPEDICIÓN DE LOS PRODUCTOS:

Objetivo: Recibir, almacenar y separar los productos Arroz, Azúcar, Aceite y Leche en Polvo recogidos dependiendo de las cantidades establecidas según los consumos de cada Operador PAE.

- El operador logístico dispone de la bodega y/o bodegas que considere necesarios para realizar este proceso.
- El operador ingresa los productos a sus instalaciones y realiza el proceso de separación de los mismos garantizando las cantidades establecidas para ser despachadas al centro de acopio de cada Operador PAE.
- El operador logístico garantiza la trazabilidad sobre los lotes despachados a cada centro en toda la cadena de distribución, por lo que se asegura que cuenta con un sistema de información adecuado y establece los procedimientos para registrar la información de los lotes enviados a cada centro de acopio,
- El operador logístico mantendrá la información al día de esta etapa de la operación logística mediante el uso del WMS
- El operador logístico cuenta con herramientas de sistemas de información necesarias para ofrecer información del inventario en tiempo real.
- El operador logístico garantiza las condiciones de almacenamiento cumpliendo con el Decreto 3075 del 1997 para almacenamiento de alimentos.
- El operador logístico deberá generar una Acta de entrega por centro de acopio, la cual debe tener la siguiente información: dirección del centro de acopio, nombre del responsable, dirección, teléfono, cantidades a entregar por producto, lote, fecha de vencimiento.
- El ICBF visitará las bodegas del operador logístico para garantizar las condiciones de almacenamiento.



ENTREGA DE LOS PRODUCTOS:

Objetivo: Entregar los productos Arroz, Azúcar, Aceite y Leche en Polvo en las condiciones de calidad, oportunidad y cantidad establecidas por el ICBF en los centros de acopio de los Operadores PAE.

- El operador logístico prepara y despacha los productos Arroz, Azúcar, Aceite y Leche en Polvo en las cantidades indicadas por el ICBF hasta los centros de acopio del Contratista y que corresponden a los consumos de cada mes según la minuta y los cupos aprobados
- Los productos se entregan en los centros de acopio del Contratista PAE, entre la 2ª y 4ª semana de cada mes para el consumo a partir del primer día del mes siguiente.
- Los horarios de entrega son definidos en coordinación entre el ICBF y el Contratista
- El operador logístico cumple en este proceso de transporte y entrega con el Decreto 3075 del 1997 para el transporte de alimentos.
- El operador logístico entrega los productos en el centro de acopio utilizando el documento Acta de Entrega, la cual debe ser firmada a conformidad por el responsable del centro de acopio del contratista y posteriormente será revisada y aprobada por ICBF.
- El responsable del centro de acopio del contratista firma y hace las anotaciones que considere pertinentes en el acta, en caso de presentarse novedades de calidad, cantidad y oportunidad. Igualmente revisa que los lotes que recibe corresponden con los lotes registrados en el acta de entrega.
- El contratista define un (1) centro de acopio por cada regional para la recepción una (1) vez por mes de los productos Arroz, Azúcar, Aceite y Leche en Polvo correspondientes el consumo de un (1) mes.
- Las cantidades a entregar son las correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas por el ICBF , multiplicadas por los cupos y por el número de días de servicio.



- Si se llegaren a presentar novedades con los cupos en las unidades aplicativas el Contratista coordina con la regional para que los cambios sean validados contractualmente y la regional informa a Logística para el respectivo ajuste.
- El Contratista envía con frecuencia mensual los inventarios de productos que quedan en su centro de acopio u otras bodegas y que se constituyen en excedentes por cualquier razón, para que Logística haga los ajustes en cantidades en el siguiente despacho
- Los productos Arroz, Azúcar, Aceite y Leche en Polvo son de uso único y exclusivo para el Programa de Alimentación Escolar - PAE.
- El Contratista garantiza el cumplimiento del decreto 3075 de 1997 tanto para el almacenamiento como para el transporte de los productos desde sus centros de acopio a las unidades aplicativas.
- La Subdirección de Agencia Logística realiza visitas tanto a los centros de acopio como a las unidades aplicativas para verificar el uso de los productos entregados por el ICBF.



ANEXO 05: FORMATO DE VISIBILIDAD PAE

Formato de Visibilidad PAE		
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		
Unidad de Operación		
Municipio		
Departamento		
INFORMACIÓN BÁSICA		
Número del Contrato/Convenio	Fecha del Contrato/Convenio	Fecha de Inicio del servicio
MINUTA PATRON		Ver Anexo: Resolución 5440 de 2007 ICBF
NUMERO DE RACIONES DIARIAS		
Desayuno	Almuerzo	
No. De Beneficiarios que reciben Desayuno	No. De Beneficiarios que reciben Almuerzo	
Otro tipo de complemento (refrigerio reforzado)	No. De beneficiarios que reciben otro tipo de complemento y valor	
Valor y destinación de aporte voluntario de los padres de familia	Valor Cuota de Participación Almuerzo	
Aportes del operador	Destinación de los aportes del operador	