

## ANEXO TÉCNICO

### PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR –PAE

#### 1. ¿QUÉ ES?

El Programa de Alimentación Escolar, consiste en el suministro organizado de un complemento nutricional con alimentos inocuos,<sup>1</sup> a los niños, niñas y adolescentes que se encuentran matriculados en el sistema educativo público, y al desarrollo de un conjunto de acciones alimentarias, nutricionales, de salud y de formación, en adecuados hábitos alimenticios y estilos de vida saludables, que contribuyen a mejorar el desempeño de los escolares y apoyar su vinculación y permanencia en el sistema educativo, con la participación activa de la familia, la comunidad, los entes territoriales y demás entidades del Sistema Nacional de Bienestar Familiar - SNBF.

#### 2. ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

A niños, niñas y adolescentes de las áreas rurales y urbanas, de los diferentes grupos étnicos matriculados en el sistema educativo público del país, o en instituciones educativas, en convenio o en concesión con el sector educativo.

#### 3. ¿DÓNDE SE DESARROLLA EL PROGRAMA?

En instituciones educativas del sistema público de educación o en instituciones educativas, en convenio o en concesión con el sector educativo.

#### 4. ¿QUIÉN SELECCIONA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIARIAS?

La selección de las instituciones educativas las debe liderar el alcalde del Municipio en estudio previo en Consejo de Política Social, sin embargo, también el ICBF como ente rector del Sistema Nacional de Bienestar Familiar con base en la información sobre la matrícula oficial SIMAT y los criterios de priorización y focalización establecidos en los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del PAE, así como la población objetivo, las condiciones de infraestructura, de la dotación y menaje de los establecimientos educativos, su ubicación y condiciones de acceso, y los cupos programados en las metas sociales y financieras del ICBF ; puede definir las coberturas

<sup>1</sup> "Inocuidad de los alimentos: Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman con el uso a que se destinen". Codex Alimentarius. Programa conjunto FAO/OMS. Normas alimentarias.

de cada establecimiento educativo y definir el tipo de servicio a desarrollar, es decir si es desayuno, complemento alimentario jornada tarde o almuerzo, además y el tipo de servicio a ofrecer, esto es, así como el tipo de ración para preparar en sitio o ración industrializada lista, en caso no contarse con condiciones de infraestructura adecuada.

## 5. SELECCIÓN DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS Y BENEFICIARIOS

a. **La Selección de cada Institución Educativa** para la operación del Programa de Alimentación Escolar, se lleva a cabo considerando:

- Instituciones educativas en el área rural
- Instituciones educativas urbanas con alta concentración de población en niveles 1 y 2 de Sisbén. La asignación del Programa de Alimentación Escolar se efectúa conforme al peso (%) de la población en niveles 1 y 2 del Sisbén en la zona (localidad, sector, barrio, comuna) en que se ubica la institución.
- Instituciones educativas que prestan el nivel de preescolar.
- Instituciones que imparten educación primaria a grupos étnicos, una alta proporción de población desplazada, o ambos.
- Si los cupos a distribuir son inferiores a la matrícula total en dichos centros, seleccione los de mayor matrícula hasta cubrir los cupos restantes. Si le quedan cupos, continúe asignándolos entre los centros educativos públicos de primaria ubicados en las áreas con menores tasas de matrícula y de asistencia, y las mayores tasas de deserción y repetición.

b. **La Selección de beneficiarios al interior de la institución educativa** se realiza mediante la acción coordinada entre los rectores y docentes de las instituciones educativas intervendrán en el proceso de asignación de cupos al interior de cada escuela, así como representantes de padres de familia, quienes podrán conformar un Comité de Alimentación Escolar a fin de realizar el proceso de selección de los beneficiarios del PAE.

Al interior de la institución educativa urbana, la asignación del complemento se hará cubriendo la totalidad de niños, niñas y adolescentes matriculados en cada grado, pero dando prelación a los matriculados en grados inferiores hasta llegar a los superiores. Es decir, se seleccionan los niños y niñas en preescolar, primero y segundo de primaria, y los pertenecientes a pueblos indígenas y en situación de desplazamiento, prioritariamente.

En las regiones en donde los anteriores grupos prioritarios están cubiertos por las entidades territoriales o con otros recursos de cofinanciación, se podrán atender en su orden, la cobertura de los grados tercero, cuarto y quinto de primaria, y sexto en adelante. Los incrementos de recursos para financiar la cobertura debe priorizar la atención de niños y niñas matriculados en preescolar, primero y segundo de primaria

Los restaurantes escolares que funcionan fuera de las instituciones educativas, solo atenderán a los niños, niñas y adolescentes focalizados por parte de los Comités de Alimentación Escolar, conformado por docentes o rectores de las instituciones educativas y padres de familia, por jurisdicción. Es decir, este tipo de restaurantes escolares, será asignado a atender específicamente a una o varias instituciones educativas que se encuentren cercanas y, los respectivos Comités de Alimentación Escolar serán quienes realicen la selección de los beneficiarios a atender según los criterios de focalización ya enunciados.

Una vez se tenga asegurado el cubrimiento total de la población matriculada en preescolar y primaria en el municipio<sup>2</sup>, se continuará con el nivel de secundaria, aplicando los mismos criterios hasta llegar al 100% de los alumnos inscritos en cada grado, priorizando progresivamente de los inferiores a los superiores.

Se debe realizar la inscripción de los niños, niñas y adolescentes del programa antes de iniciar el servicio a fin de identificar los beneficiarios del servicio por institución educativa, esta labor es una acción coordinada por parte del operador la institución educativa y la comunidad.

## **7. COSTOS RACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR y RUBROS PRESUPUESTALES:**

- El valor del costo ración del **DESAYUNO ESCOLAR** para la vigencia 2012 es de \$ 915 pesos niño/ día.
- Este valor incluye la ejecución de todo el servicio: compra de alimentos, almacenamiento, preparación, distribución y control del suministro de las raciones.

<sup>2</sup> Incluye niños de familias clasificadas en SISBÉN 1 y 2 matriculados en colegios privados mediante convenio con la Secretaría de Educación, por cuyo cupo paga la entidad territorial.

- El valor del costo ración **ALMUERZO ESCOLAR** para la vigencia 2012 es de \$ 1.232 pesos niño /día.
- En la modalidad de Almuerzo se permite el cobro de La cuota de participación por cada niño beneficiario semanalmente es el equivalente al 11% del valor de un día de salario Mínimo legal vigente, este recurso es complemento económico para garantizar la operación del servicio durante la vigencia 2012 y su recaudo lo debe realizar el operador quien lo controlará presupuestalmente, la cuota de participación se podrá utilizar en la compra de material de aseo, combustible para el servicio, transporte de alimentos, compra de menaje y dotación, pago a manipuladoras de alimentos.
- En el caso de los niños, niñas y adolescentes que acrediten su condición de desplazados, el ICBF pagará lo correspondiente a la cuota de participación de la modalidad almuerzo para lo cual se debe diligenciar los documentos que para ello el ICBF tiene establecidos. Esta población debe estar registrada en la base de datos del SIPOD.

## 8. COMPONENTE ALIMENTARIO

### a. 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 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 y almuerzo.

### **b. 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 1988; 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 edad<sup>3</sup>.
- **Complemento alimentario jornada de la 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.

Se recomienda 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 %

<sup>3</sup> 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.

### c. Ciclos de menús o minutas<sup>4</sup>

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 químico<sup>5</sup> y guía de preparación, los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de la listas de intercambio por grupos de alimentos,<sup>6</sup> sin alterar el aporte nutricional.

El ciclo de menús debe desarrollarse en los formatos presentados en el Anexo, los cuales deben reposar, debidamente diligenciados, en las unidades de servicio. Adicionalmente, el ciclo de menús debe ubicarse en un lugar visible del servicio de alimentos, en el formato indicado y, debe ser de estricto cumplimiento.

En el caso de atención a grupos étnicos<sup>7</sup> se deben incluir en los ciclos de minutas y listas de intercambio, los 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.

Los ciclos de menús presentados por el operador, deben ser aprobados por el ICBF, Regional o Centro Zonal Respectivo y tener evidencia de dicha revisión, es decir debe aparecer nombre de la nutricionista de la entidad contratista que elaboró el ciclo de minutas y N° de Tarjeta profesional; además; debe tener firma de visto bueno de aprobación de la nutricionista ICBF Regional o Centro Zonal, según lo determine el Director de la regional ICBF. Éste ciclo debe estar publicado, obligatoriamente, en la unidad de servicio y en la Alcaldía del Municipio; si hay recursos invertidos por parte de la entidad territorial.

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

<sup>4</sup> **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.

<sup>5</sup> El análisis químico de los alimentos debe realizarse con la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF año 2005, incluyendo sus actualizaciones posteriores.

<sup>6</sup> 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.

<sup>7</sup> Son grupos étnicos los indígenas, afros descendientes, raizales y ROM (Gitanos).

- 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 permiten 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 debe estar elaborado en los formatos establecidos por el ICBF ver anexos. 1 A.B.C.D.
- En el caso que el PAE esté siendo ejecutado con recursos de la Alcaldía, los ciclos de minutas se publicarán también en la Alcaldía.
- El análisis químico del ciclo de las minutas debe ser para calorías, proteínas, carbohidratos, lípidos, calcio e hierro. Acorde a la minuta patrón establecida.

#### **d. Características de calidad y compra de los alimentos**

Los alimentos que integran las raciones, tanto para preparar en el sitio, como para industrializadas listas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad, para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos, como para prevenir las enfermedades transmitidas por ellos.

Estas condiciones, deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las características referidas en las Fichas Técnicas de los Alimentos, Ración para Preparar en el Sitio y las Fichas Técnicas de Alimentos Ración Industrializada Lista; las cuales se encuentran contenidas en el documento de Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar.

Adicional a las minutas patrón, ciclos de menús y listas de intercambios, 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 en las unidades de servicio.

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 describan detalladamente los alimentos requeridos, así como su cantidad y valor, de acuerdo con la minuta establecida. La orden o el listado de compra, debe realizarse luego de la verificación de existencias en el área de almacenamiento y fechas de vencimiento<sup>8</sup>.

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.

A continuación se presentan las minutas patrón establecidas por ICBF para Desayuno, complemento alimentario jornada tarde y almuerzo, ración para preparar en el sitio de las regionales ICBF que se encuentran dentro de la estrategia de triple AAA.

**9. ESTANDARES DE COMPONENTE ALIMENTARIO INFRAESTRUCTURA, DOTACION Y MENAJE, RECURSO HUMANO.** Se encuentran en los **LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVO Y ESTÁNDARES DEL PAE** como documento anexo.

#### **10 ESTRATEGIA TRIPLE AAA:**

El ICBF suministrará productos alimentarios para la preparación de los alimentos que se encuentran programados en los ciclos de minutas aprobados para el ICBF 2012, garantizando la compra con economías de escala y dentro de precios de mercado. Los productos alimentarios de la minuta patrón que el ICBF entregará son: Arroz (solo para el almuerzo), azúcar, aceite. El valor de los aportes en especie y en dinero según la

<sup>8</sup> UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA - ICBF. Manual de Procedimiento para el suministro del complemento en los servicios de alimentación. 2007.

modalidad se detallan en la siguiente tabla (aplica para raciones preparadas en sitio): (Las regionales a las que suministrarán alimentos como aporte en especie son: Atlántico, Bolívar, Boyacá, Caldas, Casanare, Cauca, Cesar, Córdoba, Cundinamarca, Huila, Magdalena, Meta, Nariño, Norte de Santander, Santander, Sucre, Tolima y Valle de Cauca.)

| Servicio | Aporte en Especie | Aporte en Dinero | Total aporte |
|----------|-------------------|------------------|--------------|
| Desayuno | \$ 58             | \$ 915           | \$857        |
| Almuerzo | \$ 136            | \$ 1232          | \$1096       |

**11. Compromisos:** Frente al almacenamiento y manejo de productos suministrados por el ICBF, entre otros<sup>9</sup>: bienestarina, arroz<sup>10</sup>, azúcar, aceite

- 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 2<sup>a</sup> y la 4<sup>a</sup> 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.
- 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 técnica definida por el ICBF, de manera que la calidad del producto se mantenga dentro de los parámetros de calidad.

La descripción operativa para el manejo de los productos arroz, azúcar, aceite y se incluye en el Anexo: “Descripción operativa para el manejo de los productos arroz, azúcar, aceite para el programa de alimentación escolar – PAE”.

<sup>9</sup> 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.

<sup>10</sup> El suministro de Arroz no aplica para la modalidad de desayuno, solo para la modalidad de almuerzo.

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 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.

### **13. ACCIONES BÁSICAS PARA LA ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE**

EL operador debe realizar las acciones previas para garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, en condiciones de calidad e inocuidad, conforme a lo definido en los lineamientos y estándares del programa, por lo cual debe realizar la Planeación del Programa de Alimentación Escolar, PAE teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Analizar la información, resultado del diagnóstico de infraestructura de las instituciones educativas donde se prestará el servicio de alimentación, ya que,

con base en estos resultados, se ha determinado la modalidad del servicio a implementar:

- El operador debe identificar la ubicación de las unidades de servicio a su cargo.
- Establecer coordinación con rectores y padres de familia de la institución educativa para informar sobre los cupos programados, el plan de alimentación a ofrecer, los costos de la ración establecida y los compromisos de cada actor en el desarrollo adecuado del Programa.
- Planear la contratación de personal para la preparación de alimentos, así como el personal nutricionista - dietista que elaborará el ciclo de minutas, y realizará la estandarización de instrumentos de servido de porciones de alimentos para los beneficiarios. *Garantizar el personal idóneo y acorde a los estándares de recurso humano, establecidos en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del ICBF*
- Revisar el diagnóstico de la dotación y el menaje de las unidades de servicio y ajustarlo para la reposición para lo cual puede realizar acciones de coordinación con entes territoriales privados o comunitarios.
- Planear la compra de los alimentos, según lo dispuesto en la minuta patrón, y los ciclos de menú, aprobados por el ICBF.
- Verificar y adecuar las condiciones del almacenamiento de los alimentos acorde a las normas del PAE.
- Realizar la inscripción de beneficiarios y reporte de los niños inscritos en el PAE en acción organizada y coordinada con los rectores o docentes del establecimiento educativo, la comunidad beneficiaria y el ICBF.
- La inscripción se deberá realizar antes de iniciar el funcionamiento del PAE y al momento de ésta inscripción, se debe establecer el estado de afiliación al Régimen de Seguridad Social en Salud de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios y caso de que no estén afiliados, se deben realizar acciones con la familias para gestionar su inclusión ante la autoridad competente.

- Acordar las rutas de distribución y transporte de alimentos, materiales de aseo y combustible para la preparación de los alimentos.
- Convenir el esquema de capacitación inicial y continuada del personal manipulador de alimentos y demás personal que intervenga.
- Realizar el plan de saneamiento acorde a las normas, incluyendo acciones de manejo ambiental, según las normas.
- El suministro de alimentos implica el montaje o adecuación de un servicio que garantice las condiciones básicas establecidas en el Decreto No. 3075 de 1997, para ofrecer una alimentación agradable, variada, oportuna y de alta calidad nutricional, que se encuentre acorde con el recurso financiero asignado y permita el bienestar de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del servicio.
- Elaborar el presupuesto anual de ingresos y gastos, que contemple todas las necesidades para el correcto funcionamiento de las unidades de servicio.
- Con el objeto de conseguir alimentos de buena calidad al mejor precio posible, el operador deberá priorizar la compra de alimentos producidos regionalmente o los suministrados por cooperativas, con el fin de fomentar el desarrollo de la producción local y, eliminar la mayor intermediación posible.
- Garantizar el suministro diario de la alimentación con los aportes nutricionales y los criterios de inocuidad, salud y calidad establecidos, durante la totalidad del periodo de atención pactado en el contrato, sin interrupciones no justificadas en la prestación del servicio.
- Diligenciar el registro de control diario de asistencia de niños, niñas, adolescentes al servicio, firmada por el administrador del servicio o responsable encargado (representante legal de la asociación o entidad contratista), junto con el visto bueno del Coordinador de la Sede Educativa y, si es posible, procurar la participación de los veedores de la comunidad o del gobierno escolar. (ver anexo N° 1).
- Cuando existan otras fuentes de financiación, incluidos los aportes de la comunidad en los servicios en los cuales aún no se haya desmontado su cobro, la entidad contratista deberá presentar informes del origen y la utilización de esos

recursos y legalizar las cuentas, anexando las facturas y soportes correspondientes a la inversión realizada con estos dineros y según las disposiciones que se establezca para ello.

#### **14. CONTROL SOCIAL POR PARTE DE LOS ACTORES DEL PROGRAMA –**

- **CIRCULAR O17 DE 2010**

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:

- **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
- ciclos de menú elaborado por el operador y aprobado ICBF
- Días de atención.
- 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](mailto:restaurantescolaresconcalidad@icbf.gov.co), para que denuncie las irregularidades en la prestación del servicio.

- **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 solo 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: Son programadas por parte de la REGIONAL ICBF** Este componente facilita el seguimiento al cumplimiento de los contratos o convenios de una forma sistemática, sin perjuicio de las labores propias de las interventorías, 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:

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

## Anexo 05: FORMATO DE VISIBILIDAD PAE

### ANEXOS

|               |  |
|---------------|--|
| ANEXO N° 01 A | FORMATO CICLO DE MINUTAS   |
| ANEXO N° 01 B | FORMATO CICLO DE MINUTAS – GUÍA DE PREPARACIÓN   |
| ANEXO N° 02   | FORMATO CICLO DE MINUTAS – ANÁLISIS QUÍMICO  |
| ANEXO N° 03   | FORMATO CICLO DE MINUTAS - LISTA DE INTERCAMBIOS   |
| ANEXO N° 04   | DESCRIPCION OPERATIVA PARA EL MANEJO DE LOS PRODUCTOS<br>ARROZ, AZUCAR Y ACEITE PARA EL PROGRAMA DE<br>ALIMENTACION ESCOLAR – PAE  |
| ANEXO N° 05   | FORMATO DE VISIBILIDAD PAE   |
| ANEXO N° 06   | PLAN DE CALIDAD  |
| ANEXO N° 07   | FORMATO MODELO PARA CÁLCULO DE COMPRAS Y ENTREGA<br>DE ALIMENTOS A LA UNIDAD DE SERVICIO   |
| ANEXO N° 08   | REGISTRO DE CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA DE NIÑOS, NIÑAS<br>Y ADOLESCENTES AL SERVICIO DEL PROGRAMA DE<br>ALIMENTACION ESCOLAR PAE |



## ANEXO N° 01 A - FORMATO CICLO DE MINUTAS

| CICLO DE MINUTAS                   |                                   |                              |        |         |
|------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------|--------|---------|
| Sub-Proyecto _____ :               |                                   | GRUPO DE EDAD :              |        |         |
| GRUPO ETNICO:                      | Indígena _____ (etnia _____)      | Sin pertenencia Etnica _____ |        |         |
|                                    | Afro _____ Raizal _____ ROM _____ |                              |        |         |
| SEMANA No.                         |                                   |                              |        |         |
| LUNES                              | MARTES                            | MIÉRCOLES                    | JUEVES | VIERNES |
| PRIMER TIEMPO DE COMIDA            |                                   |                              |        |         |
|                                    |                                   |                              |        |         |
| SEGUNDO TIEMPO DE COMIDA           |                                   |                              |        |         |
|                                    |                                   |                              |        |         |
| TERCER TIEMPO DE COMIDA            |                                   |                              |        |         |
|                                    |                                   |                              |        |         |
| Elaboró                            | Revisó                            |                              |        |         |
| Nutricionista Dietista CONTRATISTA | Nutricionista Dietista ICBF       |                              |        |         |
| T.P.                               | T.P.                              |                              |        |         |



| GUIA DE DILIGENCIAMIENTO<br>FORMATO CICLO DE MINUTAS  |  |
|---|--|
| CM01 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 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 |  |
| 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 <b>semanas</b>  |
| 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 01. B.FORMATO CICLO DE MINUTAS – GUIA DE PREPARACION

## ANEXO No 02. FORMATO CICLO DE MINUTAS –ANALISIS QUIMICO

| GUIA DE DILIGENCIAMIENTO<br>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 Menús - 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   |                           |  |          |                  |                  |                   |       |       |       |      |      |       |      |      |       |      |      |      |        |        |        |
| INGREDIENTES   | Registrar los ingredientes que se requieren para <u>desarrollar la preparación</u>  |                           |  |          |                  |                  |                   |       |       |       |      |      |       |      |      |       |      |      |      |        |        |        |
|  | <table border="1"> <thead> <tr> <th>GRUPO ALIMENTO</th> <th>PREPARACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CEREALES</td> <td>Papa Guisada</td> </tr> </tbody> </table>  | GRUPO ALIMENTO            | PREPARACION  | CEREALES | Papa Guisada     |                  |                   |       |       |       |      |      |       |      |      |       |      |      |      |        |        |        |
| GRUPO ALIMENTO   | PREPARACION   |                           |  |          |                  |                  |                   |       |       |       |      |      |       |      |      |       |      |      |      |        |        |        |
| CEREALES   | Papa Guisada  |                           |  |          |                  |                  |                   |       |       |       |      |      |       |      |      |       |      |      |      |        |        |        |
|  | <table border="1"> <thead> <tr> <th>INGREDIENTES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Papa común</td></tr> <tr><td>Cebolla</td></tr> <tr><td>Tomate</td></tr> <tr><td>Aceite</td></tr> <tr><td>Sal</td></tr> </tbody> </table>   | INGREDIENTES              | Papa común   | Cebolla  | Tomate           | Aceite           | Sal               |       |       |       |      |      |       |      |      |       |      |      |      |        |        |        |
| INGREDIENTES   |   |                           |  |          |                  |                  |                   |       |       |       |      |      |       |      |      |       |      |      |      |        |        |        |
| Papa común   |   |                           |  |          |                  |                  |                   |       |       |       |      |      |       |      |      |       |      |      |      |        |        |        |
| Cebolla  |   |                           |  |          |                  |                  |                   |       |       |       |      |      |       |      |      |       |      |      |      |        |        |        |
| Tomate   |   |                           |  |          |                  |                  |                   |       |       |       |      |      |       |      |      |       |      |      |      |        |        |        |
| Aceite   |   |                           |  |          |                  |                  |                   |       |       |       |      |      |       |      |      |       |      |      |      |        |        |        |
| Sal  |   |                           |  |          |                  |                  |                   |       |       |       |      |      |       |      |      |       |      |      |      |        |        |        |
| PESO BRUTO POR GRUPO DE EDAD   | <p><b>Peso Bruto:</b> Se registra el peso total del alimento natural, incluyendo cáscara, semilla, hueso, etc., considerando la parte comestible y no comestible, por grupo de edad</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">PESO BRUTO POR GRUPO EDAD</th> </tr> <tr> <th>1 - 3 años 11 m.</th> <th>4 - 6 años 11 m.</th> <th>7 - 13 años 11 m.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>39 gr</td> <td>65 gr</td> <td>65 gr</td> </tr> <tr> <td>6 gr</td> <td>8 gr</td> <td>10 gr</td> </tr> <tr> <td>7 gr</td> <td>9 gr</td> <td>11 gr</td> </tr> <tr> <td>1 cc</td> <td>2 cc</td> <td>2 cc</td> </tr> <tr> <td>0,5 gr</td> <td>0,7 gr</td> <td>0,7 gr</td> </tr> </tbody> </table> | 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 |
| 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  | <p>Describir el procedimiento general para la realización de la preparación planeada, sin especificar cantidades, ya que esto dependerá del número de beneficiarios y sus edades</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PROCEDIMIENTO PREPARACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cocine la papa en agua con sal, hasta que ablande.<br/>Aparte, prepare el guiso poniendo a sofreír la cebolla y el tomate en el aceite.<br/>Agregue el guiso a la papa, para</td> </tr> </tbody> </table>   | PROCEDIMIENTO PREPARACION | Cocine la papa en agua con sal, hasta que ablande.<br>Aparte, prepare el guiso poniendo a sofreír la cebolla y el tomate en el aceite.<br>Agregue el guiso a la papa, para |          |                  |                  |                   |       |       |       |      |      |       |      |      |       |      |      |      |        |        |        |
| PROCEDIMIENTO PREPARACION  |   |                           |  |          |                  |                  |                   |       |       |       |      |      |       |      |      |       |      |      |      |        |        |        |
| Cocine la papa en agua con sal, hasta que ablande.<br>Aparte, prepare el guiso poniendo a sofreír la cebolla y el tomate en el aceite.<br>Agregue el guiso a la papa, para   |   |                           |  |          |                  |                  |                   |       |       |       |      |      |       |      |      |       |      |      |      |        |        |        |



**República de Colombia**  
**Departamento Administrativo para la Prosperidad Social**  
**Instituto Colombiano de Bienestar Familiar**  
**Cecilia de la Fuente de Lleras**  
**Dirección de Prevención**  
**Subdirección de Niñez y Adolescencia**



**GUÍA DE DILIGENCIAMIENTO**  
**FORMATO CICLO DE MINUTAS - ANÁLISIS QUÍMICO**

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 ÉTNICO** 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       |
| Acetate      |
| 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<br>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<br>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<br>gr | Grasa<br>gr | Carboh.<br>gr | Calcio<br>gr | Hierro<br>mgr | Zinc<br>mgr | Vit. A<br>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)<br>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 PORCIÓN** Registrar el costo promedio por porción adquirida para la preparación; es decir, del peso bruto

| COSTO PORCIÓN |
|---------------|
| \$            |
| 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<br>gr | Lípidos<br>gr | CHO<br>gr | Calcio<br>mgr | Hierro<br>mgr | Zinc<br>mgr | Vit. A<br>ER |
|--------------------------------|------|----------------|---------------|-----------|---------------|---------------|-------------|--------------|
| APORTE NUTRIENTES MENU         |      |                |               |           |               |               |             |              |
| RECOMENDACIONES DIARIAS (EDAD) |      |                |               |           |               |               |             |              |
| % ADECUACION                   |      |                |               |           |               |               |             |              |

**Sub-Proyecto** :

**GRUPO ÉTNICO** : Indígena  
Afro

| GRUPO ALIMENTO  | PR |
|---|----|
| 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                    |    |

Elaboró \_\_\_\_\_

**ANEXO No 03. FORMATO CICLO DE MIN**



Certificado No. SC5830-1



Certificado No. GP096-1

## UTAS - LISTA DE INTERCAMBIOS

### LISTA DE INTERCAMBIOS

**Sub-Proyecto** : **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR**

**GRUPO ETNICO** : **Indígena** \_\_\_\_ (etnia \_\_\_\_ )  
**Afro** \_\_\_\_ **Raizal** \_\_\_\_ **ROM** \_\_\_\_ **Sin pertenencia Etnica** \_\_\_\_

| GRUPO ALIMENTO   | ALIMENTOS AUTOCTONOS   | ALIMENTOS COMUNES  |
|--|--|--|
| <b>CEREALES</b>  |  | Arroz, Maíz, Blanquillo, Cuchuco de cebada, cuchuco de maíz, Avena, Cebada perlada, Panes, Galletas, Tostadas, Arepas, Fécula de maíz, harina de maíz y trigo, Pastas alimenticias   |
| <b>RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS</b>                             | Malanga, Ñame, Ulluco  | Arracacha, Papa criolla, Papa común, Plátanos, Plátano hartón verde, Plátano hartón maduro, Yuca   |
| <b>VERDURAS</b>  |  | Acelga, Ahuyama, Aji, Ajo, Apio, Arveja verde, Berenjena, Brocoli, Calabacín, Cebolla cabezona, Cebolla junca, Cebolla puerro, Cidra, Cilantro, Coliflor, Coles, Espinaca, Frijol verde, Haba verde, Habichuela, Lechuga, Chocobo, Pepino rellenar, Pepino cohombro, Perejil, Pimentón, Rábano rojo, Remolacha, Repollo blanco, Tomate chonto, Zanahoria |
| <b>FRUTAS</b>  | Badea, Borojó, Carambolo, Corozo, Gulupa, Cholupa, Nispero, Zapote | Aguacate, Banano, Brevia, Ciruela, Coco, Curuba, Durazno, Fresa, Feijoa, Granadilla, Guanábana, Guayaba, Higos, Kiwi, Limón, Lulo, Mandarina, Mango, Manzana roja, Manzana verde, Maracuyá, Melón, Mora, Naranja, Papaya, Patilla, Pera, Piña, Pitahaya, Tomate de árbol, Uchuva, Uva  |
| <b>CARNES, HUEVOS, PECES (PROTEICOS ORIGEN ANIMAL)</b>           |  | Carne de res, cerdo, ternera (lomo, molido, chatas, costilla, cadera, espinazo, chuleta, etc); Pollo (entero, alas, muslo, pechuga, etc); Pescados (Tilapia, trucha, róbalo, Atún, sardina, etc); Huevos   |
| <b>LEGUMINOSAS, MEZCLAS VEGETALES (PROTEICOS ORIGEN VEGETAL)</b> |  | Frijol, Lenteja, Garbanzo, Soya, Arveja verde seca, arveja amarilla seca   |

#### GUIA DE DILIGENCIAMIENTO FORMATO LISTA DE INTERCAMBIOS

LI 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 Lista de Intercambios. Las Listas de Intercambios son agrupaciones, en las cuales los alimentos incluidos en cada una de las listas, poseen aproximadamente el mismo valor de energía, carbohidratos, proteínas y grasas; por lo tanto, un alimento se puede reemplazar por otros dentro de la misma lista. Estos alimentos se agrupan de acuerdo con los criterios de las Guías Alimentarias para la Población Colombiana.

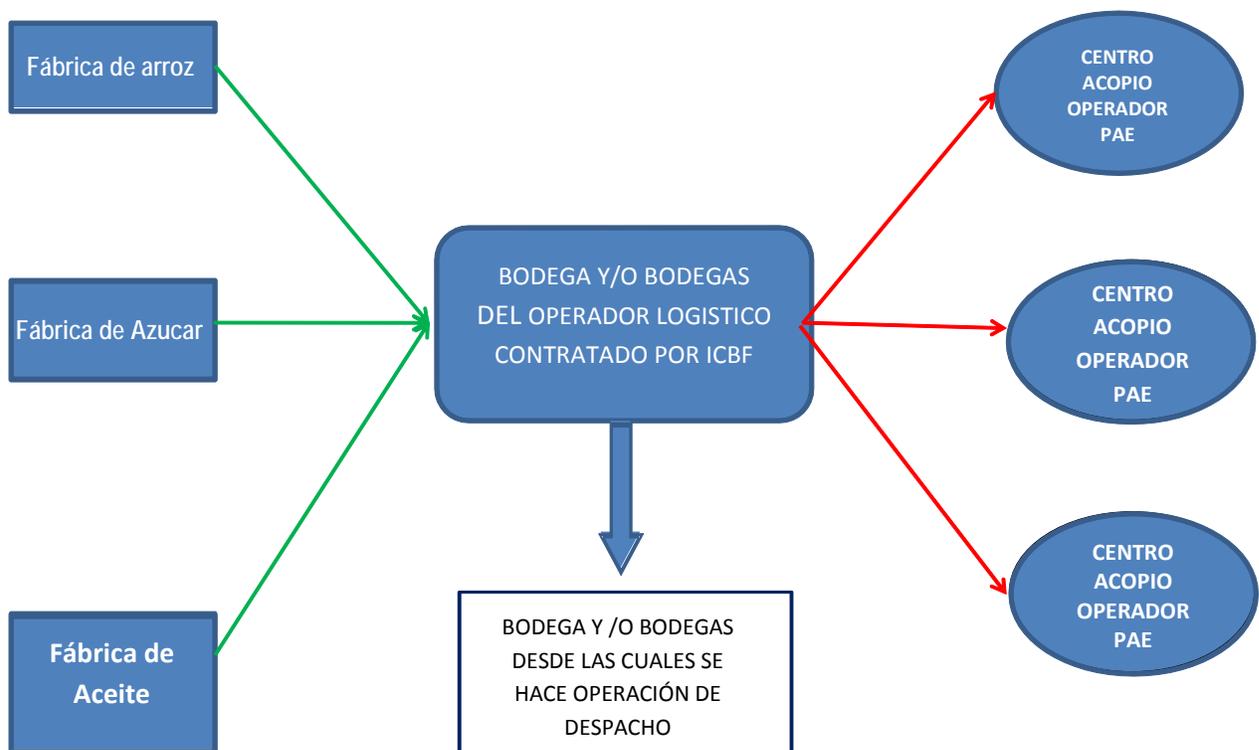
|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>PROGRAMA - PROYECTO</b>  | Registrar el nombre del proyecto o programa de acuerdo con la Estructura Programática Vigente   |
| <b>SUB-PROYECTO</b>         | Registrar el nombre del proyecto o programa de acuerdo con la Estructura Programática Vigente   |
| <b>GRUPO ETNICO</b>         | Marca con una X si la Lista de Intercambios 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   |
| <b>GRUPO DE EDAD</b>        | Debe registrarse el grupo de edad para el cual se está diseñando la lista de intercambios. 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, |
| <b>GRUPO DE ALIMENTO</b>    | 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   |
| <b>ALIMENTOS AUTOCTONOS</b> | Registrar los alimentos de producción nativa de la región geográfica y de consumo tradicional por los habitantes de la misma, que se permiten como intercambios por grupos de alimentos   |
| <b>ALIMENTOS COMUNES</b>    | Registrar los alimentos de producción amplia en diferentes regiones del país y de consumo general o común entre los habitantes a nivel nacional, que se permiten como intercambios por grupos de alimentos  |

## ANEXO N° 04

- DESCRIPCIÓN OPERATIVA PARA EL MANEJO DE LOS PRODUCTOS SUMNISTRADOS POR EL ICBF, ENTRE OTROS: ARROZ, AZÚCAR, ACEITE, LECHE EN POLVO PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN 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 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   |   |   |
| <b>Unidad de Operación</b>   |   |   |
| <b>Municipio</b>   |   |   |
| <b>Departamento</b>  |   |   |
| INFORMACIÓN BÁSICA   |   |   |
| Número del Contrato/Convenio   | Fecha del Contrato/Convenio                                       | Fecha de Inicio del servicio            |
|  |   |   |
| <b>MINUTA PATRON</b>   |   | 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                           |   |
|  |   |   |