

Anexo No. 1, Estándares y Condiciones Técnicas

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Consideraciones Técnicas

Componente de la Ración Industrializada

Corresponde a la ración industrializada establecida en el Anexo 1. De la Resolución 29452 de 2017, para el grupo de edad de 9 – 13 años.

MINUTA PATRÓN RACIÓN INDUSTRIALIZADA			
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/5 DÍAS	9 A 13 AÑOS Y 11 MESES
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS ¹	Ejemplo: Leche entera entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt (revisar disponibilidad de alimentos en la región)	Todos los días	200 cm ³
DERIVADOS DE CEREAL ²	Ejemplo: Ponqué, palito de queso, muffin de queso, croissant, mantecada, torta de queso, Almojabana, pan de yuca, galleta; entre otros. (revisar disponibilidad de alimentos en la región)	Todos los días	70 g
FRUTAS ³	Fruta de cosecha	3 veces por semana	100 g
AZÚCARES ⁴	Ejemplo: Barra de granola, bocadillo, chocolatina, leche condensada, arequipe, panelita de leche, rollito de leche, maní de sal, maní de sal con uvas pasas, entre otros	2 veces por semana	20 g
Observaciones			
1. Leche y productos lácteos: Si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT.			
2. Derivados de Cereal: Acompañantes preparados a partir de cereales que pueden incluir entre sus ingredientes huevo, mezclas vegetales, derivados de la Quinua (si es el hábito de la región), queso, rellenos dulces etc. Incluye productos de panadería.			
3. Frutas: Depende de la disponibilidad en la región			

APORTE NUTRICIONAL

A continuación se presenta el cálculo del aporte nutricional de la ración industrializada tomando como referencia la Resolución 3803 de 2016 “Por la cual se establecen las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la Población Colombia y se establecen otras disposiciones, del Ministerio de Salud y protección Social”, para el grupo de edad de 9 – 13 años y 11 meses

	CALORÍAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
APORTE MÍNIMO MINUTA PATRÓN 9 a 13 años 11 Meses	460	12,3	12,4	77,5	269	2,9
RECOMENDACIÓN 9 a 13 años 11 Meses	2245	56,1	62,4	364,8	1.100	8,7
% ADECUACIÓN	20%	22%	20%	21%	24%	34%

Aspectos técnicos

- La Entidad territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, determinará el número de menús a programar en el ciclo; así como la inclusión de alimentos en los paquetes, este último en coordinación con el operador.
- De manera previa la entidad territorial debe realizar un ejercicio de verificación que permita determinar los estudiantes que necesitan la atención con PAE y así disminuir el riesgo de pérdidas de alimentos en el programa y el almacenamiento de paquetes en las sedes educativas por periodos prolongados.
- Para el periodo de atención contemplado y conforme a las orientaciones dadas por el gobierno nacional como medida de atención para los beneficiarios del PAE, se establece que las raciones deberán tener el mismo gramaje para todos los estudiantes, para el cálculo de las recomendaciones se toma el grupo de edad de 9 – 13 años y 11 meses.
- La ETC en coordinación con los rectores deberán programar la logística para la entrega de las raciones por grados en la institución educativa o la logística correspondiente para hacer llegar las raciones a las casas de los estudiantes u otro punto diferente, según lo defina y que garantice que el complemento llegue a cada estudiante focalizado; así como los horarios en los que se realizará la entrega, promoviendo acciones que permitan la entrega de manera

Continuación de la Resolución: «Por la cual se adicionan Transitoriamente, «Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE» en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológico derivado de la pandemia del COVID-19

organizada y evitando la aglomeración de la comunidad. Se deben proponer jornadas de entrega diaria donde asista el padre, madre o acudiente de uno o máximo dos grados por día, siguiendo los protocolos en materia sanitaria expedidos por el gobierno nacional.

- La entrega las raciones únicamente se debe realizar al padre, madre o acudiente del estudiante registrado y se debe efectuar el registro correspondiente en los formatos que determine para tal fin la Entidad Territorial.
- La entrega de los complementos alimentarios se realizará de manera semanal, quincenal o mensual, dependiendo de los tiempos de vencimiento de los productos a entregar y la logística disponible, y debe contemplar 5, 10 o 20 días de suministro respectivamente.
- Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la modalidad industrializada, el espacio destinado para el almacenamiento transitorio, debe contar con las características y los elementos que garanticen dicho almacenamiento de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta la entrega al padre, madre o acudiente para el consumo de los estudiantes en casa, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que se expidan a nivel nacional.
- El Directivo docente, Docente o personal Administrativo designado, deberá recibir las raciones industrializadas, en condiciones que garantice higiene de los alimentos, recordando el constate lavado de manos, dejar registro de los alimentos recibidos y las cantidades suministrada por parte de los operadores contratados.
- La Entidad Territorial junto con el operador debe garantizar la entrega de la totalidad de productos en adecuadas condiciones de empaque e inocuidad.
- Para el almacenamiento y distribución de los alimentos se debe cumplir con los “Lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por covid-19”, expedidos por el Invima.
- Los alimentos entregados en la ración industrializada deben cumplir con las condiciones y requisitos sanitarios vigentes, para mayor información consultar el Normograma sanitario de alimentos y bebidas del Ministerio de Salud y Protección Social: <https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>
- Con la entrega de los complementos alimentarios, la Entidad Territorial deberá entregar información al padre, madre o acudiente respecto a uso de los alimentos; así como recomendaciones de consumo diario y de inocuidad.
- El operador deberá entregar a la entidad territorial las fichas técnicas de los productos a suministrar.
- Los complementos alimentarios están destinados única y exclusivamente para el consumo de los niños, niñas, jóvenes y adolescentes como medida para garantizar el servicio público esencial de educación preescolar, básica y media al amparo del estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia COVID-19.

Recomendaciones de Entrega y Distribución

- **Uso de instrumentos digitales** (aplicaciones georreferenciadas), para la mejorar la comunicación sobre puntos de acceso a entregas de alimentos, horarios de distribución, y recomendaciones de buen uso de alimentos, y medidas para reducir el riesgo de propagación del COVID-19.
- Se deberá **priorizar la entrega de los complementos** en espacios al **aire libre, tales como patios, multicanchas o pasillos**. De no ser posible, se hará la entrega en los lugares que determine el encargado del Establecimiento Educativo (EE), procurando la ventilación constante del lugar y con espacio suficiente. En el caso que la entrega se efectúe en un lugar cerrado, las **personas deberán ingresar de a una a la vez** y la zona de espera deberá estar en un lugar abierto.

Continuación de la Resolución: «Por la cual se adicionan Transitoriamente,“Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE”» en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológico derivado de la pandemia del COVID-19

- Para evitar el contacto entre personas, se deberá disponer de un sistema que permita al padre, madre o acudiente, tomar por sí mismo el paquete, manteniendo la distancia suficiente con el encargado del EE.

RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA

A continuación se presenta las cantidades por grupos de alimentos a cada grupo que contiene la ración para preparar en casa

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	FRECUENCIA SEMANAL	TOTAL MENSUAL POR NIÑO
LÁCTEOS	LECHE EN POLVO	Todos los días	1 lb
ALIMENTO PROTEICO	LEGUMINOSA	3 veces por semana	1 Lb
	HUEVO	1 vez por semana	4 unidades
	ATÚN / SARDINAS	1 vez por semana	4 latas
CEREALES	ARROZ	Todos los días	1 Kg
	PASTA		
	FÉCULA DE MAÍZ		
	AVENA EN HOJUELAS, MOLIDA O INSTANTÁNEA		
	ALMIDÓN DE YUCA		
	HARINA DE TRIGO O DE MAÍZ		
AZÚCARES	PANELA	Todos los días	1/2 lb
	CHOCOLATE		
GRASAS	ACEITE	Todos los días	250 cm3
	MARGARINA		
CEREALES: puede combinar los distintos cereales o elegir uno solo dependiendo la disponibilidad de alimentos para garantizar la entrega de 1 Kg al mes			
AZÚCARES: puede combinar los distintos alimentos del grupo de azúcares o elegir uno solo dependiendo la disponibilidad de alimentos para garantizar la entrega de 1/2 lb al mes			
ACEITES: puede combinar los distintos alimentos del grupo de grasas o elegir uno solo dependiendo la disponibilidad de alimentos para garantizar la entrega de 250 g o cm3 al mes			

EJEMPLO DE MENÚS DIARIOS

SEMANA 1					
GRUPO DE ALIMENTOS	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5
CEREALES Y HARINAS FORTIFICADAS	ARROZ	ARROZ	PASTA	HARINA DE TRIGO (AREPAS)	AVENA (BEBIDA)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE EN POLVO (PARA LAS BEBIDAS)	LECHE EN POLVO (PARA LAS BEBIDAS)	LECHE EN POLVO (PARA LAS BEBIDAS)	LECHE EN POLVO (PARA LAS BEBIDAS)	LECHE EN POLVO (PARA LAS BEBIDAS)
ALIMENTO PROTEICO	FRÍJOL	LENTEJA	ATÚN	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO
GRASAS	ACEITE PARA LAS PREPARACIONES	ACEITE PARA LAS PREPARACIONES	ACEITE PARA LAS PREPARACIONES	ACEITE PARA LAS PREPARACIONES	ACEITE PARA LAS PREPARACIONES
AZÚCARES	PANELA (EN LA LECHE)	PANELA (EN LA LECHE)	PANELA (EN LA LECHE)	CHOCOLATE (CON LA LECHE)	PANELA (EN LA LECHE)

Recomendaciones de Alimentación

- Para favorecer la salud de músculos, huesos y dientes, consuma diariamente leche u otro producto lácteo y huevo.
- Para una buena digestión y prevenir enfermedades del corazón, incluya en cada una de las comidas frutas enteras y verduras frescas.

Continuación de la Resolución: «Por la cual se adicionan Transitoriamente, "Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE"» en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológico derivado de la pandemia del COVID-19

3. Para complementar su alimentación, consuma al menos dos veces por semana leguminosas como frijol, lenteja, arveja y garbanzo.
4. Para mantener un peso saludable, reduzca el consumo de "productos de paquete", comidas rápidas, gaseosas y bebidas azucaradas.
5. No es necesario adicionar sal en la comida de los niños una vez sea servido el plato; esto hace parte del desarrollo de hábitos saludables. Los niños perciben los sabores de manera distinta a los adultos por ello no necesita agregar sal.
6. Utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones; estos también resaltan el sabor de las comidas: - Preparaciones con carnes rojas: hoja de laurel, ajo, mejorana, albahaca, pimienta, tomillo, cilantro, cebolla. - Preparaciones con pollo: mejorana, orégano, romero y salvia. - Preparaciones con pescado y mariscos: eneldo, perejil, limón, jengibre.
7. Tome medidas para el manejo y conservación de los alimentos: seleccione alimentos sanos y frescos. Use agua segura o trátela adecuadamente.
8. Lávese las manos con jabón antes de preparar los alimentos, y después de ir al baño. Lave y desinfecte todas las superficies y utensilios. Lave las frutas y las verduras antes de consumirlas. Separe los alimentos crudos de los cocinados. Proteja los alimentos de los insectos y plagas, consérvelos en recipientes tapados y no los deje a temperatura ambiente durante más de 2 horas. No descongele los alimentos a temperatura ambiente y cocínelos completamente.
9. Planifique su alimentación durante el tiempo que estará en casa y defina horarios para el consumo de los alimentos, evite realizar otras actividades como conferencias virtuales mientras desayuna o almuerza, ni omita tiempos de comida y evite largos periodos de ayuno.
10. Manténganse hidratado, evite tomar bebidas azucaradas, como gaseosas o jugos industriales, prefiera el agua o jugos de fruta.
11. Por el placer de vivir saludablemente realice actividad física de forma regular.

Recomendaciones Técnicas

- De manera previa la entidad territorial debe realizar un ejercicio de verificación que permita determinar los estudiantes que necesitan la atención con PAE y así disminuir el riesgo de pérdidas de alimentos en el programa y el almacenamiento de paquetes en las sedes educativas por periodos prolongados.
- La ETC en coordinación con los rectores deberán programar la logística para la entrega de la ración para preparar en casa por grados en la institución educativa o la logística correspondiente para hacer llegar los paquetes a las casas de los estudiantes u otro punto diferente, según lo defina y que garantice que el complemento llegue a cada estudiante focalizado; así como los horarios en los que se realizará la entrega, promoviendo acciones que permitan la entrega de manera organizada y evitando la aglomeración de la comunidad. Se deben proponer jornadas de entrega diaria donde asista el padre, madre o acudiente de los estudiantes de uno o máximo dos grados por día, siguiendo los protocolos en materia sanitaria expedidos por el gobierno nacional.
- La entrega de la ración para preparar en casa únicamente se debe realizar al padre, madre o acudiente del estudiante registrado y se debe realizar el registro correspondiente en los formatos que determine para tal fin la Entidad Territorial.
- La entrega de la ración para preparar en casa se realizará de manera mensual.
- El Directivo docente, Docente o personal Administrativo designado, deberá recibir las raciones para preparar en casa, en condiciones que garantice higiene de los alimentos, recordando el constate lavado de manos, dejar registro de los alimentos recibidos y las cantidades suministrada por parte de los operadores contratados.
- Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la ración para preparar en casa, el espacio destinado para el almacenamiento transitorio, debe contar con las características y los elementos que garanticen dicho almacenamiento de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta la entrega al padre, madre o acudiente para la preparación y consumo en casa, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que se expidan a nivel nacional.
- La Entidad Territorial junto con el operador debe garantizar la entrega de los productos en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad.

Continuación de la Resolución: «Por la cual se adicionan Transitoriamente, “Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE”» en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológico derivado de la pandemia del COVID-19

- Para el almacenamiento y distribución de los alimentos se debe cumplir con los “Lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por covid-19”, expedidos por el Invima.
- Los alimentos entregados en la ración para preparar en casa deben cumplir con las condiciones y requisitos sanitarios vigentes, para mayor información consultar el Normograma sanitario de alimentos y bebidas del Ministerio de Salud y Protección Social: <https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>
- Con la entrega de la ración para preparar en casa, la Entidad Territorial deberá suministrar información al padre, madre o acudiente respecto a uso de los alimentos; así como recomendaciones de consumo diario y de inocuidad.

Recomendaciones de Entrega y Distribución

- **Uso de instrumentos digitales** (aplicaciones georreferenciadas), para la mejorar la comunicación sobre puntos de acceso a entregas de alimentos, horarios de distribución, y recomendaciones de buen uso de alimentos, y medidas para reducir el riesgo de propagación del COVID-19.
- Se deberá **priorizar la entrega de los complementos** en espacios al **aire libre, tales como patios, multicanchas o pasillos**. De no ser posible, se hará la entrega en los lugares que determine el encargado del Establecimiento Educativo (EE), procurando la ventilación constante del lugar y con espacio suficiente. En el caso que la entrega se efectúe en un lugar cerrado, las **personas deberán ingresar de a una a la vez** y la zona de espera deberá estar en un lugar abierto.
- Para evitar el contacto entre personas, se deberá disponer de un sistema que permita al beneficiario, tomar por sí mismo el paquete, manteniendo la distancia suficiente con el encargado del EE.

BONO ALIMENTARIO

Aspectos Técnicos:

1. Para el canje de bonos, será necesario implementar un procedimiento por parte de la Entidad Contratante garantizando el seguimiento adecuado y registro a realizarse en cada punto de entrega establecido por dicha Entidad (centro de acopio, tienda o supermercado). En cada punto debe entregarse al padre de familia y/o acudiente del estudiante beneficiario, la factura de compra y se deberá marcar el bono con un mensaje que indique “RECIBIDO” - “CANJEADO” y la fecha.
2. El canje de los bonos solo podrá realizarse en los lugares y fechas establecidas por la Entidad territorial.
3. La entrega de los bonos debe realizarse al padre, madre o acudiente del estudiante registrado, en condiciones de comodidad, seguridad y evitando la aglomeración de la comunidad. El lugar para la entrega de los bonos deberá ser el establecimiento educativo o el punto que defina la entidad territorial de acuerdo a la logística, con un registro previo de los bonos emitidos por la Entidad Territorial que permita identificar el número de bonos emitidos, código consecutivo, nombre del beneficiario, sede educativa, y establecer un procedimiento previo del documento para evitar la falsificación y/o adulteración.
4. Se entregará un bono por beneficiario mensualmente.
Cada Entidad Territorial, debe realizar la gestión administrativa, financiera y logística para la selección de los centros de acopio, tienda o supermercado donde se cambiará el bono, y definir el lugar, horario y fechas para la entrega de los mismo, y utilizar herramientas digitales (aplicaciones georreferenciadas), para la mejorar la comunicación sobre puntos de acceso para la entrega de los bonos, puntos de entrega de alimentos, horarios de distribución, y recomendaciones de buen uso de alimentos, y medidas para reducir el riesgo de propagación del COVID-19.
5. El punto de entrega (centro de acopio, tienda, supermercado) definido por la entidad territorial, deberá cumplir con las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria a

Continuación de la Resolución: «Por la cual se adicionan Transitoriamente, “Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE”» en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológico derivado de la pandemia del COVID-19

nivel nacional, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, así como lo definido en los “Lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por covid-19”, expedidos por el Invima.

Lista de alimentos por los cuales se puede cambiar el bono en el centro de acopio, tienda o supermercado (conforme a lo definido por la ETC)

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	TOTAL MENSUAL POR NIÑO
LÁCTEOS	LECHE EN POLVO	1 lb
ALIMENTO PROTEICO	LEGUMINOSA	1 Lb
	HUEVO	4 unidades
	ATÚN / SARDINAS	4 latas
CEREALES	ARROZ	1 Kg
	PASTA	
	FÉCULA DE MAÍZ	
	AVENA EN HOJUELAS, MOLIDA O INSTANTÁNEA	
	ALMIDÓN DE YUCA	
	HARINA DE TRIGO O DE MAÍZ	
AZÚCARES	PANELA	1/2 lb
	CHOCOLATE	
GRASAS	ACEITE	250 cm3
	MARGARINA	
CEREALES: puede combinar los distintos cereales o elegir uno solo dependiendo la disponibilidad de alimentos para garantizar la entrega de 1 Kg al mes		
AZÚCARES: puede combinar los distintos alimentos del grupo de azúcares o elegir uno solo dependiendo la disponibilidad de alimentos para garantizar la entrega de 1/2 lb al mes		
ACEITES: puede combinar los distintos alimentos del grupo de grasas o elegir uno solo dependiendo la disponibilidad de alimentos para garantizar la entrega de 250 g o cm3 al mes		
*El valor de \$50.000 para el bono canjeable, es un valor de referencia, este podrá variar de acuerdo a las condiciones y particularidades del territorio.		



RECOMENDACIONES GENERALES DE INOCUIDAD Y ALMACENAMIENTO

Las siguientes recomendaciones se realizan teniendo en cuenta el marco normativo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que al respecto emita el sector salud. De acuerdo con el grupo de alimentos entregados en las raciones suministradas, es importante que desde el hogar puedan seguir las siguientes recomendaciones para el almacenamiento y adecuado uso de los alimentos:

1. Disponer de capacidad suficiente para almacenar los alimentos de acuerdo con el uso que se le va a dar, y que permita tener los productos ordenados y a la vista.
2. Almacenar los alimentos en lugares limpios, secos y frescos, que no representen riesgo de contaminación y protegidos de animales.
3. Mantener los lugares de almacenamiento limpios y desinfectados para evitar la propagación de plagas y garantizar la vida útil de los alimentos.
4. Es importante indicar que, aunque los alimentos estén envasados o empacados, se debe evitar que entren en contacto con el suelo.

Continuación de la Resolución: «Por la cual se adicionan Transitoriamente, "Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE"» en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológico derivado de la pandemia del COVID-19



5. Se debe evitar el almacenamiento de productos de limpieza o de otra naturaleza junto con los alimentos.
6. Algunos alimentos como los huevos mejoran significativamente su conservación alargando su vida útil bajo condiciones de refrigeración, evitando en gran medida el posible desarrollo de microorganismos no deseables.
7. Realizar rotación adecuada de productos, utilizar siempre los más antiguos, revisando periódicamente tanto su estado como las fechas de vencimiento.
8. Es importante que la persona que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa sea excluida de toda actividad directa de manipulación de alimentos para que evite convertirse en el elemento de contagio de una posible enfermedad a los consumidores a los que llegue los alimentos manipulados por él.
9. Se debe mantener buena higiene del personal reforzando el lavado constante de manos con agua y jabón de acuerdo con las recomendaciones de las autoridades de salud, de manera que se evite la contaminación del alimento.
10. Priorice el consumo de los alimentos para niños, madres gestantes y madres lactantes.
11. Antes de consumir los alimentos, es importante lavarlos adecuadamente y cocinarlos el tiempo necesario.
12. Se recomienda cocinar los alimentos necesarios para consumir el mismo día. En caso de que sobren alimentos previamente cocinados, y que se consuman al día siguiente, es fundamental que se guarden adecuadamente preferiblemente en refrigeración y antes de su consumo, calentar nuevamente.
13. Se debe recordar que el lavado de manos debe realizarse antes del consumo de alimentos y posterior a la misma actividad.
14. Las superficies donde se realice la preparación y el consumo de alimentos de los alimentos deben estar limpias y en lo posible desinfectadas.
15. Mantener siempre agua hervida, bien sea para consumo o para la preparación de alimentos.
16. Los residuos de alimentos deben ser removidos frecuentemente y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas.

 NIT.800012638-2	ALCALDIA MUNICIPAL HATO COROZAL-CASANARE	Código	PA-GD-P1-F1	 HATO COROZAL ALTO Y SOSTENIBLE
		Versión	02	
	INFORME DE GESTION	Fecha	22-06-2015	
		Página 1 de 5		



ESPECIFICACIONES TECNICAS

OBJETO: “SUMINISTRAR COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS PARA PREPARACION EN CASA A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL AREA URBANA DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL-CASANARE EN CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE).”



ITEM	COMPONENTE 2.	ELABORACION E IMPLEMENTACION PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD			
2,1	COORDINADOR PROTOCOLO BIOSEGURIDAD(PERSONA ENCARGADA DE COORDINAR LA ELABORACION E IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD DURANTE EL PROCESO DE ENTREGA DE LAS RACIONES PARA PREPARAR EN CASA)	TECNICO EN SALUD PUBLICA, CON EXPERIENCIA PROFESIONAL CERTIFICADA DE MINIMO UN (1) AÑO, DE LOS CUALES POR LO MENOS SEIS (6) MESES DEBEN SER EN PROGRAMAS DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE	PERSONAL	1	80111620
2,2 INSUMOS					
2,2,1	JABON LIQUIDO ANTIBACTERIAL	JABÓN ANTIBACTERIAL CON ACTIVOS ANTIMICROBIALES DESARROLLADO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS MANOS Y ANTEBRAZOS APARIENCIA LÍQUIDO VISCOSO COLOR INCOLORO TRASLÚCIDO,OLOR CARACTERÍSTICO, PH 6.5 - 7.5, DENSIDAD (25°C) G/ML 0.90 – 1.05	LITRO	20	53131608
2,2,2	GEL ANTIBACTERIAL	GEL ANTIBACTERIAL CON ACTIVOS ANTIMICROBIALES DISEÑADO PARA LA DESINFECCIÓN DE LAS MANOS Y ANTEBRAZOS, APARIENCIA GEL CON PARTÍCULAS EN	LITRO	20	53131626

 NIT.800012638-2	ALCALDIA MUNICIPAL HATO COROZAL-CASANARE	Código	PA-GD-P1-F1	 HATO COROZAL ALTO Y SOSTENIBLE
		Versión	02	
	INFORME DE GESTION	Fecha	22-06-2015	
		Página 2 de 5		



		SUSPENSIÓN, COLOR TRASLUCIDO, OLO CARACTERÍSTICO, PH (DIRECTO) 6.0 A 8.0 , DENSIDAD (25°C) 0.95 – 1.05 G/ML VISCOSIDAD @ 25°C (CPS) 2000 – 4000 CPS			
2,2,3	ALCOHOL ANTISEPTICO AL 70%	ALCOHOL ANTISEPTICO 70% PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS, PUNTO DE FUSIÓN °C -114, PUNTO DE EBULLICIÓN °C 78-79, DENSIDAD (20/20 °C) 0.804 G/CM3, TENSION DE VAPOR (MBAR) 59, PUNTO DE INFLAMABILIDAD °C 12	LITRO	30	51102710
2,2,4	CINTA ADHESIVA PISO	FILM DE PVC CALANDRADO FLEXIBLE ACABADO TRANSPARENTE BRILLO CON ADHESIVO BASE SOLVENTE ADHESIVO : ADHESIVO TRANSPARENTE, REMOVIBLE, ACRÍLICO. SOPORTE : PAPEL KRAFT COUCHÉ DE 140 GR/M2TACK INSTANTÁNEO SOBRE VIDRIO ADHESIÓN POR PELADO A LAS 24 H SOBRE VIDRIO 9 ± 2 N/25 MM 10 ± 2 N/25MM FTM 9 FTM 1- MÍNIMA DE APLICACIÓN : - DE USO : + 10°C - 40°C A + 70°C% DE CONTRACCIÓN : 48 HORAS A 70°C (APLICADA SOBRE ALUMINIO) MÁX. 0.5 % FTM 14	METRO	150	31201522
2,2,5	TAPABOCAS	CUERPO DEL TAPABOCA COMPUESTO DE: 2 CAPAS DE TELA NO TEJIDA Y UNA CAPA INTERMEDIA DE MELTBLOWN (REPELENTE DE OLORES) Y 3 PLIEGUES PARA MAYOR COBERTURA FACIAL. EL CUERPO DEL TAPABOCAS FUNCIONA COMO SISTEMA DE PROTECCIÓN FRENTE A FLUIDOS. ELASTICO DE SUJECION CADA TAPABOCAS CUENTA CON 2 ELASTICOS DE SUJECION CON EL FIN DE SOSTENER EN FORMA SEGURA,	UNIDAD	1500	42131606

 NIT.800012638-2	ALCALDIA MUNICIPAL HATO COROZAL-CASANARE	Código	PA-GD-P1-F1	 HATO COROZAL ALTO Y SOSTENIBLE
		Versión	02	
	INFORME DE GESTION	Fecha	22-06-2015	
Página 3 de 5				

		EL DISPOSITIVO A LA CARA DEL USUARIO. SOPORTE NASAL AJUSTE A LA NARIZ SUAVE Y LIVIANO, PARA UNA PERFECTA ADAPTABILIDAD Y CONFORT.			
COMPONENTE 3 APOYO NUTRICIONAL Y MANIPULACION					
3,1	NUTRICIONISTA DIETISTA	NUTRICIONISTA DIETISTA CON CONOCIMIENTO EN LAS AREAS DE CONSULTA EXTERNA, NUTRICION CLINICA, SALUD PUBLICA, BPM, ADMISTRATIVA Y MANEJO DE PERSONAL CON EXPERIENCIA GENERAL DE 8 AÑOS.	PERSONAL	1	80111620
3,2	MANIPULADORA DE ALIMENTOS (DEDICACION 50%)	MANIPULADOR DE ALIMENTOS, PREFERIBLEMENTE DEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL, PRIORIZANDO POBLACION VULNERABLE, CON EXPERIENCIA GENERAL DE 1 AÑO Y ESPECIFICA DE 6 MESES EN PROGRAMAS DE ALIMENTACION ESCOLAR	PERSONAL	1	80111620
COMPONENETE 4 LOGISTICA					
21	EMPAQUE ROTULADO	EN POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD (BAJA PRESIÓN), SE OBTIENE A BAJAS PRESIONES Y A TEMPERATURA MÁS BAJA, EN PRESENCIA DE UN CATALIZADOR ORGANOMETÁLICO. POSEE EN SUS CARACTERÍSTICAS, MÁS DUREZA Y RIGIDEZ. SU DENSIDAD ES MAYOR (0,94). ANCHO) MIN 14" MAX 90". PROBADA PARA: GRADO ALIMENTICIO IMPRESIÓN: 3 TINTAS LARGO) MIN 40" MAX 60". CALIBRE) 1-50 OXO BIODEGRADABLE, COLOR BLANCO	UNIDAD	6000	241115
24	TRANSPORTE	TIPO: CAMIONETA DOBLE CABINA 4X4 MODELO 2015 EN ADELANTE TRACCIÓN 4X4 MOTOR CUATRO TIEMPOS CILINDROS Y DISPOSICIÓN	CAMIONETA	1	78101803

 NIT.800012638-2	ALCALDIA MUNICIPAL HATO COROZAL-CASANARE	Código	PA-GD-P1-F1	 HATO COROZAL ALTO Y SOSTENIBLE
	INFORME DE GESTION	Versión	02	
		Fecha	22-06-2015	
		Página 4 de 5		

		<p>CUATRO (4) A SEIS(6) CILINDROS EN LÍNEA O EN V TIPO DE COMBUSTIBLE DIESEL, GASOLINA Y/O GAS, CILINDRAJE DE 2000 C.C. A 3500 C.C. (DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL CILINDRAJE) RECUBRIMIENTO DE PLATÓN CON RECUBRIMIENTOS EN MATERIAL POLIMÉRICO PARA PROTECCIÓN CONTRA HUMEDAD SISTEMA ELÉCTRICO 12 VOLTIOS, ALTERNADOR MÍNIMO 60 AMPERIOS. CAPAZ DE SUMINISTRAR LOS REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS Y DE CARGA DE TODO EL VEHÍCULO. CARROCERÍA TIPO MONOCASCO ORIGINAL DE FÁBRICA CAPACIDAD DE CUATRO (4) PASAJEROS Y EL CONDUCTOR. LLANTAS 255/70 R16, RIN COMO MÍNIMO 16 PULGADAS EN ALUMINIO , DIRECCIÓN HIDRÁULICA TIPO PIÑÓN Y CREMALLERA, TARJETA DE PROPIEDAD DEL VEHÍCULO, TARJETA DE OPERACIÓN VIGENTE, SEGURO OBLIGATORIO CONTRA ACCIDENTE DE TRÁNSITO SOAT, SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL CONTRACTUAL VIGENTE, CERTIFICACIÓN DE REVISIÓN TECNOMECÁNICA VIGENTE, CONDUCTOR LICENCIA DE CONDUCCIÓN VIGENTE, CATEGORÍA C2 O C3, ACREDITAR UNA EXPERIENCIA GENERAL</p>			
COMPONENTE 4 ADMINISTRACION					

 NIT.800012638-2	ALCALDIA MUNICIPAL HATO COROZAL-CASANARE	Código	PA-GD-P1-F1	 HATO COROZAL ALTO Y SOSTENIBLE
	INFORME DE GESTION	Versión	02	
		Fecha	22-06-2015	
		Página 5 de 5		

25	COORDINACION GENERAL (PERSONA ENCARGADA DE REALIZAR TODAS LAS ACTIVIDADES, ADMINISTRATIVAS, TECNICAS OPERATIVAS Y FINANCIERAS QUE SE GENERAN DENTRO DE LA EJECUCION DEL CONTRATO)	PROFESIONAL EN INGENIERIA DE ALIMENTOS, CON ESPECIALIZACION EN GERENCIA DE PROYECTOS, CON EXPERIENCIA PROFESIONAL CERTIFICADA DE MINIMO CUATRO (4) AÑOS EN PROYECTOS DE PRESTACION DE SERVICIOS Y/O SUMINISTRO DE ALIMENTOS A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION DE LA TARJETA PROFESIONAL EN LOS CASOS ESTABLECIDOS POR LA LEY, Y DOS (2) AÑOS DE EXPERIENCIA ESPECIFICA EN COORDINACION Y/O INTERVENTORIA Y/O APOYO A LA SUPERVISION EN PROGRAMAS DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE	PERSONAL	1	80111620
REVISOR COMPONENTE TÉCNICO		REVISOR VBO.			
 FABIAN ANTONIO CELY C.C. 1.115.690.695 PROFESIONAL APOYO		 MARCOS ELADIO NIETO C.C. 4153197 SECRETARIO(A) DE DESARROLLO SOCIAL, INTEGRAL Y PRODUCTIVO			