ANEXO TECNICO 1
ESPECÍFICACIONES TECNICAS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN ESTABLECIMIENTOS DE POBLACIÓN MAYORITARIA DE LOS 41 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN DE LA ETC-CAUCA

1. PRESENTACIÓN

La Alimentación Escolar debe responder a una política pública de la Nación, orientada por el Ministerio de Educación Nacional, formulada en el marco de los lineamientos generales de alimentación y salud, y ejecutada por las Entidades Territoriales, la cual debe incorporar la diversidad de las costumbres alimentarias, las condiciones de mercado de cada región y su contexto, y la infraestructura de las instituciones educativas, entre otros, que tiene como objetivo lograr la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que asisten a los establecimientos educativo oficiales, constituyéndose la educación en una de las herramientas más eficaces para la superación de contextos de pobreza y violencia, contribuyendo con la generación de ciudadanías activas y procesos de cohesión social (UNESCO, 2016).

En este sentido es necesario definir una ruta de seguimiento, monitoreo y control que le permita a la entidad realizar el seguimiento a la ejecución física y financiera de los contratos que se suscriban para la ejecución del programa de alimentación bajo el esquema del seguimiento, administrativo, técnico y financiero. En la primera se hace para realizar el respectivo monitoreo a las raciones entregadas y certificadas por los directivos docentes; el seguimiento técnico hace alusión al seguimiento y monitoreo de las condiciones y estándares bajo los cuales se están entregando los alimentos en las condiciones de cantidad, calidad y oportunidad, garantizando el aporte nutricional definidos en los lineamientos del programa y las condiciones pactadas en los pliegos y las condiciones del contrato; el seguimiento financiero, consiste en la revisión de la ejecución de los recursos contratados conforme a los planes de compras presentados por el operador.

2. OBJETIVO

Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

3. ALCANCE

La implementación del Programa de Alimentación Escolar - PAE en los establecimientos educativos que atienden población mayoritaria, deberá realizarse en el marco de los Lineamientos Técnicos - Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del PAE para la población mayoritaria que son de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los operadores y todos los actores del programa mencionados en el artículo 2.3.10.4.1 del Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, adicionado por el Decreto 1852 de 2015 y la ruta de seguimiento, monitoreo y control definida en el presente documento.

4. RESPONSABLES

- Líder del programa PAE
- Líder de Cobertura Educativa
- Líder de Calidad Educativa.
- Líder de Planeación Educativa
- Líder de Administrativa y financiera y/o líder de contratación de la ETC.
- Profesionales de la supervisión y/ apoyo a la supervisión.
- Operadores del Programa de Alimentación Escolar para la vigencia de los contratos.
- Comités de Alimentación Escolar y/o veedurías ciudadanas.

5. DEFINICIONES

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

ALIMENTO PERECEDERO. El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

BIENES Y SERVICIOS: alimentos, productos y servicios requeridos para la implementación del programa, dependiendo del uso legalmente establecido para cada fuente de financiación, estipulando las especificaciones técnicas de los productos correspondientes de cada menú.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

EXPENDIO DE ALIMENTOS. Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FÁBRICA DE ALIMENTOS. Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

LIMPIEZA. Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

LOTE. Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA: Sustancia natural o artificial, elaborada o no, empleada por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano

PAE: Estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables.

PLAN DE SANEAMIENTO. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo, responsables de la implementación de los programas de Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento o suministro de agua.

LINEAMIENTOS TÉCNICOS - ADMINISTRATIVOS: documento emitido por la Unidad de Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender en la que se definen las condiciones, los elementos técnicos y administrativos mínimos que deben cumplir todos los actores y operadores del Programa para la prestación de un servicio de alimentación escolar con calidad, y poder ejecutar acciones dentro del mismo.

PLAN DE COMPRAS: el plan de compras es la herramienta para programar las necesidades de bienes y servicios que se requieren durante el calendario escolar, desagregado por meses con el objetivo de implementar el programa de alimentación. Este Plan de Compras se enmarcará dentro del calendario escolar y los recursos destinados para la operación del programa, determinando lo que se necesita, cuánto se necesita, y los recursos requeridos.

ROTULADO O ETIQUETADO: Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

6. FASE DE ALISTAMIENTO

Como su nombre lo indica, corresponde a todas las actividades previas a la operación tendientes a provisionar, preparar o alistar la implementación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE y que el operador podrá iniciar desde la legalización del contrato y/o acta de inicio, conforme a las capacidades técnicas, logísticas y de personal, aplicando los siguientes criterios:

ITEM	FASE	VARIABLES A CUMPLIR POR PARTE DEL CONTRATISTA	1 CONTRATACION	A PARTIR DE LA 2 CONTRATACION CON EL MISMO OPERADOR	OBSERVACIONES
FASE DE ALISTAMIENTO I					
1	I	Planta de producción o ensamble y/o bodegas de almacenamiento.:	SI	SI	Concepto sanitario favorable.
2	I	Acta de inventario de equipo y menaje planta de producción o ensamble y/o bodegas de almacenamiento	SI	SI	
3	I	Plan de capacitación inicial y continua	SI	SI	Cronograma con fecha, hora y lugar de realización de la actividad por municipio, profesional encargado de brindar la capacitación

4	I	Plan de rutas de transporte, periodicidad y entrega de materia prima	SI	SI	Periodicidad de entregas conforme a la logística de distribución de las materias primas e insumos.
5	I	Características de calidad y compra de los alimentos y elementos de aseo	SI	SI	El operador debe presentar las marcas y actualizar de manera anticipada antes de iniciar con la entrega de materia prima.
FASE DE ALISTAMIENTO II					
6	II	Condiciones de infraestructura, equipo y menaje	SI	NO	Actualización del existente
8	II	Limpieza y desinfección inicial	SI	DEP	Aplica en el evento que el comedor haya estado sin servicio por más de 5 días (nueva contratación en el mismo año)
9	II	Señalización de las áreas	SI	DEP	Aplica en el evento que el comedor escolar no cuente con la señalización de áreas
10	II	Aviso de visibilidad	SI	NO	Actualizado conforme a cupos y datos del operador
11	II	Carpeta del Programa de Alimentación escolar PAE en comedor escolar: 1. **Plan de Saneamiento**: programa de limpieza & desinfección y registro, programa de desechos sólidos y líquidos y registro, programa de control de plagas, programa de suministro de agua. **2. Programa de mantenimiento de equipos y registro** 3. **Plan de capacitación inicial y continua** (cronograma de capacitación y registros de capacitación al personal manipulador). 4. Registro de entrega de Víveres e insumos, control de entradas y salidas de alimentos actualizado, Registro diario de entrega de raciones actualizado día a día.	SI	DEP	La carpeta con sus registros actualizados deberá estar disponible para su consulta por parte de los entes de control, la autoridad sanitaria y la supervisión y/o interventoría. En la carpeta PAE deberá estar disponible una copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar (CAE), con las actas de reunión. El operador deberá presentar a la supervisión un acta de entrega de equipo y menaje al inicio de la operación suscrita con el rector y/o directivo docente
12	II	Plan de Mantenimiento Preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción y de los equipos existentes en cada comedor escolar	SI	DEP	Disponer en la carpeta de los registros actualizados de Plan de Mantenimiento. El operador debe presentar el Programa de Calibración de Equipos de Medición y demostrar que cuenta con una empresa certificada para ejecutar las mediciones y calibraciones respectivas
13	II	Plan de Saneamiento Básico en planta de ensamble o de producción y de los equipos existentes en cada comedor escolar.	SI	DEP	aplica en el evento que la bodega no cuente con el documento
14	II	Programa de proveedores, materias primas e insumos			El operador deberá presentar a la entidad y/o la supervisión del contrato El Programa de Proveedores conforme a los establecido en el numeral 6.1.14 del presente anexo
15	II	Ciclos de Menús	SI	DEP	Debe estar disponible para consulta en la carpeta los ciclos de menús, la lista de intercambios, las guías de preparación y debe estar publicado en lugar visible la planeación de los ciclos de menús
16	II	Acta de inventario de equipo y menaje de comedor escolar en carpeta PAE	SI	DEP	Aplica en el evento que el comedor no cuente con el documento, EL operador y el directivo deben conocer de la disponibilidad de equipos y menaje para la prestación del servicio.
19	II	Vinculación y hoja de vida de cada manipulador de alimentos	SI	SI	
20	II	Vinculación y hoja de vida del coordinador operativo	SI	SI	
21	II	Vinculación y hoja de vida de supervisores operativos	SI	SI	Aplica conformes a las condiciones de los pliegos.
22	II	Dotación de vestimenta al recurso humano	SI	DEP	Dotar al personal nuevo que haya ingresado
23	II	Implementos de aseo general	SI	DEP	Se debe dotar a los comedores cumplir con codificación de colores para el manejo de desechos sólidos

6.1 FASE DE ALISTAMIENTO I

Son las actividades y requisitos que debe cumplir el operador desde cuando se perfeccione el contrato y hasta la autorización de inicio de la operación otorgada por la supervisión; fijando la entidad como plazo un término de cinco (5) días hábiles contados a partir de la firma del acta de inicio para que el operador presente el informe de fase de alistamiento. Para certificar el cumplimiento el operador debe aportar el informe procurando que los soportes entregados evidencien el cumplimiento de la totalidad (100%) de las actividades de la fase; al operador no se le hará reconocimiento económico de la prestación del servicio sin la autorización de inicio de operación emitida por la supervisión conforme a la fecha establecida para iniciar la prestación del servicio.

En el evento que el informe de fase de alistamiento presentado no cumpla u omita alguno de los ítems, la supervisión requerirá y/o citará al operador a reunión de supervisión para que presente en un periodo no superior a dos (2) días la información o los soportes pendientes para el cumplimiento de la **Fase de Alistamiento I,** La supervisión noticiará mediante oficio al operador la autorización de inicio de operación, en todo caso deberá quedar registrado la constancia de la oportunidad en el inicio de operación o el retraso que pudo haberse dado por el no inicio conforme a la autorización dada por el funcionario responsable de la entidad, de persistir en la falta de entrega de informes, informes incompleto o que no se subsane a tiempo esto serán teniendo en cuenta como incumplimientos al contrato, procediendo la supervisión a presentar el respectivo informe.

6.1.1 ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA PLANTAS DE PRODUCCIÓN O ENSAMBLE O BODEGAS DE ALMACENAMIENTO Y/O PUNTO DE DISTRIBUCIÓN O ENTREGA: El operador debe contar con una planta de producción o ensamble y/o bodegas de almacenamiento, la que se debe adecuar con base en los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente y acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción o punto de distribución y entrega, antes del inicio del contrato y con CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato, entregando copia de la misma a la supervisión en el informe de fase de alistamiento.

PARÁGRAFO PRIMERO: No será aceptado acta de inspección sanitaria con concepto no favorable; en el evento de ser favorable con requerimiento o favorable condicionado, el operador tendrá treinta (30) días calendario después de haber presentado a la supervisión el documento para realizar las gestiones necesarias y presentar copia del acta de visita de inspección, vigilancia y control, con concepto sanitario favorable emitido por la autoridad sanitaria.

6.1.2 ACTA DE INVENTARIO DE EQUIPO Y MENAJE DE BODEGA O PLANTA DE ALMACENAMIENTO: El operador debe entregar a la supervisión inventario de los equipos y utensilios que dispone en bodega, planta de almacenamiento o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del Programa de Alimentación Escolar-PAE, como: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros, en el formato que para ello estipule la entidad.

PARÁGRAFO PRIMERO: Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos como equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.

6.1.3 PLAN DE CAPACITACIÓN INICIAL, CONTINUA Y PERMANENTE: El OPERADOR deberá presentar en el formato establecido por la entidad un plan de capacitación inicial, continua y trimestral, para ser implementado durante toda la ejecución del contrato, que contenga: cronograma con fecha, hora y lugar de realización de la actividad por municipio, profesional encargado de brindar la capacitación indicando su nombre, cédula, teléfono, dirección de correspondencia, correo electrónico y tarjeta profesional, el que será verificado en campo por la supervisión.

PARÁGRAFO PRIMERO: El OPERADOR debe acreditar la idoneidad del capacitador allegando junto al plan, hoja de vida del capacitador con sus respectivos anexos, copia de la tarjeta profesional que lo acredite como nutricionista, ingeniero de alimentos, ingeniero agroindustrial, con experiencia profesional de mínimo un (1) año y propuesta de la capacitación a realizarse en el formato diseñado para ello por la entidad.

PARÁGRAFO SEGUNDO: El plan de capacitación será susceptible de modificación únicamente con autorización de la supervisión, previa presentación por parte del Coordinador Operativo de informe técnico soportado que justifique el cambio, o a solicitud de la supervisión cuando de los hallazgos y planes de mejora presentados se requiera profundizar algunos temas. Cualquier modificación del cronograma debe ser informado a la supervisión como mínimo con 48 horas de antelación para su verificación en campo.

PARÁGRAFO TERCERO: le corresponde al OPERADOR demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del restaurante escolar la efectividad e impacto de la capacitación impartida, ampliando y/o profundizando los temas propuestos en el plan cuando el recurso humano manipulador de alimentos lo requiera para que comprenda y maneje el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo, además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

PARÁGRAFO CUARTO: Cuando el personal lo requiera y en cualquier tiempo, el operador debe brindar la capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura – BPM -, como requisito para certificar la aptitud para manipular alimentos de su personal; para lo cual debe presentar en el informe de **Fase de alistamiento II** el soporte de haberse realizado la actividad de manera previa al inicio de operación.

PARÁGRAFO QUINTO: De conformidad con lo establecido en el artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013, el plan de capacitación a implementar por el operador será de mínimo diez (10) horas anuales y/o proporcional por el tiempo de ejecución de contrato, tiempo que deberá ser distribuido en periodos trimestrales del calendario escolar y cuando las acciones de mejora exijan profundizar en temáticas que puedan poner en riesgo la calidad, la inocuidad y la oportunidad en la prestación del servicio.

PARÁGRAFO SEXTO: Capacitación inicial: Para la capacitación inicial en Buenas Prácticas de Manufactura – BPM -, además de los soportes de haberse realizado la actividad, el OPERADOR deberá aportar a la supervisión copia de certificado de BPM legible, actualizado y vigente por cada manipulador de alimentos, suscrito por el capacitador autorizado conforme a la circular DAB4150-10264-19 del INVIMA.

PARÁGRAFO SEPTIMO: En el marco de la emergencia el operador deberá desarrollar capacitaciones al personal vinculado a la operación de programa en protocolos de bioseguridad y todas aquellas medidas que reduzcan el riesgo de que se presenten casos de covid-19.

6.1.4 PLAN DE RUTAS DE TRANSPORTE, PERIODICIDAD Y ENTREGA DE MATERIA PRIMA (ALIMENTOS, ELEMENTOS DE ASEO Y COMBUSTIBLE): El OPERADOR deberá presentar en el formato establecido por la entidad un plan de rutas de transporte, periodicidad y entrega de materia prima (alimentos, elementos de aseo y combustible) para toda la ejecución del contrato y por municipio, que contenga como mínimo:

a. Unidades de servicio de las cuales depende cada ruta de transporte programada, especificando clase y modalidad de atención por unidad, y cupos de atención.
b. Periodicidad de entrega, especificando clase de materia prima a entregar, fecha, hora y lugar de entrega con dirección por ruta de transporte.
c. La entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad.

PARÁGRAFO PRIMERO: El OPERADOR debe garantizar que el transporte, almacenamiento, producción y distribución de los víveres e insumos a los establecimientos educativos para la ejecución del contrato se realicen acorde a lo dispuesto en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 – Lineamientos Técnicos del Programa de Alimentación Escolar - PAE; el plan de rutas deberá garantizar la entrega anticipada de todos aquellos insumos que puedan afectar la oportunidad, calidad, cantidad e inocuidad en la prestación del servicio.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Solo de manera excepcional y previa autorización por parte de la supervisión, el operador podrá hacer entrega de los insumos en un punto de distribución o entrega diferente al comedor escolar, punto que debe ser ubicado de manera estratégica, dando cumplimiento a las normas higiénico sanitarias y facilitando acceso a medios de transporte de la localidad, siendo responsabilidad del OPERADOR el transporte desde el punto de entrega hasta el comedor escolar, sus costos y la persona o empresa encargada de la actividad, así como garantizar la calidad, cantidad y oportunidad en la entrega de los insumos, y de garantizar las condiciones del transporte conforme a lo previsto en la normatividad aplicable.

PARAGRAFO TERCERO: El plan de rutas de transporte, periodicidad y entrega de materia prima será susceptible de modificación únicamente con autorización de la supervisión, previa presentación por parte del Coordinador Operativo de informe técnico soportado que justifique el cambio; o a solicitud de la supervisión cuando de los hallazgos y planes de mejora presentados se requiera.

PARAGAFO CUARTO: Para los alimentos perecederos, la periodicidad de entrega será máximo por periodos de 10 días del calendario escolar, teniendo en cuenta la capacidad de almacenamiento a fin de

evitar su deterioro; el operador notificará por escrito al componente técnico asignado de los cambios realizados en la periodicidad de entrega,

PARAGRAFO QUINTO: Los horarios de entrega deberán estar dentro de la jornada escolar de los establecimientos educativos. La supervisión requerirá al operador cuando se presenten retrasos en las entregas por posibles fallas en la logística (embarque, desembarque, almacenamiento, distribución de las materias primas e insumos) para que se cumplan los tiempos establecidos conforme a los planes de rutas, en todo caso deberá implementar un plan de contingencia para que las entregas se hagan de manera oportuna, situaciones que no podrán ser reiterativas dado que afectan la prestación del servicio, lo que puede dar como consecuencia un incumplimiento a las obligaciones contractuales.

6.1.5 CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE ASEO: El operador debe garantizar que la materia prima correspondiente a los alimentos que se suministren para la entrega de las clases, tipos y modalidades de atención del programa, cumpla con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes, y prevenir las enfermedades trasmitidas por estos; condiciones que se deben garantizar durante todas las etapas del proceso hasta su consumo final de conformidad a lo previsto en la Resolución 335 del 23 de diciembre 2021, sus anexos y las normas sanitarias vigentes; lo mismo ocurre con los productos de limpieza y desinfección, los que deben cumplir con las normas expedidas por el INVIMA y la Comunidad Andina de Naciones.

En la Fase de Alistamiento I, el operador debe hacer entrega de la relación de marcas y presentaciones (unidad de medida) en el formato establecido por la entidad de los alimentos que cumplan con las características de calidad de acuerdo al anexo técnico de los lineamientos a utilizar en la ejecución del contrato, adjuntando las fichas técnicas de los alimentos y la consulta del registro sanitario que valida la vigencia del registro o notificación sanitaria para el caso de los productos de limpieza y/ desinfección, marcas y/o presentaciones que podrán ser aprobadas o no por la supervisión del contrato. El operador deberá incluir como mínimo 3 marcas de materias primas e insumos por producto para que tengan opciones de manejo y disponibilidad y evitar que al menos una de las tres propuestas quede aprobada para evitar posibles incumplimientos con las marcas aprobadas será con el operador iniciará la operación del programa.

PARÁGRAFO PRIMERO: El operador debe garantizar que la materia prima correspondiente a los alimentos que se suministren para la entrega de las clases, tipos y modalidades de atención del programa, cumpla con las condiciones de calidad e inocuidad, en caso de no cumplimiento de estas condiciones presentadas por el operador, la supervisión no hará el reconocimiento económico.

PARAGRAFO SEGUNDO: En los soportes de compra (facturas) de los bienes, deberá quedar registrada la unidad medida comercial (libra, gramos, kilogramo, centímetros cúbicos, litro), la variedad del alimento y la marca del producto comprado, de otra forma al no evidenciarse la información correspondiente podrá ser requerido para que subsane la situación dentro de los plazos establecidos para los planes de mejoramiento de otra forma no se hará el reconocimiento económico del bien o producto que no cumpla con esta condición.

PARAGRAFO TERCERO: Durante la ejecución si el operador por disponibilidad de materia prima necesita incluir una nueva marca de alimento o insumo, deberá remitir a la supervisión con 72 horas mínimo de anticipación la solicitud de inclusión para aprobación sin ser posible su distribución antes de la aprobación;

las marcas que deberán corresponder a las distribuidas en las sedes educativas que serán objeto de verificación y seguimiento por la supervisión, en el evento de encontrar marcas y unidades de medida que no correspondan a las autorizadas se procederá a notificar al operador del hallazgo, haciendo el no reconocimiento económico del alimento cuando las características de calidad e inocuidad no se cumplan, situación que no puede ser reiterativa dado que sería un incumplimiento a las condiciones del contrato. Las marcas aprobadas por parte de la supervisión, serán las que operador utilice durante la ejecución del contrato.

FASE DE ALISTAMIENTO II

Son las actividades y requisitos que debe cumplir el operador desde la autorización por parte de la supervisión de inicio de operación y hasta finalizar el primer periodo de la operación, que será objeto de verificación por la supervisión en las visitas de campo y en el primer informe de ejecución.

6.1.6 CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA, EQUIPO Y MENAJE: Reportar en el formato que la entidad defina para ello, las condiciones de infraestructura, equipo y menaje de los restaurantes escolares a su cargo.

6.1.7 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN INICIAL: El operador previo al inicio de operación y/o a más tardar el primer día de operación, debe realizar una limpieza y desinfección inicial de todas las áreas, equipos, utensilios y mobiliario de cada restaurante escolar, lo que debe ser reportado a la supervisión con certificación de haberse realizado la actividad suscrita por el Rector, Director Rural o docente encargado de PAE de cada comedor escolar, en el formato establecido por la entidad para ello.

6.1.8 SEÑALIZACIÓN DE LAS ÁREAS: En aquellos restaurantes donde no se encuentre señalizadas las áreas, el operador dentro de la fase de alistamiento debe identificar y señalar en material sanitario cada una de las áreas del restaurante escolar de acuerdo a la infraestructura de éste (área de recibo de alimentos, área de almacenamiento, área de preparación, área de distribución - comedor y área de lavado), lo que debe ser reportado a la supervisión con certificación suscrita por el Rector, Director Rural o docente encargado de PAE de unidad de servicio, de encontrarse las áreas ya señalizadas o de haberse realizado la actividad en el comedor escolar.

6.1.9 AVISO DE VISIBILIDAD: El operador dentro de la fase de alistamiento debe publicar de manera visible en cada restaurante escolar el aviso de visibilidad en el formato establecido por la entidad, lo que debe ser certificado por el Rector, Director Rural o docente encargado de PAE de cada comedor escolar, garantizando durante todas las etapas del proceso su publicación y actualización.

6.1.10 CARPETA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN COMEDOR ESCOLAR: Hacer entrega al Rector, Director Rural o docente encargado de PAE de cada comedor escolar, garantizando la permanencia y disponibilidad de la misma en todo momento que se requiera dentro del comedor escolar para consulta de la supervisión, entes de control y otros actores, de la carpeta denominada “Programa de Alimentación Escolar –PAE”, la que debe contener:

a. Formato de calidad de alimentos y elementos de aseo para la atención del programa.
b. Plan de saneamiento y sus respectivos formatos para su diligenciamiento y los registros de su implementación.

c. Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, sus respectivos formatos para su diligenciamiento y los registros de su implementación.
d. Información del personal manipulador: hoja de vida en el formato establecido por la entidad, fotocopia certificado BPM y fotocopia de certificado médico de aptitud para la manipulación.
e. Plan de ruta de entrega de materia prima
f. Plan de capacitación con su cronograma
g. Acta de inventario de equipo y menaje de comedor escolar
h. Remisión de víveres e insumos de cada entrega de materia prima
i. Registros diarios de asistencia del periodo en ejecución.
j. Entrada y salida de alimentos.
k. Acta de conformación del comité de Alimentación Escolar (CAE), actas de reunión.

6.1.11 PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS: El operador debe hacer entrega y/o garantizar que cada comedor escolar cuente con el documento físico del plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos elaborado por el grupo técnico del equipo PAE de la entidad, para ser implementado en cada comedor escolar, el que debe permanecer en la carpeta PAE para su consulta, *haciendo entrega a la supervisión de carta de intención de la persona o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipo y así mismo debe acreditar que cuenta con una empresa certificada para ejecutar las mediciones y calibraciones de los equipos como basculas, balanzas, termómetros entre otros conforme al manual del equipo y registrado en la hoja del equipo*.

PARÁGRAFO PRIMERO: El operador deberá presentar a la supervisión un acta de entrega de equipo y menaje al inicio de la operación suscrita con el rector y/o directivo docente encargado de la sede educativa, donde se relacione la cantidad, calidad y estado del equipo y utensilios que dispone el comedor escolar y así mismo al final de la operación deberá hacer la devolución a satisfacción. A partir de la fecha de suscripción del acta el operador se hace responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, conforme a los tiempos establecidos en los lineamientos técnicos y en el plan de mantenimiento establecido.

PARAGRAFO SEGUNDO: El operador deberá disponer y presentar a la supervisión el Programa de Calibración de Equipos de Medición, la supervisión verificará en visitas que el operador esta dando cumplimiento al respectivo plan para garantizar la cantidad y calidad de los alimentos verificando que se lleva el control de mediciones y calibraciones de los equipos de medición por una empresa acreditada para ejecutar las calibraciones. Cuando se presenten omisiones en el cumplimiento del Plan el operador será requerido para que implementen las acciones de mejora en los tiempos establecidos para los Planes de Mejoramiento.

6.1.12 PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: El operador debe hacer entrega y/o garantizar que cada comedor escolar cuente con el documento físico de plan de saneamiento básico elaborado por el grupo técnico del equipo PAE de la entidad, para ser implementado en cada comedor escolar, acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, el que debe permanecer en la carpeta PAE para su consulta, y que contiene:

a. Programa de limpieza y desinfección
b. Programa de desechos sólidos y líquidos

c. Programa de control de plagas
d. Programa de abastecimiento o suministro de agua

PARÁGRAFO PRIMERO: El OPERADOR debe garantizar la disponibilidad de los formatos de seguimiento y registro de actividades debidamente diligenciados y actualizados, para consulta de la supervisión, entes de control y otros actores del programa.

PARAGRAFO SEGUNDO: Para el alistamiento, transporte y entrega de las raciones, el operador deberá dar cumplimiento a las directrices y protocolos establecidos tanto desde el orden nacional, así como las adoptadas a nivel departamental y local, y atendiendo a las siguientes recomendaciones:

1. Se debe contar con todas las medidas de Bioseguridad y autocuidado de los manipuladores de alimentos.
2. Lavado frecuente de manos de todo el personal que interviene en el proceso de entrega desde su alistamiento. Revisión en la rotación de productos y fechas de vencimiento. Control en los refuerzos de procesos de limpieza y desinfección en áreas, superficies, equipos y vehículos.

6.1.13 PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO.

En cumplimiento de la Resolución N° 0335 del 23 de diciembre de 2021, el operador deberá implementar el Plan de Muestreo Microbiológico definido por la entidad, en los tiempos y/o las frecuencias definidas en el plan y/o modificado por la supervisión cuando así se requiera; el operador será el responsable de la toma de muestras y las contramuestras para los respectivos análisis y la cadena de custodia hasta su recepción en el laboratorio certificado para los respectivos análisis, la supervisión informará el punto de toma de muestra del comedor en escolar en los tiempos que defina la supervisión. Para la toma de muestras se tendrá en cuenta el número de beneficiarios, la ubicación del comedor escolar, los microorganismos indicadores generales de calidad higiénica y los potencialmente patógenos.

PARAGRAFO PRIMERO: El operador deberá notificar al laboratorio certificado que los resultados de los análisis de laboratorio, deberán ser remitidos desde el correo oficial del laboratorio al correo del operador con copia al correo definido por la supervisión para recibir los resultados y así determinar la fecha oficial de notificación de los resultados de laboratorio.

PARAGRAFO SEGUNDO: El operador una vez sea notificado del envió de los resultados y cuando estos presenten desviaciones o no cumplan con los resultados de referencia deberá implementar las acciones de mejoramiento y presentar a la supervisión el Plan de mejoramiento con las evidencias correspondiente conforme a los tiempos definidos para la presentación de las acciones que garanticen las condiciones de calidad e inocuidad, en todo caso el operador será el responsable de las acciones u omisiones para garantizar la inocuidad de los alimentos.

PARAGRAFO TERCERO: Cuando los resultados no cumplen con los parámetros de referencia en las normas sanitarias, después de haber implementado las acciones de mejora el operador deberá nuevamente tomar análisis microbiológicos demostrando que las acciones implementadas garantizan las condiciones de calidad e inocuidad, replicando estas acciones en los comedores escolares donde se ejecuta el programa; de persistir las desviaciones

o incumplimientos en los indicadores de calidad higiénica, la supervisión iniciará las acciones correspondientes conforme a las obligaciones del contrato y el presente anexo.

6.1.14 PROGRAMA DE PROVEEDORES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

El operador deberá presentar a la entidad y/o la supervisión del contrato El Programa de Proveedores donde se detallen los siguientes aspectos:

- Responsables.
- Criterios de evaluación, aceptación, rechazo y seguimiento a proveedores.
- Especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de materias primas e insumos.
- Condiciones de recibo, almacenamiento y controles de calidad, así como las características de calidad de materias primas e insumos conforme a las fichas técnicas presentadas y aprobadas por la supervisión para la ejecución del programa.
- Control de inventarios y rotación.

El operador deberá presentar a la supervisión la información de los proveedores de carne y productos cárnicos que esté debidamente registrados ante el INVIMA y/o la autoridad sanitaria del departamento y que debe corresponder a los registros de las facturas de compra de estos alimentos.

PARAGRAFO PRIMERO: Conforme a la Resolución 2674 de 2013 los proveedores deberán cumplir con la normatividad sanitaria vigente y por tal motivo el operador desde los criterios de evaluación, aceptación y/o rechazo, deberá disponer de los conceptos sanitarios del establecimiento que comercialice, almacene y/o distribuya alimentos para el programa, esta información podrá ser verificada o solicitada por la supervisión para verificar el cumplimiento del programa de proveedores y el seguimiento que realiza el operador para garantizar las condiciones de calidad e inocuidad.

PARAGRAFO SEGUNDO: Conforme a la información que presente el operador a la supervisión en el formato de Características de calidad, el operador deberá tener el control de trazabilidad en cuanto lotes y fechas de vencimiento de las materias primas, teniendo en cuenta que el operador en su logística de abastecimiento podrá disponer de proveedores en la zona de influencia de operación. La supervisión podrá solicitar información adicional al operador de sus proveedores para la verificación del cumplimiento del Plan de proveedores presentado.

6.1.15 CICLOS DE MENÚS

El OPERADOR debe hacer entrega a cada comedor escolar del documento físico de ciclos de menús de mínimo de veinte (20) días por cada tipo y modalidad de atención del programa que se brinde en el respectivo comedor escolar, conforme a los grados escolares como lo define en sus Anexos la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021: Prescolar, grados 1, 2, 3, grados 4 y 5, grados 6 a 9 y grados 10 y 11; ciclos de menús elaborados por la profesional de nutrición y dietética de la entidad, en los formatos establecidos ajustados a las necesidades y requerimientos nutricionales de la ETC Cauca, para ser implementado en cada comedor escolar, el que contiene:

a. Planeación de ciclos de menús
b. Lista de intercambios
c. Guía de preparación con pesos brutos del alimento
d. Calendario de funcionamiento de ciclos de menús

PARÁGRAFO PRIMERO: Garantizar durante todas las etapas del proceso la publicación de manera visible en cada comedor escolar de los ciclos de menús elaborados por la entidad.

PARÁGRAFO SEGUNDO Intercambios: Hacer uso de la lista de intercambio definida por la entidad conforme a las orientaciones de la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021. El operador debe solicitar por escrito mínimo con cinco (5) días de anticipación la autorización del intercambio a la supervisión del contrato, intercambios que no podrán ser repetitivos en el tiempo, a excepción de aquellos que se dan como consecuencia de los tiempos de cosecha para los alimentos perecederos y que podrán ser modificados por la supervisión y notificados al operador por su nivel de aceptabilidad. La entidad no hará el reconocimiento económico del alimento o insumo cuando se evidencie que se entregaron otros diferentes a los aprobados.

PARÁGRAFO TERCERO: Para la implementación de los ciclos de menús, el operador debe hacer uso del formato del calendario de funcionamiento de ciclos de menús, elaborado por la entidad para el respectivo calendario escolar.

PARAGRAFO CUARTO: para la ración a suministrar el operador deberá entregar los alimentos en las unidades de medida establecidas aplicando factor de redondeo por encima a fin de cumplir con el aporte nutricional, la supervisión tazará el descuento sobre la cantidad de raciones afectadas por el incumplimiento en el aporte nutricional al no entregar las cantidades establecidas según el peso bruto en los análisis nutricionales de los ciclos menús por grupo de edad dado que se está afectando la cantidad y la calidad de la ración en la prestación del servicio.

6.1.16 ACTA DE INVENTARIO DE EQUIPO Y MENAJE DE COMEDOR ESCOLAR EN CARPETA PAE: Suscribir con el Rector del respectivo establecimiento educativo acta de inventario de equipo y menaje donde se relacione la cantidad y estado de los equipos y utensilios que dispone en el comedor escolar, para llevar a cabo los procesos de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el formato que para ello estipule la entidad, la que debe permanecer en la carpeta PAE del restaurante escolar; donde debe constar que a partir de la fecha de inicio de operación el OPERADOR se hace responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, conforme a los tiempos establecidos por los Lineamientos Técnicos PAE conforme al Anexo Técnico de calidad e Inocuidad. y el plan de mantenimiento respectivo.

6.1.17 IMPLEMENTOS DE ASEO GENERAL POR COMEDOR ESCOLAR: El OPERADOR dotará a cada comedor escolar como mínimo de los siguientes insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el aseo del comedor escolar y la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, así:

PRODUCTO	De 1 a 150 cupos	De 151 a 300 cupos	De 301 a 500 cupos	De 501 cupos en adelante

Escoba plástica grande	1	2	3	4
Trapero de hilaza, sin goma	1	2	3	4
Cepillo largo cerdas duras	1	2	3	4
Cepillo de mano cerdas duras	1	2	3	4
Recogedor de basura plástico	1	2	3	4
Balde plástico capacidad 12 lt.	1	2	3	4

PARÁGRAFO PRIMERO: El OPERADOR debe hacer entrega a la supervisión de certificación suscrita por el Rector, Director Rural o docente encargado de PAE, de haberse entregado los elementos por cada comedor escolar.

PARÁGRAFO SEGUNDO: El OPERADOR debe garantizar durante todas las etapas del proceso la existencia de estos elementos y su reposición si fuere necesario.

PARÁGRAFO TERCERO: En el evento que el comedor no cuente con un kit de canecas (2 canecas por cada comedor escolar debidamente identificadas) para el manejo de residuos, el operador debe garantizar estos elementos para el manejo de los residuos.

6.1.18 CALIDADES DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 335 de 2021 – Lineamientos Técnicos del Programa de Alimentación Escolar – PAE - y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

a. Ser mayor de 18 años
b. Ser apto para la manipulación de alimentos
c. Estar capacitado o formado en buenas prácticas de manufactura de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013
d. Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación
e. Saber leer y escribir.

PARÁGRAFO PRIMERO: Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kárdex, plan de saneamiento básico y manejo de la información del programa.

6.1.19 RELACION DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS POR RACIONES ATENDIDAS: Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los comedores escolares que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio o cathering son los siguientes:

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	De 301 a 500 raciones	De 501 a 750 raciones	De 751 a 1000 raciones	De 1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración industrializada son los siguientes:

De 1 a 300 raciones	De 301 a 750 raciones	De 751 raciones en adelante
1	2	3

PARÁGRAFO PRIMERO: En caso de que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, será susceptible de modificación únicamente con autorización escrita de la supervisión, previa presentación de informe técnico del Coordinador Operativo que lo justifique y aval del Comité de Alimentación Escolar, ajuste que en ningún momento deberá afectar la oportunidad en la prestación del servicio; o a solicitud de la supervisión cuando de los hallazgos y planes de mejora presentados se requiera.

PARÁGRAFO SEGUNDO: En el evento que en un mismo comedor funcione más de un tipo o modalidad de PAE, el número de manipuladores se determinará independientemente por cada modalidad de atención.

6.1.20 VINCULACIÓN Y HOJA DE VIDA DEL RECURSO HUMANO MANIPULADOR: El operador dentro de la fase de alistamiento debe vincular su recurso humano manipulador, para lo que debe hacer entrega a la supervisión de hoja de vida de cada manipulador de alimentos por cada unidad de servicio en el formato establecido dentro de la ruta de supervisión, dejando en la carpeta PAE una copia en físico para consulta en el comedor escolar de los diferentes actores del programa, la que debe tener:

a. Hoja de vida en el formato establecido por la entidad
b. Copia de la cédula de ciudadanía legible.
c. Copia de certificado BPM legible, actualizado y vigente.
d. Certificado médico de aptitud para la manipulación de alimentos, legible, actualizado y vigente, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, cuyo costo debe ser asumido por el OPERADOR.
e. Copia del documento o contrato que acredite su vinculación, debidamente firmado por las partes.

PARÁGRAFO PRIMERO: El OPERADOR debe hacer entrega a la supervisión de una relación en medio magnético (formato Excel) y físico, esta última debidamente firmada por el representante legal del OPERADOR y el COORDINADOR OPERATIVO, que relacione el personal manipulador por municipio, establecimiento, sede educativa, número de raciones diarias por tipo y/o modalidad de atención de PAE, nombres y apellidos, número de cedula, modalidad de pago y valor.

PARÁGRAFO SEGUNDO: La Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.

PARÁGRAFO TERCERO: En los procesos de manejo directo de alimentos, el operador debe reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.

PARÁGRAFO CUARTO: Cada vez que se realice un cambio del personal manipulador de alimentos, el OPERADOR debe hacer entrega a la supervisión de todos los documentos y requisitos exigidos en cada fase para el recurso humano vinculado.

6.1.21 RESPONSABILIDADES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es responsabilidad del OPERADOR y del personal manipulador de alimentos por este vinculado:

a. Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos;
b. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.
c. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal.
d. Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico a implementar en la ejecución del programa, llevando su debido registro en los formatos establecidos.
e. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos.
f. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos.
g. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos.
h. Llevar registro diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos.
i. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa de la supervisión, de acuerdo al procedimiento descrito para intercambios.
j. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los Titulares de Derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón.
k. Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
l. Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar.
m. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realicen la supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o Ministerio.
n. Cumplir con los protocolos de bioseguridad para las entregas de las raciones para preparar

PARÁGRAFO PRIMERO: Está prohibido el uso de cadenas, aretes u otros accesorios, dentro de los procesos de preparación y servida de los alimentos.

6.1.22 DOTACIÓN DE VESTIMENTA AL RECURSO HUMANO: De acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las necesidades para la operación del programa PAE, el OPERADOR dotará al recurso humano manipulador de alimentos y personal que lo requiera, de mínimo las vestimentas de dotación, las que se deberá hacer en una entrega, previo al inicio de operación y que cumpla los siguientes requisitos mínimos:

a. Dos (2) tapabocas
b. Dos (2) gorros o cofias
c. Dos (2) pantalones, que corresponda a la talla de la persona, no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches, sin bolsillos de la cintura hacia arriba y de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza.
d. Dos (2) camisas o batas, que corresponda a la talla de la persona, no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches, sin bolsillos de la cintura hacia arriba y de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza.
e. Un (1) delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza.
f. Un (1) par de zapatos antideslizantes, cubiertos, en material no poroso (no tela), cuyo número de calzado corresponda a la talla de la persona.
g. Uniforme de color distintivo para reconocer que es de la vigencia informando a la supervisión del color escogido; deberá incluir un distintivo asociado al año de ejecución.

PARÁGRAFO PRIMERO: El OPERADOR debe hacer entrega a la supervisión de una relación en medio físico, del personal manipulador por municipio, establecimiento y sede educativa y de los elementos entregados, debidamente firmada por el representante legal del OPERADOR y/o el COORDINADOR OPERATIVO y cada uno de los manipuladores de alimentos de haberse entregado y recibido la dotación, incluyendo en el registro la firma de un representante del comité de alimentación escolar y/o rector y/o directivo docente.

PARÁGRAFO SEGUNDO: En el evento que el OPERADOR haga entrega de elementos de dotación en material desechable, su entrega debe ser de manera diaria por cada día de operación, por cada manipulador.

6.1.23 CALIDADES DEL COORDINADOR OPERATIVO: Para garantizar una adecuada operación del programa PAE, el OPERADOR debe vincular un Coordinador operativo, el que debe tener una formación académica mínima como profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial; con experiencia profesional certificada partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos y conforme a los estudios previos y las condiciones definidas por la entidad en el proceso de contratación para la ejecución del programa.

PARAGRAFO: En el evento que, por fuerza mayor o caso fortuito, el coordinador operativo no pueda continuar ejerciendo este cargo, el operador de manera inmediata debe garantizar otra persona que cumpla las mismas condiciones exigidas y características presentadas en la propuesta, presentando a la supervisión los soportes para su revisión y traslado al área de contratación para su aprobación.

6.1.24 VINCULACION DEL COORDINADOR OPERATIVO: El OPERADOR debe contar con un coordinador operativo, asegurando que este recurso humano sea vinculado conforme a lo establecido por la normatividad legal vigente en Colombia, para lo cual el operador dentro de la fase de alistamiento debe hacer entrega de:

a. Copia del contrato por el cual vincula al coordinador operativo, el cual debe estar acorde a la normatividad legal vigente colombiana,
b. Hoja de vida en el formato único de la función pública.
c. Fotocopia de la cedula de ciudadanía
d. Fotocopia del diploma profesional
e. Fotocopia de la tarjeta profesional
f. Certificado de antecedentes profesionales cuando aplique
g. Certificaciones Laborales y/o contractuales que acrediten la experiencia requerida con plena identificación de quien emite la certificación indicando teléfono de contacto para verificar la información, donde se describa objeto, actividades realizadas, fecha de inicio y finalización.
h. Para los títulos profesionales emitidos en el exterior, estos deberán estar convalidados por el Ministerio de Educación Nacional y/o la entidad en que en el momento hubiese sido la competente para homologar y/o convalidar títulos en el exterior.

6.1.25 RESPONSABILIDADES DEL COORDINADOR OPERATIVO: Para garantizar una adecuada operación del programa PAE, es responsabilidad del COORDINADOR OPERATIVO:

a. Realizar las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del programa.
b. Servir de enlace a la supervisión, entidad, UAPA y otros actores del programa con el OPERADOR.
c. Asistir a las reuniones convocadas por la Entidad, supervisión, UAPA y otros actores del programa.
d. Garantizar el cumplimiento de los Lineamientos Técnicos del programa y la legislación sanitaria.
e. Apoyar y garantizar la implementación de los ciclos de menús, el plan de saneamiento básico y los diferentes planes y programas para la operación del PAE.
f. Asegurar el cumplimiento de la normatividad higiénico sanitaria en las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución de los alimentos, contenidos en los estudios previos y los lineamientos técnicos.
g. Garantizar el cumplimiento con los horarios de servicio pactados en los lineamientos o el CAE.
h. Verificar el cumplimiento de los estándares de calidad en la compra, recibo, almacenamiento, manipulación, producción y distribución y entrega de los complementos alimentarios.
i. Cumplir con las especificaciones de entrega de los alimentos de conformidad con los lineamientos técnicos.
j. Entregar informes y responder requerimientos relacionados con los aspectos técnicos del programa.
k. Asegurar la dotación del recurso humano requerida para la manipulación de los alimentos.
l. Capacitar y realizar la inducción al personal, siempre y cuando cumpla con el perfil profesional y demás condiciones y requisitos exigidos para el ítem PLAN DE CAPACITACION INICIAL, CONTINUA Y PERMANENTE del contrato.
m. Visitar los comedores con el fin de verificar el cumplimiento de todos los procesos (recepción, almacenamiento, producción, distribución y servido de los alimentos – plan de saneamiento y diligenciamiento de documentos y registros exigidos según los lineamientos técnicos).

n. Efectuar el seguimiento y control a las bajas de producto no conforme y hacer la respectiva reposición a los comedores escolares en el formato establecido por la ETC.
o. Elaborar y suscribir los informes, formatos, planes de mejora y demás documentos que así exija los lineamientos, el contrato y/o la ruta de supervisión, y/o cuando así lo exija la entidad o supervisión.
p. Asistir a las reuniones que convoque la supervisión cuando en las condiciones de la operación sea necesario.

6.1.26 CALIDADES DEL SUPERVISOR OPERATIVO: Para garantizar una adecuada operación del programa PAE, el OPERADOR deberá vincular los supervisores operativos presentados en la propuesta, número que se debe mantener durante toda la ejecución del contrato, el que debe tener una formación como mínimo en áreas técnicas o tecnológicas relacionadas con el procesamiento o manipulación de alimentos y/o conforme a los estudios previos y las condiciones que defina la entidad en el proceso de contratación para la ejecución del programa.

PARAGRAFO: En el evento que, por fuerza mayor o caso fortuito, los supervisores operativos no puedan continuar ejerciendo este cargo, el operador de manera inmediata debe garantizar otra persona que cumpla las condiciones exigidas para este personal en el presente documento y de iguales condiciones y características presentadas en la propuesta, para lo que debe presentar a la supervisión para su aprobación los documentos solicitados para este personal.

6.1.27 VINCULACION DEL SUPERVISOR OPERATIVO: El OPERADOR debe contar con los supervisores operativos presentados en la propuesta, asegurando que este recurso humano sea vinculado conforme a lo establecido por la normatividad legal vigente en Colombia, para lo cual el operador dentro de la fase de alistamiento debe hacer entrega de:

a. Copia del contrato por el cual vincula los Supervisor operativos, el cual debe estar acorde a la normatividad legal vigente colombiana.
b. Hoja de vida en el formato único de la función pública.
c. Fotocopia de la cedula de ciudadanía.
d. Fotocopia del diploma de bachiller.
e. Fotocopia de diplomas de otros niveles de formación, si aplica.
f. Certificaciones Laborales y/o contractuales que acrediten la experiencia requerida con plena identificación de quien emite la certificación indicando teléfono de contacto para verificar la información, donde se describa objeto, actividades realizadas, fecha de inicio y finalización.
g. Para los títulos profesionales emitidos en el exterior, estos deberán estar convalidados por el Ministerio de Educación Nacional y/o la entidad en que en el momento hubiese sido la competente para homologar y/o convalidar títulos en el exterior.

6.1.28 RESPONSABILIDADES DEL SUPERVISOR OPERATIVO: Para garantizar una adecuada operación del programa PAE, es responsabilidad del SUPERVISOR OPERATIVO:

a. Servir de enlace entre los establecimientos con el operador, la supervisión, entidad, UAPA.
b. Asistir a las reuniones convocadas por la Entidad, supervisión, UAPA y otros actores del programa en la zona de operación donde sirve de supervisor.

c. Apoyar y garantizar la implementación de los ciclos de menús, el plan de saneamiento básico y los diferentes planes y programas para la operación del PAE, asegurando la entrega de los insumos y/o sus reposiciones de manera oportuna a la preparación.
d. Apoyar en el cumplimiento de la normatividad higiénico sanitaria en las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución de los alimentos, contenidos en los estudios previos y los lineamientos técnicos.
e. Cumplir con las especificaciones de entrega de los alimentos de conformidad con los lineamientos técnicos.
f. Mantener informado al operador de aquellas situaciones que afectan la correcta ejecución del contrato, para que se adopte los correctivos de manera oportuna y/o la presentación de los respectivos planes de mejora.
g. Conocer los diferentes formatos de la ruta de supervisión y apoyar a los establecimientos y el recurso humano manipulador brindando la asistencia técnica para su diligenciamiento, recolección de información y reporte al operador.
h. Visitar los comedores con el fin de verificar el cumplimiento de todos los procesos (recepción, almacenamiento, producción, distribución y servido de los alimentos – plan de saneamiento y diligenciamiento de documentos y registros exigidos según los lineamientos técnicos).
i. Efectuar el seguimiento y control a las bajas de producto no conforme y hacer la respectiva reposición a los comedores escolares en el formato establecido por la ETC.

PARAGRAFO PRIMERO: El OPERADOR, junto con los informes periódicos de ejecución, componente técnico, debe presentar un informe en el formato que la entidad determine para ello de las actividades desarrolladas por este personal en el periodo reportado.

6.1.29 ESPACIOS DE DIALOGO CON LAS AUTORIDADES ÉTNICAS: El operador debe hacer entrega a la supervisión de copia de las actas de reunión con las autoridades étnicas o acciones adelantadas para garantizar la atención diferencial, acorde a lo previsto en la Resolución 335 de 2021 y la Resolución 18858 de 2018 cuando se presente esta situación en la Institución educativa.

7 FASE DE OPERACIÓN – INFORMES PERIODICOS DE EJECUCION Y DE SEGUIMIENTO EN CAMPO

Los informes de ejecución y los informes de seguimiento en campo deben corresponder a los documentos, formatos y demás soportes que establezca la entidad a través de la ruta de supervisión, seguimiento, monitoreo y control, que demuestren el cumplimiento del objeto contractual y de las obligaciones adquiridas en virtud del contrato.

El OPERADOR debe hacer entrega y sustentar los informes del periodo de ejecución y los informes de seguimiento en campo en físico y magnético, este último cuando así requiera la supervisión, dentro de los diez (10) días calendario siguientes al mes que se reporta, los que deberán ser radicados a través de la oficina de atención al ciudadano de la Secretaría de Educación y Cultura del Cauca, en original cuando así se exija, debidamente foliado, para ser sustentados en reunión de supervisión que se programe para el efecto, si la supervisión lo requiere.

Para efecto de autorizar los pagos pactados, la supervisión verificará que el operador se encuentre al día con el pago de recurso humano y la presentación de planes de mejora en estado cerrado del periodo que se reporta, certificando el cumplimiento de la ejecución de acuerdo a la documentación aportada por el OPERADOR en el informe del periodo de ejecución y lo validado en el ejercicio de la supervisión. En el evento que se requiera subsanar o aclarar el informe de ejecución presentado por el operador, la supervisión requerirá por escrito al operador las observaciones y tendrá un plazo para dar respuesta cinco (5) días hábiles siguientes, de no corregir o aclarar el operador el informe dentro del plazo pactado, la supervisión procederá a ordenar el pago con lo reportado y validado, dejando en el acta correspondiente la observación del no pago y/o descuento.

7.1 ATENCIÓN DEL PROGRAMA: Iniciar con modalidad de atención ración preparada en sitio, la que podrá ser modificada a la modalidad ración caliente transportada y/o catering e industrializada como resultado de acta de inventario inicial de equipo, menaje e infraestructura y/o el registro sanitario emitido por la autoridad sanitaria, en cumplimiento de la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021, garantizando de manera permanente la atención del programa y la entrega de los complementos.

PARAGRAFO PRIMERO: En aquellos casos en los cuales el operador evidencie que el comedor escolar no cuente con las condiciones descritas para el suministro de la modalidad preparada en sitio, éste debe reportar esta situación a la entidad contratante y la supervisión con los soportes técnicos respectivos y la evidencia fotográfica, a fin de que se evalúe el cambio a modalidad catering o industrializada hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones descritas para la modalidad preparada en sitio.

7.2 CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE ASEO: Dentro de las setenta y dos (72) horas previo al inicio de cada periodo de operación, el OPERADOR debe reportar a la supervisión, la relación de marcas, presentaciones (unidad de medida), lotes y fechas de vencimiento de los productos a entregar para la ejecución del programa del respectivo periodo, de acuerdo a los tipos y modalidad de atención del PAE, de conformidad con las recomendaciones de los Anexos de la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021.

PARAGRAFO PRIMERO: Para la ración industrializada y como requisito de pago, dentro de los informes de ejecución el OPERADOR deberá entregar a la supervisión, de los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los componentes que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. Atendiendo las recomendaciones de los anexos de la Resolución 335 de 2021 en cuanto a condiciones de calidad e inocuidad.

7.3 MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS-CALIBRACION DE EQUIPOS DE MEDICIÓN: El OPERADOR debe garantizar la realización del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el OPERADOR deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

Presentar dentro de los informes de ejecución, cuando hubiere actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, informe que contenga:

a. Personas o empresa que realizó el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.
b. Copia de la hoja de vida con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.
c. Aportar certificación del Rector y Director rural de la realización de la actividad.

PARÁGRAFO PRIMERO: El OPERADOR debe garantizar durante la ejecución del contrato la disponibilidad de los formatos de seguimiento y registro de actividades debidamente diligenciados y actualizados, para consulta de la supervisión, entes de control y otros actores del programa, así como los registros de la calibración de equipos conforme al plan de calibración.

7.4 PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Garantizar permanentemente la disponibilidad y el registro de los formatos de las actividades de saneamiento, las que deben permanecer en la carpeta PAE para consulta de la autoridad sanitaria, supervisión, miembros del CAE, o demás interesados.

7.5 APLICACIÓN DE PLAN DE CAPACITACIÓN INICIAL, CONTINUA Y PERMANENTE: Dentro de los informes periódicos de ejecución, el OPERADOR debe aportar copia de los listados de asistencia de las capacitaciones, registro fotográfico del evento con fecha y hora de realización, y certificación de haberse realizado la actividad donde se indique lugar, fecha, hora, número de participantes y temas tratados, la que debe estar suscrita por el respectivo capacitador.

PARÁGRAFO PRIMERO: El OPERADOR dentro de los informes periódicos de ejecución debe soportar la capacitación del 100% del personal manipulador vinculado a la ejecución del contrato conforme al cronograma de capacitación presentado y/o conforme a los ajustes realizados.

PARÁGRAFO SEGUNDO: En el caso que el OPERADOR no logre el cumplimiento de la capacitación al 100% del personal manipulador, deberá presentar un informe donde se evidencie las acciones a implementar para cumplir con esta obligación, teniendo en cuenta que el operador es el responsable de los actos y omisiones en que incurra el personal manipulador en la implementación de la normatividad sanitaria en todos los procesos en la prestación del servicio PAE.

7.8 REMISIÓN DE VÍVERES E INSUMOS: En cada entrega de insumos de alimentos y elementos de aseo, el OPERADOR debe hacer entrega a cada comedor escolar del formato denominado remisión de víveres, en original, diligenciado a mano en las casillas que así se exige, en forma clara, legible, sin enmendaduras, correcciones y borrones, debidamente suscritos por el representante legal del operador y/o el coordinador operativo, el manipulador de alimentos y el docente del CAE encargado del PAE de la sede educativa; dejando una copia original en el comedor escolar la que debe permanecer en la CARPETA PAE, y otra copia original debe ser entregada a la supervisión en los informes periódicos de ejecución, todas debidamente firmadas por todas las partes.

PARÁGRAFO PRIMERO: La remisión de víveres debe corresponder a los alimentos e insumos para las preparaciones del respectivo periodo, de conformidad con la planeación de los ciclos de menús; para lo cual el OPERADOR debe hacer entrega de remisión de víveres de manera separada por cada entrega,

tipo y modalidad de prestación del servicio de PAE, cuando en un mismo comedor escolar haya más de un tipo o modalidad diferente de atención del programa.

El no reporte de la remisión de víveres dentro del informe y la correspondiente subsanación, se tendrá como alimentos no entregados al respectivo comedor escolar.

PARÁGRAFO SEGUNDO: el OPERADOR deberá dejar registro de entrega de productos de desinfección de las áreas o sitios de entrega además de los productos para la desinfección de manos, en todo caso siempre deberá disponer de estos elementos en los sitios de entrega.

7.9 FALTANTES O DEVOLUCIONES: En el evento de la ocurrencia de faltantes en las entregas o devoluciones de producto, el OPERADOR debe reponer o entregar faltantes de alimentos en un tiempo no mayor a veinticuatro (24) horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo, o mínimo un (1) día antes de la preparación o entrega del alimento de acuerdo a lo planeado en el ciclo de menús y el horario de servida estipulado, en el formato establecido por la entidad denominado "Reposición y faltantes de alimentos", en original, diligenciado a mano en las casillas que así se exige, en forma clara, legible, sin enmendaduras, correcciones y borrones, debidamente suscritos por el representante legal del operador, el manipulador de alimentos y el docente representante del CAE encargado de PAE de la sede educativa; dejando una copia original en el comedor escolar la que debe permanecer en la CARPETA PAE, y otra copia original debe ser entregada a la supervisión en los informes periódicos de ejecución, todas debidamente firmadas por las partes.

PARÁGRAFO PRIMERO: La supervisión podrá descontar complementos alimentarios cuando se evidencie que el operador no hizo entrega del total de alimentos programados para el periodo omitiendo hacer la respectiva reposición o realizando reposición de manera extemporánea, afectando con ello el cumplimiento de los ciclos de menús y el aporte nutricional establecido por los lineamientos para los diferentes tipos de complementos alimentarios; para lo cual la supervisión notificará de ello al OPERADOR para que dentro de los cinco (5) días siguientes al recibo del requerimiento presente los informes que a bien tuviere.

PARÁGRAFO SEGUNDO: En el evento de ser reiterativo por parte del OPERADOR la no entrega de alimentos programados, la supervisión presentará informe ante el nominador por los incumplimientos que puedan generarse, para las correspondientes acciones administrativas.

7.10 INSUMOS DE ASEO POR PERIODO: El OPERADOR debe hacer la entrega por cada veinte (20) días de operación y de manera proporcional a los cupos a atender de acuerdo a los criterios señalados, a cada comedor escolar de los insumos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas de acuerdo a lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, así:

Producto	Cantidad por cada 100 cupos
Esponja plástica para el lavado de ollas.	2 unidades
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	2 kilos/Litros
Esponja abrasiva	2 unidades

Desinfectante líquido	3 Litros y 1.5 litros por 50 cupos
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos/Litros
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	Mínimo 8 unidades

PARÁGRAFO PRIMERO: Se debe garantizar que los insumos de aseo a utilizar sean biodegradables y amigables con el medio ambiente.

7.11 HIGIENE Y PROTECCIÓN PERSONAL: El OPERADOR debe hacer la entrega por cada veinte (20) días de operación, por cada comedor escolar y por cada uno de los manipuladores de alimentos, como mínimo los siguientes elementos de higiene y protección personal así:

a. Un (1) jabón líquido de 300 CC para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto.
b. Un (1) rollo de papel higiénico doble hoja.

7.12 REGISTRO FOTOGRAFICO: El operador debe reportar a la supervisión en los informes de ejecución registros fotográficos de la prestación del servicio en el formato establecido por la entidad de la siguiente manera. Dos sedes educativas por municipio, una sede de la zona rural y una sede de la zona urbana; las evidencias deberán ser diferentes en cada periodo de ejecución.

7.13 PETICIONES Y VISITAS: El OPERADOR debe atender las peticiones y permitir visitas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, realizadas por la supervisión del contrato, la entidad, el Ministerio de Educación Nacional y/o diferentes entes de control y/o actores del Programa, dando respuesta oportuna de las mismas.

7.14 PLAN DE MEJORA: El operador debe presentar a la supervisión un plan de mejora que responda a los hallazgos y requerimientos realizados por la supervisión del contrato, la entidad y/o diferentes entes de control cuando así sea requerido, el cual debe ser entregado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al envió del requerimiento de informe, por escrito y digital en los formatos establecidos por la ETC o la entidad que requiere el informe, con copia a la supervisión del contrato y por los canales de comunicación que la entidad disponga para ello, junto con los soportes y evidencias que demuestren el cumplimiento del plan de mejora y la subsanación de los hallazgos; en el evento que el operador no presente plan de mejora, o las acciones de mejora presentadas en el plan no subsanen los hallazgos o no se allegue los soportes al plan, la supervisión realizará un segundo requerimiento en el cual se dará tres (3) días hábiles al operador para la presentación del respectivo plan; de persistir el operador en la no presentación de plan de mejora o que las acciones no subsanen los hallazgos, aplicara las acciones definidas en el presente anexo y el contrato, dejando constancia del incumplimiento de la presentación del plan de mejora en los tiempos establecidos, situación que no puede ser repetitiva máxime en más de una visita de seguimiento, cuando los hallazgos dejen en evidencia que se pudo afectar la prestación del servicio; la supervisión podrá dar inicio a las acciones administrativas por los posibles incumplimientos de las condiciones del contrato y el anexo, procediendo a no reconocer el pago de las actividades a que hubiere lugar.

PARÁGRAFO PRIMERO: Para los hallazgos con reporte de CASO DE ATENCION PRIORITARIA, el operador deberá implementar el plan de mejora de manera inmediata y presentarlo a la supervisión dentro de los tres (3) días siguientes a la notificación del requerimiento; en el evento que el operador no presente plan de mejora, o las acciones de mejora presentadas en el plan no subsanen los hallazgos o no se allegue los soportes al plan, la supervisión podrá emitir un segundo requerimiento en el cual se dará dos (2) días hábiles al operador para la presentación del respectivo plan o citará al operador a reunión de supervisión en la cual se establecerá el tiempo para cerrar el plan de mejoramiento cuando se evidencie que el incumplimiento fue reiterado en una o más visitas; de persistir el operador en la no presentación de plan de mejora o que las acciones no subsanen los hallazgos, la supervisión dará inicio a las acciones administrativas por los incumplimientos a fin de garantizar el cumplimiento del objeto contractual.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Los planes de mejora presentados por el operador por fuera de los plazos antes establecidos y/o del periodo a evaluar, no se tendrán en cuenta por parte de la supervisión, dejando la supervisión la evidencia del incumplimiento y procediendo a tazar en raciones y/o días los descuentos a que haya lugar, anotación que quedará en el informe de ejecución y en el acta de liquidación del contrato por parte de la entidad.

7.15 POBLACIÓN OBJETIVO: De conformidad con lo establecido en los lineamientos técnicos, el operador debe hacer la atención del PAE a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados y registrados en el Sistema de Matrícula Estudiantil de Educación Básica y Media – SIMAT - como estudiantes oficiales de la entidad territorial certificada en Educación Departamento del Cauca.

7.16 PERIODO DE ATENCIÓN: El operador debe garantizar y prestar el servicio de alimentación escolar durante el calendario escolar definido por la entidad territorial certificada en Educación Departamento del Cauca para el calendario escolar de la vigencia, y por los días efectivos de operación que fueran contratados, conforme al acta de inicio y autorización de inicio de operación autorizado por la supervisión.

PARAGRAFO PRIMERO: Se exceptúa de la presente contratación los días sábados, domingos y festivos, recesos escolares, vacaciones como recesos en caso de fuerza mayor o caso fortuito no atribuibles al operador.

PARAGRAFO SEGUNDO: En el evento de reposición por recesos en ocurrencia de fuerza mayor o caso fortuito, previo a la entrega el operador debe contar con la respectiva autorización de la entidad o la supervisión para la realización de la reposición.

7.17 REGISTRO DIARIO DE ASISTENCIA EN UNIDAD DE SERVICIO: Es obligación del OPERADOR llevar el registro de entrega diario de raciones de complemento alimentario a los titulares de derecho del Programa de Alimentación Escolar – PAE -, por cada comedor escolar en el formato establecido por la entidad denominado planilla de registro diario y control de asistencia, los cuales deben ser reportados en los informes periódicos de ejecución, en original, diligenciados a mano en las casillas que así se exige, en forma clara, legible, sin enmendaduras, correcciones y borrones, debidamente suscritos como mínimo por el coordinador operativo del operador y el representante de CAE docente encargado de PAE o el directivo docente del establecimiento educativo, y el manipulador de alimentos si el CAE lo considera necesario.

PARAGRAFO PRIMERO: En el evento de presentarse ausencia o retiro de un titular de derecho, el complemento ya preparado en la modalidad preparada en sitio puede ser atendido con otro niño, niña, adolescente o joven que se encuentre registrado en el SIMAT y que se encuentre en lista de suplencia dentro del proceso de focalización, de conformidad con los formatos y mecanismos que para el efecto determine la entidad en la ruta de supervisión.

7.18 CERTIFICADO DE COBERTURA: El operador debe reportar a la supervisión en los informes de ejecución, certificación de cobertura suscrita por el Rector o Director rural del establecimiento educativo como responsable de la focalización, donde se informe de las raciones y días efectivamente atendidos conforme a las funciones asignadas en el Decreto 1852 de 2015.

7.19 SUPLENCIA: En el evento de raciones preparadas por ausencia temporal del titular focalizado, el complemento ya preparado en la modalidad preparada en sitio, catering o indutrializada, el establecimiento educativo puede:

a. Mejorar los complementos que se brinden el día de operación, donde se preparó y no asistieron los escolares, caso en el cual se debe certificar las raciones entregadas
b. Puede ser entregado a otro niño, niña, adolescente o joven que se encuentre registrado en la matrícula oficial SIMAT y que se encuentre en lista de suplencia dentro del proceso de focalización, el que se puede incluir en las listas de registro diario de ausencia a mano o en formato aparte, con la respectiva observación en la planilla o certificación de cobertura.

PARAGRAFO PRIMERO: En todo caso, siempre se debe beneficiar a los escolares registrados en la matrícula oficial SIMAT, sin ser posible se entregue estos alimentos a personal administrativo, docente, directivo docente o personas de la comunidad.

PARAGRAFO SEGUNDO: En el evento de ausencia de un número plural de estudiantes por cese temporal de actividades o actividades por fuera del plantel, como mínimo el establecimiento debe de informar a la manipuladora y/o el operador con 24 horas de anticipación, para que el personal no prepare los alimentos, evento en el cual no se certifica estas raciones para pago, y en el área de almacenamiento debe quedar el remanente para el operador.

PARAGRAFO TERCERO: Es deber del Rector y su cuerpo de docentes encargados del PAE, de conocer y dar a conocer a la comunidad educativa las directrices frente a los complementos preparados en ausencias temporales.

PARAGRAFO CUARTO: Para la modalidad industrializada solo podrá hacerse uso de la lista de suplencia, en el evento que en la sede educativa existan más escolares que no se encuentren focalizados para PAE y que cumplan con las condiciones para ser beneficiario del programa.

7.20 PROPUESTA DE COMPRAS: El operador en el primer informe de ejecución debe hacer entrega a la supervisión del documento denominado “Propuesta de compras” en el formato establecido por la entidad, el que debe ser elaborado con base en la planeación de los ciclos de menús y la demanda de bienes y servicios, por el valor total del contrato.

7.21 CERTIFICADO DE COMPRAS: El OPERADOR debe reportar periódicamente en el formato denominado "*Certificado de Compras*", las compras realizadas para el contrato por tipo o modalidad de PAE del periodo a reportar, anexando copias simples de las facturas o documentos equivalentes, cuando se trate de pequeños productores.

PARÁGRAFO PRIMERO: El OPERADOR deberá presentar copia de las facturas o documento soporte por cada periodo de ejecución y por contrato acorde a la obligación tributaria, y acatando la normatividad vigente frente a los requisitos del título valor, sin tachones ni enmendaduras.

PARÁGRAFO SEGUNDO: El OPERADOR deberá presentar con las facturas el RUT actualizado correspondiente al proveedor donde se evidencie la actividad económica registrada acorde a los productos adquiridos.

PARÁGRAFO TERCERO: El OPERADOR en las facturas debe especificar la naturaleza, el tipo, marca y la unidad de medida de los productos relacionados.

7.22 COMPRAS PÚBLICAS: el operador deberá dar cumplimiento a la estrategia de compras públicas locales conforme a las condiciones establecidas en el pliego de condiciones y el contrato.

7.23 SEGUIMIENTO DE COMPRAS DE ALIMENTOS, BIENES Y SERVICIOS: El operador debe hacer entrega a la supervisión en los informes de ejecución, el informe de seguimiento periódico de compras de alimentos, bienes y servicios en el formato establecido por la entidad, el que debe ser elaborado con base a las compras efectivamente realizadas durante el respectivo periodo de ejecución a reportar para el contrato.

7.24 COMBUSTIBLE: Es obligación del OPERADOR garantizar el suministro del combustible necesario para la preparación de alimentos en el comedor escolar, para lo cual en el evento que el comedor cuente con servicio de gas a través de red domiciliaria, el OPERADOR debe asumir el pago de las respectivas facturas; caso contrario deberá hacer la entrega de pipas de gas de manera previa a la operación y/o preparación de los alimentos, en la presentación que más se ajuste a las necesidades del comedor.

PARAGRAFO PRIMERO: Solo en aquellos comedores escolares donde no se cuente con estufa o servicio de gas en pipas, el operador podrá hacer el reconocimiento económico del combustible para la preparación de los alimentos, de acuerdo a la disponibilidad de los medios que existan en la zona para ello.

PARAGRAFO SEGUNDO: En los informes de ejecución del componente técnico el operador debe presentar el seguimiento al consumo de combustible en el formato establecido por la entidad, donde se evidencia la fecha de entrega y el periodo del consumo (fecha inicio de consumo y fecha final de consumo). El operador en el componente financiero debe reportar las planillas de entrega de combustible a los comedores escolares donde se relacione municipio, establecimiento educativo, sede educativa, cupos, fecha de entrega, especificaciones de clase y capacidad del combustible entregado, en el formato establecido por la entidad y adjuntando la respectiva factura de compra del combustible y/o el pago del servicio de gas domiciliario, en copia, siempre que se evidencie el punto de entrega del combustible; adjuntando la relación de la entrega de combustible por establecimiento o sede educativa por la empresa distribuidora.

7.25 TRANSPORTE: El OPERADOR deberá garantizar la entrega de los insumos para la preparación de los complementos alimentarios en cada comedor escolar, para lo cual el OPERADOR puede hacerlo directamente o contratar el transporte de los insumos o complementos con particulares, o empresas que cumplan con las especificaciones técnicas que exige la ley para el transporte de alimentos.

PARÁGRAFO PRIMERO: Para los informes de ejecución el OPERADOR debe aportar la planilla de la relación de pagos de transporte y las copias de facturas, cuentas de cobro, etc. donde se relacionen las sedes educativas y el valor pagado por cada una de ellas.

7.26 RECURSO HUMANO: En los informes de ejecución el operador debe reportar el pago del recurso humano vinculado a la ejecución del programa en las diferentes etapas del proceso donde se relacione municipio, establecimiento educativo, sede educativa, raciones diarias atendidas por los tipos de atención del PAE, fecha y periodo de pago, en el formato establecido por la entidad, en original y suscrito por el representante legal, adjuntando los soportes con firma de recibido de cada manipuladora.

PARÁGRAFO PRIMERO: Cuando el OPERADOR no presente el reporte de pago del recurso humano vinculado, éste se tendrá como causal de no pago de acuerdo al procedimiento establecido por la entidad; en el evento que este hecho sea reiterativo, dicha situación será reportada por la supervisión a la entidad, para las acciones administrativas correspondientes, teniendo en cuenta que el no pago al personal puede afectar la prestación del servicio.

PARÁGRAFO TERCERO: Cuando el personal atienda más de un tipo o modalidad de atención, el operador debe informar la remuneración a entregarse al recurso humano por cada tipo de operación de PAE.

PARÁGRAFO CUARTO: EL OPERADOR podrá utilizar las plataformas tecnológicas para realizar el pago del recurso humano, presentando a la supervisión los soportes correspondientes.

7.27 RENDIMIENTOS FINANCIEROS: En el evento que el OPERADOR haya recibido dineros a título de anticipo, este debe reportar en los informes de ejecución copia de los extractos bancarios de la cuenta de ahorros exclusiva del contrato del mes de ejecución, y mes vencido evidenciar el reintegro a la cuenta que para el efecto determine la entidad de los rendimientos financieros causados con motivo del pago del anticipo.

7.28 PAZ Y SALVO DE PROVEEDORES: Para efectos del pago del penúltimo periodo de ejecución, el Operador deberá presentar paz y salvo correspondiente de los bienes y/o servicios adquiridos a los proveedores durante la ejecución del contrato, en forma original suscritos por el Representante Legal y/o Propietario del establecimiento comercial que incluya teléfono, dirección y correo electrónico.

PARÁGRAFO PRIMERO: ante cualquier queja, petición o solicitud remitida a la entidad por un proveedor relacionada con el no pago de las obligaciones contraídas, la supervisión de manera inmediata programará reunión de supervisión con el operador y de ser necesario citará al proveedor para que se establezcan los compromisos de pago si el operador incumple con los compromisos en las fechas definidas, la entidad iniciara las acciones administrativas correspondientes en razón a que se puede afectar la prestación del servicio.

8. OBLIGACIONES DE LOS RECTORES.

Sin perjuicio de las funciones asignadas en el artículo 2.3.10.4.6 del Decreto 1075 de 2015, los rectores de las Instituciones Educativas priorizadas para la atención del programa PAE, les corresponde:

a) Designar y gestionar espacios adecuados para la operación del programa en cada etapa, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando.
b) Facilitar a los operadores del PAE el cumplimiento de las obligaciones del contrato que tengan relación con la institución educativa, conforme a los Lineamientos Técnicos Administrativos.
c) Garantizar que los elementos para la atención del programa de alimentación escolar como elementos de aseo general, elementos de aseo, elementos de higiene del personal manipulador y/o carpeta PAE que contiene instrumentos de seguimiento y aplicación, se encuentren en el comedor escolar para verificación y consulta del operador, establecimiento, supervisión, entes de control y demás actores del programa.
d) Realizar la etapa a su cargo del proceso de focalización, de acuerdo con lo establecido en los lineamientos técnicos -administrativos del programa.
e) Verificar y suscribir dentro de los cinco (5) primeros días del mes vencido a reportar el formato denominado “Certificación de Cobertura” por cada tipo de operación de PAE que se brinde en los diferentes comedores o sedes educativas adscritas a su plantel educativo, que corresponde al documento que acredita el suministro de cada uno de los complementos alimentarios, de manera que sean entregados adecuada y oportunamente por los operadores a cada beneficiario. De existir novedad alguna para no suscribir el documento, informar dentro del mismo tiempo y por escrito dicha situación a la supervisión a través de la oficina de atención al ciudadano SAC para su verificación y seguimiento.
f) Registrar en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) y/o en el sistema de información que para tal efecto determine el Ministerio de Educación Nacional, los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados de acuerdo con lo establecido en los Lineamientos Técnicos -Administrativos del programa.
g) Actualizar oportunamente en el Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) los cambios en la matrícula de cada institución educativa.
h) Dar a conocer a la comunidad educativa el Programa de Alimentación Escolar y las condiciones en que se prestará en la institución educativa.
i) Conformar el comité de alimentación escolar, por establecimiento educativo o sede educativa, de acuerdo a las dinámicas del plantel, y conforme a las directrices de los Lineamientos Técnicos Administrativos, el que debe ser reportado en el formato que la entidad designe para ello, dentro del primer mes de ejecución de la operación de PAE.
j) Designar en un docente o coordinador de cada comedor o sede educativa adscrita a su plantel, las funciones de seguimiento del programa PAE.

a. OBLIGACIONES CONJUNTAS.

Sin perjuicio de las funciones asignadas en el artículo 2.3.10.4.7 del Decreto 1075 de 2015, las entidades territoriales liderarán con los rectores, coordinadores del programa, directivos docentes, docentes, personal administrativo, veedurías ciudadanas y sociedad, las siguientes acciones:

a. Seguimiento, control y evaluación de la ejecución del Programa en cada establecimiento educativo.
b. Seguimiento al cumplimiento de las condiciones necesarias para el adecuado proceso de recepción, conservación, manejo y distribución de la alimentación escolar.
c. Verificación de las condiciones de calidad de los alimentos, la fecha de vencimiento, empaque de la ración alimentaria, condiciones higiénicas del personal de transporte y cumplimiento del menú.
d. Reporte inmediato al ordenador del gasto, al supervisor o al interventor de los contratos, así como a las autoridades competentes, de cualquier irregularidad en los alimentos o en la ejecución del contrato que afecte la adecuada y oportuna prestación del servicio.



YENNY MELO CORTÉS
Profesional Universitario Cobertura Educativa
Programa de Alimentación Escolar - PAE

Proyectó: José Gregorio López Alarcón- Apoyo a la Coordinación PAE