/

Banco de Bogotá | Cambiando Contigo

*BANCO DE BOGOTA*
*NIT. 860.002.964-4*

*INFORMA QUE:*

*El **MUNICIPIO DE BOYACA** identificado con Nit. 800.023.383-7 está vinculado con el **BANCO DE BOGOTA** a través de los siguientes productos financieros:*

***CUENTA AHORROS 616661559** abierta el 30-03-2016, radicada en el Banco de Bogotá Sucursal **Tunja cod. 616**, cuenta maestra destinada de forma exclusiva al manejo de los recursos del Sistema General de Participaciones de Asignación Especial de Alimentación Escolar, denominada **MUNICIPIO DE BOYACA CUENTA MAESTRA AE**, cuenta en estado activa a la fecha.*

*Se expide en la ciudad de Tunja, quince (15) días del mes de febrero de 2023, con destino a la Gobernación de Boyacá.*

Banco de Bogotá
OF. GDA BCA OF BOYACA OCCIDENTAL
EJECUTIVO COMERCIAL

*CLAUDIA ISABEL BARRETO SOLER*
*Ejecutivo Banca Oficial Boyacá Occidental*

Código: 130.11.05

**LA SECRETARIA DE HACIENDA DEL MUNICIPIO DE BOYACA**

**CERTIFICA:**

Que el **MUNICIPIO DE BOYACA,** identificado con NIT. 800023383-7, se encuentra a paz y salvo por concepto de los pagos a Seguridad Social Integral en Salud, Pensiones, Riesgos Profesionales y Aportes Parafiscales de los Funcionarios de la Planta de Personal de la Administración Municipal a la presente fecha.

La presente se expide en Boyacá, a los veintidós (22) días del mes de Marzo del año Dos Mil Veintitrés (2023).

MARY LUZ TOVAR CAMELO
Secretaria de Hacienda

GOBERNACIÓN DE Boyacá
Secretaría de Educación

EL EQUIPO TÉCNICO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE BOYACÁ

## CERTIFICA QUE

**REVISÓ Y APROBÓ** la fase de alistamiento según lo establecido en el convenio N° 183 del año 2023, celebrado entre la Gobernación de Boyacá y el municipio de **BOYACÁ,** para brindar alimentación escolar a los estudiantes matriculados en las Instituciones Educativas Oficiales de acuerdo a las modalidades de entrega, contempladas en la Resolución 335 de 2021 emitida por el Ministerio de Educación Nacional; en este sentido para esta vigencia corresponden a las modalidades de Ración Preparada en Sitio –RPS o Industrializada según aplique.

Cabe resaltar que los documentos presentados si bien tienen un enfoque general, deberán ajustarse a los contextos manejados en cada municipio para su implementación y estarán sujetos a la verificación por parte del Equipo de Apoyo a la Supervisión del departamento.

La anterior se expide a los 01 días del mes de marzo de 2023.

**CARLOS CHAPARRO BARRERA**
Coordinador Técnico del Programa de Alimentación Escolar

Elaboró: JPérez
Reviso: Marcela Guerrero

**LOS SUSCRITOS ALCALDE MUNICIPAL Y SUPERVISOR DEL CONVENIO Y/O CONTRATO Nº** 100.18.1-02-2023

## CERTIFICAMOS

Que se revisó y aprobó la fase de alistamiento del Programa de Alimentación Escolar para el municipio, presentado por el operador CORPORACIÓN ARTÍSTICA, CULTURAL, AMBIENTAL Y SOCIAL "CORPOARCAS" Nit: 901283505-1 cuyo representante legal es AURA DELIA AMADO REYES con c.c. 1.049.616.376, el cual consta de la siguiente información:

- Concepto higiénico sanitario de bodega de almacenamiento de alimentos, con fecha de expedición no superior a (1) año, antes del inicio del contrato.
- Listado de equipos y utensilios que dispone en bodega. Para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE que aplique según modalidad.
- Plan de mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de bodega según los lineamientos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UAPA, de los cuales debe haber copia donde se implementará dicho plan.
- Plan de saneamiento básico de bodega de almacenamiento de alimentos con los programas de: limpieza y desinfección, control de residuos, control de plagas y programa de monitoreo de calidad de agua.
- Plan de saneamiento básico para aplicar en cada restaurante escolar donde se opere (con los programas de: limpieza y desinfección, residuos, control de plagas y monitoreo de calidad de agua).
- Plan de mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de equipos de cada restaurante escolar y/o sitio de almacenamiento transitorio (RI) según los lineamientos de la UAPA y del cual debe haber copia en la unidad aplicativa.
- Plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, Aplicación de procedimientos operativos, Alimentación saludable, entre otros. (Aplica para restaurante escolar, transporte y bodega). Según Resolución 2674 de 2013 que contenga: Metodología, duración, profesional encargado de dictar la capacitación, cronograma y temas específicos a impartir acordes al contexto. Anexar la hoja de vida de profesionales que diseñan el Plan de Saneamiento y realizarán capacitaciones a manipuladoras de alimentos.
- Plan de muestreo microbiológico (Debe contener descrito el procedimiento para toma y almacenamiento de contramuestras de alimentos preparados, acorde a las directrices establecidas por el INVIMA y también para los grupos de alimentos seleccionados por la Entidad Territorial).
- Plan de rutas, según formato establecido por la UAPA.
- Relación del personal manipulador de alimentos del operador.
- Listado de proveedores según la modalidad implementada.
- Certificación de aprobación fase de alistamiento emitida por el Equipo Técnico del PAE.

Lo anterior cumple con lo establecido por el Ministerio de Educación Nacional según lo establecido en la Resolución 335 de 23 de diciembre de 2021.

La presente certificación se expide en el municipio de Boyacá los 21días del mes de marzo de 2023, con destino a la Gobernación de Boyacá, en virtud del convenio interadministrativo 183 de 2023

**RAFAEL ANTONIO RATIVA DIAZ**
Alcalde Municipal

**MIGUEL ANGEL HUERTAS PINEDA**
Supervisor Municipal Convenio De Asociación Nº 100.18.1-02-2023