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° 2919 del año 2023, celebrado entre la Gobernación de Boyacá y el municipio de **TOCA,** 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 26 días del mes de julio de 2023.

CARLOS CHAPARRO BARRERA
Coordinador Técnico del Programa de Alimentación Escolar

Elaboró: Anyur Villamizar

LOS SUSCRITOS ALCALDE MUNICIPAL Y SUPERVISOR DEL CONVENIO Y/O CONTRATO N.º : MT-CN-2023-011

CERTIFICAMOS

Que se revisó y aprobó la fase de alistamiento del Programa de Alimentación Escolar para el municipio, presentado por el operador CORPORACION ARTE, CULTURA Y DESARROLLO LIBRE Nit: 900370116-7, cuyo representante legal es MARIA CRISTINA PINEDA RODRIGUEZ con c.c. 40.038.254, 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 Toca a los 27 días del mes de Julio de 2023, con destino a la Gobernación de Boyacá, en virtud del convenio interadministrativo 2919 de 2023

SEGUNDO CRISANTO OCHOA DIAZ
ALCALDE MUNICIPAL

FREDY GEOVANNY CAMARGO CRUZ
SUPERVISORMUNICIPAL CONTRATO MT-CN-2023-011

Banco Agrario de Colombia
El Banco que hace crecer el campo

Nit : 800.037.800-8

CERTIFICACION

El Banco Agrario de Colombia, certifica que: MUNICIPIO DE TOCA, identificado(a) con NIT JURIDICAS No. 8000996426, se encuentra vinculado(a) con nuestra entidad en el producto de: CTE - CUENTAS -CORRIENTES, número 0-158-70-00762-0, con una antigüedad de TREINTA Y SEIS (36) año(s).

Se expide en TOCA, a los veinte y ocho (28) días del mes de julio de 2023, con destino a: AL INTERESADO

Banco Agrario de Colombia
Of. Toca - Boyacá

DIRECTOR (A) OFICINA

FIRMA AUTORIZADA

Certificado
Bancario

Martes, 4 de julio de 2023

Señor(a)
A QUIEN PUEDA INTERESAR

BANCOLOMBIA S.A. se permite informar que CORPORACION ARTE CULTURA identificado(a) con NIT 900370116, a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el banco los siguientes productos:

Producto	No. Producto	Fecha Apertura	Estado
CUENTA DE AHORROS	25890191129	2012/11/09	ACTIVA

***Importante:** Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia los siguientes números: Medellín - Local: (60-4) 510 90 00 - Bogotá - Local: (60-1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (60-5) 361 88 88 - Cali - Local: (60-2) 554 05 05 - Resto del país: 01800 09 12345. Sucursales Telefónicas en el exterior: España (34) 900 995 717 - Estados Unidos (1) 1 866 379 97 14.

Catalina Cortés Uribe.
Gerente Servicios Contact Center & BPO.

Bancolombia

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA BANCOLOMBIA S.A. Establecimiento Bancario.