



MUNICIPIO DE MACEO

Municipio de Maceo Antioquia Alcaldía

Nit: 890980958-3

Teléfono: 864 02 09 / Fax: 864 0506



FICHA TÉCNICA

ANEXO 1

OBJETO: SUMINISTRO DE RACIONES Y COORDINACIÓN LOGÍSTICA PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE, EL CUAL BENEFICIA A 1163 NIÑOS, NIÑAS Y A ADOLESCENTES FORMALMENTE MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE MACEO, ANTIOQUIA, DE ACUERDO AL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 24AS133D1587, OTROSI 001, CELEBRADO CON EL DEPARTAMENTO DE ANTIOQUIA – SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA.

DURACIÓN: UN (01) MES (Para la atención 10 días calendario escolar)

1. CLASIFICACIÓN UNSPSC

Como se muestra:

Clasificación UNSPSC	Descripción
93131601	Programas de erradicación del hambre
93131608	Servicios de suministro de alimentos
93131607	Servicios de distribución de alimentos
93131609	Políticas o programas de ayuda alimentaria

Segment	Familia	Clase	Descripción
50	19	30	Bebidas y comidas infantiles
80	14	17	Distribución
93	13	16	Planeación y Programas de políticas de Alimentación.
90	10	15	Establecimientos para beber y comer

Minuta industrializada

Menú 1	Gramaje	Precio referencia
Leche saborizada	200cc	\$1.500
Palo hojaldrado de queso	70g	\$1.200
Fruta grupo N. 2	100g	\$ 593
Valor menú		\$ 3.293

Menú 2	Gramaje	Precio referencia
Bebida de yogur	200cc	\$1.500
Pan de Bono	70g	\$1.300
Panelita	20g	\$493
Valor menú		\$3.293



MUNICIPIO DE MACEO

Municipio de Maceo Antioquia Alcaldía

Nit: 890980958-3

Teléfono: 864 02 09 / Fax: 864 0506



Menú 3	Gramaje	Precio referencia
Leche Entera	200cc	\$1.450
Roscón de Arequipe	70g	\$1.300
Fruta grupo N. 1	100g	\$543
Valor menú	\$ 3.293	\$ 3293

Menú 4	Gramaje	Precio referencia
Bebida de yogur	200cc	\$1.500
Pastel de queso	70g	\$1.200
Chocolatina	20g	\$ 593
Valor menú		3.293

Menú 5	Gramaje	Precio referencia
Kumis	200cc	\$1.100
Hojuela de Maíz	70g	\$1.000
Fruta grupo N. 2	100g	\$ 1.121
Valor menú		\$3.293

Menú 6	Gramaje	Precio referencia
Bebida de yogur	200cc	\$1.350
Croasan de queso.	70g	\$1.258
Panelita	100g	\$685
Valor menú		\$3.293

Menú 7	Gramaje	Precio referencia
Leche Entera	200cc	\$1.356
Roscon de Bocadillo	70g	\$1.000
Fruta grupo N. 2	100g	\$ 937
Valor menú		\$3.293

Menú 8	Gramaje	Precio referencia
Bebida de yogur	200cc	\$1.350
Almojábana	70g	\$1.085
Bocadillo	100g	\$858
Valor menú		\$3.293

Menú 9	Gramaje	Precio referencia
Yogurt	200cc	\$1.506
Hojuelas de maíz	70g	\$1.044
Masmelos	100g	\$743
Valor menú		\$3.293

Menú 10	Gramaje	Precio referencia
Leche Entera	200cc	\$1356
Torta Dulce	70g	\$1.200
Fruta grupo N. 1	100g	\$ 543
Valor menú		\$3.293



MUNICIPIO DE MACEO

Municipio de Maceo Antioquia Alcaldía

Nit: 890980958-3

Teléfono: 864 02 09 / Fax: 864 0506



Menú 11	Gramaje	Precio referencia
Yogurt	200cc	\$1.506
Palo hojaldrado de queso	70g	\$1.000
Fruta grupo N. 2	100g	\$ 743
Valor menú		\$3.293

Menú 12	Gramaje	Precio referencia
Leche Entera	200cc	\$1356
Torta dulce	70g	\$1.000
Fruta grupo N. 1	100g	\$456
Valor menú		\$3.293

Menú 13	Gramaje	Precio referencia
Leche saborizada	200cc	\$1.506
Croasan de queso	70g	\$ 1300
Fruta grupo N. 1	100g	937
Valor menú		3.293

Menú 15	Gramaje	Precio referencia
Leche entera	200cc	\$1.356
Roscón de Arequipe	70g	\$ 1.287
Fruta grupo N. 2	100g	\$ 650
Valor menú		3.293

Menú 17	Gramaje	Precio referencia
Kumis	200cc	\$1506
Palo hojaldrado de queso	70g	\$1.000
Arequipa en sobre	100g	787
Valor menú		3293

Menú 16	Gramaje	Precio referencia
Leche entera	200cc	\$1.356
Torta dulce	70g	\$1.000
Fruta grupo N. 1	100g	\$ 937
Valor menú		\$ 3.293

Menú 20	Gramaje	Precio referencia
Yogurt	200cc	\$1506
Palo hojaldrado de queso	70g	\$1.000
Fruta grupo N. 2	100g	\$787
Valor menú		\$ 3.293

Menú 18	Gramaje	Precio referencia
Leche saborizada	200cc	\$1.506
Pan mantequilla	70g	\$1.000
Fruta grupo N. 2	100g	\$787
Valor menú		\$ 3293

Menú 19	Gramaje	Precio referencia
Bebida de Yogurt	200cc	\$1.356
Croasan de queso	70g	\$1.200
Fruta grupo N. 1	100g	\$ 737
Valor menú		\$3.293

El objetivo del presente contrato es asegurar la ejecución de los componentes de i) transporte de los alimentos a cada una de las unidades aplicativas del Municipio, pues la contratación de cada una de las raciones se adelanta a través de este proceso en las modalidades de **“Ración Industrializada” y “Ración para preparar en sitio”, servicio y/o suministro puesto en cada una de las instituciones**, cumpliendo con los lineamientos técnicos establecidos en las resoluciones 00335 de 2021, 002 de 2022 y 18858 del 2018 y las demás disposiciones que las deroguen, modifiquen o sustituyan emanadas de las autoridades competentes en caso de contar con presencia o asentamientos indígenas en su territorio, o la norma que la derogue, modifique o sustituya.

De conformidad con la calidad y estado de la infraestructura y medios con los que cuentan las Instituciones Educativas para la ejecución del programa, y atendiendo a lo discutido y decidido con los principales actores del programa en el Municipio, el programa, a través de la subasta SASIE-SG-006-2024 atenderá 1163 cupos, de los cuales 657 corresponderá a raciones industrializadas y 506 a raciones para preparar en sitio. A saber:

A CONTINUACION DETALLE DE LAS CEDES Y/O INSTITUCIONES EDUCATIVAS Y RACIONES A ENTREGAR:

C.E.R. CORRALES - LA CUCHILLA	C.E.R. SANTA MARÍA
-------------------------------	--------------------

C.E.R. SAN LUIS	C.E.R. TRES PIEDRAS
I.E.R. SAN LAUREANO	I.E.R. ALTO DE DOLORES
C.E.R. LA PALOMA	I.E.R. LAS BRISAS
C.E.R. GUARDASOL	C.E.R. EL INGENIO
I.E.R. LA UNIÓN	C.E.R LA PUREZA
C.E.R. LA MARIELA	I.E.R. CRISTO REY
C.E.R. SAN ANTONIO	I.E.R. LA FLORESTA
C.E.R. SAN PEDRO	I.E LICEO MANUELA BELTRÁN
C.E.R. SANTA BÁRBARA	EU PRESBITERO JAIME LEÓN RESTREPO LÓPEZ

El proveedor seleccionado debe estar en capacidad de entregar a títulos de suministro los siguientes bienes en las cantidades, unidades y especificaciones técnicas que a continuación se detallan y garantizar las entregas en dichos lugares para dar inicio al programa el día indicado por el supervisor del contrato (En todo caso, dicha fecha será el día de atención inmediatamente siguiente al vencimiento de las entregas productos de la SASIE-SG-006-2024.

PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
Raciones alimentarias en la modalidad regular y rural dispersa para preparar en sitio de acuerdo con la minuta establecida	Raciones	5.060
Raciones alimentarias en la modalidad regular y rural dispersa industrializada de acuerdo con la minuta establecida	Raciones	6.570



MUNICIPIO DE MACEO

Municipio de Maceo Antioquia Alcaldía

Nit: 890980958-3

Teléfono: 864 02 09 / Fax: 864 0506



ITEM	UNSPSC	ARTÍCULO	UNIDAD	CANTIDAD
1	93 13 16 00	<u>PAE REGULAR (Minuta para preparar en sitio)</u> Incluye entrega de víveres y entrega en el Centro y/o Institución educativa	Unidad	5.060
2	93 13 16 00	<u>MINUTA INDUSTRIALIZADA</u> Incluye entrega de paquete y entrega en el Centro y/o Institución educativa	Unidad	6.570

NOTA: EL SUMINISTRO DE LAS RACIONES DEBERA SER ENTREGADO EN CADA INSTITUCIÓN EDUCATIVA, DE ACUERDO A LAS RACIONES Y CUPOS DE CADA UNA DE ELLAS.

2. PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del contrato es de **UN (01) MES** (Para la atención 10 días calendario escolar)

3. COBERTURA GEOGRÁFICA

El Municipio de Maceo cuenta con 20 Instituciones Educativas en las cuales se encuentran matriculados 1163 niños y niñas, los cuales requieren de un complemento alimentario y donde efectivamente se brinda alimentación escolar en 4 sedes educativas: Institución Educativa Rural Cristo Rey en el Corregimiento de la Susana Maceo, Institución Educativa Rural la Floresta, Institución Educativa Filiberto Restrepo Sierra en la sede A y sede C del casco urbano de Maceo, Antioquia..

Considerada como población priorizada dentro de los Lineamientos del Programa de Alimentación Escolar, según el registro del Sistema de Matrícula Oficial-SIMAT.

4. DEBERES DEL OPERADOR/CONTRATISTA

- Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor o interventor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infra estructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del contrato de acuerdo con lo establecido en esta Resolución.



MUNICIPIO DE MACEO

Municipio de Maceo Antioquia Alcaldía

Nit: 890980958-3

Teléfono: 864 02 09 / Fax: 864 0506



- b. El contratista será el responsable integral de las actividades de transporte, logística y entrega de las raciones del PAE a cada una de las instituciones educativas beneficiarias del programa PAE ubicadas tanto en la zona urbana como en la zona rural del Municipio de Maceo
- c. En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
- d. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.
- e. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.
- f. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del «Anexo No. 1 -y Anexo 2 Aspectos Alimentarios y Nutricionales» de la Resolución 29452 de 2017.
- g. Apoyar en la realización de remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.
- h. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.
- i. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.
- j. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.



MUNICIPIO DE MACEO

Municipio de Maceo Antioquia Alcaldía

Nit: 890980958-3

Teléfono: 864 02 09 / Fax: 864 0506



- k. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN.
- l. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE.
- m. El Contratista deberá contar con un espacio de bodega para realizar el almacenamiento, preparación de entregas y distribución de víveres, la cual debe tener como dotación mínima: equipos de refrigeración y congelación, sistemas de transporte (carretillas, carros transportadores, etc.), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de medición (grameras, básculas, termómetro). La bodega, debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos.
- n. Administrar el programa de acuerdo a los estándares y minutas anexas, verificando conjuntamente con la Secretaría de Educación del Municipio.
- o. Adecuar los vehículos de transporte de los alimentos de conformidad a las condiciones de temperatura e higiénico sanitarias exigidas por la norma. Utilizar los recursos del Contrato, únicamente para cumplir a cabalidad con el objeto del mismo, de conformidad con las directrices, lineamientos, normas y estándares establecidos.
- p. Efectuar el transporte de víveres hasta cada una de las unidades aplicativas, en condiciones que lo protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos, así como de los daños del envase o empaque de los alimentos.

4.1. DEBERES ESPECÍFICOS DEL OPERADOR/CONTRATISTA

- 1. Realizar la contratación objeto del presente proceso contractual a todo costo.
- 2. El contratista será el responsable integral de las actividades de transporte, logística y entrega de las raciones del PAE a cada una de las instituciones educativas beneficiarias del programa PAE ubicadas en zona rural del Municipio de Maceo.
- 3. Dar íntegro cumplimiento a las exigencias y lineamientos establecidos en la ley para el transporte, logística y entrega de las modalidades de "Raciones para preparar en sitio" y "Raciones industrializadas" en cada una de las instituciones educativas ubicadas en zona urbana y rural del Municipio.
- 4. Entregar los alimentos, en las condiciones higiénico sanitarias, además de conservar cadena de frío y buenas fechas de vencimiento de los alimentos suministrados.
- 5. Entrega oportuna de los alimentos en las fechas pactadas. Deberá suscribirse cronograma entre las partes.



MUNICIPIO DE MACEO

Municipio de Maceo Antioquia Alcaldía

Nit: 890980958-3

Teléfono: 864 02 09 / Fax: 864 0506



6. Transporte de Alimentos a y logística de entrega en las fechas pactadas, además de coordinar con el contratista seleccionado la entrega de los alimentos en cada una de las unidades aplicativas, contando con las rutas establecidas para el transporte de alimentos.
7. Implementar cajas de cartón para el transporte de los productos de panadería y canastas plásticas para los productos lácteos y fríos.
8. Cumplir con las entregas en cada una de las sedes de las instituciones educativas del Municipio, así mismo, deberán en el caso de la entrega de los productos perecederos cumplir con los elementos sanitarios básicos para el traslado de estos hasta el lugar de su entrega.
9. Debe tener protocolo de bioseguridad, respecto a los lineamientos técnicos sanitarios.
10. Las actas de víveres se entregarán semanalmente por parte del Municipio, corresponde a cada operador realizar sus actas de víveres, esto previendo los cambios en la población estudiantil, específicamente la rural que generalmente tiene frecuentes cambios en SIMAT.
11. Deberá cumplir con la documentación solicitada por el municipio de acuerdo a la ley 2046 del 2020 y el decreto 248 de 2021 donde se especifican las compras públicas locales en el Municipio, cumpliendo así con la entrega del soporte de COMPRAS PÚBLICAS, el cual es solicitado por la Gobernación de Antioquia mensualmente y cada que el enlace municipal así lo solicite.
12. Los días de entregas de víveres deberá ser preferiblemente los días domingo, este debe estar sujeto a cualquier cambio que se pueda presentar desde el municipio, novedades que se estarán informando a través del enlace PAE para su concertación.
13. El enlace y la veeduría del programa deberá acompañar al operador como mínimo 5 entrega de víveres en diferentes sedes urbanas y rurales; es decir, por cada semana 5 sedes diferentes para al final, haber acompañado la totalidad de sedes.
14. Las manipuladoras de alimentos podrán estar presentes para la entrega de los víveres en cada sede de las instituciones educativas.
15. Deberán cumplir con la minuta dispuesta desde las directrices de la Gobernación de Antioquia en su totalidad, no se aceptarán cambios de ningún tipo a menos que sea justificado por medio de una certificación con 5 días hábiles al suministro del producto en las veredas, deberán tener la guía de intercambios de productos, pues serán los únicos que serán aceptados por la supervisión del programa.
16. Deberán aceptar solicitudes de cambios o reposiciones durante los 3 días posteriores de la entrega en cada sede y posterior a la revisión de los docentes a cargo de los restaurantes escolares y en máximo 3 días para realizar el cambio o reposición de los productos solicitados.
17. Los víveres deberán ser entregados en cavas, estibas, canastillas, refrigeración y demás medidas que se deben tomar para garantizar la inocuidad y seguridad en el transporte, distribución, preparación y consumo de los alimentos.
18. Se deberá cumplir con las especificaciones de frutas establecidas por la Gobernación de Antioquia, no se aceptará desde la supervisión del municipio las mismas frutas durante 2 semanas consecutivas.
19. Cumplir con la vida útil (escala de maduración) de las frutas en el momento de comprarlas a los proveedores y de suministrarla al Municipio.



MUNICIPIO DE MACEO

Municipio de Maceo Antioquia Alcaldía

Nit: 890980958-3

Teléfono: 864 02 09 / Fax: 864 0506



20. Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos-administrativos, condiciones de operación y estándares mínimos del programa PAE fijados por el Ministerio de Educación Nacional, mediante el decreto 1852 de 2015, decreto 1075 de 2015, y demás normas y lineamientos referentes al programa de Alimentación Escolar.
21. Garantizar con la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las autoridades.
22. Planear, organizar y ejecutar el suministro diario de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.
23. Contar con el personal suficiente, idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del Programa, el cual debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones, contenidas en los Lineamientos Técnico Administrativos del PAE y en la normatividad sanitaria vigente higiénicas del personal de transporte y manipulador de alimentos.
24. Dar respuesta oportuna dentro de los tiempos establecidos, a los requerimientos o solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría en el marco del Programa entendiendo al enlace PAE municipal como la figura para dar direccionamientos al programa.
25. Disponer de un espacio de bodega para realizar el almacenaje, preparación de entregas y distribución de víveres, la cual debe estar ubicada en el Área urbana, y debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento, producción y distribución de alimentos para consumo humano.
26. Realizar la entrega de los alimentos e insumos, de acuerdo a los cupos atendidos, ciclo de menús, y tipo de ración, correspondientes a alimentos para preparar en sitio en zona urbana y refrigerios industrializados para la zona rural.
27. Presentar durante la vigencia del contrato, las certificaciones en las que conste que se encuentran a paz y salvo en el pago de aportes de las obligaciones al sistema de salud (EPS), Fondo de Pensiones, Administradora de riesgos Laborales (ARL) y aportes parafiscales, así como la relación de los respectivos pagos del personal contratado para el desarrollo del objeto del presente contrato.
28. Informar oportunamente a el contratante cuando exista o sobrevenga alguna de las inhabilidades e incompatibilidades previstas en la constitución y la ley.
29. Reportar la información relacionada con la ejecución o que tenga incidencia en ella, de acuerdo con las reglas del contrato y las normas que lo regulan, cuando sea requerida por el contratante o por el supervisor.
30. Los Alimentos deberán ir embalados (empacados) de acuerdo a los vales de mercado por escuela para ser entregados individualmente a cada Institución Educativa.
31. Mantener vigentes todas las garantías que amparan el contrato en los términos del mismo, cuando se requieran.
32. Las demás que tengan relación directa con la naturaleza y objeto del contrato.
33. Cumplir con todas y cada una de las especificaciones técnicas operativas.



MUNICIPIO DE MACEO

Municipio de Maceo Antioquia Alcaldía

Nit: 890980958-3

Teléfono: 864 02 09 / Fax: 864 0506



34. Asumir los costos y demás gastos ocasionados con el suministro de transporte hasta el lugar de entrega, que será el que disponga el supervisor del contrato.
35. Las demás estipuladas en el CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 24AS133D1587 y/o en el OTROSI 001 del mismo convenio.
36. El contratista se obliga a: Entregar 11.630 raciones alimentarias (6.570 industrializada y 5.060 preparada en sitio) en la zona urbana y rural del municipio de Maceo, de acuerdo a las minutas y ciclos establecidas por la Gobernación de Antioquia (*Ver anexos publicados en el Secop*). La entrega de las raciones será por periodos (semanales o quincenales), tiempos y cantidades establecidas por la supervisión del convenio.
37. Garantizar el transporte de paquetes de raciones hasta las direcciones registradas en cada una de las sedes educativas beneficiarias, en condiciones que los protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos; así como de los daños del envase o empaque de los alimentos. En caso de que por condiciones geográficas no se pueda dar cumplimiento integral a lo anterior, se deberán implementar mecanismos que garanticen la inocuidad de los alimentos durante su transporte a los Centros y/o Instituciones educativas donde serán recibidos.
38. Disponer de la capacidad técnica y de personal para la ejecución de las actividades objeto del Convenio.
39. Garantizar la calidad de los bienes adquiridos.
40. Velar por el cuidado y la conservación de los bienes adquiridos con los recursos provenientes del Convenio.
41. Administrar el programa de acuerdo a los estándares y minutas anexas, verificando conjuntamente con la Secretaría de Educación y Cultura del Municipio de Maceo.
42. Adecuar los vehículos de transporte de los paquetes de raciones, de conformidad a las condiciones de temperatura e higiénico sanitarias exigidas por la norma.
43. Velar porque los empaques de los alimentos que conforman los paquetes de raciones, cumplan con lo dispuesto en la Resolución 2652 de 2004 del Ministerio de Protección Social, de manera tal, que en los empaques y envases por lo menos aparezca la siguiente información: Nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto y peso, fecha de vencimiento y de duración mínima e instrucciones para conservación, instrucciones de uso, registro sanitario para los productos que de acuerdo con la norma vigente lo requieran.
44. Realizar en un término máximo de 12 horas, los cambios de los alimentos que no cumplan con las especificaciones técnicas; estos productos deberán ser entregados en el hogar donde se efectuó la devolución.
45. Suministrar los alimentos según los ciclos de menú, estos deben ser de primera calidad, verificando lo exigido en las características generales de los alimentos, del pliego de condiciones.
46. Contar con una bodega adecuada para almacenamiento de víveres que cumpla con los lineamientos emitidos por MANA, dicha bodega deberá cumplir con todas y cada una de las exigencias contempladas en capítulo VI, artículos 28 y 29 del Decreto 3075 de 1997, al igual que deberá contar con el visto bueno de un técnico de saneamiento del departamento de bomberos o quien haga sus veces.



MUNICIPIO DE MACEO

Municipio de Maceo Antioquia Alcaldía

Nit: 890980958-3

Teléfono: 864 02 09 / Fax: 864 0506



47. Realizar las entregas según cronograma dictado por el nivel Departamental (MANA) y Municipal, a cada uno de los Centros y/o Instituciones Educativas del área rural y urbana del Municipio de Maceo.
48. Contar con el sistema de refrigeración necesario para el almacenamiento de víveres que lo requieran y productos perecederos.

PARÁGRAFO 1: Se ejecutará la entrega de víveres para preparación en sitio y minutas industrializadas para los niños, niñas y adolescentes inscritos en el SIMAT. Se anexarán las minutas contenidas en los **Anexos 1.1., Anexo 1.2. y Anexo 1.3.**

PARÁGRAFO 2: Las entregas de los víveres, deberán llevarse a cada lugar, tanto en zona urbana, como a cada vereda, es decir, se deben entregar en cada Centro y/o Institución Educativa, por lo que el costo del traslado o transporte es a cargo del contratista u operador.

4.2. ALMACENAMIENTO

Las operaciones de almacenamiento de alimentos deben cumplir con las siguientes condiciones:

- Llevar registro KÁRDEX de ingreso y salida de los alimentos.
- Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente de salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.
- Llevar control de temperatura durante el almacenamiento (alimentos refrigerados y congelados). El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionar sea intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18°C o menor.
- El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.
- El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto



MUNICIPIO DE MACEO

Municipio de Maceo Antioquia Alcaldía

Nit: 890980958-3

Teléfono: 864 02 09 / Fax: 864 0506



a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

- En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.
- El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de productos, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación solo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.
- Llevar formato de visibilidad.

4.3. TRANSPORTE DE ALIMENTOS

- Verificar y/o llevar registro KÁRDEX de ingreso y salida de los alimentos.
- En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.
- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento o al producto durante el cargue y descargue.
- Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.
- Debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y normas de transporte para alimentos específicos.



MUNICIPIO DE MACEO

Municipio de Maceo Antioquia Alcaldía

Nit: 890980958-3

Teléfono: 864 02 09 / Fax: 864 0506



- Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.
- Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
- Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.
- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
- Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento.
- Llevar formato de visibilidad.

4.4. MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de las contemplados en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos y demás normas para el transporte de alimentos específicos.

Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

- a. Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación



MUNICIPIO DE MACEO

Municipio de Maceo Antioquia Alcaldía

Nit: 890980958-3

Teléfono: 864 02 09 / Fax: 864 0506



sanitaria vigente, en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación del PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.

- b. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

4.5. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble y para los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades.

El Plan de Saneamiento Básico se debe desarrollar para los programas que lo integran, de acuerdo a las condiciones establecidas en las actividades de alistamiento.

4.6. EMPAQUE Y EMBALAJE

Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.
- b. Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.



MUNICIPIO DE MACEO

Municipio de Maceo Antioquia Alcaldía

Nit: 890980958-3

Teléfono: 864 02 09 / Fax: 864 0506



- c. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

4.7. ENTREGA DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS TITULARES DE DERECHO

La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo. El operador debe coordinar la entrega de los alimentos con el contratista que sea seleccionado para transportarlo a cada una de las instituciones educativas.

5. DESCRIPCIÓN DEL MUNICIPIO

El Municipio de Maceo cuenta con 20 Centros Educativos en las cuales se encuentran matriculados 1163 niños y niñas, los cuales requieren de un complemento alimentario y donde efectivamente se brinda alimentación escolar en 4 sedes educativas: Institución Educativa Rural Cristo Rey (Corregimiento La Susana Maceo), Institución Educativa Rural La Floresta, Institución Educativa Filiberto Restrepo Sierra en la sede A y sede C del casco urbano de Maceo, Antioquia.

JORGE ALEXÁNDER OCHOA
Secretario General y de Gobierno