INFORME DE ACTIVIDADES CAUSADAS DURANTE LOS DIAS CALENDARIO ESCOLAR DEL MES DE JUNIO DE 2024

CONTRATO DE SUMINISTRO No.	**098-2024**	**Fecha:**	**10 DE MAYO DE 2024**
ENTIDAD CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE AGUACHICA		
NIT:	800.096.561-4		
CONTRATISTA:	**FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA "FUNDANAC"** R.L. HERNAN RODRÍGUEZ BOLAÑO		
IDENTIFICACIÓN:	NIT 824.002.316-0 C.C. 77.143.284 expedida en Chimichagua, César		
OBJETO:	**IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DE LA UAPA EN EL MUNICIPIO DE AGUACHICA DEPARTAMENTO DEL CESAR**		
VALOR DEL CONTRATO:	SEISCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS VEINTISIETE MIL TRESCIENTOS SETENTA Y NUEVE PESOS MCTE ($649.527.379)		
SUPERVISOR:	ALIME JAILUTH URIBE PEREZ / SECRETARIA DE EDUCACIÓN		
PLAZO:	CIEN (100) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR. Para la ración almuerzo preparado en sitio y 101 días para la ración industrializada.		
FECHA DE INICIO:	4 de Junio de 2024		
FECHA DE TERMINACIÓN:	30 de noviembre de 2024		
SUPERVICION:	SECRETARIA DE EDUCACION		

CONCEPTO	NÚMERO	FECHA	FUENTE DE FINANCIACIÓN	VALOR
CDP	0102	21/02/2024	SGP Alimentación Escolar	$650.000.000,00
RP	REG0183	10/05/2024	SGP Alimentación Escolar	$649.527.379,00

AMPAROS	SUFICIENCIA	VIGENCIA	N° PÓLIZA	ENTIDAD
Cumplimiento	$129.905.475,80	15/05/2024 – 20/03/2025	CRC - 100018189	Seguros Mundial
Pago de salarios, prestaciones sociales, legales e	$32.476.368,95	15/05/2024 – 20/11/2027	CRC - 100018189	Seguros Mundial

indemnizaciones laborales				
Calidad del Servicio	$194.858.213	15/05/2024 – 20/05/2025	CRC - 100018189	Seguros Mundial
Responsabilidad civil extracontractual	$260.000.000	13/05/2024 – 20/11/2024	CRC - 100005642	Seguros Mundial

ACTAS DE SUSPENSIÓN: N/A

ACTAS DE REINICIO: N/A

OFICINA GESTORA:	SECRETARÍA DE EDUCACION

VALOR A PAGAR:	**$ 31.424.675**	**Cobros realizados:** (incluyendo el actual)	**N° 01**	**de**	**5**

Periodo de Pago:	**Desde:**	**04 DE JUNIO DE 2024**	**Hasta:**	**11 DE JUNIO DE 2024**
Raciones industrializadas efectivamente entregadas				**5.325**
Raciones almuerzo P.S efectivamente entregadas				**425**

DILIGENCIE LA SIGUIENTE INFORMACIÓN SÓLO SI LA OFICINA GESTORA ES LA SECRETARÍA DE EDUCACION:

VALOR ACTA DE RECIBO PARCIAL / FINAL	N° 1	**$ 31.424.675**
VALOR POR PAGAR EN LA PRESENTE ACTA		**$ 31.424.675**

ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR EL CONTRATISTA

ACTIVIDAD	EVIDENCIA
1) SUMINISTRO DE 1065 RACIONES DIARIAS EN LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA. 2) SUMINISTRO DE 85 RACIONES DIARIAS EN LA MODALIDAD ALMUERZO PREPARARDO EN SITIO	VER ANEXOS Etapa de alistamiento Contratación del personal Inicio del servicio.

MUNICIPIO DONDE SE EJECUTARON LAS ACTIVIDADES (ICA): N/A

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMENTO APORTES DE SEGURIDAD SOCIAL Y OBLIGACIONES TRIBUTARIAS: En calidad de contratista, declaro bajo la gravedad de juramento, en cumplimiento de lo establecido en el Estatuto Tributario Nacional, que los soportes adjuntos a la presente

declaración corresponden al pago de aportes obligatorios al Sistema de Seguridad Social Integral por concepto de ARL y pensión, por otra parte se aclara que el personal manipulador no requiere pago de aportes a salud y APF ya que por inclusión social este personal esta bajo la protección del régimen subsidiado en salud y otros beneficios del SISBEN que les prohíbe pertenecer al contributivo, así como también bajo estas circunstancias el municipio al causar el costo de las raciones no tuvo en cuenta estas partidas, para gestionar el respectivo pago.

PLANILLA DE PAGO DE APORTES: No 9471018056

Sin otro particular y en espera del trámite correspondiente.

Atentamente:



HERNAN RODRIGUEZ BOLAÑO
C.C. 77.143.284
E-mail: hrb_0109@hotmail.com
Representante Legal FUNDANAC.

ANEXOS

INFORME DE ACTIVIDADES CAUSADAS DURANTE LOS DIAS CALENDARIO ESCOLAR DEL MES DE JUNIO DE 2024

CONTRATO DE SUMINISTRO No.	**098-2024**	**Fecha:**	**10 mayo de 2024**
ENTIDAD CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE AGUACHICA		
NIT:	800.096.561-4		
CONTRATISTA:	**FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA REGIÓN NORTE COLOMBIANA "FUNDANAC"** R.L. HERNAN RODRÍGUEZ BOLAÑO		
IDENTIFICACIÓN:	NIT 824.002.316-0 C.C. 77.143.284 expedida en Chimichagua, César		
OBJETO:	**IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES DE LA UAPA EN EL MUNICIPIO DE AGUACHICA DEPARTAMENTO DEL CESAR**		
VALOR DEL CONTRATO:	SEISCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS VEINTISIETE MIL TRESCIENTOS SETENTA Y NUEVE PESOS MCTE ($649.527.379)		
SUPERVISOR:	ALIME JAILUTH URIBE PEREZ / SECRETARIA DE EDUCACIÓN		
PLAZO:	CIEN (100) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR. Para la ración almuerzo preparado en sitio y 101 días para la ración industrializada.		
FECHA DE INICIO:	4 de Junio de 2024		
FECHA DE TERMINACIÓN:	30 de noviembre de 2024		
SUPERVICION:	SECRETARIA DE EDUCACION		

2024

Carrera 3 No 15 – 31B
e- mail: hrb_0109@hotmail.com
Tel: 5735276 Cel: 3103672630
Valledupar

FACTURACION DEL 4 DE JUNIO AL 11 DE JUNIO DE 2024				
MODALIDAD CAJM/T INDUSTRIALIZADO	CANTIDAD	VALOR	DIAS ATENCION	TOTAL
GRADO PREESCOLAR	1065	$ 5.403	5	$ 28.770.975
PRIMARIA GRADOS: 1ero, 2 do y 3ero				
PRIMARIA GRADOS: 4to y 5to				
SECUNDARIA - GRADOS: SEXTO, SEPTIMO, OCTAVO Y NOVENO				
MEDIA - GRADOS: DECIMO Y ONCE, CICLO COMPLEMENTARIO				
			SUBTOTAL	$ 28.770.975
ALMUERZOS	CANTIDAD	VALOR	DIAS ATENCION	TOTAL
GRADO PREESCOLAR	85	$ 6.244	5	$ 2.653.700
PRIMARIA GRADOS: 1ero, 2 do y 3ero				
PRIMARIA GRADOS: 4to y 5to				
SECUNDARIA - GRADOS: SEXTO, SEPTIMO, OCTAVO Y NOVENO				
MEDIA - GRADOS: DECIMO Y ONCE, CICLO COMPLEMENTARIO				
TOTAL RACIONES				5.750
			SUBTOTAL	$ 2.653.700
TOTAL A FACTURAR				$ 31.424.675

Carrera 3 No 15 – 31B
e- mail: hrb_0109@hotmail.com
Tel: 5735276 Cel: 3103672630
Valledupar

Durante la ejecución del contrato de los días calendario escolar de los meses de junio y julio de los corrientes, se le da cumplimiento a lo establecido en el en el artículo 5 de la ley 80 de 1.993, en consecuencia, como operador del programa de alimentación escolar PAE vigencia 2024:

INSTITUCION EDUCATIVA BENEFICIARIA DEL PROGRAMA

Según lo dispuesto en el contrato No 098 de 2024, se presta el servicio en las siguientes instituciones educativas.

RACION INDUSTRIALIZADA		
INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIARIAS	**COBERTURA**	
	AM	**PM**
LA UNION SEDE PRINCIPAL	557	395
CAROLA CORREA	80	33
RACION ALMUERZO PREPARADO EN SITIO.		
SAN MARTIN	85	

CICLO DE MENUS R.INDUSTRIALIZADA Y APS

En el marco del acuerdo de bolsa suscrito con el Departamento del Cesar, según lo acordado se implementaría las minutas aprobadas por el Departamento del Cesar para la ejecución de la zona en donde se encuentra el municipio de Aguachica que para este caso es la zona sur.

Menús Almuerzo Preparado en sitio.

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEÍCO	GUISO DE POLLO CON VERDURAS	CERDO FRITO / FRIJOL ROJO GUISADO	CERDO MOLIDO CON VERDURAS	TORTILLA DE HUEVO	POLLO APANADO EN HARINA
CEREAL	PASTAS EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON LENTEJAS	ARROZ CON AJO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	YUCA COCIDA	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA AL PIMENTON	ENSALADA DE PAPA CON ZANAHORIA Y HABICHUELA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	*Incluido en el Proteico*	ENSALADA DE PEPINO TOMATE Y CEBOLLA	*Incluido en el Alimento Proteico*	ENSALADA DE REMOLACHA CON ZANAHORIA	
BEBIDA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA SIN LECHE	JUGO DE FRUTA SIN LECHE	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS					
AZUCARES	*Incluida en la bebida*	*Incluida en la bebida*	*Incluida en la bebida*	*Incluida en la bebida*	*Incluida en la bebida*
GRASAS	*Incluido en la preparaciones*	*Incluido en la preparaciones*	*Incluido en la preparaciones*	*Incluido en la preparaciones*	*Incluido en la preparaciones*
AGUA	*AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO*	*AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO*	*AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO*	*AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO*	*AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO*

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVOS PERICOS LENTEJA GUISADA	POLLO EN SALSA CRIOLLA	CARNE MOLIDA	POLLO CON VERDURAS	CERDO ENCEBOLLADO
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	PASTAS CON SALSA	ARROZ CON FRIJOL CABECITA NEGRA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON VERDURAS
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	GUINEO VERDE CON GUISO	YUCA FRITA	PLATANO COCIDO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA AL CILANTRO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		VERDURAS COCIDAS	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA	*Incluido en el proteico*	*Incluido en el proteico y el cereal*
BEBIDA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS					
AZUCARES	*Incluida en la bebida*	*Incluida en la bebida*	*Incluida en la bebida*	*Incluida en la bebida*	*Incluida en la bebida*
GRASAS	*Incluido en la preparaciones*	*Incluido en la preparaciones*	*Incluido en la preparaciones*	*Incluido en la preparaciones*	*Incluido en la preparaciones*
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO

SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO FRITO/ ARVERJA VERDE GUISADA	CARNE PICADA CON VERDURAS	POLLO PICADO	HUEVO REVUELTO/ LENTEJA GUISADA	POLLO AL PIMENTON
CEREAL	ARROZ CON AHUYAMA	PASTAS EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ CON FIDEOS
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	PATACONES DE GUINEO VERDE	PAPA CON GUISO	YUCA CON GUISO	PLATANO MADURO COCIDO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	*Incluido en el proteico y el cereal*	*Incluido en el proteico y el cereal*	RODAJAS DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	*Incluido en el proteico y el cereal*	ENSLADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y CILANTRO
BEBIDA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS					
AZUCARES	*Incluida en la bebida*	*Incluida en la bebida*	*Incluida en la bebida*	*Incluida en la bebida*	*Incluida en la bebida*
GRASAS	*Incluido en la preparaciones*	*Incluido en la preparaciones*	*Incluido en la preparaciones*	*Incluido en la preparaciones*	*Incluido en la preparaciones*
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO

Carrera 3 No 15 – 31B
e- mail: hrb_0109@hotmail.com
Tel: 5735276 Cel: 3103672630
Valledupar

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	GUISO DE POLLO CON VERDURAS	ENSALADA DE PAPA, ZANAHORIA CON HUEVO/ ARVERJA GUISADAS	POLLO APANADO CON HARINA	CERDO CON VERDURAS	BOLITAS DE CERDO GUISADA/ FRIJOL ROJO
CEREAL	PASTAS EN SALSA	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON AHUYAMA	ARROZ CON AJO	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	GUINEO VERDE COCIDO		PAPA SALADA	PLATANO MADURO FRITO	ENSALADA DE PAPA CON ZANAHORIA Y HABICHUELA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	*Incluido en el proteico y el cereal*	*incluido en el proteico y el tuberculo*	*Incluida en el cereal*	*Incluido en el proteico*	
BEBIDA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA	JUGO DE FRUTA
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS					
AZUCARES	*Incluida en la bebida*	*Incluida en la bebida*	*Incluida en la bebida*	*Incluida en la bebida*	*Incluida en la bebida*
GRASAS	*Incluido en la preparaciones*	*Incluido en la preparaciones*	*Incluido en la preparaciones*	*Incluido en la preparaciones*	*Incluido en la preparaciones*
AGUA	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO	AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO

Menús Ración Industrializada.

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA	LECHE ENTERA	AVENA	LECHE ENTERA
CEREAL / ACOMPAÑANTE	GALLETA PUNTO ROJO	PAN COCO	GALLETA CUCA	GALLETA QUESO	PAN ALIÑADO
FRUTAS		FRUTA DE COSECHA		FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA
POSTRE	AREQUIPE		BOCADILLO		
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA	AVENA	LECHE ENTERA	LECHE SABORIZADA	LECHE ENTERA
CEREAL / ACOMPAÑANTE	GALLETA QUESO	PAN OCAÑERO	PAN SABOR AREQUIPE	GALLETA SABOR A LIMÓN	PAN SABOR MANTEQUILLA
FRUTAS	FRUTA DE COSECHA		FRUTA DE COSECHA	FRUTA DE COSECHA	
POSTRE		PANELITA			AROS FRUTADOS

Carrera 3 No 15 – 31B
e- mail: hrb_0109@hotmail.com
Tel: 5735276 Cel: 3103672630
Valledupar

Lista de Intercambio APS.

LISTA DE INTERCAMBIOS						
ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO						
GRADO DE ESCOLARIDAD	**preescolar, primaria (primero, segundo, cuarto y quinto) secundaria , media y complementaria**		**OPERADOR**			
DEPARTAMENTO	**CESAR**		**MUNICIPIOS**	**AGUACHICA**		
GRUPO ETNICO	**INDÍGENA**		**COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA**		**AFROCOLOMBIANO / PALENQUER**	
	RAIZAL		**ROM**		**SIN PERTENENCI**	
COMPONENTE	**LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO**					
ALIMENTO PROTEÍCO	De res y sus visceras (HIGADO), atún, sardinas, cerdo, pollo(pechuga), huevo					
	Arveja seca verde o amarilla, frijoles de cuaqluier variedad, lentejas,habas, garbanzos					
CEREAL	Bollo-arepa de maiz, buñuelos, rosquetes, arepuelas, Arroz, maiz, ,avena,cebada perlada,panes galletas,tostadas, arepas,harina de maiz, harina de trigo, pastas alimenticias.					
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Malanga,yuca,Filo,guineo verde, platanos variedades, papa variedades, papa criolla,ñame					
VERDURAS	Zanahoria Ahuyama, Remolacha					
	Tomate ,cebolla, Lechuga, , Repollo, Habichuela, Pepino, Pimentón					
FRUTA	Guayaba rosada o blanca, Mango, papaya, maracuá, lulo, melón, patilla, piña, manadarina, Naranja, tomate deárbol, banano					
AZÚCARES	Azucar, panela, chocolate					
GRASAS	Aceite Vegetal, mantequilla					
LÁCTEOS	Leche entera liquida pasteurizada o en polvo					
	Queso fresco					

Lista de Intercambio R. Industrializada.

COMPONENTES	NOMBRE DE PREPARACIÓN	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
LÁCTEOS	LECHE ENTERA	180-200 CC	LECHES SABORIZADAS, LECHE ENTERA, AVENA, YOGURT, KUMIS.
	LECHE SABORIZADA	180-200 CC	
	AVENA	180-200 CC	
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA DE QUESO	12-120 g	GALLETA VARIEDADES, PAN VARIEDADES, TORTAS VARIEDADES, PONQUES, HOJALDRADOS, PAN DE BONO, PAN DE YUCA.
	PAN DE QUESO	12-120 g	
	PONQUE DE CHOCOLATE	12-120 g	
	GALLETA DE VAINILLA	12-120 g	
	PAN BLANDITO	12-120 g	
	PAN DE UAS	12-120 g	
	PAN DE FRUTAS	12-120 g	
	ROSON DE BOCADILLO	12-120 g	
	GALLETA GRAJEAS	12-120 g	
	GALETA CHIPS	12-120 g	
FRUTAS	NARANJA	100- 120 g	MANZANA, PERA, BANANO PACIFICO, BANANO BOCADILLO, MANDARINA, MANGO, GUAYABA.
	BANANO	100- 120 g	
	GUAYABA	100- 120 g	
	MANDARINA	100- 120 g	
	MANGO	100- 120 g	
FRUTOS SECOS DULCES Y POSTRES	BOCADILLO	12- 40 g	ROLLITO DE LECHE, LECHE CONDENSADA, CHOCOLATE, AREQUIPE, MANI, UVAS PASAS, BARRAS DE CEREALES.
	PANELITA	12- 40 g	
	MERMELADA	12- 40 g	
	COCADA	12- 40 g	

Carrera 3 No 15 – 31B
e- mail: hrb_0109@hotmail.com
Tel: 5735276 Cel: 3103672630
Valledupar

RECURSO HUMANO.

Una vez legalizado el contrato se realizó la vinculación y capacitación del personal manipulador. Se les hizo entrega de su respectiva dotación como requerimiento mínimo para la ejecución bajo la condiciones de infraestructura de la institución educativa a cargo del municipio.

YEIMI RODRIGUEZ FLOREZ
MIREIDA QUIROZ ALVAREZ
YULEISI ANGARITA QUIROZ
NELVIS ROJAS PARRA
RAQUEL PACHECO CASTRO
GLADIS GONZALEZ QUINTERO



Carrera 3 No 15 – 31B
e- mail: hrb_0109@hotmail.com
Tel: 5735276 Cel: 3103672630
Valledupar



MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO

Se cumplieron con las disposiciones sanitarias que obligan a la ejecución según dispuesto por la normatividad vigente y concordante del programa como lo son:

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en el Decreto 3075 de 1997, resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes, y para el caso específico del trasporte de alimentos perecederos, por los definidos en la Resolución 2505 de 2004.

Para garantizar la inocuidad de los alimentos preparados, además de manejar unas buenas prácticas higiénicas y de manufacturas por parte del personal inmerso en la manipulación de los alimentos.

Plan de Saneamiento Básico

La Resolución 0335 de 2021, establece que el plan de saneamiento acorde y articulado con la ETC que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionará el PAE independientemente de la modalidad de entrega, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y que debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos.

Programa de Limpieza y Desinfección

En los establecimientos y/o inmuebles donde se manipulan alimentos es indispensable la correcta aplicación de un programa de limpieza y desinfección para cumplir las condiciones higiénico-sanitarias, por lo que su elaboración debe tener una base científica y técnica actualizada y su ejecución como operador del programa acorde al volumen de la operación y modalidad de atención en cada UDS. este programa estandariza el procedimiento de cumplimiento y verificación en donde se desarrolla cada uno de los procesos de limpieza y desinfección que se consideran necesarios para mantener los equipos y áreas con un grado adecuado de higiene, así como las actividades de registro y verificación. Se establece y garantiza en este programa todos los procedimientos de limpieza y desinfección dirigidos a las áreas y superficies utilizadas en el servicio de alimentos (áreas de almacenamiento, recepción, preparación, distribución, consumo, así como cuartos fríos, equipos, y menaje de servicio, tales como: platos, bandejas, cucharas, pocillos, vasos, utensilios de cocina, entre otros); incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación, concentraciones y responsables; igualmente debe incluir los procedimientos de higiene de los manipuladores de alimentos y el control de su ejecución.

El operador debe garantizar la entrega y reposición permanente de los implementos e insumos de aseo y reposición de aquellos que se degasten por su uso, de acuerdo con la modalidad de suministro empleada y siguiendo lo establecido en el anexo de calidad e inocuidad.

Programa de Residuos

El programa de manejo de residuos tiene referencia la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos (Ley 1990 de 2019), donde se busca diferentes tipos de estrategias para disminuir los excedentes de alimentos y/o complementos alimentarios al interior de los establecimientos educativos, teniendo como prerrogativa que estos alimentos en primera instancia no deben ser calificados como desechos, y que deben ser buscadas alternativas con base en una focalización y priorización por parte de la ETC para su entrega. Este programa establece los procedimientos que favorecen una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites de tipo vegetal y sobrantes en general de tipo orgánico) generados por la operación de las áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa

(modalidad industrializada) o comedor escolar. Donde se contemplan los siguientes objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencias de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución. Para lo cual se dispone de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Los residuos sólidos ordinarios y especiales deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, evitando así convertirse en el refugio y alimento de vectores, animales y plagas que lleven al deterioro ambiental y de salubridad.

FUNDANAC como operador tiene en cuenta lo dispuesto en la Resolución 2184 de 2019, específicamente el Articulo 4, respecto al código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente.

Control de plagas

Las plagas, entendidas como artrópodos y roedores son objeto de un control específico, el cual involucra un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. Por esto, el barrido y limpieza con regularidad ayuda o luchar contra ellos.

La proliferación de plagas contiene mucha relación no sólo con las condiciones estructurales del establecimiento educativo y su entorno geográfico, sino también los aspectos relacionados al tipo de desechos y los tratamientos de limpieza y desinfección cuando no se realizan con eficacia, facilitando una posible infestación por artrópodos y roedores.

Dentro del programa de control de vectores, se debe contemplar la planeación de actividades, cronograma, productos a utilizar, responsables de las acciones, planillas de registro y seguimiento a los cumplimientos. Por esto se aportará con la oferta el certificado de fumigación y control de plagas expedido por la empresa competente y/o autorizada para tal fin del punto de almacenamiento y/o bodega, Adicionalmente y posterior a la adjudicación se debe generar un diagnóstico en el que se planteen las actividades preventivas a ejecutar, dicho documento, debe contemplar las áreas de producción, ensamble, almacenamiento, ubicación de barreras, ubicación de productos químicos, observaciones y recomendaciones.

Monitoreo de Calidad del Agua

El programa de abastecimiento de agua tiene como objetivo principal el garantizar el servicio continuo de agua potable para la alimentación escolar, estableciéndose como puntos críticos o variables de control el número de hidrantes en las áreas de ensamble y almacenamiento o comedor escolar, así como la presión del caudal de agua en estos y la limpieza y mantenimiento de los tanques de reserva.

Con el fin de efectuar una limpieza y desinfección efectiva, se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el correspondiente proceso.

Las áreas o lugares de ensamble, almacenamiento o comedores escolares deben contar con un tanque o recipientes de agua potable con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque o recipiente se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Para el caso de los comedores escolares ubicados en las ruralidades dispersas, es necesario garantizar las condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes que se tengan para el almacenamiento del agua que se utiliza para la preparación de alimentos del comedor escolar. En caso de que el establecimiento no se encuentre conectado a una red de acueducto, o no cuente con suministro directo de agua potable, se deberá especificar y detallar el método a través del cual se está potabilizando el agua, tanto la que se usa para consumo directo o indirecto como la usada en los procedimientos de limpieza y desinfección de alimentos y lugares.

Sin embargo, para el caso particular de las unidades educativas beneficiarias del programa se compra el agua para las labores de preparación de los alimentos ya que muchas veces por turbiedad y aun tratándola por parte del acueducto municipal esta no presenta una confiabilidad en los términos para el consumo humano. Por ello esta se compra.

EQUIPO DE TRANSPORTE

FUNDANAC, tiene a disposición los vehículo que conforme a la normatividad vigente , los vehículos furgones cumple con los parámetros para el almacenamiento, distribución de alimentos en la ejecución del PAE según lo dispuesto en el Decreto 3075 de 1997, resolución 2674 de 2013 y las demás

normas vigentes, y para el caso específico del trasporte de alimentos perecederos, por los definidos en la Resolución 2505 de 2004.



EQUIPO Y MENAJE

Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados cumplen con los siguientes requisitos:

- ✓ Los equipos, utensilios y menaje están fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exige la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación requeridos son acordes con la modalidad de operación para garantizar el adecuado suministro de estos elementos, de acuerdo con los recursos existentes en la bolsa común de recursos.

- ✓ Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos son de material permitido por la normatividad y estar destinados únicamente para la preparación o ensamble del complemento alimentario los cuales se someten a procesos de limpieza y desinfección antes, durante y después de su uso.

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

FUNDANAC en su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, garantizando el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. Este plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, contienen: Objetivos; Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, para lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.

como operador se realiza el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los 5 días hábiles siguientes al reporte de la solicitud que se haga por parte del establecimiento educativo, el equipo de supervisión, la interventoría o el personal manipulador de alimentos; tal como se establece en el artículo 5.1.2.3 del anexo técnico calidad e inocuidad, Resolución 0335 de 2021.

PROGRAMA DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

Los operadores deben acreditar que cuentan con un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (grameras) y temperatura (termómetros). Adicionalmente, deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición como termómetros, balanzas, basculas, termocuplas, entre otros se realizará acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante.

PROGRAMA DE PROVEEDORES, MATERIA PRIMA E INSUMOS

como operadores garantizamos un programa detallado todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo

con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

Al momento de seleccionar los proveedores para la compra de carne y productos cárnicos comestibles para el PAE, es de vital importancia que estos alimentos provengan de establecimientos que estén siendo vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente (Entidades Territoriales de Salud o INVIMA). Adicionalmente estos productos contaran con los siguientes requisitos documentales:

- ✓ El producto debe estar acompañado de la guía de transporte de carne o documento equivalente.
- ✓ Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- ✓ Los productos que lo requieran* contarán con registro sanitario vigente otorgado por el INVIMA.

*Cuando la carne contenga aditivos, especias o conservantes, deben estar aprobados por el INVIMA y cumplir con la reglamentación específica para el producto y/o sus adiciones. Además, deberán estar especificados en la lista de ingredientes, por lo tanto, teniendo en cuenta que la Resolución 719 de 2015 clasifica a la carne como un alimento de alto riesgo, estos productos requieren de Registro Sanitario de Alimentos (RSA) para su comercialización.

Lo anterior debe estar articulado con los requerimientos y características solicitadas por la Entidad Territorial, según el tipo de modalidad de operación y las necesidades específicas de cada territorio.

PROTOCOLO DE MUESTREO

Para la operación del Programa de Alimentación Escolar se cuenta con un plan de muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE.

TIPO DE MUESTRA Y/O ANÁLISIS		DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES
1. Ambiente		Áreas de recepción de materia prima, de almacenamiento de materia prima, de ensamble, áreas de proceso, equipos de frio, áreas de despacho y distribución.	El operador del PAE debe diseñar un cronograma de muestreo, para aprobación por la ETC con la periodicidad que se defina en territorio, el cual incluya la rotación de cada una de las áreas descritas en este ítem.
2. Equipo y utensilios		Equipos de producción, menaje y utensilios de cocina, Bandas transportadoras, selladoras, canastillas de almacenamiento de materia prima, equipos de medición de masas, mesones.	El operador del PAE debe diseñar un cronograma de muestreo para aprobación por la ETC con la periodicidad que se defina en territorio, el cual incluya uno de los equipos o utensilios descritos en este ítem.
3. Personal manipulador de Alimentos de todas las áreas		Frotis de garganta y KOH para uñas	Se debe incluir a todo el personal manipulador de alimentos.
		Frotis de manos	El operador del PAE debe contemplar un cronograma de muestreo con la periodicidad que se defina en territorio, el cual deberá incluir a un manipulador de cada área, a saber: Recepción y almacenamiento de materia prima; cocina fría y caliente; ensamble, y despacho y distribución. Lo anterior con el fin de rotar a cada manipulador hasta que se pueda tomar muestra a todos.
4. Alimentos* (teniendo en cuenta los volúmenes de entrega) Modalidad RI	Leche Pasteurizada y derivados lácteos. (Kumis, Yogurt, Bebida láctea con avena, leche saborizada)	Almacenado o ensamblado	Se debe realizar una toma de producto por grupo intercalando con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Quesos (Queso Fresco y Queso petit)	Almacenado o ensamblado	
	Cereales (Galletas, ponqués)	Almacenado o ensamblado	
	Dulces y Postres	Almacenado o ensamblado	Se debe realizar una toma de producto por grupo intercalando con la periodicidad que se defina en territorio. Lo anterior, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Mezcla de frutos secos	Almacenado o ensamblado	

TIPO DE MUESTRA Y/O ANÁLISIS		DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES
5. Materias Primas/Producto terminado* (teniendo en cuenta los volúmenes de entrega) Modalidades RPS y CCT	Lácteos, y otros derivados lácteos, postres lácteos	Almacenado - preparado	Se debe realizar una toma de producto por grupo con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Huevo	Almacenado - preparado	
	Carnes y derivados cárnicos	Almacenado - preparado	
	Quesos	Almacenado - manipulado	
	Pulpas y néctares	Almacenado - preparado	
	Ensaladas, fruta, jugos de fruta	Preparado	Se debe realizar una toma de producto por grupo con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Producto de panadería con y sin relleno	Almacenado - manipuldo	
	Postres no lácteos	Almacenado - preparado	Se debe realizar una toma de producto por grupo con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Agua potable	Análisis completo microbiológico y fisicoquímico	La toma de muestra debe realizarse directamente de los grifos y rotarse los puntos de toma.
			Monitoreo de Cloro residual "in situ" por comedor.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS ESPECÍFICOS

Los siguientes análisis microbiológicos hacen referencia a los alimentos que por sus características son clasificados de alto riesgo, por lo cual se considera que de manera preventiva su análisis sea realizado por la Entidad Territorial ya sea a través de la interventoría, supervisión o con el apoyo de la Entidades Territoriales de Salud correspondientes.

DESCRIPCIÓN	ANÁLISIS	FRECUENCIA MÍNIMA (por vigencia o cambio de proveedor u operador)
Productos UHT	Prueba de esterilidad comercial	Anual a todos los productos
Derivados cárnicos* (acorde a la excepción establecida en la Ficha Técnica)	*Salmonella Sp., Listeria monocytogenes*	Anual
Quesos	*Salmonella Sp., Listeria monocytogenes*	Semestral
Alimentos que contengan maní	*Aflatoxinas*	Anual
Huevo en cáscara	*Salmonella Sp.*	Trimestral
Arepas	*Bacillus cereus*	Trimestral

En el evento de alertas por presuntas Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) se debe activar la ruta de atención con el fin de facilitar y brindar toda la información requerida para el debido proceso ante las autoridades de salud.

TOMA DE MUESTRAS Y CONTRA MUESTRAS

El instructivo para la toma de muestras y análisis de productos alimenticios (INVIMA, 2002), define Muestra como la fracción de un material sobre la que se estudia ciertas características que posteriormente se generalizan a todo el conjunto, y Contra muestra como una porción adicional tan parecida a la original como sea posible, debe tomarse al mismo tiempo y en la misma forma y cantidad para asegurar que las condiciones sean idénticas. Basados en estas definiciones, es necesario guardar diariamente las contra muestras de los alimentos entregados en el PAE, en una cantidad necesaria para realizar los análisis microbiológicos y/o bromatológicos requeridos en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para realizar controles de calidad e inocuidad, por lote de alimentos.

REGISTRO FOTOGRAFICO

Carrera 3 No 15 – 31B
e- mail: hrb_0109@hotmail.com
Tel: 5735276 Cel: 3103672630
Valledupar



Carrera 3 No 15 – 31B
e- mail: hrb_0109@hotmail.com
Tel: 5735276 Cel: 3103672630
Valledupar



Carrera 3 No 15 – 31B
e- mail: hrb_0109@hotmail.com
Tel: 5735276 Cel: 3103672630
Valledupar



Carrera 3 No 15 – 31B
e- mail: hrb_0109@hotmail.com
Tel: 5735276 Cel: 3103672630
Valledupar



Carrera 3 No 15 – 31B
e- mail: hrb_0109@hotmail.com
Tel: 5735276 Cel: 3103672630
Valledupar



Carrera 3 No 15 – 31B
e- mail: hrb_0109@hotmail.com
Tel: 5735276 Cel: 3103672630
Valledupar