Piedecuesta, 25 de Octubre 2024

RECIBIDO
FECHA: 28-10-2024
HORA: 3:30
NOMBRE DE QUIEN RECIBE:
DIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN- ALCALDÍA MUNICIPAL DE PIEDECUESTA

PARA: MARÍA CAMILA SALAZA FIGUEROA
DIRECTORA DE CONTRATACIÓN

DE: JAVIER GERARDO VASQUEZ ORTIZ
SECRETARÍO EDUCACIÓN

ASUNTO: Solicitud de procedimiento contractual para el siguiente objeto: "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"

De manera atenta, me permito remitir los documentos necesarios para dar inicio al procedimiento de selección de contratista, en el cual se incluye una relación de requerimientos mínimos que consideramos debe ser tenida en cuenta a la hora de realizar la futura contratación, lo cual garantiza la correcta ejecución contractual:

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Declaración de los Derechos Humanos Universales, contiene la Declaración de los Derechos del Niño, aprobada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 20 de noviembre de 1959. Los derechos de los niños, niñas y adolescentes, incluidos en el texto final de la Convención sobre los Derechos del Niño, firmada y aceptada por todos los países del mundo, excepto por Somalia y Estados Unidos, reconoce el derecho a un estándar de vida adecuado para el desarrollo intelectual, físico, moral y espiritual de los niños, incluyendo alimento, vivienda, educación, recreo, salud y vestido adecuado.

Todo niño tiene derecho a la educación y es obligación del Estado asegurar por lo menos la educación primaria gratuita y obligatoria. La Convención en su artículo 28, pide "adoptar medidas para fomentar la asistencia regular a las escuelas y reducir las tasas de deserción escolar" (Convención sobre los Derechos del Niño adoptada y abierta a la firma y ratificación por la Asamblea General en su resolución 44/25, del 20 de noviembre de 1989).

La educación es un derecho humano fundamental y una herramienta decisiva para el desarrollo de las personas y las sociedades. Sin embargo, 67 millones de niños y niñas en todo el mundo no van a la escuela; el 54 % son niñas, y otros tantos reciben una educación discontinua o deficiente. En el mundo en desarrollo, sólo 87 de cada 100 niños completa la educación primaria (http://www.unicef.es/infancia/educacion-para-todos-los-ninos).

En 1974, los gobiernos participantes en la Conferencia Mundial de la Alimentación proclamaron que "todos los hombres, mujeres y niños tienen derecho inalienable a no padecer de hambre y malnutrición a fin de poder desarrollarse plenamente y conservar sus facultades físicas y mentales." La conferencia también se fijó el objetivo de erradicar el hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición en el plazo de un decenio, objetivo que no se logró por diferentes motivos.[1]

En la Cumbre Mundial sobre Alimentación celebrada del 13 al 17 de noviembre de 1996 en la sede de la FAO en roma se tuvo como objetivo renovar el compromiso de eliminar el hambre y la malnutrición y garantizar la seguridad alimentaria sostenible para toda la población. Es así como se da la Declaración de Roma dónde el gobierno de este país reafirma el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre[2].

La "Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud" (2002, resolución WHA55.23), aprobada y divulgada en la 57ª Asamblea Mundial de la Salud (2004, resolución WHA57.17), invita a los gobiernos a que adopten políticas que favorezcan una alimentación saludable en las escuelas y limiten la disponibilidad de productos con alto contenido de sal, azúcar y grasas. En la Declaración de la Asamblea de las Naciones Unidas de septiembre de 2000, conocida como la Cumbre del Milenio, los países del mundo se comprometieron con el logro de 8 objetivos y metas, entre las cuales se encuentra la de reducir a la mitad el porcentaje de personas que padecen

[1] Cumbre Mundial sobre la Alimentación (fao.org)
[2] Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial (fao.org)

de hambre y pobreza en el mundo y la de lograr en el 2015, que todos los niños y niñas puedan terminar el ciclo completo de educación primaria.

Con la Declaración del Milenio aprobada el 8 de septiembre de 2000 por los 189 Estados miembros de las Naciones Unidas en la Cumbre del Milenio, los estados parte reafirmaron el propósito de tener un mundo más pacífico, más próspero y justo, para todos los habitantes. Bajo los valores de libertad, igualdad, solidaridad, tolerancia, respeto por la naturaleza y responsabilidad común, se acordaron ocho objetivos claves, conocidos como los "Objetivos de Desarrollo del Milenio –ODM".

La Constitución Política de Colombia, en su artículo 44, consagra que los derechos de los niños, niñas y adolescentes son de carácter fundamental, especial y prevalente, estableciendo, entre otros, la vida, la integridad física, la salud, la seguridad social, la alimentación equilibrada, el cuidado y el acceso a la educación. Los niños y niñas forman parte de una considerable población desprotegida, con muy poco peso en las decisiones gubernamentales. Por tanto, es fundamental asegurar que sus necesidades se consideran prioritarias en las leyes, políticas, programas y, sobre todo, en la asignación de recursos.

El estado colombiano adoptó mediante el documento CONPES Social 91 del 14 de marzo de 2005 "Las metas y estrategias de Colombia para el logro de los Objetivos de Desarrollo del Milenio - 2015", presentando para cada uno de los objetivos, las metas particulares que el país espera alcanzar en el año 2015, así como las estrategias necesarias para implementar y fortalecer su consecución. Dicho CONPES fue modificado por el CONPES 140 de 28 de marzo de 2011, que tiene como propósito formalizar los compromisos del gobierno que derivan de la actualización, para algunos indicadores, de sus líneas de base y las metas correspondientes.

Si conseguimos cumplir los dos primeros ODM, erradicar la pobreza extrema y el hambre, reducir a la mitad el porcentaje de personas que padecen hambre y, lograr la enseñanza primaria universal, velar por que todos los niños y niñas puedan terminar un ciclo completo de enseñanza primaria, será posible evitar que millones de niños y niñas contraigan enfermedades, mueran prematuramente o sufran de pobreza extrema o desnutrición; al mismo tiempo, será posible conseguir que disfruten de una escolarización de buena calidad y de acceso al agua potable e instalaciones decentes de saneamiento (UNICEF. Estado Mundial de la Infancia 2006. Excluidos e Invisibles. Pág. 13).

En el año 2015 la ONU aprobó la Agenda 2030 sobre el Desarrollo sostenible la cual cuenta con 17 objetivos de desarrollo sostenible, que incluyen desde la eliminación de la pobreza hasta el combate al cambio climático, la educación, la igualdad de la mujer y la defensa del medio ambiente[3].

Lograr los objetivos de hambre cero, salud y bienestar, educación de calidad, agua limpia y saneamiento y reducción de las desigualdades junto con sus metas son una garantía para el desarrollo de una vida sana, reducción de la desnutrición, de la mortalidad infantil y de las enfermedades.

La Ley 1098 de 2006, Código de la Infancia y la Adolescencia en su Artículo 41 de las Obligaciones del Estado, prescribe para el nivel Nacional, Departamental, Distrital y Municipal, entre otras, las obligaciones de reducir la morbilidad y la mortalidad infantil, prevenir y erradicar la desnutrición, especialmente en los menores de cinco años, diseñar y aplicar estrategias para la prevención y el control de la deserción escolar.

El documento, Lineamiento Técnico Nacional para la Promoción de Frutas y Verduras. Estrategias para el aprovisionamiento, manejo, expendio y promoción del consumo de frutas y verduras. República de Colombia. Subdirección de Enfermedades No Trasmisibles. Ministerio de Salud y Protección Social. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO. Bogotá D. C. Febrero de 2013, establece la aplicación y ejecución de las "acciones integradoras prioritarias para el trabajo conjunto, generadoras de impactos significativos en la cadena de producción-abastecimiento-consumo y que además puedan ser desarrolladas en cada uno de los entornos donde se desarrolla la vida cotidiana de los colombianos (escuela, universidad, trabajo, vivienda, espacio público)", además la evidencia científica ha demostrado "la importancia que tiene el consumo de frutas, en la prevención de enfermedades no transmisibles, y por lo tanto diferentes sectores académicos y científicos del país han liderado la construcción de planes y programas que ayuden al incremento de su consumo", citado textualmente del documento antes mencionado.

[3] Desarrollo Sostenible – United Nations Sustainable Development Sites

Respecto a la relación entre la educación y el consumo, el "Estatuto del Consumidor" precisa dentro de sus principios generales: **a)** la protección de los consumidores frente a los riesgos para su salud y seguridad; **b)** el acceso del consumidor a información adecuada para la toma de decisiones bien fundadas; **d)** la protección especial a los niños, las niñas y adolescentes en su calidad de consumidores de acuerdo al código de infancia y adolescencia; **e)** la educación al consumidor, todas estas acciones adaptables a la promoción del consumo de frutas y verduras (Congreso de Colombia. Ley 1480 de 12 de octubre de 2011. Bogotá; 2011 p. 1-20).

La deserción de los escolares en las instituciones educativas oficiales, del Municipio de Piedecuesta – Santander, es una necesidad que debe atenderse y resolverse con recursos, estrategias y acciones permanentes, dinámicas y adecuadamente cuantificadas, especificadas, conceptualizadas y contextualizadas. Rara vez es un evento inesperado: se presenta más bien como una cadena de hechos que van aumentando el riesgo de deserción y disminuyendo la permanencia a término en el sistema educativo, a medida que se avanza en la edad y se experimentan crecientes dificultades de rendimiento y adaptación, especialmente cuando se transita del ciclo primario al secundario. La deserción escolar es, por lo tanto, el resultado de un proceso en el que intervienen múltiples factores y causas, algunos de los cuales son característicos de los niños, niñas y adolescentes y de sus situaciones psicobiológicas y socioeconómicas, de familia (factores extraescolares), y de otros más asociados a las insuficiencias del propio sistema educativo (factores intraescolares).

La poblacion menos favorecida son los pobres que no se pueden mantener a sí mismos, incluso si existieran oportunidades de empleo. La situación económica, con bajo ingreso de los padres, es una de las principales causas de la deserción escolar (Abril, E., Román, R., Cubillas, M. J. y Moreno, I. (2008) ¿Deserción o Autoexclusión? http://redie.uabc.mx/vol10no1/contenido-abril.html), y es la causa por la cual muchos niños tienen un alto índice de desnutrición, debido a que no tienen recursos suficientes para darles una adecuada alimentación, lo cual disminuye las condiciones favorables de desarrollo cognitivo, social, emocional, rendimiento académico, crecimiento físico y permanencia a término en el sistema educativo, aumentando las de deserción escolar.

Luego los programas de alimentación escolar, para el sector público, han funcionado con la orientación, financiación y lineamientos a cargo del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, desde su creación en 1968 y hasta el 2006. Las modalidades de prestación del servicio se han adaptado a las metas de los planes de desarrollo del país y a objetivos de mejoramiento del estado nutricional de los escolares. A partir de 2006 se vincularon directamente con objetivos relacionados con el sistema educativo, como una estrategia para contribuir a incrementar la matrícula, reducir el ausentismo y la deserción escolar y mejorar la permanencia a término indefinido en el sistema educativo y la función cognitiva de los escolares.

Para atender este último reto, el ICBF y el Ministerio de Protección Social promovieron el CONPES 113 de 2008, en el cual se formula la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, como eje fundamental para el desarrollo social y económico del país. También se ha buscado fortalecer el programa destinando recursos por medio del Sistema General de Participaciones, orientando su focalización y ejecución, en las Leyes 715 de 2001 y 1176 de 2007.

La Ley 1355 de 14 de octubre de 2009, adopta medidas para el control, atención y prevención de la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a ésta. Como una prioridad de salud pública, en sus artículos 4 y 11 respectivamente, plantea entre otras estrategias: promover una alimentación balanceada y saludable (en los establecimientos educativos públicos y privados del país en donde se ofrezcan alimentos para el consumo de los estudiantes, se deberá garantizar la disponibilidad, el acceso y la inocuidad de frutas y verduras), y la regulación del consumo de alimentos y bebidas en los establecimientos educativos.

En Colombia, la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional – ENSIN 2010 determinó que 1 de cada 3 (33,2%) colombianos entre 5 y 64 años no consume frutas diariamente. El 8,1 % de los escolares entre 5 y 12 años, el 11 % de los escolares entre 13 y 17 años y el 7,6 % de las mujeres en edad fértil padecen anemia. El 43,3% de los niños y niñas tiene deficiencia de zinc. El 24,3 % de los niños y niñas presentan déficit de vitamina A, catalogada como prevalencia moderada.

La edad escolar es una fase crucial durante la cual los menores experimentan un crecimiento continuo, consolidan sus gustos y hábitos alimenticios y se empiezan a adaptar a la alimentación del adulto. En Colombia, la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional – ENSIN 2015 determinó que 7 de cada 100 menores en edad escolar presentan desnutrición crónica, el exceso de peso en los menores en edad escolar se incrementó de 18,8% en 2010 a 24,4% en 2015, la desnutrición crónica afecta a 1 de cada 10 adolescentes del país concentrándose en indígenas (36,5%),

los más pobres de la población (14,9%) y aquellos que viven en zonas rurales (15,7%) y 1 de cada 5 adolescentes (17.9%) presenta sobrepeso.[4]

Colombia, mediante el documento CONPES 140 de 2011, modificó y definió metas nacionales para contribuir al logro de los objetivos del milenio como la de alcanzar, en el 2015, la cobertura del 100 % de la educación básica (preescolar, básica primaria, básica secundaria) y del 93% de la educación media (línea de base 1992: 76.08 y 59.11 %, respectivamente); y la de reducir a 7.5 %, las personas con consumo por debajo de la energía alimentaria mínima (línea de base 1990 en 17%).

Colombia, mediante el documento CONPES 3918 de 2018 estableció la estrategia para la implementación de los Objetivos de Desarrollo Sostenible y la articulación de estos con el Plan de Desarrollo Nacional.[5]

Dentro de la **"Ruta al 2030"** Los niños, niñas y jóvenes colombianos tendrán un mejor futuro, ya que podrán educarse en condiciones que propiciarán su bienestar, el desarrollo de aprendizajes significativos y de competencias para la construcción de sus proyectos de vida y de trayectorias completas.
ODS relacionados con este pacto Los Objetivos de Deasrrollo Sostenible (ODS) son un llamado universal a la adopción de medidas para poner fin a la pobreza, proteger el planeta y garantizar que todas las personas gocen de paz y prosperidad.



El Programa de Alimentación Escolar – PAE, es una estrategia del Ministerio de Educación Nacional para fortalecer el acceso y la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, fundamentada en la normativa y legislación colombianas vigentes, en el marco del Decreto 1852 de 16/09/15 y la resolución 335 DE 2021 emitido por la UApA, y se desarrolla con la entrega, diaria y consecutiva durante el calendario y horario escolares, a cada beneficiario matriculado y asistente a las instituciones educativas oficiales, focalizado como beneficiario de un complemento alimentario jornada de la mañana o jornada de la tarde, que puede ser en la modalidad preparada en sitio o industrializada, o de un complemento tipo almuerzo en la modalidad preparada en sitio.

Finalmente, la Unidad Administrativa Especial de Alimentacion Escolar - Alimentos Para Aprender, emitió la Resolución 335 de 2021, entendiendo a la Alimentación Escolar como una política pública estatal, el Plan Nacional de Desarrollo "Pacto por Colombia, Pacto por la Equidad 2018-2022", contenido en la Ley 1955 del año 2019, determinó en el artículo 189 la creación de una institucionalidad con autonomía administrativa, personería jurídica y patrimonio independiente asignándole como objeto el de fijar y desarrollar la política en materia de alimentación escolar, denominada la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar- Alimentos para Aprender -(UApA), entidad adscrita al MEN, y estructurada a través del Decreto 218 de 2020.

La Resolución 335 de 2021 es la encargada de definir y establecer los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), así como los anexos determinados en la presente disposición, 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 adicionado por el Decreto 1852 de 2015 encontrando como objeto el suministro de 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,

[4] Gobierno presenta Encuesta Nacional de Situación Nutricional de Colombia (ENSIN) 2015 (minsalud.gov.co)

[5] OBJETIVOS EN EL PLAN DE DESARROLLO El presente documento presenta a consideración del CONPES para la Política Social la distribución territorial y sectorial del Situado Fiscal, así como la distribución territorial de la participación de municipios y resguardos indígenas en los Ingresos Co (dnp.gov.co)

fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

Dentro del Plan Nacional de Desarrollo (PND) 2022 - 2026: Colombia Potencia Mundial de la Vida con respecto al sector educación, particularmente en el tercer pilar el ministerio de Educación fue la alimentación escolar.

El ministerio, habla de la creación de una estrategia en busca de la universalización del Programa Alimentación Escolar (PAE). *"Una estrategia distinta de descentralización, acompañada con formas diferentes de gestión, en la que las asociaciones de padres de familias y las Juntas Administradoras Locales, sobre todo en las áreas rurales, se podrán encargar del plan de alimentación escolar"*, se informó desde el Ministerio de Educación.

2. JUSTIFICACIÓN DE LA NECESIDAD

La Ley General de Educación (115 de 1994) en su artículo 153, define lo que implica para los municipios, la Administración municipal de la educación así: "Administrar la educación en los municipios es organizar, ejecutar, vigilar y evaluar el servicio educativo; nombrar, remover, trasladar, sancionar, estimular, dar licencias y permisos a los docentes, directivos docentes y personal administrativo; orientar, asesorar y en general dirigir la educación en el municipio; todo ello de acuerdo con lo establecido en la presente Ley, el Estatuto Docente y en la Ley 60 de 1993.

La Constitución política de Colombia en su artículo 67 define la educación como *"Un derecho de la persona y un servicio público que tiene una función social (...) así mismo, Establece de manera clara que corresponde al Estado regular ejercer la suprema inspección y vigilancia de la educación con el fin de velar por su calidad, por el cumplimiento de sus fines y por la mejor formación moral, Intelectual y física de los educandos; garantizar el adecuado cubrimiento del servicio y asegurar a los menores las condiciones necesarias para su acceso y permanencia en el sistema educativo"* El que se vincula con el artículo 44 superior referente a los derechos fundamentales del niño.

El código de infancia y adolescencia (Ley 1098 de 1994) en relación con el programa de alimentación escolar PAE, permite que se tomen decisiones para garantizar los derechos de las niñas, niños y adolescentes, en cumplimiento de los principios de corresponsabilidad y solidaridad, señalando además la obligación y responsabilidad de las organizaciones de la sociedad civil, las asociaciones, las empresas, el comercio organizado, los gremios económicos, entre otros, buscando su participación activa en la efectividad de los derechos de esta población, situación legal que refuerzan los presentes lineamientos establecidos.

El municipio de Piedecuesta, de acuerdo con las competencias enmarcadas en la Ley 715 de 2001, administra el Sector Educativo oficial y brinda atención en educación preescolar, básica y media a 25655 niños, niñas y adolescentes, a corte de 1 de noviembre de 2023 según el SIMAT, dentro de las 18 Instituciones Educativas oficiales del Municipio, lo que corresponde a 80 sedes edcuativas.

El artículo 16 de la Ley 1176 de 2007 dispone la obligatoriedad de los alcaldes de asignar los recursos necesarios para la Alimentación Escolar.

El Ministerio de Educación Nacional mediante Resolución No. 9101 de noviembre 23 de 2009 certifica en Educación al Municipio de Piedecuesta, razón por la cual asume la competencia para la administración del sector Educativo Estatal de su jurisdicción.

El Decreto 1852 de septiembre 16 de 2015, "Por el cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 4 o del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011 , el numeral 20 del artículo 6 de la Ley 1551 de 2012, el parágrafo 2 del artículo 2 de la Ley 715 de 2001 y los artículo 16,17,18 y 19 de la Ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar -PAE", busca generar una responsabilidad compartida con las gobernaciones y alcaldías para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Esta norma tiene como principios básicos la cofinanciación a través de una bolsa común, en la que deben confluir diferentes fuentes de financiación: recursos transferidos por el Ministerio, los del Sistema General de Participaciones, regalías y los que asignen para este fin cada una de las entidades territoriales certificadas.

El Gobierno Nacional en su Plan Nacional Decenal de Educación 2006 – 2016, capítulo II, Garantías para el cumplimiento pleno del derecho a la educación en Colombia, contempla el tema Equidad: acceso, permanencia y

calidad, en el cual se establece como macro objetivo el bienestar estudiantil, que plantea ofrecer en las instituciones educativas acciones y programas de bienestar estudiantil con profesionales idóneos que permitan el desarrollo armónico, físico, psicológico y social de los educandos para promover su permanencia a término en el sistema educativo. Además, como objetivo, propone garantizar la asistencia nutricional y psicosocial en todos los niveles educativos con el fin de facilitar el desarrollo físico, psicológico y social de los educandos con acciones en acceso, cobertura y permanencia que conduzcan al cumplimiento de sus metas a través de programas tendientes a garantizar y favorecer el acceso y la permanencia y disminuir la deserción de los niños, niñas y adolescentes en el sistema educativo.

De conformidad con la sentencia T-415 del 27 de noviembre del 2018 la sala quinta de revisión de la honorable Corte Constutucional expone: *"la alimentación escolar es una garantía de acceso y permanencia de los niños, niñas y adolescentes en el sistema educativo, reconocida en el Mall Curicó colombiano; uno de sus principales objetivos consiste en garantizar la asistencia A las aulas en condiciones dignas, sin que los estudiantes se vean expuestos al hambre y a la desnutrición y, por ende, se evite la deserción escolar, igualmente, contribuye al crecimiento y desarrollo fisico y psicológico adecuado; propende por el nivel de salud más alto posible potencia a la atención de los menores de edad para el aprendizaje y aumentar la matrícula escolar"*

El plan de desarrollo nacional "Pacto por Colombia, pacto por la equidad" 2018-2022, establece las siguientes estrategias para la aplicación del programa de alimentación escolar PAE, Reformar el Programa de Alimentación Escolar con estrategias que permitirán ampliar su cobertura con criterios técnicos de focalización y favorecer las trayectorias completas: pondremos en marcha el Nuevo Programa de Alimentación Escolar, con más recursos, mayor transparencia y continuidad a lo largo del calendario escolar, y definiremos una ruta de acceso y permanencia para estudiantes entre los 6 y 17 años.

Que de acuerdo al decreto anteriormente citado, la unidad adiminstrtiva especial de alimentación escolar tiene como objetivos especificos: 1) fortalecer los esquemas de financiación del programa de alimentación escolar 2) Definir esquemas para promover la transparencia en la contratación del programa de alimentación escolar 3) Ampliar su cobertura y garantizar la continuidad con criterios técnicos de focalización 4) Garantizar la calidad e inocuidad de la alimentación escolar 5) Proponer modelo de operación para fortalecer la territorialidad en esta materia.

Qué es la unidad asdcrita la que asume la responsabilidad que dentro del marco normativo del decreto 1075 del 2015, adicionado por el decreto 1052 del 2015, le correspondía al Ministerio de Educación nacional sobre la reglamentación para alcanzar las metas previstas en los planes que desarrolló, articulando las entidades territoriales certificadas en educación; Que la política fórmulada en el Marco de las normas del sector educación y las definidas por las entidades nacionales relacionadas con la planeación, ejecución y seguimiento del programa de alimentación escolar, y ejecutada por las entidades territoriales, atendiendo a sus competencias y en observancia de los principios ya expuestos, dentro de la administración del sector educativo y acorde con su contexto (población, cultura, condiciones naturales, de producción y mercado, características de las sedes educativas).

Que esta entidad expide la resolución 335 del 23 de diciembre de 2021, mediante la cual se reglamentan los lineamientos basicos técnicos y administrativos, los estándares y condiciones mínimas generales del PAE, como una regulación integral en la materia, los que serán desarrollados y complementados con los anexos técnicos y demás instrumentos que se puedan desprender con arreglo a la referida resolución marco y a las disposiciones que rigen para el efecto y materia "SUSTITUYENDO" completamente la resolución 29452 de 2017 expedida por el Ministerio de Educación Nacional-MEN entidad que tenia directamente la competencia sobre la formulación de políticas y lineamientos para el PAE

El Plan de Desarrollo Municipal "Hagamos equipo por Piedecuesta 2024-2027" cumple con los parámetros legales del ordenamiento jurídico colombiano, y con el valor agregado de establecer nuevos espacios de participación ciudadana; en el que hubo un amplio proceso participativo a nivel presencial y virtual, con lo cual se logró fortalecer el diagnóstico, la parte estratégica del plan, y las metas establecidas en el mismo, que buscan dar una respuesta a las necesidades prioritarias del Municipio.

Desarrollo Sosotenible es "Educacion de Calidad" una propuesta que busca dar respuesta a la primera línea estratégica del PDM "Hagamos equipo por Piedecuesta", "Educacion de Calidad", por lo cual las metas para el Sector educativo fueron planteadas bajo esta premisa. Se plantearon 4 programas, 5 metas de resultado y 29 metas de producto.

La Secretaría de Educación busca proporcionar un servicio de educación oportuno, integral y de calidad, que propenda por el desarrollo humano y social de los niños, niñas, adolescentes, jóvenes y adultos del Municipio de Piedecuesta, garantice el acceso y permanencia en el sistema educativo e incorpore la innovación para fortalecer la gestión institucional, mediante la implementación de procesos de modernización y el cumplimiento de las metas educativas del PDM.

En razón a lo anteriormente expuesto, se cuenta con la necesidad que abarca la contratación del Programa de Alimentación Escolar para la Vigencia 2025, por medio del Lineamiento Técnico establecido ya citado anteriormente.

Que el municipio de Piedecuesta cuenta con un plan de compras y adquisiciones expedido por la profesional universitaria de área de compras e inventarios adscrita a la Secretaria General y de las TIC de fecha del 14 de febrero de 2025.

3. LIMITACIÓN DE LA NECESIDAD

3.1. POBLACIÓN OBJETIVO

El Programa de Alimentación Escolar PAE tiene como población objetivo la matriculada en basica y media, desde preescolar hasta el grado 11, diseñada para todos los Niñas, Niños, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ), del área rural y urbana, independiente de su condición, situación social o económica, diversidad cultural, sexual o de aprendizaje dentro de su Municipalidad, registrados en el Sistema de Matrícula SIMAT como estudiantes oficiales, de acuerdo con la disponibilidad de recursos y criterios de priorización aplicados por la SEM en la dsitribución de cupos y que por parte de las instituciones educativas son focalizados conforme a la resolución 335 de 2021 en su Articulo 4, en razón de esta estrategia de permanecia implementada desde el area de Cobertura educativa.

3.2. CRITERIOS DE LAS SEDES EDUCATIVAS Y GRADOS

En el mes de agosto del 2024, se convocó al comité terrirotial de planeación y seguimiento del programa de alimentación escolar PAE. La Entidad realizó la respectva convocatoria y mesa de trabajo para la planeación del Programa, ademas de dar a conocer, el proceso de Planeación del PAE en su nuevo proceso, lo anterior se rige según lo expuesto en el anexo administrativo y financiero el numeral 3.1.4 de la resolución No 335 – 2021.

En este comité, se cuenta con la participación del secretario Municipal de Educación, el líder PAE, el líder de cobertura educativa, el líder de Planeación Educativa, el Líder de Contratación de la entidad territorial que en el caso de la entidad territoral sera el Secretario General y de las TIC, el Delegado de la entidad territorial de salud, el Delegado de la secretaria de agricultura y de desarrollo económico entre otros actores, que se consideren pertinentes en el marco de la gestión territorial. En la correspodiente mesa de trabajo se definiran los aspectos relacionados con el diagnóstico situacional del municipio y análisis profundo de la información, tales como conceptos Sanitarios de las instituciones educativas y estructurales, selección del tipo de complemento alimentario a suministrar y las modalidades del suministro del Plan de Almntacion Escolar.

3.2.1 Criterios de Priorización: El Municipio de Piedecuesta define el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; ejercicio técnico adelantado por el área de cobertura y el equipo PAE, determinando las sedes y grados donde se implementará el Programa de Alimentación Escolar y el número y tipo de raciones asignado a cada establecimiento y sede. Para lo anterior, se tendran en cuenta los criterios establecidos en el Titulo I, articulo 4, Criterios de priorización de sedes y grados de la resolución 335 de 2021:

- **Primero:** Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.
- **Segundo**: Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
- **Tercero**: Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.

- **Cuarto**: Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de SISBÉN (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

Parágrafo. Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las ETC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (i) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (ii) variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (iii) condiciones especiales de algunos estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otras que sean adecuadamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.

De acuerdo con la disponibilidad de recursos financieros fijados y recibidos de orden nacional de parte del Ministerio de Educación Nacional MEN, de la unidad administrativa especial Alimentos para Aprender - UApA y de la disponibilidad recursos propios, se estima para la presente anualidad un total 10.369 ESTUDIANTES de los 18[6] establecimientos educativos oficiales urbanos y rurales del municipio de piedecuesta, priorizados de acuerdo con los criterios establecidos en la Resolución 335 de 2021 en su Artitulo 4.

Los cupos para contratar son el número máximo de servicios a entregar diariamente en los diferentes establecimientos educativos y/o sus correspondientes sedes. La asignación y evolución de los cupos puede variar entre Establecimientos Educativos, y/o sedes teniendo en cuenta el comportamiento de la matricula; por ejemplo, retiros de estudiantes, trasladados, ampliación de la matricula en jornada unica, en jornada regular, etc. o debido a la dinámica propia de ejecución del programa de alimentación escolar.

Nota 1: La ración ofrecida es suministrada de acuerdo con el calendario académico esolar de la vigencia, de lunes a viernes como suministro diario dentro de la presencialidad académica para la prestación del servicio educativo, el suministro se realizará en los tiempos y periodos de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente y partir del cronograma de actividades reportado por cada establecimiento educativo.

Nota 2: Se pueden presentar situaciones de anormalidad en el servicio de acuerdo con situaciones, tales como PAROS o cese de actividades que se convocan desde los sindicatos del magisterio o demás centrales obreras, tambien de acuerdo a cambios en las condiciones locativas de la infraestructura educativa, a condiciones antropicas de dificulten el acceso de docentes y/o estudiantes de acuerdo a la dinámica propia de actividades realizadas por cada establecimiento educativo.

3.2.2 **Diagnóstico situacional del municipio y análisis de la información:** con el fin de identificar a la población escolar que debe recibir prioritariamente la atención alimentaria, se consolidó y analizó la siguiente información del municipio:

- Condiciones geográficas (zonas urbanas y rurales);
- Ubicación de los establecimientos educativos por área urbana y rural;
- Condiciones de accesibilidad a los establecimientos educativos;
- Jornadas escolares por establecimiento educativo;
- Establecimientos educativos con jornada única;
- Población víctima del conflicto armado;
- Población con pertenencia étnica (indígenas, negros, afrocolombianos, raizales, palenqueros y ROM);
- Población en situación de discapacidad;
- Total matrícula escolar por grados;
- Tasas de ausentismo y deserción rurales urbanas;
- Niños, niñas, adolescentes y jóvenes que se encuentran fuera del sistema educativo.

En coordinación con el sector salud, se revisó los resultados del diagnóstico de infraestructura que ha sido realizado previamente por la Entidad Territorial, frente a la existencia, calidad y acceso a los servicios públicos y condiciones

fitosanitarias, de dotación de equipos y menaje en los comedores escolares donde se prestará el servicio de alimentación; así como, los resultados de las visitas de inspección sanitaria realizadas por la entidad territorial de salud, y con la planeación de entrega de obras, ya que con base en estos resultados se determinara el tipo de complemento alimentario a suministrar.

3.3. COBERTURA PROYECTADA

Teniendo en cuenta la proyeccción y la evolución de la matrícula 2024 realizada por la entidad a corte de 7 de septiembre de 2024 y su evolucion en los difrentes grados a atender priorizados de acuerdo con los criterios establecidos en la Resolución 335 de 2021 Articuo 4, la entidad estima en **10.369 ESTUDIANTES de las 80 SEDES EDUCATIVAS OFICIALES URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA** que para la vigencia del año 2025 se beneficiarán de las diferentes modalidades de racion.

Los cupos a contratar, son el número de raciones a entregar por día precisando que éste, puede variar entre establecimientos educativos, teniendo en cuenta el comportamiento de la matrícula; por ejemplo niños retirados, trasladados, etc. o debido a la dinámica propia de ejecución del programa, por situaciones como: cancelaciones extemporáneas, suspensión o cierre temporal de la modalidad en el establecimiento educativo y por riesgos que condicionan la prestación del servicio educativo y del programa, entre otros, como problemas de orden público, catástrofes antrópicas, fallas en el suministro de agua potable y/o cierre temporal o permanente de las vías de acceso al establecimiento atendido. Comportamiento de matrícula y a las actividades propias académicas organizadas por cada Institución educativa la cual debe ser informada con la suficiente antelacion.

La cobertura en el municipio de Piedecuesta para la vigencia 2025 se encuentra distribuida en 18 Institucones Educativas con 80 sedes de las cuales 60 se encuentran ubicadas en el área Rural y 20 sedes educativas ubicadas en el área Urbana.

Nota: Se pide ir al sitio a realizar reconocimiento de cada sede educativa, a fin de conocer las distancias y condiciones locativas.

Distribución general de tipo de complemento por número de sedes según ubicación Urbana o Rural.

TIPO DE RACIÓN (MODALIDAD)	APORTE NUTRICIONAL	MODALIDAD	ÁREA	No UNIDADES DE SERVICIO (SEDES)
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	20%	PREPARADO EN SITIO	URBANO	11
			RURAL	36
		INDUSTRIALIZADO	URBANO	13
			RURAL	10
ALMUERZO PAE REGULAR	30%	PREPARADO EN SITIO	RURAL	1
ALMUERZO JORNADA UNICA	30%	PREPARADO EN SITIO	URBANO	4
	30%	PREPARADO EN SITIO	RURAL	8
No TOTAL DE UNIDADES DE ATENCIÓN				83

Nota: si bien son 80 sede,s cabe aclarar que en la Escuela Normal superior Piedecuesta (hay dos unidades de servicio) en el colegio agroecológico Holanda (hay dos unidades de servicio) y en el Instituto Luis Carlos Galán Sarmiento se propone entregar en dos modalidades.

A continuación, se presenta la proyección de la cobertura de beneficiarios PAE para el año:

Distribución cobertura proyectada por establecimientos educativos y sedes

COBERTURA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PROYECTADA PARA EL 2025 MUNICIPIO DE PIEDECUESTA SECRETARIA DE EDUCACIÓN - PAE												
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDES	TOTAL FOCALIZADOS CUPOS POR I.E.	CUPOS POR SEDE	MODALIDAD				NIVEL GRADO				
				ALMUERZO		COMPLEMENTO AM/PM		PREESCOLAR GRADO CERO	PRIMARIA 1°-2°-3°	PRIMARIA 4° Y 5°	SECUNDARIA 6°-7°-8°-9°	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°
				JORNADA ÚNICA	JORNADA REGULAR (*)	PREPARADO EN SITIO	RACIÓN INDUSTRIALIZADO					
CENTRO DE COMERCIO	CENTRO DE COMERCIO SEDE A	564	136				136				93	43

COBERTURA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PROYECTADA PARA EL 2025

MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

SECRETARIA DE EDUCACIÓN - PAE

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDES	TOTAL FOCALIZADOS CUPOS POR I.E.	CUPOS POR SEDE	MODALIDAD				NIVEL GRADO				
				ALMUERZO		COMPLEMENTO AM/PM						
				JORNADA ÚNICA	JORNADA REGULAR (*)	PREPARADO EN SITIO	RACIÓN INDUSTRIALIZADO	PREESCOLAR GRADO CERO	PRIMARIA 1°-2°-3°	PRIMARIA 4° Y 5°	SECUNDARIA 6°-7°-8°-9°	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°
	CONC. NUESTRA SEÑORA DE LA PRESENTACION SEDE B		211			211			177	34		
	JARDIN INFANTIL NACIONAL SEDE C		217				217	217				
ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PIEDECUESTA	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PIEDECUESTA	680	600	410	0	190		190	0		0	410
	Villanueva		80			80	0	80				
INST. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CENTRO EDUCATIVO INTEGRAL ALFA Y OMEGA	870	350	100		250	0	100	250	0		
	ESCUELA RURAL BARROBLANCO		271				271	42	137	92		
	ESCUELA URBANA BARROBLANCO		249				249	73	171	5		
	INST. LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO DEL SUR		0				0					
COLEGIO BALBINO GARCIA	COLEGIO DPTAL. BALBINO GARCIA	572	104				104				100	4
	CONCENTRACION BALBINO GARCIA		267				267	108	105	54		0
	CONCENTRACION MARIA AUXILIADORA		201			201			90	111		0
COLEGIO HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS SEDE PRINCIPAL	COLEGIO HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS SEDE PRINCIPAL	320	320				320	49	257	7	1	6
COLEGIO MUNICIPAL CARLOS VICENTE REY	COLEGIO MUNICIPAL CARLOS VICENTE REY SEDE A	547	290	290			0					290
	CONCENTRACION ESCOLAR SAN CARLOS		116				116	50	66			
	CONCENTRACION ESCOLAR SAN CRISTÓBAL		141				141	49	92			
COLEGIO CABECERA DE LLANO	COLEGIO CABECERA DEL LLANO	462	425				425	93	215	117	0	
	ESCUELA RURAL LAS AMARILLAS		26			26		2	15	9		
	ESCUELA RURAL MESETA GRANDE		11				11	1	7	3		
COLEGIO VICTOR FELIX GOMEZ NOVA	COLEGIO VICTOR FELIX GOMEZ NOVA SEDE A	520	255				255	78	162	13	0	2
	CONC FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B		265				265	95	156	6	8	
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	175	175	175	0			75	0	0	0	100

COBERTURA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PROYECTADA PARA EL 2025

MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

SECRETARIA DE EDUCACIÓN - PAE

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDES	TOTAL FOCALIZADOS CUPOS POR I.E.	CUPOS POR SEDE	MODALIDAD				NIVEL GRADO				
				ALMUERZO		COMPLEMENTO AM/PM						
				JORNADA ÚNICA	JORNADA REGULAR (*)	PREPARADO EN SITIO	RACIÓN INDUSTRIALIZADO	PREESCOLAR GRADO CERO	PRIMARIA 1°-2°-3°	PRIMARIA 4° Y 5°	SECUNDARIA 6°-7°-8°-9°	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°
INSTITUTO PROMOCIÓN SOCIAL	ESCUELA RURAL EL DIAMANTE	1117	113			113		21	55	37		
	ESCUELA RURAL GUATIGUARA		375			375		50	184	141		
	ESCUELA RURAL GUATIGUARA ALTO		49			49		5	27	17		
	INSTITUTO PROMOCIÓN SOCIAL		580			580		99	439	42	0	
INSTITUCION EDUCATIVA LA VEGA	ESCUELA RURAL ALTO DE VACAS	214	6				6		4	2		
	ESCUELA RURAL CARTAGENA		19			19		4	9	6		
	ESCUELA RURAL CHUCURI		**10**			**10**	**0**	**0**	**1**	**9**		
	ESCUELA RURAL LA CHORRERA		7			7	0		5	2		
	ESCUELA RURAL LA CUCHILLA		11			11		1	8	2		
	ESCUELA RURAL SAN ISIDRO		27			27		1	8	11	7	
	I.E. LA VEGA - SEDE PRINCIPAL		134			134		7	24	6	60	37
INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	ESCUELA GUAMO GRANDE	620	158			158		11	30	20	67	30
	ESCUELA RURAL BLANQUISCAL		52			0	52	10	27	15		
	ESCUELA RURAL EL GUAMO		27			27		5	15	7		
	ESCUELA RURAL EL MANSITO		15			15			8	7		
	ESCUELA RURAL EL VOLADOR		19			19		5	8	6		
	IE SAN FRANCISCO		297			297		16	63	29	114	75
	ESCUELA TRES ESQUINAS		52			52		4	34	14		
COLEGIO NUESTRO SEÑOR DE LA BUENA ESPERANZA	COLEGIO NUESTRO SEÑOR DE LA BUENA ESPERANZA	826	560	110		450		24	70	70	310	86
	ESCUELA RURAL BUENOS AIRES.		130			130		30	57	43		
	ESCUELA RURAL LAS COLINAS		136			136		21	67	48		
INSTITUCIÓN EDUCATIVA FALTRIQUERA	ESCUELA RURAL EL CUBIN	456	14			14			11	3		
	ESCUELA RURAL EL GRANADILLO		110		110			4	20	18	53	15

COBERTURA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PROYECTADA PARA EL 2025

MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

SECRETARIA DE EDUCACIÓN - PAE

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDES	TOTAL FOCALIZADOS CUPOS POR I.E.	CUPOS POR SEDE	MODALIDAD				NIVEL GRADO				
				ALMUERZO		COMPLEMENTO AM/PM		PREESCOLAR GRADO CERO	PRIMARIA 1°-2°-3°	PRIMARIA 4° Y 5°	SECUNDARIA 6°-7°-8°-9°	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°
				JORNADA ÚNICA	JORNADA REGULAR (*)	PREPARADO EN SITIO	RACIÓN INDUSTRIALIZADO					
	ESCUELA RURAL EL LIMONAL		24			24		7	17			
	ESCUELA RURAL LA AURORA		43			43		3	10	10	20	
	ESCUELA RURAL LA PALMA		30			30		4	11	6	9	
	ESCUELA RURAL LAS ROSAS		14			14		2	8	4		
	ESCUELA RURAL MENSULI ALTO		10			10		2	5	3		
	ESCUELA RURAL MENSULI CHIQUITO		60			60	0	2	9	11	20	18
	ESCUELA RURAL SAN LUIS		10			10	0	3	3	4		
	I.E. FALTRIQUERA - SEDE PRINCIPAL		141			141		28	24	17	52	20
INSTITUTO DEL ORIENTE	ESCUELA RURAL CRISTALES	675	31			31		6	15	10		
	ESCUELA RURAL EL CANELO		7			7	0		3	4		
	ESCUELA RURAL EL POLO		36			36		1	21	14		
	ESCUELA RURAL LA NEVERA		18			18					7	11
	ESCUELA RURAL LOS CACAOS		20			20		3	10	7		
	ESCUELA RURAL MIRAFLORES		26			26		3	13	10		
	ESCUELA RURAL PINCHOTE		14				14		9	5		
	ESCUELA RURAL SAN PEDRO		14			14		2	6	6		
	ESCUELA RURAL SANTA RITA		18			18		2	2	3	11	
	ESCUELA RURAL SEVILLA		170			170		4	20	11	101	34
	ESCUELA RURAL ZARAGOZA		12			12		2	4	6		
	INSTITUTO DEL ORIENTE PRINCIPAL		309			309		11	49	36	107	106
COLEGIO HOLANDA	COLEGIO HOLANDA PRIMARIA	900	153	153				22	77	54		
	COLEGIO HOLANDA BACHILLERATO		489	489							329	160
	ESCUELA RURAL EL DUENDE		33	33				5	20	8		

COBERTURA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PROYECTADA PARA EL 2025

MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

SECRETARIA DE EDUCACIÓN - PAE

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDES	TOTAL FOCALIZADOS CUPOS POR I.E.	CUPOS POR SEDE	MODALIDAD				NIVEL GRADO				
				ALMUERZO		COMPLEMENTO AM/PM						
				JORNADA ÚNICA	JORNADA REGULAR (*)	PREPARADO EN SITIO	RACIÓN INDUSTRIALIZADO	PREESCOLAR GRADO CERO	PRIMARIA 1°-2°-3°	PRIMARIA 4° Y 5°	SECUNDARIA 6°-7°-8°-9°	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO 10° Y 11°
	ESCUELA RURAL LA ESPERANZA		109	109				13	64	32		
	ESCUELA RURAL LA NAVARRA		21	21				6	10	5		
	ESCUELA RURAL LOS CACAOS		17	17					13	4		
	ESCUELA RURAL MESITAS		48	48				7	27	14		
	ESCUELA RURAL SAN MIGUEL		30	30				6	15	9		
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS CUROS	ESCUELA RURAL UMPALA	461	12			12	0	2	5	3	2	
	ESCUELA RURAL EL FICAL		28			28	0	1	16	11		
	ESCUELA RURAL LA AGUADA		11				11		2	1	8	
	ESCUELA RURAL PESCADERO		75			75		7	22	10	24	12
	ESCUELA RURAL RIO NEGRO		5			0	5	1	1	3		
	I.E. LOS CUROS - SEDE PRINCIPAL		330			330		20	79	41	118	72
INSTITUTO VALLE DEL RIO DE ORO	ESCUELA RURAL PAJONAL	390	89			89		12	30	17	30	
	INSTITUTO VALLE DEL RIO DE ORO		301			301			35	27	150	89
TOTALES		10369	**10369**	**1985**	**110**	**5409**	**2865**	**1807**	**3729**	**1412**	**1801**	**1620**
		-		**10369**				**10369**				

Nota: La presente cobertura estará sujeta a cambios, de acuerdo con las condiciones de cada sede educativa.
*Durante la vigencia 2025, se tiene proyectada la atención de 10.369 raciones alimentarias, de acuerdo con el cronograma de entrega de obras y ambientes escolares por parte del convenio interadministrativo 1117 de 2017 suscrito entre el Ministerio de Educación Nacional y el municipio de Piedecuesta a través del Fondo de Financiamiento de Infraestructura FFIE, a la culminación de las obras complementarias de parte del municipio en esas IE, a la correspondiente aprobación de la planta docente de parte del MEN y al aumento de recursos para la atención del programa por parte de la UApA.
Las modalidades implementadas en cada sede educativa se aplican de conformidad a las condiciones mínimas requeridas de los comedores escolares, condiciones que son verificadas a través de visitas de profesionales de la Secretaría de Salud quien emite los conceptos sanitarios y personal de la secretaría de Educación.

Cabe resaltar que las condiciones de los comedores pueden cambiar, antes y/o durante la ejecución del contrato lo que puede representar un cambio de modalidad en algunas sedes educativas.

4. DESCRIPCIONES TECNICAS

IMPLEMENTACIÓN DEL COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL PAE

Alimentación saludable; Calidad e Inocuidad; Participación Ciudadana; Seguimiento y Monitoreo; Administrativo y Financiero; y Compras Públicas Locales, se convierten en los temas básicos dentro de los que se encuentran los

Lineamientos que, a través de Anexos Técnicos, son desarrollados normativamente y de manera práctica todos los aspectos a tener en cuenta por el Programa de Alimentación Escolar – PAE, que como cuerpo estructurado hacen parte integral de la Resolución, teniendo como objetivo fundamental establecer los estándares y condiciones mínimas para la prestación del servicio y su ejecución, que como parte de una política pública a cargo de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, forman un programa que por ley es ejecutado por las Entidades Territoriales Certificadas, con la participación de todos los estamentos y actores vinculados para tal fin, por lo cual nos permitimos desglosar cada uno de estos componentes de la siguiente manera.

A continuación se establecen las condiciones y características que se deben cumplir en el marco del PAE, con el propósito de suministrar a los beneficiarios un complemento alimentario en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad y que a su vez permita la movilización del componente pedagógico,social, cultural alrededor del consumo del alimento como un escenario de aprendizaje en el entorno escolar que promueva hábitos alimentarios adecuados; así como la recuperación de la gastronomía y dinamización de economías locales, alrededor del objetivo del Programa.

4.1. MODALIDADES DE ATENCIÓN

La modalidad de atención en el PAE, hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. En el PAE se tiene previstas las siguientes modalidades de entrega del complemento, cuya elección, depende a su vez de los ambientes donde se presta el servicio de alimentación escolar. (artículo 6 Resolución UApA 335 de 2021)

Como principio general para la implementación del Programa de Alimentación Escolar, se tiene la atención a los beneficiarios con la Modalidad Preparada en Sitio; en caso tal que no se cuente con las condiciones mínimas para la implementación de ésta, es necesario considerar el suministro de Comida Caliente Transportada; finalmente, la atención bajo la Modalidad Industrializada debe considerarse como última opción teniendo en cuenta las condiciones para su correspondiente implementación.

4.1.1. MODALIDAD PREPARADA EN SITIO

Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar garantizando la calidad e inocuidad de estos.
La modalidad "Preparada en Sitio" debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

Para seleccionar esta modalidad, la Entidad Territorial, a través de los profesionales técnicos correspondientes, debe realizar en la fase de planeación la verificación con pertinencia territorial, de lascondiciones de las diferentes áreas donde se prestará el servicio de alimentación escolar en los establecimientos educativos que presenten novedad referente a la infraestructura que afecte la implementación de la modalidad que se tiene establecida, así como la dotación de equipos y menaje, entre otros aspectos y documentar en la preparación en sitio, a partir de las verificaciones realizadas por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE o a través de la supervisión o interventoría. Esto no sustituye el "Concepto Sanitario" en cualquiera de sus modalidades emitido por la autoridad competente, el cual se encuentra abordado en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad, conformante de los presentes lineamientos.

En caso de que los establecimientos educativos no cuenten con las condiciones descritas para la modalidad preparada en sitio, esta situación deberá subsanarse preferentemente empleando la opción de comida caliente transportada, conforme las características de esta que se describen a continuación; de lo contrario como última opción podrá elegirse la ración industrializada.

4.1.2. COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

La modalidad de comida caliente transportada, se define como la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior transporte o traslado a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa; ésta modalidad es desarrollada por personas naturales o jurídicas que cuentan con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los

complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

Teniendo en cuenta las dinámicas o características de las zonas donde se opera el Programa de Alimentación Escolar, la modalidad de comida caliente transportada se puede dar mediante la generación de dos procesos, los cuales se encuentran descritos en el Anexo de Calidad e Inocuidad, cumpliendo con la minuta patrón.

En el caso de ruralidad dispersa, se puede adaptar la modalidad para la operación a cargo de las asociaciones de padres de familia debidamente constituidas, garantizando el cumplimento de las condiciones de calidad e inocuidad, y acompañando el proceso por parte del equipo técnico de la ETC.

4.1.3. MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

La entidad territorial después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar esta modalidad dependiendo de las condiciones de operación que dificulten proporcionar la modalidad preparada en sitio y en su defecto la modalidad de Comida Caliente Transportada.

Esta modalidad, se implementara en casos donde la infraestructura de la sede educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y que no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos definidos en los ciclos de menús, determinada por la verificación de las condiciones de la sede educativa, realizada por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE de la entidad territorial o de los profesionales de la supervisión o interventoría, o cuando el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en los establecimientos educativos, como lo es el caso de las frutas y alimentos procesados; no obstante lo anterior, es necesario antes de la elección de esta modalidad, analizar de acuerdo a las condiciones descritas anteriormente, el suministro de la modalidad Comida Caliente Transportada.

Cada alimento en la modalidad industrializada se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido por componente, de acuerdo con la minuta patrón y las demás condiciones y características exigidas en la normatividad vigente, que incluye condiciones de empaque y rotulado.

4.1.4. ADAPTACIÓN DE LA MODALIDAD DE ATENCIÓN DEL PAE EN CIRCUNSTANCIAS DE ORDEN ESTRICTAMENTE EXCEPCIONAL

Las ETC deben analizar, evaluar y documentar con los soportes respectivos aquellas condiciones que se presentan, cuando aun adoptando las medidas de mitigación de los riesgos identificados en el marco de los procesos de contratación adelantados para la implementación PAE, no es posible garantizar la continuidad en la prestación del servicio de acuerdo a los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos definidos por la UApA, siempre que se verifiquen las siguientes circunstancias:

4.1.4.1. Cuando se presenten hechos sobrevinientes que generen grave perturbación del orden público en un territorio o región, desastre, fuerza mayor o caso fortuito

4.1.4.2. Cuando en un territorio o región se presenten hechos constitutivos de calamidad pública, emergencia grave, que impida la prestación del servicio educativo en los establecimientos educativos.

4.1.4.3. Cuando a nivel individual del beneficiario y en el marco de la garantía del derecho a la educación,la prestación del servicio educativo deba realizarse en su lugar de residencia.

La aplicación de las situaciones excepcionales deberá ser motivada y en aplicación de los parágrafos primero y segundo del artículo 6 de la Resolución UApA 335 de 2021, y ajustado a lo previsto en los correspondientes contratos.

A continuación, se describe las acciones que deben ser realizadas en cada una de las circunstancias definidas:

4.1.4.3.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO PRESENCIAL EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Para la definición de las condiciones de la operación del PAE en las circunstancias descritas y verificadas de acuerdo con lo anterior, se agotarán las siguientes gestiones:

a) A partir de las circunstancias expuestas y soportadas en la comunicación a la que se refiere los literales anteriores, la ETC completará el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del Programa y las implicaciones de orden contractual -operativas, administrativas, financieras y jurídicas-, de la adopción de las alternativas propuestas.
b) De acuerdo con lo anterior, la ETC con el Operador, deberán diseñar un "plan de contingencia",que será revisado y aprobado en el Comité de Planeación de la Entidad, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del PAE, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos del PAE bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio económico del contrato que podrán contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes:
   1. Adaptación transitoria de la minuta patrón.[7]
   2. Cambio en la modalidad de suministro.
   3. Variaciones del número de menús por ciclo.
   4. Definición de la lista alternativa de intercambios

Para ello, la ETC deberá reportar por los Canales Oficiales a la UApA, con los soportes respectivos, lo siguiente:

a) Los hechos que configuran las circunstancias descritas en los literales anteriores;
b) Las medidas acordadas y adoptadas por la ETC y el Operador de Programa para garantizar la continuidad del servicio, observando los Lineamientos Técnico - Administrativos, los Estándares, las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos;
c) Las razones por las cuales las medidas antes descritas resultan insuficientes para continuar garantizando la operación del Programa;
d) La identificación de los Estándares y las Condiciones Mínimas cuyo cumplimiento resulta imposible en las circunstancias fácticas que tienen lugar en el territorio;
e) Plan para atender la Contingencia.

4.1.4.3.2. PRESTACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO EN CASA

Cuando por directriz del Ministerio de Educación Nacional, se determine la implementación de estrategias de prestación del servicio educativo en casa; la ETC deberá realizar el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del PAE y las implicaciones de orden contractual -operativas, administrativas, financieras y jurídicas-, de la adopción de las alternativas propuestas, debidamente documentadas y soportadas.

De acuerdo con lo anterior, la ETC con el Operador, deberán diseñar un "plan de contingencia", que será revisado en el Comité de Planeación de la Entidad, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del PAE, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos del PAE bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio económico del contrato que podrán contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes:

1. Alternativas en la modalidad de suministro
2. Adaptación transitoria de la minuta patrón
3. Definición de la lista alternativa de intercambios

Para ello, la ETC deberá solicitar autorización por los Canales Oficiales a la UApA, con los soportes respectivos, con el fin de establecer y adelantar las siguientes acciones:

a) Las medidas acordadas y adoptadas por la ETC y el Operador de Programa para garantizar la continuidad del servicio, observando los Lineamientos Técnico - Administrativos, los Estándares, las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos;
b) Las razones por las cuales las medidas antes descritas resultan insuficientes para continuar garantizando la operación del Programa;
c) La identificación de los Estándares y las Condiciones Mínimas cuyo cumplimiento resulta imposible en las circunstancias fácticas que tienen lugar en el territorio;
d) Plan para atender la Contingencia.

[7] La adaptación de la minuta patrón debe partir de lo establecido en el numeral 4.3 Minutas Patrón, del presente Alimentación saludable y sostenible

4.1.4.3.3. PRESTACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO EN CASA – CONDICIONES EXCEPCIONALES DE LOS BENEFICIARIOS

Corresponde a casos excepcionales que por condiciones de salud del beneficiario y en concordanciacon la estrategia educativa que se implemente, se debe suministrar el complemento alimentario bajo condiciones excepcionales como en casa, de acuerdo con las directrices emitidas.

La ETC deberá documentar el caso específico con los soportes respectivos, identificando las alternativas para la atención con PAE y las implicaciones de orden contractual -operativas, administrativas, financieras y jurídicas.

4.2. TIPOS DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO

El Complemento alimentario corresponde a los alimentos que deben ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y clase de ración en un tiempo de comida, para complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. Las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable, determinan el cumplimiento del aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención del servicio, nivel educativo y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente sobre la materia.

Como se mencionó, en el marco conceptual, el complemento alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE, para su consumo inmediato durante la jornada escolar, y que complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. En el marco del PAE se establecen dos tipos de complemento:

I. ***Complemento alimentario jornada mañana/tarde***: en términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada.
II. ***Complemento Alimentario Almuerzo:*** corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada.

Se realiza el cálculo de las Recomendaciones diarias de Energía y Nutrientes por grados y niveles escolares, con factor de actividad física moderada, con la siguiente distribución en macronutrientes teniendo en cuenta el AMDR[8] de la Resolución 3803 de 2016, esta distribución de macronutrientes puede ajustarse únicamente por parte de las Entidades Territoriales de acuerdo al contexto territorial, a través del profesional en Nutrición y Dietética, siendo el mínimo irreductible, para toda la atención que se realiza en el marco del Programa de Alimentación Escolar, el aporte de proteína en las diferentes modalidades, esta es la base para la planeación de las minutas patrón y por ende de los ciclos de menús.La Entidad Territorial deberá demostrar que la distribución que establezca es la mejor opción de acuerdocon su contexto y tendrá que sustentar y documentar con evidencia su decisión.

Tabla 2. Distribución de macronutrientes, según modalidad de suministro

Modalidad de Suministro	Distribución de macronutrientes		
	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Preparada en Sitio / ComidaCaliente - Transportada	14%	30%	56%
Industrializada	10%	25%	65%

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016
Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana – RIEN – Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.

A partir de las modalidades de suministro presentadas en la tabla anterior, a continuación, se relaciona el porcentaje de aporte nutricional de acuerdo con el tipo de complemento alimentario (complemento alimentario jornada mañana/tarde o complemento alimentario almuerzo).

[8] AMDR: Rangos de Distribución Aceptable de Macronutrientes (por sus siglas en inglés)

Tabla 3 Aporte nutricional* según tipo de complemento

Tipo de Complemento alimentario	% de aporte nutricional
Complemento alimentario jornada mañana	20%
Complemento alimentario jornada tarde	20%
Complemento alimentario Almuerzo	30%

Fuente: Construcción UAPA

La Entidad Territorial en el marco de su autonomía administrativa y luego de un análisis técnico, operativo y financiero, así como de contexto de la población atendida, podrá aumentar el aporte nutricional sin que se genere afectación en la cobertura y días de atención, para lo cual deberá demostrar que el aumento que se establezca es la mejor opción de acuerdo a su dinámica territorial y los recursosasignados y disponibles; de igual manera, tendrá que sustentar y documentar con evidencia su decisión.

Con el propósito de promover desde el Programa de Alimentación Escolar una alimentación saludable y una atención pertinente de acuerdo al nivel de actividad física de los escolares, se cuenta con la posibilidad que en el marco de la autonomía administrativa, las Entidades Territoriales puedan avanzaren la adopción de minuta cualificada con aporte nutricional según tipo de complemento, a partir de: complemento alimentario jornada mañana/tarde 25%, complemento alimentario almuerzo 35%, calculado con el nivel de actividad física leve[7] y un mayor aporte de proteína (18%). (Ver esquema en la caja de herramientas de la unidad)

En todo caso, frente a cualquier iniciativa por parte de la Entidad Territorial para cualificar las minutas,es necesario realizar un análisis crítico de información a partir de los datos disponibles de fuentes oficiales como la Encuesta Nacional de la Situación Alimentaria y Nutricional - ENSIN[9], Encuesta Nacional de la Situación Escolar - ENSE, y fuentes locales oficiales tales como Planes de Desarrollo y los Planes Territoriales de Salud. Cada Entidad Territorial deberá comparar la información disponible de perfil nutricional y actividad física en escolares de su región (datos poblacionales) con los promedios nacionales. Estos ejercicios deben obligatoriamente ser reportados a la UApA, para la verificación de calidad en la decisión tomada por parte de la entidad territorial.

4.2.1. RECOMENDACIONES DE ENERGÍA Y NUTRIENTES POR GRADO Y NIVEL ESCOLAR, SEGÚN MODALIDAD

En las siguientes tablas se presenta el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes por nivel y grado escolar, nivel de actividad física moderada y modalidad de suministro, tanto diarias como según porcentaje de aporte de acuerdo con el tipo de complemento y el rango inferior permitido de aporte nutricional, descrito en las siguientes tablas referenciadas tal cual aparecen en el anexo de alimentación saludable y sostenible de la resolución 335 de 2021.

Tabla 4. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Trasportada

RECOMENDACIONESNIVEL /GRADO	Calorías(Kcal)	Proteínas (g)	Grasas(g)	Carbohidratos (g)	Calcio(mg)	Hierro(mg)	Sodio (mg)
PREESCOLAR	1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDOY TERCERO	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
SECUNDARIA	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UApA, a partir de la Resolución 3803 de 2016

Tabla 5. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN-, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Trasportada, según tipo de complemento

[9] El cálculo del porcentaje de aporte nutricional basado en actividad física leve, se establece con el criterio de no desmejorar el aporte nutricional que se venía suministrando a los beneficiarios del PAE y garantizando el mínimo irreductible en proteína.

RECOMENDACIONES NIVEL /GRADO	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
COMPLEMENTO JM/JT (20% RIEN)							
PREESCOLAR	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	240
PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO	399	14	13,3	55,8	220	1,7	300
SECUNDARIA	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300
COMPLEMENTO ALMUERZO (30% RIEN)							
PREESCOLAR	390	13,7	13	54,6	210	1,7	340
PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
SECUNDARIA	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	870	30,5	29	121,8	330	3,5	450

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016

Tabla 6. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN-, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada

RECOMENDACIONES NIVEL /GRADO	Caloría (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
PREESCOLAR	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
SECUNDARIA	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016

Tabla 7. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN-, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada, según tipo de complemento

RECOMENDACIONES NIVEL /GRADO	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
COMPLEMENTO JM/JT (RIEN 20%)							
PREESCOLAR	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	326	8,1	9,1	52,9	160	1,2	240
PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO	399	10	11,1	64,8	220	1,7	300
SECUNDARIA	498	12,5	13,8	81	220	1,9	300
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	580	14,5	16,1	94,3	220	2,4	300

Fuente: Construcción UApA, a partir de la Resolución 3803 de 2016

4.2.2. PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y AGRADABLE

En el Programa de Alimentación Escolar, la promoción de alimentación saludable y agradable, se entiende como el conjunto de acciones que se realizan en el marco de la operación, con el fin de generar conocimientos, actitudes y prácticas en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes; así como en los diferentes actores del entorno escolar, fomentando una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento

adecuado, entre otros; así como el desarrollo de estrategias que permitan que el PAE se convierta en un escenario de aprendizaje alrededor del complemento alimentario; haciendo agradable su consumo por parte de los beneficiarios del Programa.

Para la promoción y fortalecimiento del componente de alimentación saludable y agradable en el PAE, es necesario considerar los siguientes aspectos.

4.2.2.1 MANEJO DE NUTRIENTES CRÍTICOS

Para la planeación de la alimentación en el PAE, se debe tener en cuenta los límites establecidos porel MSPS, para los nutrientes críticos como sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas, teniendo en cuenta que se debe limitar su consumo excesivo.

Por lo anterior, no se permite la inclusión en el PAE de: caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, productos de paquete, chicles, bebidas azucaradas como gaseosas y refrescos en caja y en botella, refrescos con gas, bebidas energizantes, salsas como: de tomate, rosada,soya, inglesa, de carnes, BBQ, tártara, miel mostaza y mostaza envasadas, cereal extruido, caramelos duros y blandos, sopas deshidratadas, galletas con relleno; y demás que se encuentren establecidos enel presente anexo y en el de Calidad e Inocuidad, cumpliendo con lo señalado en las Guías AlimentariasBasadas en Alimentos para la Población Colombiana Mayor de 2 años, con el fin de promocionar alimentación saludable en el entorno escolar, específicamente en el marco del programa.

4.2.2.2 PLANEACIÓN DE ALIMENTACIÓN AGRADABLE

Para la planificación de los menús en el Programa de Alimentación Escolar es necesario tener en cuenta aspectos que van más allá de la composición nutricional e inocuidad del alimento, como: Variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad de los alimentos, y sus métodos de cocción, con el fin de poder ofrecer menús que sean agradables y apetecibles para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, acorde con las porciones que deben consumir los beneficiarios, lo que redundará en lograr el aporte nutricional que se tiene establecido según el tipo de complemento, pues se dará el consumo en su totalidad, así como la disminución de desperdicios y del consumo excesivo de nutrientes críticos.

4.2.2.3 USO DE SAZONADORES Y ESPECIAS NATURALES

Con el fin de fortalecer la alimentación saludable en el marco del Programa de Alimentación Escolar,es necesario el empleo de alternativas saludables que permitan mejorar la aceptación de los menús en el PAE; haciendo apetitoso y agradable el consumo por parte de los beneficiarios, que permita resaltar el sabor, color y aroma de las preparaciones; teniendo en cuenta que en el PAE no se permite el uso decaldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial o salsas ultra procesadas, estasalternativas para las diferentes preparaciones, se pueden consultar y ampliar en el documento "*Sazonadores Naturales, Especias, Hierbas y Frutas*", del Ministerio de Salud y Protección Social, entrelos cuales se encuentran ejemplos como el Achiote, ajo, anís, canela, cebolla, cilantro, paprika, pimientos, albahaca, tomillo, laurel, orégano, perejil, entre otros.

4.2.2.4 FORTALECIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA Y COCINA TRADICIONAL

El Programa de Alimentación Escolar, se convierte en un escenario para el fortalecimiento y recuperación de la gastronomía colombiana y de las cocinas tradicionales de la mano con la movilizaciónde economías locales, dadas las caracteristicas del complemento alimentario que se suministra a los beneficiarios, por ello es importante que en la planeación de los menús, se tenga en cuenta la recuperación de preparaciones autóctonas y propias de las regiones, de manera articulada con la promoción de una alimentación saludable, dadas las características anteriormente expuestas, el Plato Saludable de la Familia Colombiana y los mensajes que presenta las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana.

De acuerdo con lo señalado por el Ministerio de Cultura, en el marco de la Política para el Conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, la cocina tradicional "*se considera como uno de los pilares del Patrimonio Cultural inmaterial de la Nación, entendiendo que es una expresión de la cultura que da cuenta de la historia de un pueblo o comunidad,es expresión de la comprensión y relacionamiento propio con el entorno ecológico, que se expresa en el saber tradicional del uso de los recursos para la preparación de alimentos, y constituye parte fundamental de la identidad de los pueblos y comunidades". (...) "Por eso, para entender la cocina tradicional en un país multicultural, pluriétnico y biodiverso como el nuestro, es necesario adentrarse enlas cocinas regionales y locales. En Colombia entonces, hablamos de nuestras cocinas tradicionales para dar cuenta de esta riqueza".*

Se recomienda que para movilizar el componente gastronómico y cocinas tradicionales en el PAE; se tengan en cuenta las siguientes actividades y las demás que considere la Entidad Territorial para el fortalecimiento de este componente:

- ✓ Reconocimiento e inventario de las preparaciones tradicionales y autóctonas de la región que podrían incluirse en el PAE, teniendo presente el componente de alimentación saludable, con el análisis técnico, administrativo, operativo, que realice la entidad territorial en el marco de su autonomía administrativa.
- ✓ Realización del inventario de disponibilidad de alimentos y productos de cosecha.
- ✓ Revisión de preparaciones en los ciclos de menús del PAE, identificando aquellas que no sonaceptadas por los estudiantes beneficiarios y revisando la posible modificación de la preparación de acuerdo con las recomendaciones de variedad.
- ✓ De ser posible realizar articulación con entidades para poder implementar técnicas culinariasy gastronomía en las preparaciones del PAE.

4.2.3. IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Teniendo como base las acciones que desde el entorno educativo se impulsan para el fortalecimiento de la alianza entre la familia y la escuela, adquiere relevancia la planeación e implementación de acciones para promover una alimentación escolar saludable que permitan y fomenten la participación delas familias, tanto en los espacios e instancias de participación y veeduría como los Comités de Alimentación Escolar, como y no menos importante en actividades de promoción de alimentación saludable, de acompañamiento a los momentos de comer, de acciones para el fortalecimiento de capacidades de las familias en cuanto a la selección de alimentos, especialmente con las que toman ladecisión de asumir la oferta de alimentación de sus hijas e hijos mientras están en la escuela.

Esto permite fortalecer el proceso de adquisición y práctica de estilos de vida saludable, con énfasisen la alimentación escolar saludable para niñas, niños y adolescentes a lo largo de toda su trayectoria educativa, teniendo un efecto importante en su permanencia en el entorno educativo y en su desarrollo integral.

En el marco del PAE, deben desarrollarse estrategias que promuevan Alimentación Saludable y Agradable, mediante acciones de Educación Alimentaria y Nutricional - EAN, definida esta como *"un proceso pedagógico de enseñanza-aprendizaje, contextualizado cultural, económica y socialmente, quepromueve en las personas, familias y comunidades conocimientos, valores, actitudes y comportamientospara* facilitar la adopción voluntaria de prácticas alimentarias que les permitan disfrutar de una buena salud", (CISAN, 2017). La UApA adelantará guías, campañas u otras estrategias que promuevan en el entorno del PAE la alimentación saludable, las cuales deberán ser difundidas y complementadas por las ETC. y los establecimientos educativos en articulación con la Estrategia de Estilos de vida saludable del Ministerio de Educación Nacional.

4.3. MINUTAS PATRÓN

A continuación se presentan las minutas patrón establecidas por la UApA para la implementación del PAE; no obstante, la Entidad Territorial luego de un análisis técnico, operativo y administrativo, y en caso de requerirse, puede ajustar las minutas patrón territoriales, a través del Profesional en Nutrición y Dietética, que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el anexo de alimentación saludable y sostenible de la resolución 335 de 2021 para cada modalidad de suministro y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable, para lo cual se requiere la aprobación por parte de la UApA; teniendo en cuenta que en caso tal de realizar ajuste en la distribución de macronutrientes, se debe cumplir con el aporte mínimo de proteína establecido en la Tabla 2. *"Distribución de Macronutrientes según modalidad de suministro"*, del anexo de alimentación saludable y sostenible de la resolución 335 de 2021, así como el AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 para cada macronutriente.

El análisis de contenido nutricional de la minuta patrón se debe realizar tomando como base la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos - TCAC 2018 del ICBF (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2018) y sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos. Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos. (Ver minutas patrón en anexo técnico de Alimentación Saludable y sostenible de la resolución 335 del 2021 de la UApA).

Nota 1: Deberá suministrarse Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto, la cual se encuentra sujeta ajustes durante la vigencia. Cabe resaltar que el suministro de agua potable se encuentra a cargo del operador de acuerdo con la disposición de la ETC, de forma progresiva en sedes donde se preste la modalidad preparada en sitio.
Nota 2: Los ciclos de menús durante la ejecución del contrato, estarán sujetos a modificaciones, teniendo en cuenta factores como aceptabilidad de los menús, medida de sobras u otros factores que pudieran afectar la prestación del servicio.

4.3.1 CARACTERÍSTICAS E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

En caso de que se llegara a realizar la preparación y entrega de alguno de los siguientes productos se deberá tener en cuenta la aplicación y verificación de las siguientes normas según Resolución 335 de 2021.

Grupo	Productos	Norma correspondiente
Carnes	Pollo	Decreto 2278 de 1982, Decreto 1500 de 2007, Decreto 1282 de 2016, Resolución 3651 de 2014, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Carnes rojas (res y cerdo)	Decreto 2278 de 1982, Decreto 1500 de 2007, Decreto 1282 de 2016 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Pescado	Decreto 551 de 1984, Resolución 776 de 2008, Resolución 122 de 2012 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Hígado	Decreto 2278 de 1982, Decreto 1500 de 2007 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Atún en Conserva	Decreto 561 de 1984, Resolución 148 de 2007, Resolución 2195 de 2010 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Sardinas	Decreto 561 de 1984, Resolución 337 de 2006, Resolución 2195 de 2010 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Huevos	Huevos	Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Lácteos	Leche en Polvo	Decreto 616 de 2006 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Leche entera de vaca	Decreto 616 de 2006 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Queso	Decreto 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Leguminosa	Lenteja	Resoluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Frijol	
	Garbanzo	
	Arveja Verde Seca o Amarilla	
Frutas	Frutas	Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Verduras, Hortalizas y Leguminosas verdes	Verduras, Hortalizas y Leguminosas verdes	Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Tubérculos, Plátanos y Raíces	Tubérculos, Plátanos y Raíces	Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Cereales	Arroz	Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Cuchuco de Maíz, Cebada, Trigo y Cebada Perlada	
	Harina de Maíz Precocida	
	Arepas de Maíz	
	Productos panificados	
	Pastas	Resolución 4394 de 1991 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Harina de Trigo	Decreto 1944 de 1996, Codex Standard 152-1985 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Avena en Hojuelas	Resolución 2674 de 2013, Codex Standard 201-1995 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Azúcares	Azúcar Blanca refinada	Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Panela	Resoluciones 779 de 2006, 3478 de 2008, 3544 de 2009, 4121 de 2011 y 4217 de 2013, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Chocolate	Resolución 1511 de 2011 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Grasas	Aceite	Resolución 2154 de 2012 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Margarinas	

Grupo	Productos	Norma correspondiente
Sal	Sal	Decretos 547 de 1996, Decreto 698 de 1998 y Resolución 9553 de 1988 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
NOTA: Cada uno de los documentos que se derivan de las diferentes leyes, decretos, resoluciones, deberán ser entregados para soportar cada lote de cada producto entregado y deberán ser solicitados a los proveedores con antelación para ser entregados a la interventoria para la verificación y aprobación de los grupos de alimentos anteriormente mencionados, así como para la liberación de los productos que conforman la ración Industrializada (Lácteo, panificado y dulces), y de los productos considerados críticos de las modalidades de Preparado en sitio.		

4.4. COMPONENTE CALIDAD E INOCUIDAD

La inocuidad de los alimentos debe entenderse como un atributo fundamental de la calidad en toda su cadena Agroproductiva y trazabilidad, es decir desde el pre cultivo, cultivo, cosecha y producción hasta su consumo final; el monitorear y gestionar esa característica se considera una responsabilidad compartida de las entidades de gobierno, la industria, actores no institucionales, operadores y los consumidores. Es por esto que en la actualidad se cuenta con una gran variedad de insumos normativos, técnicos, científicos y bibliográficos para estudiar individualmente cada tipo o modalidad de operación para los procesos productivos, de transformación, comercialización y manejo logístico en general, para que se puedan identificar y monitorear los puntos críticos de control en cada una de las fases de dichas operaciones, siendo el objetivo principal, el de gestionar y mitigar cualquier riesgo inherente al procesamiento y manipulación de los alimentos basado netamente en un enfoque de riesgo.

Cuando se habla de riesgos enmarcados dentro de una operación de entrega de alimentos, sean estos concernientes a materias primas, alimentos procesados o listos para consumir, debe tenerse en cuenta que dichos riesgos están asociados a la posible afectación a la salud de los consumidores finales, en este caso los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE.

En el año 2013, el Ministerio de Salud y Protección Social expide la Resolución 1229, por la cual se formaliza la aplicación del modelo de IVC basado en riesgos (SOA) y con la expedición de la Resolución 2014029950, el INVIMA modificó su protocolo de hacer inspección, vigilancia y control (IVC) por cobertura, e inició un nuevo enfoque a través de riesgos. Este modelo valora los establecimientos y los productos según sus riesgos, considerando tres aspectos: la Severidad (S), la probabilidad de Ocurrencia(O), y la Afectación (A). Adicionalmente, nuestro país posee una normatividad sanitaria amplia y específica, de obligatorio cumplimiento, en la que su prerrogativa se encuentra orientada en garantizar durante todas las etapas de la cadena agroproductiva el cumplimiento de parámetros sanitarios de calidad e inocuidad, con el fin de proteger la salud de los consumidores. Lo anterior se deriva desde el marco de las competencias establecidas en la Ley 1122 de 2007 (modificatoria del Sistema General de Seguridad Social en Salud)

Según la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2015 – ENSIN, los índices de desnutrición que existen actualmente en la población escolar son los siguientes:

- Retraso en la talla menores de 5 años en niños es de 12,1% y en niñas es de 9,5%
- Escolares y adolescentes retraso en la talla, en niños es de 10,6% y en niñas es de 14,8%
- Desnutrición aguda en menores de 5 años, pasó del 0.9% para 2010 a 2,3%
- Desnutrición global menores de 5 años; pasa del 3,4% para 2010 a 3,7% en 2015
- Exceso de peso en menores de 5 años; pasa del 5,2% al 6,3% en 2015, con un porcentaje de 5,1 para el caso de niñas y 7,5 para el caso de los niños.
- Retraso en talla en escolares de un 7,4%, y un exceso de peso de 24,4%
- Retraso en talla en adolescentes de 9,7% y un exceso de peso de 17,9%

Los resultados muestran, inicialmente, una disminución notable de la baja talla para la edad (desnutrición crónica) en menores de 5 años. Este indicador pasó de 13,2% en 2010 a 10,8% en 2015. La baja talla para la edad también disminuyó en escolares y adolescentes. Los resultados muestran, de otro lado, un aumento en el exceso de peso en todos los grupos poblacionales, la tendencia es preocupante. Por último, los resultados señalan un aumento leve e insuficiente en la actividad física en tiempo libre y un tiempo excesivo frente a pantallas en escolares y adolescentes.

Es importante precisar que las normas sanitarias mencionadas a continuación son las de mayor relevancia para el desarrollo del mismo, sin embargo, existen otras normas específicas de obligatorio cumplimiento, que tanto las Entidades Territoriales como los demás actores del PAE deben tener en cuenta para la ejecución, el seguimiento y monitoreo del mismo PAE.

i. Artículo 65 Constitución Política, "La producción de alimentos gozará de la especial protección del Estado. ..."
ii. Artículo 78 Constitución Política, que establece la obligación a cargo del Estado de regular el control de la calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, señalando que "(...) serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. (...)".
iii. Ley 09 de 1979, que establece las normas sanitarias para la prevención y control de los agentes biológicos, físicos o químicos que alteran las características del ambiente exterior de las edificaciones hasta hacerlo peligroso para la salud humana.
iv. Ley 170 de 1994, A través de la cual Colombia aprobó el Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio, el cual contiene, entre otros, el "Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias" y el "Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio".
v. Ley 1122 de 2007, la cual dispuso que es competencia exclusiva del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, la inspección, vigilancia y control de las plantas de beneficio de animales.
vi. Ley 1990 de 2019, que crea la política para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos.
vii. Decreto 1500 de 2007, Que establece "el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación".
viii. Decreto 1575 de 2007, "Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano".
ix. Decreto 1071 de 2015, Parte 13 del Libro 2, título 11, Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural adicionado por Decreto 931 de 2018, que crea el Sistema de Trazabilidad Vegetal.
x. Resolución 5109 de 2005, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
xi. Resolución 2115 de 2007, "Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano". (Conjunta Ministerio Protección Social y Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial)
xii. Resolución 333 de 2011. "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano."
xiii. Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto 019 de 2012, norma ésta que determina requisitos de notificación, permiso o registro sanitarios para los alimentos fabricados, envasados o comercializados en el país.
xiv. Resolución 719 de 2015, "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública".
xv. Resolución 32209 de 2020, expedida por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. "Por la cual se modifica los capítulos primero, segundo y cuarto del título IV de la circular única y se reglamenta el etiquetado y el control metrológico aplicable a productos preempacados.
xvi. Resolución 810 de 2021. expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano".
xvii. Resolucion 2492 de 2022 . expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual modifica los articulos 2, 3, 16, 25,32, 37 y 40 de la resolucion 810 de 2021, la cual establece que a prtir del 14 de de junio de 2023 los fabricantes de alimentos envasados para consumo humano deben ajustar los sellos que advierten sobre el exceso de sodio, azucares, grasas saturadas, grasas trans o edulcorantes en su contenido.
xviii. Demás normas y/o guías nacionales e internacionales (CAN, OMS, FAO, CODEX ALIMENTARIUS, entre otras) que establecen los reglamentos técnicos para garantizar, objetivos como: la protección de la salud o seguridad humana, de la vida o la salud animal o vegetal, o del medio ambiente y la prevención de prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro del PAE, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos, y adicionalmente logren el aporte de energía y nutrientes definidos por cada tipo de complemento, cumpliendo así los parámetros de inocuidad del alimento y de su proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones

se deben garantizar hasta su consumo, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente.

Para el buen desarrollo de la operación del Programa, quien opere el servicio deberá contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que según el plan de acopio o distribución del operador, sean requeridas; en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o desfavorable según el caso y con sus respectivos Requerimientos, el que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa.

Así mismo se deberá tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400- 0201-17 y anexos. "Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales".

Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación con el operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la ETC y el operador, para una adecuada ejecución, deberán realizar entre otras, las siguientes actividades en procura de la construcción, ejecución, revisión y seguimiento de los Programas:

A) PLAN DE SANEAMIENTO

Elaboración del Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción y demás lugares que lo requieran; se elabora conforme a lo establecido en la normatividad vigente y acorde a las necesidades de la operación en territorio y el modelo de operación.

Las condiciones de saneamiento para cada tipo de operación sean en áreas de almacenamiento y/o ensamble, áreas de almacenamiento temporal de complementos alimentarios o un comedor escolar, deben cumplir con lo regulado en la Resolución Minsalud 2674 de 2013, y/o las demás normas que lo modifiquen o sustituyan.

Cada operador debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito, 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.

El Plan de Saneamiento debe ser sometido a revisiones periódicas para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo, en procedimientos, formatos de registros o fichas técnicas.

- **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

  En todo establecimiento 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 será responsabilidad del operador acorde al volumen de la operación y modalidad de atención en cada territorio. El objeto de este programa es estandarizar el procedimiento de cumplimiento y verificación en donde se desarrolle 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 debe establecer y garantizar 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.

Todos los procesos y procedimientos mencionados anteriormente, deben estar enfocados a prevenir todo tipo de contaminación, garantizando los más altos estándares de calidad, inocuidad y presentación de los complementos alimentarios. 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**

Consideración: Teniendo como referencia la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos (Ley 1990 de 2019), se deben buscar 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.

A través del proceso de producción en un establecimiento en el que se manipulan alimentos, son generados, tanto subproductos como residuos (sólidos y líquidos) los que deben ser manejados de tal forma que se impida la contaminación del producto final y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos "desechos" del proceso productivo son considerados residuos.

Por lo anterior, es importante establecer procedimientos que favorezcan 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. Deben ser contemplados objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencias de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución.

Se debe disponer 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.

Es importante resaltar que el residuo que se genere de los aceites usados no deberá verterse en las tuberías y no mezclarse con residuos orgánicos; por tal razón, se debe disponer de recipientes identificados para su recolección y disponerlo en un área destinada para tal fin.

- **CONTROL DE PLAGAS**

Consideración: Las plagas constituyen una amenaza para la inocuidad de los alimentos. Las infestaciones pueden producirse cuando éstas disponen de nutrientes y hay lugar para favorecer su proliferación, caso en el cual deben adoptarse buenas prácticas de higiene. La proliferación de plagas contiene mucha relación no sólo con las condiciones estructurales del establecimiento, sino con 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.

En los establecimientos donde se procesan y expenden alimentos, las plagas más comunes son las cucarachas, moscas, mosquitos y los roedores, que exigen medidas de prevención y control. Las infestaciones de plagas deben combatirse de manera inmediata y sin contaminar los alimentos.

Por lo anterior y para lograr la aplicación efectiva de un adecuado control de plagas, se requiere del cumplimiento de medidas de higiene al interior de cada establecimiento y gestionar el de sus alrededores. Un punto para tener en cuenta en servicios de alimentación, sean estos áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa o comedor escolar, es la articulación con el programa de limpieza y desinfección, generando y promoviendo adicionalmente mecanismos necesarios de articulación y coordinación tanto con la directivas del establecimiento educativo, como con las Entidades Territoriales en Salud y autoridades locales para conjugar las acciones ligadas que contribuyan a un control integral de plagas.

Las plagas, entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar 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 a luchar contra ellos. En la limpieza de las áreas de ensamble y almacenamiento o comedor escolar, es obligatorio prestar atención a los espacios muertos de los equipos y superficies. La vida de los insectos se destruye por fumigación, la cual debe efectuarse a intervalos regulares. La fumigación es una acción de tipo correctivo, es decir debe aplicarse cuando se evidencia la presencia de una plaga, y debe realizarse bajo protocolos que garanticen su aplicación de una forma segura en la cual no represente un riesgo de contaminación a los alimentos y superficies de contacto, así como el de velar por la salud e integridad de la comunidad educativa.

Cada operación debe contemplar acciones de orden preventivo e integral dentro de sus instalaciones para el control de vectores, para lo cual se requiere que dicha actividad pueda realizarse previamente al inicio del calendario académico e ingreso de receso escolar y en caso de ser observada la presencia de algún tipo de plaga durante la ejecución, debe ser realizado un plan de choque e informar inmediatamente las acciones correctivas generadas en este. 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. Adicionalmente 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.

B) PLAN DE RUTAS DE DISTRIBUCIÓN

Elaboración del plan de rutas para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas priorizadas, incluyendo el servicio de gas, en el caso que no se disponga de servicio en red; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

C) AREAS DE ALMACENAMIENTO, ENSAMBLE Y PROCESAMIENTO

Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las áreas de almacenamiento, ensamble y/o procesamiento de alimentos, según la modalidad de atención planeada.

Relacionar los equipos y utensilios de que se dispone en estas áreas para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE.

D) PLAN DE MANTENIMIENTO Y REPOSICIÓN DE EQUIPOS

Elaboración y ejecución del plan del mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de cada una de las cocinas y/o comedores en sedes educativas (establecimientos educativos), así como de las áreas o sitios de almacenamiento y/o ensamble, de acuerdo con las especificaciones que determine la entidad territorial, para

garantizar su adecuado uso y correcto funcionamiento, de tal manera que no se vea interrumpida la prestación del servicio de alimentación escolar.

E) PLAN DE CAPACITACIÓN

Diseñar y ejecutar el plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura, Aplicación de procedimientos operativos, Alimentación Saludable, entre otros, que la Entidad Territorial considere pertinentes y/o que la normatividad sanitaria así lo estipule Lo anterior deberá estar sujeto al seguimiento por parte de la ETC.

F) PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO

Diseñar y ejecutar el plan de muestreo microbiológico para los grupos de alimentos seleccionados por la Entidad territorial, de las diferentes modalidades de suministro, con la periodicidad y términos que esta defina. Este plan de muestreo debe contener descrito el procedimiento para toma y almacenamiento de contramuestras de alimentos, acorde a las directrices establecidas por el INVIMA.

Para la operación del Programa de Alimentación Escolar es importante contar 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. Así como se deberá dar prioridad a muestreo de alimentos críticos y establecer periodicidad de la implementación de los mismos de acuerdo a la guía establecida en el anexo técnico de Calidad e Inocuidad de la resolución 335 del 2021.

G) ADOPCIÓN DE CICLOS DE MENÚ

Para la atención en las sedes educativas, el operador debe realizar la implementación de los ciclos de menús diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial; en caso de evidenciarse la necesidad de ajustes, estos deben contar con el respectivo soporte técnico y deben ser aprobados por la Entidad Territorial a través de la Supervisión o Interventoría.

NOTA: Cabe resaltar que para la implementación de la Ración Industrializada, este ciclo deberá ser presentado por el oferente adjudicatario en la etapa de alistamiento junto con las fichas técnicas de los alimentos a ofertar, toda vez que acorde a estas se realizará el cálculo Nutricional, dando cumplimiento a los requisitos mínimos establecidos en la minuta patrón expuesta por la entidad, para su aprobación.

4.4.1. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

El presente apartado se basa íntegramente en las normas establecidas para el efecto, tanto en la Resolución 2674 del año 2013, como en toda la normatividad sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, así como las que las modifiquen, complementen o sustituyan. Se describen algunas generalidades establecidas en la referida Resolución, en cuanto a Buenas Prácticas de Manufactura.

4.4.1.1. PERSONAL MANIPULADOR

Según la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador debe contar con una certificación médica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. Adicionalmente, la citada resolución establece que: "Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador."

El personal manipulador requiere de una estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo además con el uso adecuado de la dotación para su trabajo, procurando un frecuente lavado de manos antes de iniciar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.

Igualmente se debe contar con un programa de capacitación continua deberá ser implementado a todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto

debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina: "Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos de 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad." Lo anterior teniendo en cuenta la circular externa INVIMA DAB 4150 – 10264-19.

Por lo anterior, el personal manipulador de alimentos que se desempeñen en otras actividades económicas como las ejecutadas en el marco de operación en el suministro de complementos alimentarios del PAE, deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente enfocado en actividades específicas y aportar soportes de la ejecución de dicho plan de capacitación y no en un "carnet de manipulador de alimentos", debido a que la legislación sanitaria no solicita este requisito. Por tanto, a este personal no lo cobija el contenido del Comunicado No. 4000 - 0034 – 2021 emitido por el INVIMA, que aclara normas contentivas del tema referente al porte de carnet.

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

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

Nota 1: Todo cambio de personal, debe realizarse según resolución 2346 de 2007; y esta nueva vinculación debe estar adherida a los parámetros mencionados, dando cumplimiento a las exigencias respecto a personal manipulador.
Nota 2: Mantener en la Sede Administrativa y unidades de servicio, un archivo físico con la información de todo el personal, tanto administrativo como manipulador, donde repose toda la documentación exigida.

En caso de que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo con lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa.

Adicionalmente, al número de manipuladores relacionados en la tabla el operador deberá contar con un mínimo de tres (3) manipuladores de alimentos quienes tendrán funciones de supernumerarios, es decir, brindando apoyo en las sedes que así lo requieran.

En las instituciones educativas en las cuales se atienden entre 1 y 49 beneficiarios del Programa con la modalidad industrializada, las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los beneficiarios estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar CAE, a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos, en cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013.

Sin embargo, en las sedes donde se atiendan entre 1 y 49 beneficiarios del Programa con la modalidad industrializada, que no se cuente con el apoyo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar CAE, el operador debe garantizar en punto personal manipulador que realice las actividades descritas para la recepción y entrega del complemento a los beneficiarios acorde a los parametros normativos y tecnicos aplicables del PAE.

En las instituciones educativas en las que se atiendan 50 o más beneficiarios del Programa con la modalidad industrializada, la entidad contratante determinará el personal manipulador de alimentos para este tipo de ración, de tal manera que el operador garantice el (los) manipulador(es) de alimentos necesario(s) para realizar la entrega

oportuna de los complementos alimentarios, quién(es) coordinará (n) con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar CAE, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos.

Tabla. Relación mínima de manipuladores por jornada de suministro de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Industrializada

De 1 a 150 raciones	De 151 a 400 Raciones	De 401 a 600 raciones	De 601 a 1000 Raciones	De 1001 a 1500 raciones	De 1501 a 2500 Raciones
1	2	3	4	5	6

Adicional al personal mencionado, el operador deberá contar con el personal que permita garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio.

El operador deberá garantizar una vinculación contractual en términos de la Ley, que incluya prestaciones sociales, seguridad social y parafiscal de todo su personal a cargo, cuyo costo será asumido por el operador. Así como efectuar los pagos al personal manipulador de manera oportuna, dentro de los primeros diez (10) días hábiles del mes siguiente al de la prestación de su servicio.

Es responsabilidad del personal manipulador de alimentos:

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 presentado por el operador en la etapa de alistamiento y 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 estos 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) Realizar los procesos de limpieza y desinfección garantizando la aplicación de los protocolos de Bioseguridad establecidos por el operador y aprobados por la entidad de Salud.
h) 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 estos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos.
i) Llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos.
j) Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado.
k) En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa, de acuerdo al procedimiento descrito para intercambios.
l) Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios, de acuerdo con los gramajes establecidos por grados de escolaridad como se establece en la minuta.
m) 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.
n) Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las caracteristicas o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar.
o) Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realicen la interventoría, supervisión, asistencia técnica autoridad sanitaria y/o Ministerio.
p) El operador deberá garantizar una vinculación contractual en términos de la Ley, que incluya prestaciones sociales, seguridad, social y parafiscales de todo el personal a cargo, cuyo costo será asumido por el operador.
q) Realizar la verificación de atributos de los diferentes alimentos entregados en la modalidad de ración industrializada.
r) Realizar el reporte de aquellos alimentos no aptos para la entrega con el fin de realizar la respectiva reposición de estos.

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 Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

1. Ser mayor de 18 años.
2. Certificación médica, de acuerdo con lo establecido en la Resolución número 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 con 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.
3. Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución número 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
4. Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.
5. El operador deberá garantizar una vinculación contractual en términos de la Ley, que incluya prestaciones sociales, seguridad, social y parafiscales de todo el personal a cargo, cuyo costo será asumido por el operador.

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 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.

4.4.1.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

El operador debe contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. Debe presentar un 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, que contenga: (i) Objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) 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.

El mantenimiento correctivo de equipos se debe realizar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud que se haga por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de no realizarse este mantenimiento de forma inmediata 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.

Igualmente se debe contar con un programa de calibración de equipos e instrumentos de medición, el operador debe acreditar que cuenta 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.

4.4.1.3. PROGRAMA DE PROVEEDORES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados 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, 810 de 2021 y 2492 de 2022) 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 deberán contar 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 especifica 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.

4.4.1.4. RECIBO Y MANEJO DE MATERIA PRIMA

El operador debe implementar un sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa.

- **Actividades Preliminares al Recibo de Materia Prima:** El operador debe garantizar que antes de efectuar la recepción de las materias primas, todas las áreas del establecimiento (áreas de ensamble, almacenamiento o comedor escolar) se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
  En el proceso de recibo de materias primas e insumos, el responsable de esta actividad debe tener la dotación completa y limpia, cumpliendo con los protocolos establecidos y garantizando que solo se acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad e inocuidad. Para el cabal cumplimiento de todo lo relacionado sobre estos aspectos, debe ser establecido un control del personal manipulador de alimentos encargados de la entrega de las materias primas, a través del cual se pueda constatar el uso adecuado de la dotación y elementos de protección personal, prácticas higiénicas, formación en educación sanitaria y certificación medica en la que se corrobore la aptitud del personal para la manipulación de alimentos.

- **Recepción de Productos y Materias Primas:** El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente al contenido de las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados. Es claro que deben ser rechazadas materias primas y demás alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presente(n) alguna (s) de las siguiente(s) causas:
  - Condiciones de empaque, que afecten la inocuidad del producto.
  - Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables (Color, sabor, olor, textura).
  - Los alimentos cuyas caracteristicas y empaques no correspondan a lo establecido en la ficha técnica.
  - Incumplimiento al rotulado del empaque primario y/o alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencia con la información reportada en este.
  - Incumplimientos o inconsistencias de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas.
  - Los vegetales y frutas que presenten alteración física en su apariencia, moho, hongos, o inicios de procesos de descomposición.
  - Las carnes que presenten características de olor, color, textura y apariencia diferentes a los normales. Este rechazo se llevará a cabo previa confirmación técnica por parte del responsable de la operación.
  - Alimentos que se conservan al vacío, y que hayan perdido esta condición.

- Los productos empacados y que su empaque primario o secundario se encuentre deteriorado, roto o raído.
- Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración u hongos.
- Los huevos rotos, sucios, con manchas de sangre o materia fecal.
- Los alimentos que sean transportados o almacenados junto con otros productos diferentes como sustancias químicas, tóxicas y demás.
- En el momento de la recepción los alimentos que no cumplan con las temperaturas establecidas de conservación (especialmente productos perecederos de alto riesgo), siendo estas de refrigeración y de congelación, las que deben ser verificadas mediante el uso de termómetros debidamente calibrados.
- Las demás situaciones de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente.

En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá adoptar protocolos para almacenar, señalizar y disponer los productos no conformes, además de solucionar este tipo de novedades en el menor tiempo posible y antes del consumo para no afectar el servicio.

4.4.1.5. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

A continuación, se describen los requisitos más relevantes y que se encuentran definidos por el Programa de Alimentación Escolar, adecuándose al marco del Decreto 019 de 2012 y la Resolución 2674 de 2013, que deben ser cumplidas para el caso del PAE, así como todo el contenido del Capítulo VII de dicha resolución:

- El almacenamiento de los alimentos recibidos para la preparación y/o ensamble del complemento alimentario debe ser en sitios adecuados con el fin de evitar contaminación y alteración, y siempre cumpliendo con los requisitos que cada alimento exija, sea para su congelación y/o refrigeración, según el caso.
- La zona de almacenamiento de materias primas debe estar separada de aquella donde se realice la preparación o ensamble del complemento alimentario.
- El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo con la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo, guardando distancias perimetrales y evitando cualquier tipo de contaminación.
- Para un correcto ordenamiento y apilamiento de los productos, el operador debe seguir las instrucciones del fabricante, que se encuentren informadas en los rótulos de los embalajes, con el fin de evitar roturas y deterioro en los empaques primarios y/o secundarios de estos.
- Se debe aplicar el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento.
- El operador debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
- Los alimentos deben ser debidamente conservados en recipientes o bolsas separados, protegidos y rotulados acorde con su naturaleza y características.
- Los alimentos perecederos de alto riesgo tales como, carnes y derivados cárnicos, lácteos y sus derivados, salsas, frutas, verduras y sus mezclas, entre otros, deberán ser conservados a temperaturas indicadas por el fabricante según su naturaleza (refrigeración 0°C a 4°C +/- 2) y/o congelación (menor o igual a -18°C), teniendo presente humedad relativa, aireación, etc.
- El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de los elementos y sustancias de limpieza y desinfección en las áreas establecidas y debidamente identificadas evitando el contacto con las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje.

Nota: Para el caso de las sedes ubicadas en la ruralidad dispersa, teniendo en cuenta las dificultades de orden geográfico, accesibilidad, servicios públicos, entre otras: si alguno de los parámetros mencionados anteriormente es imposible en darle cumplimiento, la ETC debe documentar la forma como se entran a subsanar estas condiciones y demostrar que la alternativa tomada es la adecuada y la mejor opción para garantizar la calidad e inocuidad en la prestación del servicio, sustentando y documentando con evidencias la alternativa acogida. Lo anterior, con el fin de sustentar que la decisión tomada es la más cercana al cumplimiento de la norma.

Para los materiales, empaques y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

- El empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya.
- El material de los empaques debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación, este debe ser de grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente,

impermeable a gases y humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.

- No pueden haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.
- Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento, así sean de manera temporal y antes de su envasado final, deben permanecer en buen estado, limpios y, en consonancia con el riesgo en salud pública, estar debidamente desinfectados.
- 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 número 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 beneficiario del programa.
- Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones números 683 de 2012, 4142 y 4143 de 2012; 834; 835 de 2013 y 0803 de 2024, las demas normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Los empaques y/o embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

4.4.1.6. EQUIPOS Y MENAJE

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

- Los equipos, utensilios y menaje deben estar 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 exija la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación requeridos estarán acordes con la modalidad de operación y debiendo ser verificados por el Municipio de Piedecuesta.
- Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser de material permitido por la normatividad y estar destinados únicamente para la preparación o ensamble del complemento alimentario y siempre deberán someterse a procesos de limpieza y desinfección antes, durante y después de su uso.
- Los oferentes se obligan con el municipio de Piedecuesta Santander, a suministrar los utensilios y menaje necesario que se encuentre como faltante en los comedores escolares para la adecuada prestación del servicio y suministro del alimento, es decir estufas, enfriadores, congeladores, licuadoras, balanzas, molinos, calderos, cucharones, pailas, pinzas, ollas, jarras, mesas, sillas, bandejas, platos, cucharas, tenedores, vasos y cuchillos, éstos serán dispuestos en calidad de préstamo y serán retirados a la culminación el contrato, de igual manera el contratista deberá responsabilizarse del pago del servicio de gas, ya sea domiciliario o a través de cilindros.

4.4.1.7. CONDICIONES DE ELABORACIÓN, ENSAMBLE Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS

A) RACIÓN INDUSTRIALIZADA:

A continuación, se describen los requisitos definidos por el Programa de Alimentación Escolar para la modalidad de ración industrializada en el marco de la Resolución Minsalud 2674 de 2013.

- El ensamble de los alimentos es individual y debe realizarse de acuerdo con su naturaleza y aplicando los procedimientos requeridos, de tal forma que sean garantizadas su calidad e inocuidad.
- La inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble debe ser realizada garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.
- Con respecto a las distancias perimetrales (entre equipos y las paredes), estas deben ser observadas y determinadas de acuerdo con lo exigido en la normatividad vigente.
- Establecer el control de los tiempos de exposición durante el ensamble de alimentos perecederos, con el fin de minimizar factores de contaminación (No deben ser superada una (1) hora a temperatura ambiente).
- El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se debe realizar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de estos.
- La distribución de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad después del proceso de recepción en las sedes educativas y de acuerdo al ciclo de menú; en caso que los complementos alimentarios sean entregados en un lugar diferente a la sede educativa, se deben garantizar las condiciones para su

almacenamiento y conservación evitando alteraciones que se puedan presentar previo al suministro del alimento.

- Para el caso de la operación del PAE en las ruralidades, se deben establecer las medidas que permitan garantizar el mantenimiento de la calidad e inocuidad para el almacenamiento prolongado y distribución de complementos alimentarios, acorde a las condiciones territoriales de cada sede.
- Con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de este tipo de materiales que son desechables de primer y único uso y fomentar el aprovechamiento de residuos de envases y empaques, el operador debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios y secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad "ración industrializada", para su aprobación por parte de la supervisión o Interventoría.
- Dicho plan deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa. Lo anterior, hace referencia a que el plan que se vaya a ejecutar al interior de cada sede no vaya en contravía por lo dispuesto en la institución educativa pudiendo generar contratiempos o problemas logísticos en el almacenamiento temporal de residuos y/o su disposición final. La Entidad Territorial a través del equipo de supervisión o interventoría podrá establecer la cantidad y pertinencia de los planes presentados por el operador.

B) RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (CCT):

Tipos de Proceso de la Modalidad de Comida Caliente Transportada:

PROCESO N.º 1, COMEDORES ESCOLARES: En la modalidad de comida caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en el área de preparación de un comedor escolar de la Institución Educativa, el que funcionará como Centro de Producción PAE, el que debe cumplir con todas las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria, además de las que se señalan en el presente documento para preparar en sitio.

Posteriormente se realizará la distribución y entrega del número de raciones establecidas a las demás sedes educativas o "Puntos Satélites PAE", garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

PROCESO N.º 2, PLANTAS DE PRODUCCIÓN: en la modalidad de comida caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en una planta de producción del operador, la cual debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE y en la normatividad sanitaria vigente; posteriormente se realiza el transporte a cada sede educativa, su distribución y la entrega del número de raciones establecidas, garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

A continuación, se describen los requisitos definidos por el Programa de Alimentación Escolar para las modalidades de "ración preparada en sitio" y "comida caliente transportada", en el marco de la Resolución 2674 de 2013.

- Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4° +/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren y/o superior o igual a 60°C para los alimentos que han sido cocidos.
- Según lo establecido en los numerales 3.3 y 5 del artículo 18, Capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, se debe realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando que éstas sean mayores de 60°C.
- A nivel internacional y según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO, en su manual para manipuladores de alimentos, establece que los alimentos se deben procesar, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de éstos (mínimo 70°C) realizando controles de temperatura durante su tratamiento térmico.
- Los alimentos deben ser procesados y/o ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice su calidad e inocuidad.
- Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar contaminación cruzada, así como estar debidamente protegidos y rotulados.
- El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar el deterioro del mismo; los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar.
- Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas.

- Se debe garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble.
- Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.
- Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidos.
- Al manipular o servir los alimentos, se deben usar: cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.
- El comedor escolar deberá contar en cada punto de preparación y distribución con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que aseguren la operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.
- Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de CCT, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.
- Los empaques que se deben utilizar para las raciones de CCT deben cumplir con las siguientes características:
  - Empaque individual para cada beneficiario del Programa.
  - Ser de primer y único uso en caso de ser desechables.
  - Tener compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a ensamblar.
  - Ser de material sanitario.
  - Que ayude a mantener las características de calidad de los alimentos empacados (temperatura mayor de 60°C hasta su entrega).
  - Fácil manejo y almacenamiento.
  - Amigable con el medio ambiente (material reciclable).
  - No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS).

El operador deberá presentar para su aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad ración preparada en sitio. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa.

4.4.1.8. TRANSPORTE

El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen. Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario pago FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente. Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados. Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.

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.
El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación. Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa del mismo, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.

- **TRANSPORTE Y ENTREGA COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN SEDES EDUCATIVAS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**

En el proceso de distribución de los alimentos bajo la modalidad de CCT, se puede establecer dos modelos:

Distribución por Componentes: este contempla la preparación en el centro de producción, de cada uno de los componentes que conforman el complemento alimentario y su distribución a las sedes educativas en contenedores por preparación, según el número de raciones, los que ayudan a mantener la temperatura adecuada para su consumo. La distribución en las sedes educativas y el servido de las porciones correspondientes para cada estudiante beneficiario, se realizará por personal manipulador de alimentos debidamente contratado y capacitado, adicionalmente, a cada sede educativa se envían los elementos para el servido y consumo de las preparaciones

(ej: cucharones, vasos, platos, cubiertos), los que para el proceso de limpieza y desinfección serán regresados al centro de producción, al finalizar el servicio; en caso de ser desechables deben ser de primer y único uso.

Distribución de Complemento Alimentario Ensamblado: este contempla la preparación y porcionado en el centro de producción, de cada uno de los componentes, así como el empaque en recipientes individuales de la totalidad de las preparaciones que conforman el complemento alimentario, garantizando el tamaño de porción establecido en la minuta patrón por cada nivel escolar; posteriormente se realiza su transporte cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente y la entrega por personal manipulador de alimentos a cada estudiante beneficiario, en la sede educativa; adicionalmente deben ser enviados a cada sede educativa los elementos para el consumo de las preparaciones (cubiertos), los que deben ser devueltos al centro de producción, al finalizar el servicio, para los procesos de limpieza y desinfección; en caso de ser desechables deben ser de primer y único uso.

Adicionalmente, para la modalidad de CCT se deben tener en cuenta los siguientes requisitos:

- Garantizar la temperatura de los complementos alimentarios durante su transporte y distribución, utilizando para el efecto equipos isotérmicos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad.
- Los equipos isotérmicos, deberán presentar las siguientes características:
- Fabricados en materiales sanitarios, resistentes y que favorezcan procesos de limpieza y desinfección.
- De fácil manejo y desplazamiento (llantas).
- Que faciliten el mantener las temperaturas de los alimentos durante el recorrido.
- Identificar los equipos isotérmicos con un rótulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de raciones almacenadas en el equipo, y establecimiento educativo destino de las raciones.
- Llevar control de los tiempos de espera de las raciones acopiadas en los equipos isotérmicos, así como de las cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los referidos equipos.
- Realizar control de temperaturas a los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos, y de igual forma durante la entrega a las sedes educativas.
- Garantizar la conservación de las características de calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue en bodega o planta y descargue en sedes educativas de los equipos isotérmicos en los vehículos transportadores, con el fin de mantener siempre las características generales de los alimentos.
- Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada institución educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan la conservación de las características de calidad e inocuidad iniciales.
- Verificar la cantidad de raciones entregadas en cada sede educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar la pérdida de temperatura.
- Almacenar los equipos isotérmicos con los alimentos en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso.
- Realizar la distribución de los alimentos a los beneficiarios, a la brevedad después del proceso de recepción: máximo 1 hora. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas, delantal o bata de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas.
- El operador deberá presentar para su aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los recipientes o contenedores y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad comida caliente transportada. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de este tipo de materiales que son desechables de primer y único uso, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa.

Los complementos alimentarios por proveer por el contratista deben conservar la cadena de frio, garantizando la calidad e inocuidad de estos, para ello, el contratista deberá disponer de vehículos que cumplan con las normas sanitarias vigentes, en particular capítulo VII, artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 2505 de 2004 del Min transporte y 2674 de 2013 del Ministerio de salud y acatar las normas que componen el código nacional de tránsito.

Resolución 2505 de 2004	Regula las condiciones mínimas que deben cumplir los vehículos que transporten carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles, en todo el territorio nacional, de conformidad con lo establecido en el artículo 131 literal b) de la Ley 769 de 2002, principalmente en los aspectos relacionados con los requisitos de las unidades de transporte destinadas a dicha actividad y el procedimiento de control.

Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para la actividad de transporte Subdirección de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas 2017	Presenta las condiciones sanitarias generales de operación de acuerdo a los requisitos de inocuidad de los alimentos3 y bebidas establecidas en la Resolución 2674 de 2013 específica para la actividad de transporte de alimentos y bebidas Guia-inocuidad-alimentos-transporte.pdf (minsalud.gov.co)
Guía de orientación sanitaria general para establecimientos y transporte de alimentos 2017	Orienta a las personas naturales y/o jurídicas en el cumplimiento de la legislación sanitaria que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/guia-orientacion-sanitaria-general-establecimientos-transporte-alimentos.pdf

Nota: No se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

TIPO DE VEHÍCULO REQUERIDO: Refrigerado
MÍNIMO DE VEHÍCULOS: 2
DESCRIPCIÓN: Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

Para el transporte de alimentos/productos se debe garantizar su aislamiento del piso y toda posibilidad de contaminación, para ello deberá usar canastillas, estibas (no madera), recipientes o implementos de material adecuado.

El vehículo debe contar con unidad de frio asegurando las temperaturas según el tipo de alimento: temperaturas de refrigeración menor a 4°C.

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

TIPO DE VEHÍCULO REQUERIDO: FURGÓN (Cerrado) y/o REFRIGERADO
MÍNIMO DE VEHÍCULOS: 4

DESCRIPCIÓN: Los alimentos de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos deben mantener la cadena de frío hasta el momento de recibo y almacenamiento en cada uno de los comedores escolares, para lo cual se emplearán vehículos con unidad de frío y/o uso de cavas, en este último evento, se verificarán temperaturas con termómetro de punzón.

Para el transporte de alimentos, se debe garantizar su aislamiento del piso y toda posibilidad de contaminación. Para este fin se deben utilizar recipientes o canastillas plásticas, costales de fibra, bolsas plásticas transparentes según el tipo de alimento o implementos de material adecuado como estibas.

Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables y de fácil limpieza y desinfección, además, debe permitir la evacuación de las aguas de lavado.

Tabla. Disponibilidad de Medios de Transporte para Complementos Alimentarios

PARA LA EJECUCIÓN DEL PRESENTE CONTRATO LOS PROPONENTES DEBERÁN GARANTIZAR SEIS (6) VEHÍCULOS; DE LOS CUALES DOS (2) DEBERÁN SER REFRIGERADOS GARANTIZANDO LA ADECUADA Y OPORTUNA DISTRIBUCIÓN DE LAS RACIONES, SEAN ÉSTAS PREPARADAS EN SITIO O INDUSTRIALIZADAS			
TIPO DE RACIÓN	**TIPO DE VEHÍCULO REQUERIDO**	**DESCRIPCIÓN Y/O CARACTERÍSTICAS ESPECIALES PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS**	**No. DE VEHÍCULOS REQUERIDOS**

INDUSTRIALIZADA	REFRIGERADO	Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. Para el transporte de alimentos/productos se debe garantizar su aislamiento del piso y toda posibilidad de contaminación, para ello deberá usar canastillas, estibas (no madera), recipientes o implementos de material adecuado. El vehículo debe contar con unidad de frio asegurando las temperaturas según el tipo de alimento: temperaturas de refrigeración menor a 8°C	**2**
PREPARADA EN SITIO	FURGÓN (Cerrado)	Los alimentos de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos deben mantener la cadena de frío hasta el momento de recibo y almacenamiento en cada uno de los comedores escolares, para lo cual se emplearán vehículos con unidad de frío y/o uso de cavas, en este último evento, se verificarán temperaturas con termómetro de punzón. Para el transporte de alimentos, se debe garantizar su aislamiento del piso y toda posibilidad de contaminación. Para este fin se deben utilizar recipientes o canastillas plásticas, costales de fibra, bolsas plásticas transparentes según el tipo de alimento o implementos de material adecuado. Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables y de fácil limpieza y desinfección, además, debe permitir la evacuación de líquidos de limpieza y desinfección.	4

*Todos los vehículos que el oferente oferte deben ser modelos superiores o iguales a 2019.

- **DOCUMENTOS PARA ACREDITAR DISPONIBILIDAD DE TRANSPORTE E IDONEIDAD DE LOS TRANSPORTADORES.**

DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO (A LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA)

a. Si el vehículo es Propio: Tarjeta de propiedad
b. Si el Vehículo no es propio: contrato o promesa de Alquiler de vehículos o Leasing
c. Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones de este.
d. Revisión Técnico Mecánica
e. Fotocopia del SOAT
f. Certificación técnico-mecánica del Mantenimiento de unidades de frío
g. Acta de inspección sanitaria del vehículo con concepto favorable. No mayor a un año de fecha de expedición, emitida por la autoridad sanitaria competente (Secretaría de Salud).

DOCUMENTOS DEL CONDUCTOR (ETAPA DE ALISTAMIENTO)

a. Copia de la licencia de conducción
b. Certificado vigente de manipulación de alimentos para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo).
c. Examen médico vigente, practicado al conductor y su ayudante (en caso de tenerlo) donde se certifique que es apto para manipular alimentos (Examen coprológico, frotis faríngeo y KOH uñas).

NOTA 1: Todo cambio de personal, debe realizarse según resolución 2346 de 2007; y esta nueva vinculación debe estar adherida a los parámetros mencionados, dando cumplimiento a las exigencias respecto al personal transportador.
NOTA 2: Mantener en la Sede Administrativa y en cada vehículo, un archivo físico con la información de todo el personal, transportador, donde repose toda la documentación exigida.

4.4.2. REGISTROS SANITARIOS, PERMISO, SANITARIO, Y/O NOTIFICACIÓN SANITARIA

Determinados como los documentos expedidos por la autoridad sanitaria competente, con el fin de autorizar a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

Teniendo en cuenta la reglamentación sanitaria vigente, especialmente la contenida en el Capítulo I del Título III de la Resolución 2674 de 2013, en el artículo 37 referente a VIGILANCIA Y CONTROL del Registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria, el operador deberá garantizar que todos los alimentos y/o materias primas utilizadas cuenten con este requisito, según la clasificación de riesgo en salud pública, Resolución 719 de 2015.

Se exceptúan de este requerimiento los siguientes alimentos:

- Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.
- Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
- Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.
- Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Por lo anterior, todos los alimentos (salvo los excluidos en la norma) que se suministren en cualquiera de las modalidades de ejecución del PAE, deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria, emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Los alimentos importados deberán cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, aclaren, complementen, adicionen o sustituyan.

4.4.3. CONCEPTO SANITARIO PROVEEDORES Y/O OPERADORES PAE

Para tener un mayor acercamiento a este importante aspecto, es necesario establecer normativamente el denominado CONCEPTO SANITARIO, el que de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, es aquel que se emite "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, favorable condicionado o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada".

Igualmente, que con respecto a la emisión y vigencias de los conceptos sanitarios expedidos por los entes de Inspección, Vigilancia y Control (IVC), se debe aclarar que el artículo 34 de la ley 1122 de 2007 determina que la competencia del INVIMA en materia de alimentos es la de realizar IVC durante las etapas de producción, procesamiento y transporte asociados a dichas actividades; en cuanto a las competencias de IVC de las Entidades Territoriales de Salud (ETS) señala que recae sobre la preparación, ensamble, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos y el transporte asociado a estas actividades.

Que las Entidades Territoriales de Salud (Secretarias de salud) y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) realizan visitas de IVC, en las que se determina el cumplimiento de la normatividad sanitaria, así como las condiciones de la calidad de producción, a través del concepto sanitario que da viabilidad al funcionamiento de los establecimientos de su competencia, siempre y cuando las condiciones sanitarias establecidas no presenten incumplimientos que ameriten la aplicación de medidas sanitarias preventivas. La emisión del concepto es realizado una vez terminada la visita, y éste no cuenta con una vigencia determinada. Luego el concepto sanitario vigente, es el que corresponde a lo reportado en la última acta de inspección sanitaria emitida por el INVIMA o la entidad territorial de salud.

Es pertinente aclarar que si bien es importante y obligatorio en los procesos contractuales de las ETC la solicitud de conceptos sanitarios favorables, o favorables con requerimientos, a los establecimientos de los proveedores y operadores del PAE, así como el de mantener estos conceptos para los comedores escolares, se deben tener en cuenta las indicaciones informadas por el INVIMA en el Comunicado 4000-0025-21, en el que señala que los conceptos sanitarios son emitidos a los establecimientos que se encuentren en funcionamiento.

Para aquellas sedes educativas que tengan un área de almacenamiento temporal de las Raciones industrializadas, este espacio deberá cumplir con las condiciones sanitarias que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos a suministrar bajo esta modalidad en el PAE.

4.4.4. PROTOCOLO DE MUESTREO

Para la operación del Programa de Alimentación Escolar es importante contar 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 (mensualmente), 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 (mensualmente), 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 (mensualmente), 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 (mensualmente), 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 (mensualmente). Lo anterior, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Mezcla de frutos secos	Almacenado o ensamblado	
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 (mensualmente), 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	Se debe realizar una toma de producto por grupo con la periodicidad (mensualmente), con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Ensaladas, fruta, jugos de fruta	Preparado	
	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 (mensualmente), 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.

Como se mencionó anteriormente se realizan muestreos aleatorios dentro de ellos al agua utilizada para la preparación de alimentos, donde en el casco urbano se cuenta con el suministro del agua por parte de la empresa Piedecuestana de Servicios Públicos E.S.P., con la cobertura del 100% de la zona urbana del Municipio y la expansión en los sectores considerados como semi-urbanos en cercanías al casco principal de Piedecuesta.

A nivel Rural donde se cuenta con servicio de acueducto veredal, el operador deberá contar con un protocolo para el manejo del agua a utilizar para la preparación de alimentos y realizar aleatoriamente muestreos microbiológicos al agua, en aras de dar cumplimiento al Objetivo principal de la evaluación de la calidad microbiológica del agua con el propósito de proteger a los consumidores de enfermedades relacionadas con el consumo de agua que pudiera contener patógenos tales como bacterias, virus y protozoos y prevenir los brotes de enfermedades de transmisión hídrica.

Toda vez que el agua cuando va a estar en contacto directo con los alimentos primeramente debe tener una excelente calidad microbiológica que va a ver reflejada en una cuenta total microbiana muy baja, el valor depende de las normas sanitarias vigentes, hay algunos tipos de microorganismos que aunque no tienen gran importancia desde el punto de vista sanitario, sí debemos tomar en cuenta su número ya que pueden resultar muy perjudiciales en las características organolépticas y en la vida de anaquel de varios productos alimenticios.

Teniendo en cuenta lo anterior, el muestreo a realizar en las sedes rurales es de seguimiento microbiológico con el propósito de esta forma se pueda verificar las condiciones mínimas requeridas desde el aspecto microbiológico del agua. No obstante, en las demás sedes que se encuentran bajo la modalidad Ración preparada en sitio del casco urbano, se deberá realizar el muestreo aleatorio de agua por seguimiento fisicoquímico.

4.4.5. ANÁLISIS MICROBIOLOGICOS ESPECIFICOS

Los siguientes análisis microbiológicos hacen referencia a los alimentos que por sus características son clasificados de alto riesgo, por lo cual su análisis debe ser realizado por el operador

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), éstas deberán surtir el proceso de notificación al equipo PAE territorial, a la Entidad Territorial de Salud correspondiente y a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA con el fin de facilitar y brindar toda la información requerida para el debido proceso ante las autoridades de salud. Sin embargo, el operador o la interventoría podrán realizar los análisis microbiológicos a los alimentos implicados, y estos análisis deberán estar alineados con la naturaleza del producto, así como con la legislación sanitaria vigente, con el fin de identificar posibles patógenos, y el resultado debe compararse con los rangos establecidos para cada parámetro, como el valor de referencia enmarcado en la normatividad para cada una de las pruebas

4.4.6. 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.

Dicha cantidad, es determinada por los protocolos o metodologías, dispuestos por cada laboratorio, de acuerdo con las normas establecidas. Una contra muestra debe tener un tamaño acorde y suficiente para realizar los análisis microbiológicos y/o bromatológicos, con el fin de garantizar representatividad por lote de alimento; parte de las muestras tomadas se convierten en un pool, el cual pasa a ser muestra de ensayo y el restante como contra muestra para posibles verificaciones.

Las contramuestras deberán estar debidamente almacenadas acorde con la naturaleza del producto (en refrigeración, congelación o temperatura ambiente) mínimo por 72 horas, rotuladas con fecha, hora de despacho o distribución, lote, tipo de menú y persona responsable del proceso. Para la modalidad de Ración preparada en sitio (RPS) y CCT, la entidad territorial es autónoma de disponer según las características propias de cada operación y de los alimentos que componen los diferentes tipos de menú, teniendo en cuenta el criterio de riesgo de cada preparación, el número y cantidad de contramuestras priorizando los siguientes alimentos:

Alimento proteico (queso, huevo, carne de res y cerdo, pollo, pescado, etc.) Ensaladas, Jugos de fruta, todo tipo de salsas elaboradas con leche. Si la preparación lleva dentro de sus ingredientes, productos de alto riesgo como leche, crema de leche, mayonesa, huevo, entre otros, es necesario tomar la contra muestra de esta preparación.

4.4.7. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)

"Las enfermedades de origen alimentario, incluidas las intoxicaciones e infecciones, son patologías producidas por la ingestión accidental, incidental o intencional de alimentos o agua, contaminados en cantidades suficientes con agentes químicos o microbiológicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución o comercialización de los alimentos y agua". (Benenson, 1997, p. 272-273). Esta consideración no incluye las reacciones de hipersensibilidad por ingesta de alimentos.

Algunas de las enfermedades que afectan la salud de las personas son ocasionadas princinpalmente por bacterias y virus, como Salmonella y Hepatitis A. Estos microorganismos que por lo general llegan a las personas a través de alimentos y/o agua, producen enfermedades como gastroenteritis, cólera, Hepatitis A, entre otras.

Las ETA son enfermedades originadas en la mayoría de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellos considerados de mayor riesgo en salud pública como: carnes, lácteos, pescados, huevos, preparaciones mixtas, entre otros, durante las diferentes etapas desde su producción hasta su consumo; es por ello que debemos realizar acciones que garanticen el cumplimiento de las normas básicas de higiene, dado que podría afectar directamente a los niños, niñas y adolescentes, ocasionando serias consecuencias para su salud.

De acuerdo a lo expuesto el operador le competen las siguientes acciones y no exclusivas a lo contemplado a los diferentes actores contemplados en la Resolución 335 de 2021:

- Brindar información veraz y oportuna a los actores que lo requieran.
- Verificar si se cuenta con existencia de alimentos que fueron suministrados a los niños, niñas y adolescentes y custodiarlos hasta que la autoridad sanitaria indique su disposición final.
- Brindar la contramuestra de los alimentos para ser analizada por la Secretaría de Salud.
- Facilitar la realización de la investigación de campo por parte de la entidad territorial de salud (aplicación de encuesta a consumidores, toma de muestras).
- Aportar la información de la trazabilidad correspondiente a los alimentos involucrados e identificar las posibles causas que pudieron generar el brote.
- Acatar en forma inmediata las indicaciones de la autoridad sanitaria y establecer el plan de acción para la mejora definitiva de las causas del brote cuando hayan sido plenamente identificadas.

Ver Gráfica 1. Flujograma de acciones a realizar ante la identificación de dos o más casos de beneficiarios con síntomas Gastro intestinales, posiblemente asociados a complementos alimentarios de anexo técnico de calidad e inocuidad.

4.4.8. GENERACIÓN DE ALERTAS Y ACCIONES DE MEJORA

Teniendo en cuenta la aplicación de los instrumentos de seguimiento y monitoreo para el control de la operación y partiendo de las actividades propias de supervisión e interventoría, así como de las relaciones colaborativas con los diferentes actores del PAE, se establece a continuación la hoja de ruta para la generación de alertas tempranas, que permita implementar y visibilizar las acciones de mejora que se adelanten desde los equipos técnicos del PAE a nivel territorial.

- **SÍNTOMAS GASTROINTESTINALES O ALERTAS EN SALUD**

Se establece la ruta de las acciones que deben ser adelantadas por los diferentes actores, al identificar dos o más casos de niños, niñas y jóvenes con síntomas gastrointestinales (náuseas, vómito, diarrea, dolor de estómago, dolor

de cabeza, rash o prurito o erupción cutánea), posiblemente relacionados con el consumo del complemento alimentario PAE en un lapso de 24 horas desde la identificación del primer caso al interior de la sede educativa.

Es de mencionar, que la ruta inicia con la identificación de los casos por parte de los estudiantes, quienes notificaran al personal de la institución educativa y éstos a su vez lo comunicaran al Rector, a fin de realizar la notificación inmediata a padres de familia, Entidad territorial de Salud, Operador PAE, equipo PAE y Entidad territorial certificada en educación – ETC-.

A partir de la notificación realizada por parte de la sede educativa, la ETC adelantará de forma inmediata las acciones necesarias para consolidar y remitir el informe de la trazabilidad del evento, incluyendo todas las acciones realizadas por parte del operador PAE, el acompañamiento y los hallazgos de la Investigación Epidemiológica de Campo (IEC) realizada por la ETS.

Para la gestión del presente numeral se remite a la Grafica 1. Flujograma de acciones a realizar ante la identificación de dos o más casos de beneficiarios con síntomas Gastro intestinales, posiblemente asociados a complementos alimentarios

4.4.9. NOVEDADES EN CALIDAD E INOCUIDAD

En caso de presentarse una alteración grave o tener sospecha en la calidad o inocuidad de los alimentos suministrados, como: alteración en el rotulado de los alimentos (fecha de vencimiento, lote, entre otros), contaminación química o física o biológica de los alimentos, alteración o falsificación en el rotulado del alimento y la aplicación de medidas sanitarias de seguridad por la autoridad sanitaria; La ruta inicia con la identificación de la alerta por parte de los estudiantes, personal manipulador, padres de familia, o el personal del establecimiento educativo, quienes lo comunicarán al Rector o su delegado, a fin de realizar la notificación inmediata; Operador PAE y Entidad territorial certificada en educación – ETC-, sin embargo, una identificación temprana puede darse por parte de los equipos de supervisión o interventoría del PAE, así como por el personal del operador.

Independientemente, de qué actor sea quien genera la alerta concerniente a la calidad e inocuidad de los alimentos que hacen parte de los complementos alimentarios del PAE, requiere acciones inmediatas por parte de la ETC y del operador PAE, que permitan mitigar el riesgo de daño en la salud y bienestar de la población beneficiaria del Programa siendo necesario recabar la evidencia pertinente tanto de las novedades presentadas, como de las acciones adelantadas, lo cual, puede incluir planes de mejora del operador y notificaciones a las entidades competentes en Inspección, vigilancia y control sanitario; a partir de esta información deberá consolidar un informe ejecutivo, el cual debe ser elaborado por el equipo técnico PAE de la ETC como evidencia y/o soporte para futuros requerimientos, en un periodo no mayor de 48 horas posterior a la identificación del evento.

Para los casos que involucren novedades relacionadas con contaminación, adulteración, falsificación y aplicación de medidas sanitarias de alimentos, se deberán informar a la UApA en los mismos tiempos solicitados para el informe ejecutivo. Para la gestión del presente numeral se remite a la Grafica 2. Flujograma de Acciones a Realizar ante la Identificación de Alteraciones de Calidad e Inocuidad de los Alimentos.

4.4.10. FICHAS TÉCNICAS

Los alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos según el tipo de complemento, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta el consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad vigente.

Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA; así como lo establecido en el Decreto 539 de 2014
y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

4.4.11. DISPONIBILIDAD DE BODEGA

Cada oferente debe contar con una bodega ubicada en Bucaramanga o su área metropolitana (incluye zona urbana, cascos urbanos de Bucaramanga, Floridablanca, Girón y Piedecuesta), la cual debe tener un área mínima de 500 mts² y contar con concepto higiénico sanitario favorable vigente al momento del cierre (fecha de presentación de la

propuesta), estos requisitos serán verificados durante la visita técnica que realizará la entidad mediante la aplicación del Anexo de bodega del pliego de condiciones.

El programa de Alimentación escolar PAE, está acompañado de un Marco jurídico y Normativo de Política vigente que establece entre otros, las condiciones generales para las operaciones relacionadas con el almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos (Resolución 2674 de 2013 - capítulo VII art 27), condiciones que tienen como finalidad garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a los beneficiarios.

El Municipio manifiesta que la proyección realizada de acuerdo con las operaciones necesarias para la ejecución del programa fija como requerimiento de espacios mínimos los descritos a continuación:

ESPACIOS SANITARIOS PARA BODEGA DE RACIÓN PREPARADA E INDUSTRIALIZADA.

- ✓ Almacenamiento seco para alimentos de menor riesgo y riesgo medio en salud pública.
- ✓ Almacenamiento frío para alimentos de mayor riesgo en salud pública.
- ✓ Almacenamiento de detergentes y sustancias peligrosas
- ✓ Áreas destinadas a Oficinas, unidades sanitarias, área de cargue y descargue, áreas de canastillas, producto no conforme, higienización de Frutas y verduras, áreas de cavas enfriamiento y congelación.
- ✓ Área de disposición de residuos
- ✓ Condiciones que fueron tenidas en cuenta por el Municipio de Piedecuesta para establecer el área mínima requerida para la Bodega y Planta de ensamble ya que en esta se desarrollaran dos líneas de flujos diferentes que implican la separación física de las áreas para cada una de las raciones a contratar.
- ✓ Un esquema básico de distribución del espacio de la bodega se puede resumir de la manera siguiente:
- ✓ Zona de llegada: el punto por donde ingresarán las provisiones y se realizan las tareas de recepción, verificación y control de los contenidos, etc., antes de almacenarlas. (La zona de llegada y la zona de entrega deberán coexistir en el caso de locales que tengan solo una puerta de acceso. En estos casos se debe asignar de manera permanente el uso de uno de los costados de la entrada (izquierdo y derecho) para cada actividad.) Espacio calculado 16 m²
- ✓ Zona de separación y clasificación y registro: en esta zona se separan los alimentos y se clasifican por categoría según su vida útil y riesgo. Espacio calculado 20 m²
- ✓ Zona de empaque y preparación de entregas: donde se preparan los envíos que serán despachados. Las cajas vacías y el material de empaque reutilizable se pueden guardar en este sector también. Espacio calculado 61 m²
- ✓ Zona de almacenamiento: donde se mantiene el material o suministros sin destino inmediato. Esta zona está dividida en sectores de acuerdo con el tipo de suministro o alimento. Espacio calculado 365m²
- ✓ Zona de entrega: para colocar las provisiones que están listas para despacho. Estas provisiones deben ser apiladas en paletas separadas y etiquetadas de acuerdo con su destino. Espacio calculado 6m²
- ✓ Sector administrativo: el cual puede ser simple (escritorio con un archivador metálico, con llave, área para personal de 2m² por persona) para las tareas de manejo administrativo. Espacio calculado 12m²
- ✓ Zona de Servicios Sanitarios: 20 mts² separados por géneros.

Los espacios son espacios brutos, pues se debe tener en cuenta que el espacio neto en un espacio menor a 1000 m², puede reducirse hasta un 36%1

NOTA: El área que se estipula como mínima para la bodega (500mts²) resulta de la sumatoria del metraje del área de Almacenamiento, embalaje y distribución de ración preparada en sitio e industrializada, y el área mínima establecida para oficinas y demás.

Con respecto a la exigencia del concepto Higiénico Sanitario Favorable Vigente para el día del cierre del presente proceso licitatorio, requerido para verificación durante la visita técnica de habilitación de la bodega, se informa que este documento debe presentarse según lo consagrado en el presente documento, teniendo en cuenta que dicho concepto le brinda a la entidad la seguridad necesaria para garantizar el inicio oportuno de la ejecución del programa de alimentación escolar (desde el primer día calendario escolar), lo que se pondría en riesgo si el trámite de visita higiénico sanitaria (con el fin de obtener el concepto favorable), diera inicio, por parte del futuro contratista hasta tanto no se adjudique el proceso.

Para acreditación de este requisito de orden técnico el Proponente deberá allegar CARTA DE COMPROMISO acompañada de contrato de Arrendamiento, o Promesa de Contrato Arrendamiento en el que consten las características de la Bodega, o Certificado de Libertad y Tradición si es propietario del inmueble.

Así mismo en el evento que se quiera presentar para acreditar la disponibilidad de bodega una que sea objeto de contrato comercial de leasing, se deberá allegar tanto el contrato de arriendo comercial de leasing entre el locatario y la compañía de leasing, como el contrato o la promesa de contrato de arriendo entre el locatario y el oferente.

Adicionalmente, el operador (proponente adjudicatario) deberá para la fecha de cierre del presente proceso (entrega de ofertas), tener acta de inspección sanitaria expedida por la entidad competente del Ente Territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto FAVORABLE VIGENTE y se deberá mantener durante toda la ejecución del contrato y como dotación mínima, equipos de refrigeración y congelación, sistema de transporte (carretillas, carritos transportadores, etc.), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de medición (grameras, básculas, termómetro).

Nota: La bodega deberá ser para el manejo exclusivo del PAE Piedecuesta.

4.4.12. PERSONAL MINIMO REQUERIDO

- **COORDINADOR GENERAL**

Los oferentes deberán ofrecer como mínimo un (1) Ingeniero de Alimentos o Nutricionista o Profesional en Química de Alimentos, para efectos de coordinar la producción, preparación, entrega y control de los Alimentos a los beneficiarioss del PAE, dentro de las fechas, lugares y cantidades pertinentes. Este será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará 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.

Para lo anterior, los profesionales mencionados deben cumplir con los siguientes requisitos:

- ✓ Diploma otorgado por Institución de Educación Superior, debidamente reconocida.
- ✓ Certificación Laboral con un mínimo de cinco (5) años de experiencia a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional, en actividades como Coordinación de producción, preparación, distribución y/o control de alimentos en programas de alimentación escolar.
- ✓ Tarjeta Profesional Vigente, RETHUS para el caso de Nutricionista y Certificado actualizado del COPNIA para Ingeniero de Alimentos.

- **JEFE DE BODEGA**

El operador garantizará el seguimiento técnico, logístico, de calidad e inocuidad de los alimentos durante la ejecución del contrato en la recepción y despacho de alimentos desde bodega.

Para lo anterior el personal requerido debe cumplir con los siguientes requisitos:

- ✓ Manejo de personal.
- ✓ Certificado de Capacitación básica en manipulación de alimentos haya sido expedido por una persona natural certificadora, se deberá dar estricto cumplimiento a lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, artículo 12, debiendo acreditar los siguientes documentos de la persona natural que otorga el certificado:
  - Copia de la hoja de vida
  - Copia de los certificados académicos y laborales que acrediten la idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.
  - Copia de la tarjeta profesional.

Adicionalmente, si el Certificado de Capacitación básica en manipulación de alimentos es expedido en un lugar donde es obligatorio que la autoridad sanitaria competente emita resolución de habilitación para que una persona natural sea certificadora (ejemplo: Santander, Cesar entre otros), deberá anexar copia de la resolución vigente expedida por la autoridad sanitaria competente que acredite dicha habilitación.

- ✓ Experiencia superior a venticuatro (24) meses en actividades como jefe de bodega, distribución y/o control de alimentos en general.

- **SUPERVISORES DE CAMPO (Cantidad cinco (5))**

El operador garantizará el seguimiento técnico, logístico, de calidad e inocuidad de los alimentos durante la ejecución del contrato en los restaurantes escolares, por parte de mínimo cinco (5) supervisores de campo, entre quienes estarán distribuidas la totalidad de las sedes educativas.

Para lo anterior el personal requerido debe cumplir con los siguientes requisitos:

- ✓ Personal con Certificado de Capacitación básica en manipulación de alimentos y afines.
- ✓ Manejo de herramientas informáticas.
- ✓ Experiencia superior a venticuatro (24) meses en actividades como supervisor de producción, preparación, distribución y/o control de alimentos en general.

2.4 AUXILIAR ADMINISTRATIVO (Cantidad 1)

El operador garantizará el manejo del Personal, la gestión del recurso humano, contratación, vinculación a Caja de Compensación (Recolección de documentación para Beneficiarios) y vinculación a los demás subsistemas del Sistema General de Seguridad Social en el caso que aplique, archivo y manejo de hojas de vida e incluyente a la atención y apoyo a visitas por parte de la supervisión, interventoría u otra entidad y apoyo a las demás actividades requeridas por el Jefe de Bodega, desde la zona administrativa dispuesta en la bodega exclusiva para el municipio de Piedecuesta.

Para lo anterior el personal requerido debe cumplir con los siguientes requisitos, que debe acreditar el oferente:

- ✓ Técnico o Tecnólogo en Recursos Humanos, o afines.
- ✓ Manejo de herramientas ofimaticas, conocimiento en recurso humano.
- ✓ Experiencia superior a doce (12) meses en cargos afines.

NOTA: Para acreditación de este requisito de orden técnico el Proponente deberá allegar **CARTA DE COMPROMISO** de la vinculación de este personal.

OBLIGACIONES Y DERECHOS DEL CONTRATISTA. – ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE

Los Operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 16 / 09 / 15, así como las establecidas en la resolución 335 del 2021 emitida por la Unidad Alimentos Para Aprender (UApA), y sus respectivos anexos, además las siguientes:

a) 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 infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución.
b) 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 Kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.
c) Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con él y plan establecido. Garantizar el mantenimiento locativo de los comedores escolares (Mallas, anjeos, trampa de grasa, sifones, espacios entre piso y puerta), con el fin de minimizar el riesgo de ingreso de vectores, que puedan afectar la calidad de los alimentos.
d) 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 siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.
e) 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.
f) 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.

g) Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grado de escolaridad y por tipo de complemento.
h) 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, grados de escolaridad establecidos en la resolución 335 del 2021 y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.
i) 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 Técnico Calidad e Inocuidad".
j) Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública 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.
k) Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución número 719 de 2015, Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina.
l) Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
m) Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
n) Realizar 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.
o) Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección.
p) Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del "Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales" o aprobadas a las ETC convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial, y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en esta resolución, previa autorización del supervisor o interventor del contrato.
q) Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de Estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos diseñados por el MEN y/o UApA; asimismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.
r) Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; de acuerdo con lo establecido en el "Anexo número 3. Compras locales y la ley 2046 de 2020.
s) Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos, en caso de ser población mayoritaria en alguna sede educativa, de acuerdo a los establecido en la resolución 335 del 2021.
t) Informar periódicamente a la Entidad Territorial, UApA, 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.
u) Realizar y aplicar los protocolos de Bioseguridad, en cumplimiento a las normas establecidas por el Ministerio de Salud, en el marco de la emergencia e implementación del plan de alternancia establecido por la entidad territorial, donde el operador debe garantizar la prestación del servicio en las sedes educativas que así lo requiera bajo las modalidades definidas por la Entidad Territorial, acogiendo las medidas legales vigentes que le apliquen.
v) Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, 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.

w) Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, así como en bodega.
x) Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, UApA, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.
y) 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.
z) Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.
aa) 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, UApA y/o del MEN.
bb) Garantizar el suministro de agua potable en los comedores escolares de las sedes educativas con jornada única que se encuentran bajo la modalidad de Ración para Preparar en Sitio.
cc) Garantizar el suministro de agua potable en los comedores escolares de las sedes educativas rurales que se encuentran bajo la modalidad de Ración para preparar en sitio.
dd) Realizar de forma periódica en cumplimiento a la normatividad legal vigente muestreo de calidad de agua de PH y cloro residual en las sedes educativas donde se presta servicio bajo la modalidad de Ración Preparada en sitio según la Resolución 2115 del 2007.
ee) Suministrar los utensilios y menaje faltante necesario para la preparación y suministro de los alimentos, los cuales serán dispuestos en calidad de préstamo por parte del operador, de lo cual deberá dejar un acta con la relación del equipo y menaje dispuesto en cada sede en calidad de préstamo como constancia suscrita entre el operador y el delegado de la sede educativa.
ff) Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, MEN, UApA y demás actores que participan en el PAE.

A su vez y durante la fase de operación del Programa en la cual se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los beneficiarios, debiendo el operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación:

1. Coordinador Operativo: el Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por el MEN y/o UApA; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto;
2. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal utilizado por el contratista, con el MUNICIPIO.
3. Solicitarle a la Secretaría de Educación Municipal, la cobertura de los beneficiarios beneficiados y registrados en la Estrategia de Alimentación Escolar del Sistema Integrado de Matricula – SIMAT mediante correo electrónico institucional.
4. Acatar las novedades que se hayan presentado en dicha estrategia de alimentación escolar en el SIMAT, con el fin de establecer la proyección del suministro de los complementos alimentarios del mes siguiente, y hacer una redistribución de la priorización y focalización de los beneficiarios, si las novedades en el SIMAT así lo ameritan y si a ello a lugar.
5. Relacionar el personal profesional y administrativo empleado en la ejecución del contrato (el contratista deberá vincular laboralmente mediante contrato de trabajo el personal ofrecido)
6. Realizar los pagos y aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios al Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y las cajas de compensación familiar, cuando corresponda
7. Asistir y participar durante la ejecución del contrato de suministro, a los comités de seguimiento semanal al Programa de Alimentación Escolar – PAE programados por la Entidad Territorial y/o la interventoría, llevando un reporte de la ejecución del contrato. Debe asistir el representante legal del contratista del suministro y/o su coordinador operativo.

8. Aplicar el procedimiento de entrega de complementos alimentarios de conformidad con los Protocolos de Suplencias o repitencia, en el evento de presentarse ausencia de algún beneficiario focalizado y se obliga a mantenerlo impreso y que repose en las carpetas de registro documental en el comedor escolar. El operador debe entregar el formato que establece la SEM para que se activen estos protocolos.
9. Realizar, registrar y reportar mínimo el treinta por ciento (30%) de las compras locales mensuales de alimentos, en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional, según lo ofertado, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria
10. Remitir de manera oportuna a la interventoría, dentro de los quince primeros días hábiles de cada mes, la información para el seguimiento y consolidación de las cifras del suministro para el reporte por parte de la ETC a la plataforma del CHIP (Consolidador de Hacienda e Información Pública).
11. Entregar a la interventoria, cuando ello se requiera para la verificación de alguna obligación específica del operador, o cuando sea necesario para atender requerimientos de órganos de control, la evidencia de costos y gastos que respalden la ejecución del objeto del contrato de suministro. Cualquier requerimiento debe estar sustentado en cuanto a la necesidad de la información solicitada.
12. Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.
13. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.
14. Contar con programa para implementación de protocolos de Bioseguridad para el punto (Instalaciones) y personal manipulador, en cumplimiento a lo establecido por la normatividad legal vigente.
15. Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.
16. Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar;

4.4.13. PROGRAMA DE TRAZABILIDAD, MUESTREO Y VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS.

Con el propósito de controlar los riesgos que puedan afectar a la cadena de suministro de alimentos, se deberá proponer un Programa de Trazabilidad, Muestreo y Verificación de productos, en el cual se debe contemplar:

a) Para la verificación en bodega de los productos se deberán tener en cuenta las siguientes Normas Técnicas Colombianas:

Norma Técnica Colombiana	Aspectos Relevantes
NTC 1236	Plan de Muestreo y Niveles de Inspección
NTC-ISO 2859-1	Planes de Muestreo, Niveles de Inspección, Tamaños de Muestras, Aceptabilidad, productos no conformes.
NTC 1240	Características sensoriales, Peso en gramos, evaluación de cáscara, características microbiológicas y fisicoquímicas.
NTC 2003-07-04	Buenas Prácticas de Manufactura, BPM, en las etapas de recepción, clasificación, empaque y almacenamiento de huevo comercial.
NTC 1325	Plan de Muestreo, recepción y criterios de aceptación o rechazo del producto.
Los demás aspectos en las NTC (Norma Técnica Colombiana) no son excluyentes. Cada producto de la Ración a entregar deberá ser incluido dentro del programa y de ser necesario se podrá aplicar una NTC diferentes a la expuestas en la presente tabla. El programa deberá contemplar cada una de las modalidades posibles a entregar, Ración Preparada en Sitio, Ración Industrializada y a la modalidad de atención del PAE en circunstancias de orden estrictamente excepcional o Ración contingencia y los posibles productos a disponer en cada una de las anteriores.	

b) Con el propósito de mantener la calidad y obtener datos objetivos y cuantificables de las características de los productos, se deberá implementar un Análisis Sensorial donde se deberá:
   - Basarse en la NTC 3925.
   - El operador deberá seleccionar y proponer un método sensorial de evaluación.
   - El operador deberá proponer un programa de muestreo.
   - El operador deberá contar con un espacio físico designado el cual podrá ser temporal para realizar la cata.
   - El operador deberá seleccionar y entrenar a los evaluadores, por lo cual deberá anexar fichas técnicas de las capacitaciones a realizar.

c) Deberá contemplar la guarda de muestras por cada lote, por un periodo mínimo de 30 días y dar resultado de estas con carácter mensual. Dicha trazabilidad se deberá soportar con una cantidad a proponer de productos a guardar por lote.

Proceso que debera ser presentado a la firma interventora para su aprobación y posterior seguimiento y acompañamiento a la implementación del mismo.

5. COMPONENTE PARTICIPACIÓN CIUDADANA

5.1. MECANISMOS DE GESTIÓN SOCIAL EN EL PAE

La gestión social, ha sido definida como la construcción de diversos espacios para la interacción social. Se trata de un proceso que se lleva a cabo en una comunidad determinada y que se basa en el aprendizaje colectivo, continuo y abierto para el diseño y la ejecución de proyectos que atiendan necesidades y problemas sociales. Por medio de acciones de gestión social es posible el desarrollo de estrategias o planes de actuación dirigidos a mejorar el bienestar de la sociedad, su calidad de vida y su acceso a distintos servicios cotidianos considerados como básicos. Es así, que el Programa de Alimentación Escolar PAE que hace parte del servicio esencial a la educación requiere de la articulación de todos los actores con el fin de fortalecer la implementación en cada territorio.

5.2. ROL DE LOS ACTORES PAE EN LA GESTIÓN SOCIAL

La noción de actor PAE en el marco de la gestión social se emplea para nombrar al sujeto, el grupo de individuos o la entidad que asume su rol en la representación de determinados intereses y que trabajan con el fin de conseguir ciertos objetivos, como lo son el seguimiento y vigilancia de la actuación de las Entidades Territoriales para la correcta implementación del Programa en cada territorio.

5.2.1. NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES

Los beneficiarios de la estrategia son el objetivo del Gobierno Nacional y por ende del Programa, por ello es fundamental e inherente su participación en la implementación y ejecución del PAE, promoviendo la formación y el ejercicio de la ciudadanía y generando acciones para el mejoramiento de este a partir de su rol. Es así, como su participación formal se establece en la conformación de los Comités de Alimentación Escolar y demás mecanismos de participación ciudadana, vigilancia comunitaria y control social previstos en cada territorio. Los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios tienen el deber de hacer el correcto uso del complemento alimentario que se suministra por parte de las Entidades Territoriales, contribuyendo a evitar los desperdicios y contribuyendo a una buena cultura alimentaria desde el entorno escolar; así mismo, el menaje y las instalaciones en donde se suministra el PAE en concordancia con los objetivos del Programa. A partir de su rol deben informar de manera oportuna al rector, docentes, integrantes del Comité de Alimentación Escolar, Asociación de Padres de Familia y otros actores sobre cualquier irregularidad que se presente en la prestación del servicio de Alimentación y que avoque sus conocimientos.

5.2.2. PADRES DE FAMILIA

La Constitución Política de Colombia reconoce que el Estado y los padres de familia tienen la responsabilidad de brindar protección especial y garantizar el derecho a la educación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Así mismo, se establece que la participación hace parte de los derechos que le asisten a la ciudadanía en aras de contribuir a garantizar el buen gobierno y la transparencia en la gestión pública. A su vez, los padres de familia tienen el rol de cuidadores de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, la responsabilidad de su alimentación y educación en articulación con el Estado y el deber de participar activamente en los espacios generados para promover la participación ciudadana y el control social.

Dentro de los objetivos planteados por el Gobierno Nacional se encuentra el incremento progresivo de la cobertura hasta alcanzar la universalidad real en cada territorio; por lo tanto, en caso de que el padre de familia o acudiente del niño, la niña, adolescente o joven beneficiario del PAE rechace o renuncie al servicio de alimentación escolar, este deberá manifestarlo por escrito en el formato establecido al Rector de la Institución Educativa indicando las razones o motivos de su decisión, quien deberá informar a la Entidad Territorial y al Comité de Alimentación Escolar con el fin de adelantar el proceso correspondiente de asignación del cupo a otro estudiante de la sede priorizada o en su defecto disponer del mismo, en otra de acuerdo con el procedimiento que para tal fin se establezca.

5.2.3. FUNCIONARIOS ASIGNADOS A LAS INSTITUCIONES Y SEDES EDUCATIVAS

La Institución Educativa es el escenario donde se concretan todos los esfuerzos realizados desde el Gobierno Nacional y las Entidades Territoriales para el desarrollo integral de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes; sin embargo, solo articulando todos los esfuerzos y sumándose la participación, compromiso y apoyo por parte de la comunidad educativa, en especial de los docentes y directivos docentes, se podrá garantizar que el Programa tenga los impactos esperados contribuyendo al acceso y permanencia de la prestación del servicio educativo.

El docente tiene la responsabilidad de apoyar la formación de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en temas relacionadas con la alimentación saludable y la convivencia escolar; así mismo, debe participar en los espacios definidos en todos los niveles del Gobierno para fomentar la participación ciudadana y el control social en su jurisdicción. Teniendo en cuenta lo anterior y lo previsto en la Ley 115 de 1994 "General de Educación", "el docente es el orientador del proceso de formación, enseñanza y aprendizaje de los educandos' y los directivos docentes son "los educadores que ejerzan funciones de dirección, de coordinación, de supervisión e inspección, de programación y de asesoría", la participación de estos actores permite que el Programa de Alimentación Escolar se constituya en un acto pedagógico, un espacio en donde se fomente hábitos de alimentación saludable, se promueva la participación y el ejercicio de los derechos humanos. Atendiendo las instrucciones impartidas por las Secretarías de Educación de las ETC y la reglamentación vigente para el Programa de Alimentación Escolar, el Rector debe entre otros asuntos:

- Realizar la gestión y actividades previstas para la conformación del Comité de Alimentación Escolar en la Institución Educativa.
- Socializar y facilitar la vinculación de la comunidad educativa en los espacios de participación ciudadana y control social.
- Las demás que se establecen en el Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015.

5.3. CONTROL SOCIAL

El control social en el marco de la participación ciudadana es una condición necesaria para la construcción de una paz estable y duradera, así como para el desarrollo de una consciencia e identidad ciudadana que permita que todos aportemos a través del diálogo que día a día construye nuestro país. Es a través
de la participación en los diferentes escenarios de discusión en el ciclo del desarrollo de políticas públicas, que los ciudadanos pueden efectivamente sentirse parte de la Nación y el Programa de Alimentación Escolar, se ha convertido en el escenario, más relevante para la materialización de los fines esenciales del Estado.
El control social es el derecho y un deber que tienen todas y todos los ciudadanos, individual y/o colectivamente, a vigilar y fiscalizar la gestión pública con el fin de acompañar el cumplimiento de los fines del Estado, promover y alcanzar la realización de los derechos y buscar la consolidación de la democracia y la gobernabilidad.
El adecuado ejercicio del control social debe ser propositivo, y proactivo, con el objeto de contribuir a mejorar la forma en que la administración pública suministra bienes y servicios para satisfacer las necesidades ciudadanas, y a la apropiación que de ellos hace la ciudadanía.
Así las cosas, desde la UApA se establecen los siguientes mecanismos legales para facilitar el control social del Programa de Alimentación Escolar PAE:

5.4. RENDICIÓN DE CUENTAS

Es el proceso mediante el cual, las entidades de la administración pública del nivel nacional y territorial y los servidores públicos informan, explican y dan a conocer los resultados de su gestión a los ciudadanos, la sociedad civil, otras entidades públicas y a los organismos de control, a partir de la promoción del diálogo.

La rendición de cuentas fue establecida en la Ley 1757 de 2015, y se estableció como una obligación permanente tanto de las entidades como de los servidores públicos durante todas las etapas de la gestión pública, por ello, todo el año, en cada vigencia, deben existir actividades de rendición de cuentas. Este ejercicio por parte de las Entidades de exponer al control ciudadano las decisiones y actuaciones en el desempeño de la gestión pública respecto al Programa de Alimentación Escolar PAE.

5.5. VEEDURÍAS CIUDADANAS PAE

Es el mecanismo democrático y de representación que le permite a los ciudadanos o a las diferentes organizaciones comunitarias, ejercer vigilancia sobre la gestión pública, realizada por las autoridades administrativas, políticas, judiciales, electorales, legislativas y órganos de control, así como aquellas públicas o privadas, organizaciones no

gubernamentales de carácter nacional o internacional que operen en el país, encargadas de la ejecución de un programa, proyecto, contrato de la prestación de un servicio público. De conformidad con lo previsto en el artículo 270 de la Constitución Política y lo reglamentado a través de la Ley 850 de 2003, Las Entidades Territoriales deben promover y facilitar la conformación de veedurías ciudadanas en torno al Programa de Alimentación Escolar PAE para promover la vigilancia del Programa; para lo cual, deberán articular, ya sea con personerías municipales, distritales, cámaras de comercio y/o organismos de control como la Contraloría Delegada para la Participación Ciudadana, para el desarrollo de estrategias que permitan su promoción en la comunidad en general. Igualmente deben facilitar y/o brindar una orientación técnica que requieran y aportara la información necesaria para su ejercicio de vigilancia.

Es pertinente aclarar que la vigilancia y control social que la ciudadanía puede ejercer en el Programa de Alimentación Escolar PAE, es a través de las Veedurías Ciudadanas PAE, este deberá ser de forma activa, objetiva y estar dirigida hacia el mejoramiento continuo del Programa y a la garantía de los derechos de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. En ningún caso y por ningún motivo el veedor puede ejercer acciones contrarias a las previstas y establecidas en la Ley 850 de 2003 y que vayan en detrimento de la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar PAE. Este ejercicio facultado por el ordenamiento jurídico, no puede ser utilizado como un posible medio de presión indebida o de injerencia que no obedezca a las competencias constitucionales y legales establecidas en nuestro ordenamiento jurídico.

5.6. PARTICIPACIÓN CIUDADANA

La Constitución Política de Colombia de 1991 nos dio, a todos los ciudadanos, la posibilidad de involucramos e intervenir activamente en el control de la gestión pública. Al mismo tiempo, determinó la forma de como participamos en la planeación, el seguimiento y la vigilancia de los resultados de la gestión estatal. La participación ciudadana es entendida como una acción Colectiva o individual que le permite a los diferentes actores sociales influir en 05 procesos; proyectos y programas que afectan la vida económica, política, social y cultural del país. De ahí la importancia de que cada individuo, en el ejercicio de su ciudadanía, de antemano conozca los lineamientos que se regulen y ejerza los derechos que otorga una sociedad democrática, participativa y pluralista como lo define la Constitución Política de Colombia.

5.7. COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS (CAE)

El Comité de Alimentación Escolar (CAE), previsto en la normatividad vigente, es uno de los espacios establecidos por la UApA para fomentar la participación ciudadana y cuyo objetivo es adelantar acciones de vigilancia por parte de los diferentes actores durante la planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE, contribuyendo a fortalecer su operatividad en procura de mejorar la atención de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. El comité debe crearse en cada Institución Educativa a cargo de las Entidades Territoriales Certificadas responsables de la prestación del servicio educativo; no obstante, en el marco de su competencia y autonomía los CAE se podrán conformar por sedes educativas de acuerdo con sus dinámicas propias. Adicionalmente, las Entidades Territoriales en el marco de la descentralización prevista en el Decreto 1075 de 2015 adicionado por el Decreto 1852 de 2015, deberán elaborar un plan de capacitación en cada vigencia dirigido a la comunidad educativa y demás actores como de Consejo de Padres de Familia e incluso hacerlo extensivo aquellos de base comunitaria con la finalidad que hagan parte del ejercicio de la vigilancia o de control social, en el marco del Programa de Alimentación Escolar PAE.

5.8. COMITÉ DINAMIZADOR PAE

Los Dinamizadores PAE son todas las personas que actúan e interactúan en el proceso de implementación y desarrollo del PAE en los diferentes establecimientos educativos tanto del orden local_ que atienden población mayoritariamente indígena y aquellos que se encuentren en territorio indígena, teniendo en cuenta los tres componentes del SEIP, entendido este como un sistema integral para la formación y atención de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes de los pueblos indígenas de conformidad con lo establecido en la Resolución 18858 de 2018. El Comité de Dinamizadores PAE es el grupo de actores comunitarios que, de acuerdo con las estructuras de gobierno propio de cada pueblo, realizará seguimiento, monitoreo y control al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar PAE, con el objetivo de contribuir con sus acciones a la garantía del adecuado funcionamiento de PAE en sus respectivas comunidades. Las Entidades Territoriales en articulación con los rectores de las Instituciones o sedes educativas donde se implemente la Resolución 18858 de 2018 o la normatividad que se expida,

deberán adelantar todas las acciones establecidas para la creación y funcionamiento de los Comité Dinamizadores PAE atendiendo el procedimiento previsto en la reglamentación vigente.

5.9. MESAS PÚBLICAS

Corresponde a una de las instancias previstas por la UApA para el Programa de Alimentación Escolar, cuyo objetivo es materializar la participación ciudadana; por lo tanto, es el espacio de interlocución entre los actores del PAE que promueve el diálogo abierto, la concertación y articulación de acciones para la implementación de los lineamientos; así como las diferentes actividades de seguimiento y vigilancia a la operación del Programa en el territorio. Este mecanismo permite conocer las caracteristicas de la implementación, dinámicas y particularidades del territorio, así como todos aquellos aspectos por mejorar, propuestas o alternativas de solución que contribuyan a la mejora continua del Programa de Alimentación Escolar PAE. El desarrollo de estos espacios permite articular y socializar las actividades de vigilancia que adelanten los Comité de Alimentación Escolar, así como los Comité Dinamizadores PAE y los Consejos de Padres de Familia de acuerdo con lo previsto en la Ley 2042 de 2020 y cuyo objetivo es el *otorgamiento de herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE,* a cargo de las Entidades Territoriales.

5.10. ACCESO A LA INFORMACIÓN

La Ley 1712 de 2014 o de Transparencia y del Derecho de Acceso a la Información Pública Nacional es la herramienta normativa que regula el ejercicio del derecho fundamental de acceso a la información pública en Colombia. Tiene como objetivo que la información en posesión, custodia o bajo control de cualquier entidad pública, órgano y organismo del Estado colombiano, persona natural o jurídica de derecho privado que ejerza función pública delegada, reciba o administre recursos de naturaleza u origen público o preste un servicio público, esté a disposición de todos los ciudadanos e interesados de manera oportuna, veraz, completa, reutilizable y procesable y en formatos accesibles. Para ejercer la participación ciudadana y control social que permita generar en la ciudadanía la pertenencia del Programa, se requiere permitir y promover el acceso a la información del PAE, debiendo ser realizadas para este propósito por parte de las Entidades Territoriales y los operadores PAE, las siguientes acciones de carácter obligatorio:

- Suministrar la información a la comunidad educativa, relacionada con las etapas precontractual, contractual y postcontractual del contrato y la ejecución del PAE, en los términos del parágrafo primero del artículo primero de la Ley 2042 del año 2020.

Documentos que el operador debe publicar:

- **Ficha Técnica de Información del PAE**

La Ficha Técnica de información del PAE es uno de los instrumentos dispuestos para garantizar el acceso a la información del Programa por parte de los diferentes actores, la cual puede ser consultada a fin de generar acciones de seguimiento y vigilancia comunitaria. Esta debe cumplir con las especificaciones de diseño definidas por la UApA y contener como mínimo la siguiente información: identificación de la Entidad Territorial y de la sede educativa priorizada para el PAE, número de cupos asignados, tipo de complemento alimentario, modalidad de atención, fecha de inicio de calendario académico, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano entre otros.

- **Publicación de Menús**

Como otro mecanismo de acceso a la información se encuentra la publicación de los ciclos de menús en cada una de las sedes educativas de acuerdo con las modalidades de atención; en un lugar visible para toda la comunidad educativa. De lo anterior, la Entidad Territorial deberá publicar el menú a suministrar cada día de acuerdo con el ciclo de menús establecidos y contratados. En todo caso, en el comedor escolar de la Institución o Sede educativa debe reposar el ciclo de menús de 20 días para consulta de los CAE y las acciones de vigilancia comunitaria y control social.

- **Canales de Atención al Ciudadano**

Las Entidades Territoriales y los operadores deben contar con una estrategia que deberá ser documentada y publicada; así como disponer de canales para la atención de las solicitudes, peticiones, quejas y reclamos a la ciudadanía entre otros temas. El tiempo para dar respuesta a los ciudadanos deberá ser el establecido para estos

asuntos en los términos de ley y acorde con lo previsto en la ley 1755 de 2015 y demás disposiciones que reglamenten la materia y acordes al Derecho de Petición.

- **Corresponsabilidad en el PAE**

La Constitución Política de Colombia señala que "la familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos", y los identifica como responsables directos en la garantía de las condiciones mencionadas, al declarar explícitamente la corresponsabilidad de estos, frente al principal objetivo. El principio de corresponsabilidad convoca a todas las personas y entidades públicas y privadas en beneficio de estos sujetos que gozan de especial protección.

- **OBLIGACIONES – COMPONENTE SOCIAL**

- **la entidad contratante**

Entidad Contratante "El supervisor del contrato deberá verificar que el contratista haya comprado el o los productos directamente a los pequeños productores o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o a sus organizaciones, de conformidad con los listados registrados y validados por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, conforme a lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021, y la demás normativa que los adicione, modifique o sustituya. Así mismo verificará que se haya realizado el pago contra entrega del producto a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones por parte del contratista

- **Obligaciones del Contratista**

Contratista "El Contratista deberá pagar contra entrega el o los productos adquiridos a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones. La forma de pago utilizada por el Contratista para realizar el pago de los productos a los pequeños productores y demás actores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, o de sus organizaciones, se deberá realizar en efectivo, cheque de gerencia, transferencia bancaria a cuentas de ahorros, cuentas corrientes o transferencias a través de billeteras digitales, depósitos de bajo monto o transferencias a cuentas de ahorros de trámite simplificado (CATS)." Para esto es necesario que los indicadores financieros exigidos en el proceso de evaluación de los proveedores sean más robustos, atendiendo a los requerimientos de cada modalidad de selección, tales como: • Rentabilidad sobre el activo • Cobertura de intereses • Rentabilidad sobre patrimonio • Razón de endeudamiento • Índice de liquidez • Capital de trabajo • Capacidad de endeudamiento En los anteriores términos, la Agencia Nacional de Contratación Pública – Colombia Compra Eficiente -, promueve la implementación del "Pago Contra Entrega".

En el municipio de Piedecuesta según el reporte de la secretaría de desarrollo rural y económico, tienen identificados un número de asociaciones de productores locales organizados que pueden proveer algunos de los insumos, productos para la ejecución del programa PAE, dejando abierto en los presentes estudios previos y/o pliegos, que una vez los productores locales asociados cumplan con los requisitos que pide la normatividad vigente para ser oferentes como cámara de comercio, Invima, secretaria de salud, entre otras, dicha actividad de apoyo y de seguimiento para la inclusión de los pequeños productores locales asociados se contará con un canal de comunicación a través de la secretaría de desarrollo rural y económico, quienes lo informarán y seran tenidos en cuenta a los productores locales asociados en las compras y/o suministro de los alimentos que se requieran por parte del operador: dicha información se entregará a la empresa de interventoría y empresa operadora que sean seleccionadas en el proceso licitatorio del año 2025 para todo lo concerniente en ejecucion del Programa de Alimentación Escolar PAE.

Según las orientaciones que ofrece la Resolución No. 335 del 23 de Diciembre de 2021 para la ejecución del programa de alimentación escolar PAE requiere de la empresa operadora del programa en el Municipio de Piedecuesta el cumplimiento de las siguientes obligaciones:

1. Participación del representante legal (o de legado) de la empresa operadora en los Comités técnicos operativos de seguimiento municipal, mesas públicas del programa PAE, o cualquier reunión o comité técnico citado por ocasión a rendir informe de la ejecución del programa de alimentación escolar en el municipio.
2. Responder oportunamente y dar cierre a las peticiones, quejas y/o reclamos recibidos por los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en las instituciones educativas y comunidad en general con respecto a la ejecución del programa.

3. Diseñar, implementar, aplicar y analizar los resultados de las encuestas de seguimiento cada mes a la muestra representativa a los beneficiarios en el programa PAE regular o a los padres de familia o acudientes en el programa PAE modalidad transitoria RPC, que sirve de insumo para los informes ante los entes de control y comunidad en general sobre la ejecución del programa PAE en el municipio de Piedecuesta para medir el grado de satisfacción de los beneficiarios del programa.
4. Socializar los resultados arrojados por la encuesta de satisfacción realizados a los beneficiarios del programa a la entidad territorial /interventoría, para evaluar y realizar los respectivos planes de mejora para garantizar la adecuada prestación del servicio.
5. Apoyar el proceso de socialización de mecanismos que faciliten el trabajo con la comunidad educativa para fortalecer el buen funcionamiento del programa de alimentación escolar PAE
6. Aportar la información para la presentación de las Mesas públicas convocadas por el Municipio de Piedecuesta con ocasión a la ejecución del programa de alimentación escolar y lineamientos del Ministerio resolución 335 del 2021
7. Coadyuvar y participar en la conformación de las veedurías ciudadanas en el municipio de Piedecuesta que apoyen el control social de las condiciones de calidad, inocuidad de los alimentos y procesos de ejecución del programa de alimentación escolar.
8. Presentar un plan de capacitaciones formativas dirigidos a los actores del programa PAE: niños, niñas, adolescentes, docentes, rectores, padres y madres de familia sobre temas como generalidades y funcionamiento del programa PAE, actores, responsabilidades y competencias, etapas del programa, aspectos y aportes nutricionales-minutas, participación ciudadana y control social, normatividad PAE, para generar sentido pertenencia al programa.
9. Realizar actividad lúdico- recreativa de cierre en las instituciones y sedes educativas que permitan fomentar los hábitos alimenticios saludables en los niños y niños, padres de familia y comunidad educativa.
10. Apoyar y participar en las mesas de trabajo con la entidad territorial, secretaria de desarrollo rural y económico, asociaciones, cooperativas y proveedores locales para fortalecer la cultura y producción alimentaria según la normatividad de Decreto reglamentario No 248 de 2020 y Ley No. 2046 de 2020, resolución 335 de 2021.
11. Participar en los encuentros locales y rueda de negocios entre la oferta y demanda de los productos locales y presentar informe de los compromisos que se establezcan con la oferta local.
12. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos para dinamizar la economía en la región.
13. Utilizar la imagen institucional de la Unidad Administrativa Especial para la Alimentación Escolar Alimentos para aprender, Ministerio de Educación Nacional y la Administración municipal en la papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias necesarias que deban utilizarse durante la ejecución del programa PAE.
14. Publicar los docuemtnos que hacen referencia al acceso de la informacion como ficha de informacion del PAE, publicacion de menu, canales de atencion al cuidadano.
15. Realizar seguimiento a los planes de mejora establecidos por las Entidades Territoriales, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.
16. Las entidades territoriales y los operadores deben contar con una estrategia y canales para la atención de las solicitudes, peticiones, quejas y reclamos a la ciudadanía. El tiempo para dar respuesta a los ciudadanos deberá ser oportuno y acorde con la normatividad vigente.

Resulta importante notar que la secretaria de educación municipal anexa el analisis de compras publicas locales y el listado de proveedores.

6. COMPONENTE COMPRAS PUBLICAS LOCALES

Este componente, señala y determina mecanismos que permitan en la operación del Programa de Alimentacion Escolar PAE la inclusión de los pequeños productores del orden Municipal, el fortalecimiento de las compras locales, coadyuvando con el desarrollo de potencial endógeno, basados en los circuitos cortos de comercialización, con fundamento en la normatividad nacional vigente. A contiuación se presentan definiciiones importantes al respecto:

6.1. Definiciones

Compra pública local de alimentos: Es la acción de adquirir uno o varios alimentos ofrecidos por pequeños productores agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas dentro de la zona geográfica para la compra local de alimentos que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad.

Esquemas Asociativos de pequeños productores. Son aquellas personas jurídicas u organizaciones de derecho privado, en las que los pequeños productores vinculados pretenden la mutua colaboración para el desarrollo de las actividades agropecuarias, agroindustriales, piscícolas y pesqueras que conforman su objeto, y pueden adoptar la forma de asociaciones agropecuarias y campesinas, y formas asociativas solidarias.

Pequeño Productor: Se consideran pequeños productores la persona natural que posea activos totales no superiores a los doscientos ochenta y cuatro (284) SMMLV, en el momento de la respectiva operación de crédito. Deberá demostrarse que estos activos no excedan de ese valor, según balance comercial aceptado por el intermediario financiero, cuya antigüedad no sea superior a 90 días a la solicitud del crédito. (Artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015, modificado por el artículo 1° del Decreto 691 de 2018).

Promesa de contrato de proveeduría: Las entidades que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, solicitarán a los proponentes en el pliego de condiciones, una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente. (Decreto 248 de 2021)

Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria: Las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, deberán crear un registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria individuales y/o de organizaciones de productores legalmente constituidas presentes en el departamento, con el fin de identificar a los oferentes de productos agropecuarios, que permitan una mayor participación de los productores locales en los esquemas de compras públicas. (Decreto 248 de 2021)

Zona geográfica para la compra pública local de alimentos: Es la extensión de territorio dentro de la cual son producidos, comercializados y consumidos alimentos primarios y transformados, provenientes de pequeños productores, agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones y destinados a los programas institucionales, de las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que demanden de forma directa o a través de interpuesta persona, alimentos para el abastecimiento. (Ajustado de la Ley 2046 de 2020).

Inclusión de proveedores locales de alimentos: Bien sea que la Entidad Territorial realice la compra directa de alimentos o que el operador sea quien la adelante, como responsables de ejecutar los recursos públicos, están en la obligación de adquirir alimentos comprados. a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la' Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, las que tendrán que ser realizadas en un porcentaje mínimo del 30% comprende del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, debiendo ser garantizados los pagos contra entrega en cumplimiento y aplicación de la Ley 2046 de 2020 y la reglamentación expedida para tal fin. Para lo cual, los operadores PAE deberán hacer adecuado uso del Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria suministrado por la Entidad Territorial, así como ser parte de las estrategias territoriales que propendan por el fortalecimiento de los circuitos cortos de comercialización e inclusión de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria en su operación, en cumplimiento de lo establecido en la Ley 2046 de 2020.

Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos. Corresponde a la instancia articuladora de la política de compras públicas locales de alimentos. (Ajustado de la Ley 2046 de 2020) (Decreto 248 de 2021)

La compra local facilita la adquisición de alimentos, bienes y servicios necesarios para la operación del PAE, y se realiza, a pequeños y/o medianos productores y/o comercializadores, del municipio o del departamento, que cumplan con todas las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad nacional y en el presente Lineamiento.

Formarán parte del presente marco normativo todas las disposiciones superiores que modifiquen incluyan, actualicen o deroguen las vigentes y sus concordantes. Dentro de la normativa que reglamentan las compras públicas locales de alimentos, en marco de la operación del PAE, han sido previstas:

- **Ley 2046 de 2020**: "Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos." Dicha norma establece las condiciones e instrumentos de abastecimiento alimentario para que todos los programas públicos de suministro y distribución de alimentos promuevan la participación de pequeños productores locales y productores agropecuarios cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas. Particularmente en el CAPÍTULO II. "REGLAS PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PROVENIENTES DE PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES Y DE PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA Y SUS ORGANIZACIONES LEGALMENTE CONSTITUIDOS". Se expone lo siguiente:
  "**Artículo 7°.** Porcentajes mínimos de compra local: Adquirir localmente alimentos en un porcentaje mínimo del 30% del valor destinado a compra de alimentos.
  Establecer en los pliegos de condiciones un puntaje mínimo del 10% de los puntos asignables. (...) El operador debe adquirir alimentos y participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la presente ley. (...) La entidad pública establecerá en sus estudios previos la zona geográfica para la compra pública local de alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o sus organizaciones (...)"
  "**Artículo 8°.** Diseño y adecuación de minutas alimentarias y menús: Todos los sujetos de que trata el artículo 3° de la presente ley que desarrollen programas o acciones en que se ofrezcan o dispensen alimentos, sin detrimento de sus objetivos y programas misionales, están obligados a diseñar o adecuar minutas alimentarias y menús teniendo en cuenta el enfoque cultural y los hábitos alimentarios de la población de cada zona geográfica (...)"
  "**Artículo 9°.** Especificaciones técnicas de los productos. El Gobierno nacional, en el marco de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos, en coordinación con el INVIMA, dentro de los seis (6) meses siguientes a su conformación, deberá establecer un conjunto unificado y normalizado de fichas técnicas que contengan las especificaciones que deben cumplir los alimentos procesados y no procesados de origen agropecuario, de forma tal que estén sujetos a la normatividad sanitaria vigente y no se establezcan características excluyentes a la producción proveniente de pequeños productores locales y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria y sus organizaciones".
  Artículo 10°. Pago de las compras realizadas a productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria. Para promover y fortalecer la economía de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, y sus organizaciones frente a los impactos financieros que puedan derivarse de las formas de pago utilizadas por los compradores y proteger su flujo de fondos, el Gobierno nacional, en el marco de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas de Alimentos, dentro de los seis (6) meses siguientes a su conformación, deberá diseñar e implementar los mecanismos financieros y contractuales necesarios para que el valor de sus ventas sea recibido contra entrega del producto."

- **Decreto 248 de 2021**: mediante el cual el cual se adiciona un aparte del decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, relacionado con las compras públicas de alimentos, señalando lo siguiente:
  "**Artículo 2.20.1.1.3.** Mínimo de Compras públicas de alimentos y suministros de productos agropecuarios a productores agropecuarios locales. Las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que contraten, bajo cualquier modalidad, con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus formas de atención, están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos.
  Artículo 2.20.1.1.4. Promesa de contrato de proveeduría. Las entidades que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades de atención, solicitarán a los proponentes en el pliego de condiciones, una promesa de contrato de proveeduría con los

pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el Registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente.
Artículo 2.20.1.2.1. Puntajes adicionales obligatorios. Artículo 2.20.1.2.2. Puntajes adicionales facultativos. **Artículo 2.20.1.2.3.** Puntaje adicional al Pequeño productor agropecuario local o productor local de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local y/o sus organizaciones "

- **Resolución 0042 de 2020:** Por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos, el registro de la factura electrónica de venta como título valor, se expide el anexo técnico de factura electrónica de venta y se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de facturación.

- **Resolución 0167 de 2021**: Por la cual se implementa y desarrolla en el sistema de facturación electrónica la funcionalidad del documento soporte en adquisiciones efectuadas a sujetos no obligados a expedir factura de venta o documento equivalente, para su transmisión electrónica y se expide el anexo técnico para este documento.

Cabe resaltar que la aplicación de puntaje como lo indica el decreto 248 de 2021 en términos de compras públicas no es viable toda vez que a la fecha no se cuenta el **El Sistema Público de Información Alimentaria, de pequeños productores locales y de productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus organizaciones**. Como lo establece el artículo 11 de la ley 2046 del 2020, el cual está a cargo del Gobierno nacional, en el marco de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos

6.2. COMPRAS PÚBLICAS LOCALES EN LA OPERACIÓN DEL PAE

Como parte de las acciones de la operación del PAE, se debe aunar esfuerzos que faciliten y garanticen la inclusión de procesos de compra y adquisición de alimentos producidos a nivel local, que permita apoyar la producción primaria de alimentos o con algún grado de procesamiento, los cuales hacen parte de los complementos alimentarios suministrados a través de las diferentes modalidades de atención.

Es así como el Programa de Alimentación Escolar resulta ser una ventana de oportunidad para promover cambios en las prácticas de consumo de alimentos en los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes pertenecientes al sistema educativo y la movilización de las economías locales en los territorios, a partir de la implementación de circuitos cortos de comercialización. Por lo anterior, es fundamental realizar los procesos de planeación alimentaria, de acuerdo a la modalidad de atención , en concordancia con la producción agroalimentaria, disponibilidad de alimentos y tiempos de cosecha, contribuyendo al fortalecimiento de las economías locales, y las compras públicas locales de alimentos desde la operación del PAE; por lo cual se plantea el desarrollo de los siguientes pasos para dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020, los cuales son transversales durante la operación del programa:

- **Gestión Intersectorial**

A través de la gestión intersectorial tanto de los gobiernos departamentales y municipales, es necesario establecer mesas de trabajo permanentes entre la Entidad Territorial contratante de la operación del programa, y la secretaría de agricultura departamental y secretarías de desarrollo económico (o el que haga sus veces), tanto de niveles departamentales como municipales, que permitan el establecimiento de relaciones directas, entre los operadores del PAE y los productores de alimentos en cada territorio, para lo cual, deberá reunirse al menos una vez cada dos meses, con el propósito de obtener herramientas actualizadas que permitan la generación de las relaciones comerciales para favorecer el abastecimiento de productos frescos, autóctonos y naturales. Dentro de las herramientas que debe generar estas mesas de trabajo, y en el entendido que los procesos de producción agroalimentaria son dinámicos, se deberá mantener actualizada periódicamente como mínimo la siguiente información:

- Alimentos en cosecha y nivel de producción, de acuerdo con vocación agroalimentaria del departamento.
- Proyectos agropecuarios implementados, en etapa productiva, vigentes en el departamento.
- Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria.
- Certificar o verificar, los pequeños productores, productores de Agricultura Campesina Familiar Comunitaria y sus organizaciones, de acuerdo a lo establecido en el Artículo 4 de la ley 2046 del 2020 y el Artículo 2.20.1.1.1

del decreto reglamentario 248 de 2021, así como en el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural, en lo relacionado con la definición y calificación de pequeño productor para los fines de la Ley 16 de 1990, se deroga el artículo 2.1.2.2.9 del mismo y la resolución no. 7 de 2021 artículo 60. Beneficiarios.

- Estrategias departamentales y municipales intersectoriales para la implementación de la Ley 2046 de 2020.

A medida que se implementen las Mesas Departamentales de compras públicas de alimentos, las entidades territoriales que operan el PAE, deben garantizar su participación activa, así como la de los operadores contratados para la prestación del servicio de alimentación escolar, para cada vigencia.

6.3. DETERMINACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA PARA LA COMPRA DE ALIMENTOS

De acuerdo con lo descrito en el literal d) del artículo 7 de la Ley 2046 de 2020, refiere que:
La entidad pública establecerá en sus estudios previos, la zona geográfica para la compra pública local de alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o sus organizaciones, con base en los siguientes criterios:

a. Cobertura geográfica de la oferta institucional de la entidad; conectividad vial, circuitos cortos de comercialización, vocación y uso del suelo, disponibilidad de alimentos, la presencia de pequeños productores agropecuarios y productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o sus organizaciones identificadas y las características de los productos demandados.", es necesario que la entidad territorial que opera el PAE, a partir de la información suministrada por parte de la secretaria de agricultura departamental y secretarías de desarrollo económico, defina la zona geográfica para la compra de alimentos, en correspondencia con la naturaleza misma de cada uno de los alimentos necesarios para la elaboración de los complementos alimentarios; partiendo de las sedes educativas beneficiarias del PAE para la determinación de los lugares o áreas geográficas donde son producidos los alimentos, desde la unidad más pequeña como la vereda, pasando por municipio, departamento y región.

Es así que la zona geográfica debe ser definida a partir del momento de ser determinada la modalidad de atención y el tipo de complemento a suministrar en las sedes educativas priorizadas en el PAE, en función de sus beneficiarios, lo cual implica reconocer mecanismos de comercialización de los alimentos agropecuarios producidos, tanto por parte de los pequeños productores pertenecientes a la agricultura campesina, familiar y comunitaria, sino también aquellos alimentos producidos en marco del desarrollo de proyectos productivos implementados en el territorio, incluso por parte de las mismas instituciones educativas con énfasis agropecuarios; por lo tanto, desde los ejercicios de planeación de menús, se entienda como un proceso dinámico y flexible, que debe dar respuesta a la soberanía alimentaria de cada uno de los territorios, como se aborda en el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible. Por lo anterior, es pertinente que la determinación de la zona geográfica sea debidamente socializada y discutida en marco del Comité de Planeación y Seguimiento del PAE, así como en la Mesa Departamental de compras públicas de alimentos o el espacio intersectorial que haga sus veces, implementado en el departamento, que permitan el desarrollo e implementación de estrategias intersectoriales parala inclusión efectiva de mecanismos que garanticen la compra pública local de alimentos en el PAE.

6.4. INCLUSIÓN DE LAS COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS

Es necesario, precisar que la compra pública local de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Ley 2046 de 2020, corresponde a la acción de adquirir uno o varios alimentos ofrecidos por pequeños productores agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan- a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente - constituidas, se encuentran ubicados dentro de la zona geográfica definida por la entidad territorial que opera el PAE, para lo cual se debe garantizar que:

a. **Definición de la demanda de alimentos**: Se debe realizar rutinariamente, a partir de los alimentos y. preparaciones que hacen parte del ciclo de menús, según modalidad de atención y tipo de complemento, a contratar o contratados en la operación PAE. Lo cual implica un ejercicio técnico flexible por parte de la entidad territorial que ejecuta el programa, que permita incluir-y/o excluir alimentos, de acuerdo con los tiempos de cosecha y la oferta misma de alimentos en el territorio, que debe ser puesto 'en conocimiento del comité de planeación y seguimiento del PAE. La prioridad al definir la demanda de alimentos, y por ende la determinación de los posibles "proveedores" de alimentos en la operación del PAE debe garantizar la calidad e inocuidad de los complementos alimentos, para lo cual los alimentos que harán parte de estos deben cumplir con todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de

los alimentos en cualquier etapa de su manejo, entendiendo la inocuidad de los alimentos corno la garantía de que estos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina, de acuerdo a lo descrito en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad.

Es de precisar, que la definición de las características de calidad de los alimentos que harán parte de los complementos alimentarios en el PAE, la entidad contratante debe establecerlos de forma clara y pertinente en las Fichas Técnicas de Alimentos, de acuerdo con los estipulado en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad.

b. **Información en Estudios Previos**: De la información gestionada y entregada por la Secretaría departamental de Agricultura o la entidad que haga sus veces, la descripción de la unidad o área geográfica para la compra de alimentos en el PAE y la definición de la demanda de alimentos inicialmente estimada por la entidad territorial, harán parte de los Estudios Previos del Proceso de contratación del PAE, reiterando la obligación que tienen los posibles operadores PAE en dar debido cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 2046, así corno hacer adecuado uso de las herramientas, mecanismos y estrategias dispuestos por la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos, debidamente socializadas a nivel territorial. Es pertinente que, en los estudios previos, se de claridad que la negociación de compra de alimentos a pequeños productores se desarrollará con enfoque territorial, vinculando preferentemente a las organizaciones de productores más cercanas al punto donde se consumen y/o entregan los alimentos, haciendo uso de circuitos cortos de comercialización, propendiendo a que se encuentren en el Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y comunitaria, incluso si estas se encuentran ubicadas por fuera de la división político-administrativa de la Entidad territorial contratante.

Por otra parte, la Entidad Territorial podrá exigir a los operadores PAE, que tengan la capacidad financiera y administrativa suficiente para pagar contra entrega a los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, en cumplimiento a lo establecido en la Ley 2046 de 2020, y demás reglamentación pertinente.

c. **Inclusión de proveedores locales de alimentos:** Bien sea que la Entidad Territorial realice la compra directa de alimentos o que el operador sea quien la adelante, como responsables de ejecutar los recursos públicos, están en la obligación de adquirir alimentos comprados. a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la' Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, las que tendrán que ser realizadas en un porcentaje mínimo del 30% comprende del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, debiendo ser garantizados los pagos contra entrega en cumplimiento y aplicación de la Ley 2046 de 2020 y la reglamentación expedida para tal fin. Para lo cual, los operadores PAE deberán hacer adecuado uso del Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria suministrado por la Entidad Territorial, así como ser parte de las estrategias territoriales que propendan por el fortalecimiento de los circuitos cortos de comercialización e inclusión de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria en su operación, en cumplimiento de lo establecido en la Ley 2046 de 2020.

d. **Soportes contables dentro de la compra pública local de alimentos:** Si bien la venta de bienes y/o servicios están obligados a expedir factura o documento equivalente de acuerdo con el artículo 615 del Estatuto Tributario, de acuerdo con las características tributarias de los pequeños productores agroalimentarios de país, en el artículo 7 de la resolución 0042 de 2020 se define que, dentro de los exceptuados en la emisión de la factura electrónica, están:

- ✓ Personas naturales no responsables de IVA o impuesto al consumo
- ✓ Las personas naturales que únicamente vendan bienes excluidos o presten servicios no gravados con el impuesto sobre las ventas (IVA) con ingresos inferiores a 3.500 UVT (Unidad de Valor Tributario).

Por otra parte, la Resolución 00167 de diciembre 2021 establece el documento soporte en adquisiciones efectuadas con NO obligados a expedir factura de venta, en el entendido que este documento soporta la compra de un bien o la prestación de un servicio cuando el proveedor es un sujeto no obligado para expedir factura o documento equivalente, el cual debe ser emitido por el comprador o adquiriente para soportar la transacción que da lugar a costos, deducciones o impuestos descontables. Este documento soporte debe contar numeración autorizada por la DIAN, de acuerdo con los requisitos establecidos en la Resolución 00167 de 2021, en el artículo 4 (forma electrónica) y artículo 19 (forma física). Dentro de los requisitos mínimos se encuentran:

- ✓ Tener la fecha de la operación de compra.
- ✓ Contener los apellidos y nombre o razón social y Número de Identificación Tributaria (NIT) del vendedor o de quien presta el servicio.
- ✓ Contener los apellidos y nombre o razón social y Número de Identificación Tributaria (NIT) del vendedor o de quien presta el servicio.
- ✓ Debe tener Numeración autorizada por la DIAN que corresponda ai documento soporte.
- ✓ Tener la descripción específica del bien y/o del servicio prestado.
- ✓ Detallar el valor total de la operación.
- ✓ Incluir la firma del emisor del documento soporte al momento de la generación.
- ✓ Utilizar el formato electrónico de generación que establezca la DIAN.
- ✓ Contener el Código Único de Documento Soporte (CUDS).

6.5. SUPERVISIÓN Y REPORTE DE INFORMACIÓN:

La Entidad Territorial ejecutora del programa deberá generar los mecanismos necesarios para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020, en relación con las compras públicas locales de alimentos que, a su vez, permitan dar cumplimiento, de lo estipulado en el Decreto 248 de 2021, artículo 2.20.1.3.4. "Reporte de información. Las entidades que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos en cualquiera de sus modalidades o en el marco de programas institucionales de servicios de alimentación deberán informar a la secretaría técnica de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos lo relacionado con el cumplimiento de obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos, establecida en el literal a del artículo 7 de la ley 2046 de 2020".

Las Entidades Territoriales deben velar por el cumplimiento de la normativa vigente, en términos de calidad e inocuidad de los alimentos, bienes y servicios, así como a nivel tributario. Deberán dar cuenta de los siguientes soportes documentales:

- ✓ Verificación del proveedor o proveedores vinculados por el operador del PAE, en el "Registro general de pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria" o ante la entidad competente.
- ✓ Contrato de proveeduría entre la organización y/o asociación de pequeños productores y el operador PAE.
- ✓ Facturas y/o documento soporte, donde se especifique: tipo de alimento/bien o servicio, cantidad comprada, frecuencia de la compra y precio.
- ✓ Certificados de pago a la asociación o pequeño productor de alimentos, así como a los manipuladores de alimentos de acuerdo con su tipo de vinculación.
- ✓ Participación por parte de los operadores PAE, en las estrategias para la implementación de la Ley 2046 de 2020, y el debido cumplimiento de compromisos adquiridos.

Es de reiterar que las Entidades Territoriales deben velar por el cumplimiento de la normatividad vigente, en términos de calidad e inocuidad de los alimentos, así como a nivel tributario, por lo tanto, es responsabilidad de las ETC el diligenciamiento y reporte obligatorio de la información de operadores, proveedores y compras públicas locales en el instrumento "**REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**", o el que haga sus veces, cada vez que se suscriba e inicie un contrato con el operador o cuando se realice alguna actualización de dicha información.

A partir de la información recopilada de los soportes descritos anteriormente, así como de la trazabilidad de los procesos adelantados en la adquisición de alimentos, la entidad territorial deberá realizar el reporte de información referente al cumplimiento de lo establecido en la Ley 2046 de 2020, con periodicidad trimestral, a la la Unidad de Alimentación Escolar, en el-formato y mecanismo definido por esta, que da cuenta del inicio, ejecución y cierre de la vigencia.

7. COMPONENTE SEGUIMIENTO Y MONITERO

Se define conceptualmente los términos de seguimiento y monitoreo en el marco del programa, para así determinar el conjunto de acciones que se realizarán durante las etapas de planeación e inicio, contratación y alistamiento, ejecución y seguimiento y cierre y evaluación del PAE, a nivel territorial.

Seguimiento: "(...) un proceso continuo y sistemático de recolección y análisis de información que permite determinar el grado de avance hacia las metas gubernamentales, de tal forma que retroalimente el ciclo de la gestión pública. Así, el modelo de seguimiento debe ser el resultado del mejoramiento comprensivo, verificación minuciosa y uso robusto de información sobre la obtención de productos y resultados con valor público (...) (DNP, 2018)".

Es así como, el seguimiento es un proceso permanente a desarrollar en las diferentes etapas del Programa de Alimentación Escolar a partir de la recolección y análisis continuo de la información, en el marco del esquema de seguimiento determinado por la entidad a través de la supervisión. De tal forma que se garantice la mejora continua, la toma de decisiones y la debida prestación del servicio en el territorio.

Por lo cual el contratista debe proporcionar para cada uno de los componentes descritos en el presente documento y los demás dispuestos en el anexo Técnico de Seguimiento y Monitoreo de la Resolución 335 de 2021 con respecto a las siguientes Etapas:

- ✓ Etapa Contractual
- ✓ Etapa Preoperativa
- ✓ Etapa Operativa

Esto teniendo en cuenta que el seguimiento o monitoreo es una acción permanente a lo largo del proceso de los proyectos que permite una revisión periódica del trabajo, tanto en su eficiencia en el manejo de recursos, como de su eficacia en el cumplimiento de los objetivos propuestos.

A través de la recolección y el análisis continuo de información se pueden controlar los avances durante la fase de ejecución y comparar así los resultados esperados con el estado de avance de estos, lo que permite identificar y valorar posibles problemas y logros de los procesos de ejecución, así como proporcionar información fiable y oportuna, con el fin de hacer ajustes para lograr el objetivo deseado.

Es de vital importancia que el seguimiento o monitoreo se realice como una parte integral del proceso, acordada con los responsables de la gestión, para que no sea solo una supervisión. (Monitoreo, Seguimiento y Evaluación de Proyectos Sociales, 2007). Teniendo en cuenta que el control tiene como objetivo principal mantener el proyecto alineado con sus objetivos. El control es una labor dinámica y que día a día necesita ajustes. Sea cual sea la herramienta elegida para ello, debe tener un alto grado de flexibilidad que permita la introducción de cambios y adaptaciones. (Monitoreo, Seguimiento y Evaluación de Proyectos Sociales, 2007).

8. COMPONENTE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO

a. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por la UApA; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto;
b. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal utilizado por el contratista, con el MUNICIPIO.
c. Presentar base de datos mensual del personal contratado junto con los soportes de pago en formato editable para la ejecución del programa durante la vigencia.
d. Presentar la relación mensual de pagos a proveedores según acuerdos comerciales suscritos.
e. Solicitarle a la Secretaría de Educación Municipal, la cobertura de los beneficiarios beneficiados y registrados por los establecimientos educativos en la Estrategia de Alimentación Escolar del Sistema Integrado de Matricula – SIMAT mediante correo electrónico institucional.

f. Acatar las novedades que se hayan presentado en dicha estrategia de alimentación escolar en el SIMAT, con el fin de establecer la proyección del suministro de los complementos alimentarios del mes siguiente, y hacer una redistribución de la priorización y focalización de los beneficiarios, si las novedades en el SIMAT así lo ameritan y si a ello a lugar.
g. Relacionar el personal profesional y administrativo empleado en la ejecución del contrato (el contratista deberá vincular laboralmente mediante contrato de trabajo el personal ofrecido)
h. Realizar los pagos y aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios al Servicio Nacional de Aprendizaje -- SENA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y las cajas de compensación familiar, cuando corresponda.
i. Asistir y participar durante la ejecución del contrato de suministro, a los comités de seguimiento semanal al Programa de Alimentación Escolar – PAE programados por la Entidad Territorial y/o la interventoría, llevando un reporte de la ejecución del contrato. Debe asistir el representante legal del contratista del suministro y/o su coordinador operativo.
j. Aplicar el procedimiento de entrega de complementos alimentarios de conformidad con el protocolo de Suplencias y/o repitencias según sea el caso, en el evento de presentarse ausencia de algún beneficiario focalizado y se obliga a mantenerlo impreso y que repose en las carpetas de registro documental en el comedor escolar. El operador debe entregar el formato que establece la SEM para que se activen estos protocolos.
k. Realizar, registrar y reportar mínimo el treinta por ciento (30%) de las compras locales mensuales de alimentos de conformidad con la Ley 2046 de 2020, en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional, según lo ofertado, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria.
l. Remitir de manera oportuna a la interventoría, dentro de los quince primeros días hábiles de cada mes, la información para el seguimiento y consolidación de las cifras del suministro para el reporte por parte de la ETC a la plataforma del CHIP (Consolidador de Hacienda e Información Pública).
m. Entregar a la interventoría, cuando ello se requiera para la verificación de alguna obligación específica del operador, o cuando sea necesario para atender requerimientos de órganos de control, la evidencia de costos y gastos que respalden la ejecución del objeto del contrato de suministro. Cualquier requerimiento debe estar sustentado en cuanto a la necesidad de la información solicitada.
n. Entregar informe de cumplimiento de obligaciones mensuales dentro de los ocho (8) días hábiles del mes inmediatamente siguiente.

9. ANALISIS ECONOMICO

El Municipio de Piedecuesta realizó una consulta de precios y condiciones del mercado para determinar el precio por ración del presupuesto.

Para la estimación del valor, de acuerdo con el artículo 2.2.1.1.1.6.1. del decreto 1082 de 2015 establece como deber de las Entidades Territoriales el de analizar el sector, es decir el mercado relativo al objeto del contrato, desde la perspectiva legal, comercial, financiera, técnica, organizacional y de análisis de riesgo, para lo cual, desde el equipo PAE se ha establecido una metodología corno punto de partida para estructurar el modelo de costos de los menús y sus componentes la cual se detalla a fondo en el ANEXO: ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR Y ESTUDIO DE COSTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE PIEDECUESTA 2025, a continuación se describe puntualmente los aspectos que permitieron estimar el Costo Unitario de los complementos por tipo de modalidad según la población a atender y así mismo el Costo Total del Programa de Alimentación Escolar para el resto de la vigencia 2025.

VER ANEXO: ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR Y ESTUDIO DE COSTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE PIEDECUESTA 2025.

Dentro del mismo anexo y en cumplimiento del artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, el MUNICIPIO, siguiendo los lineamientos que para el efecto Colombia Compra Eficiente estableció en la respectiva guía, el correspondiente análisis económico del sector con el fin de establecer el contexto del proceso de contratación a realizar, el cual contiene tres áreas a saber:

a) Análisis del mercado
b) Análisis de la demanda
c) Análisis de la oferta

Asi las cosas, de acuerdo con el anterior análisis, la entidad sugiere a la oficina ordenadora del gasto tomar como referencia los precios de las raciones de las diferentes modalidades con respecto al estudio de mercado realizado teniendo en cuenta múltiples factores, como lo es por ejemplo la incorporación de nuevos tributos que mediante la Ley 2277 de 2022 en el Titulo V denominado "Impuestos Saludables", se establecieron impuestos a las bebidas ultraprocesadas azucaradas y a los productos comestibles ultraprocesados industrialmente y/o con alto contenido de azúcares añadidos, sodio o grasas saturadas que impactan principalmente a la ración industrializada del PAE.

A continuación, se presenta el precio por ración resultado del análisis económico realizado por la entidad:

ITEM	MODALIDADES EJECUCIÓN PAE 2025	PRECIO RACIÓN
1	ALMUERZO JORNADA ÚNICA	$ 7.078
2	ALMUERZO JORNADA REGULAR	$ 7.078
3	AM/PM PREPARADO EN SITIO	$ 5.837
4	AM/PM RACIÓN INDUSTRIALIZADO	$ 5.359

De tomar como referencia los anteriores precios por ración para las diferentes modalidades PAE, el presupuesto total para de 10.369 beneficiarios por al menos 120 días calendario escolar 2025, seria tal y como se enseña en la siguiente tabla:

PRESUPUESTO PAE AÑO 2025 - PRECIO RACIÓN (INCREMENTO IPC ANUAL GENERAL DE AGOSTO 2024) DEL 13 DE ENERO AL 28 DE AGOSTO DE 2025					
TIPO DE COMPLEMENTO	No. RACIONES PROYECTADAS	Precio raciones promedio ETC referencia	No. DÍAS 2025	DEL 13 DE ENERO AL 28 DE AGOSTO DE 2025	VALOR DIARIO PAE
ALMUERZO JORNADA ÚNICA	1985	$ 7.078	120	$ 1.685.979.600	$ 14.049.830
ALMUERZO JORNADA REGULAR	110	$ 7.078	120	$ 93.429.600	$ 778.580
AM/PM PREPARADO EN SITIO	5409	$ 5.837	120	$ 3.788.679.960	$ 31.572.333
AM/PM RACIÓN INDUSTRIALIZADO	2865	$ 5.359	120	$ 1.842.424.200	$ 15.353.535
TOTALES	**10.369**	**N.A**	120	**$ 7.410.513.360**	**$ 61.754.278**

10. VALOR

El valor total estimado para atender el Programa de Alimentación Escolar para CIENTO VEINTE (120) días del CALENDARIO ESCOLAR para la vigencia 2025 es de SIETE MIL CUATROCIENTOS DIEZ MILLONES QUINIENTOS TRECE MIL TRESCIENTOS SESENTA PESOS MCTE. IVA INCLUIDO (**$7.410.513.360).**

Este VALOR del SUMINISTRO de alimentación escolar del Municipio de Piedecuesta que será contratado en la vigencia 2025, tiene como soporte el presupuesto general de gastos del Municipio para la vigencia fiscal 2025.

Las fuentes de financiación que respaldan el presente proceso contractual y que estan conforme al presupuesto proyectado para atender 120 dias calendario escolar para la vigencia 2025 por la Secretaría de Hacienda, garantizan la operación del programa de alimentacion escolar PAE y se describen a continuación:

RUBRO PRESUPUESTAL	FUENTES DE FINANCIACIÓN	VALOR
2.3.2201.0700.028.2.3.2.02.02 006.01.01	1.2.4.01-SGP-ASIGNACION ESPECIAL-PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	$ 500.000.000.
2.3.2201.0700.028.2.3.2.02.02 006.01.02	1.2.4.1.03-SGP EDUCACIÓN CALIDAD POR MATRICULA OFICIAL	$ 800.000.000.
2.3.2201.0700.028.2.3.2.02.02 006.01.03	1.2.4.3.03- SGP-PROPÓSITO GENERAL-PROPÓSITO GENERAL LIBRE INVERSIÓN	$1.410.513.360.
2.3.2201.0700.028.2.3.2.02.02 006.01.04	1.2.3.3.03-APORTE NACIÓN-ALIMENTACIÓN ESCOLAR	$4.700.000.000.

11. PLAZO DE EJECUCIÓN

Ciento veinte (120) dias del calendario escolar 202, de acuerdo con la resolucion 1177 del 9 de octubre de 2023 que lo establece, a partir de su inicio y de conformidad con el CALENDARIO ACADÉMICO AÑO 2024, para los Establecimientos Educativos Oficiales del Municipio de Piedecuesta, (ADJUNTO) que contine 40 semanas lectivas o de trabajo academico, 5 semanas de desarrollo institucional, 12 semanas de recesos estduiantil y 7 semanas de vacaciones de docentes y directivos docentes

12. FORMA DE PAGO

El municipio de Piedecuesta cancelará el valor del presente contrato de la siguiente manera: Se realizarán pagos parciales por mensualidad vencida, mediante la suscripción de acta de pago parcial suscritas por el supervisor del contrato de acuerdo con los servicios prestados conforme a los valores expresados en la propuesta. Para cada pago deberán allegar adicionalmente los siguientes documentos:

- Factura de venta del contratista
- Constancia de cumplimiento de obligaciones por parte del contratista frente al Sistema de Seguridad Social Integral
- Pago de la nómina de personal utilizado en el periodo facturado debidamente canceladas
- Informe de actividades y/o ejecución
- Informe de cumplimiento de la interventoría

Para el pago final, además de los requisitos establecidos anteriormente de pagos parciales, se deberá suscribir y presentar el acta de liquidación del contrato, adjuntando paz y salvo tanto de personal como de los proveedores de bienes y servicios durante la ejecución del contrato, previo cumplimiento de las obligaciones administrativas requeridas por el Municipio para el pago de un contrato estatal de suministro.

NOTA 1: VALOR: En el valor se entienden incluidos los costos directos e indirectos que ocasione la ejecución del contrato.

NOTA 2: Se cancelará al contratista el número real de raciones entregadas en cada Establecimiento Educativo - EE los cuales podrán variar, de acuerdo con las condiciones propias de ejecución en cada una de ellas, previo análisis realizado por la Entidad, por lo que se podrá ajustar en las cantidades necesarias, durante el calendario escolar del año 2025.

13. GRAVAMENES

Es de reconocer que la secretaria de hacienda municipal de Piedeceusta relaciona los descuentos, impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales y municipales, que afecten el contrato y las actividades que de él se deriven, atendiendo la naturaleza del contrato. Ver imagen:

Que el **MUNICIPIO DE PIEDECUESTA**, identificado con el Nit 890.205.383-6 realiza los siguientes descuentos tributarios a contratos:

DETALLE	%	ACUERDO
PRO ANCIANO	3%	**ACUERDO No. 019 de 2022 ART 233 y 234
PRO CULTURA	1.5%	**ACUERDO No. 019 DE 2022 (ARTICULO 248 y 249)
RETE ICA	5*1000	**ACUERDO No. 019 DE 2022
ESTAMPILLAS DEPARTAMENTALES	2.2%	PRO-UIS -ORDENANZA 077/2014
		ORDENANZA 012/2005 -DECRETO 005 DE 2006
	2.2%	PRO-HOSPITALES ORDENAZA 077/2014
		ORDENANZA 012/2005 -DECRETO 005 DE 2006
CERTIFICACIONES	$ 4.840	PRO -HOSPITAL
RETENCION EN LA FUENTE	SEGÚN LA CLASE DE CONTRATO	ESTATUTO TRIBUTARIO NACIONAL
RETENCION DEL IVA	15% SOBRE EL VALOR DEL IVA FACTURADO	ESTATUTO TRIBUTARIO NACIONAL

Para los cual se detalla a fondo en el ANEXO: DESCUENTOS TRIBUTARIOS A CONTRATOS

Frente a OTROS PAGOS, es de aclarar que tambien aplican las demás obligaciones tributarias a que haya lugar y que Igualmente debe tener en cuenta el costo de las pólizas y demás erogaciones a que haya lugar.

14. LUGAR DE EJECUCIÓN

PIEDECUESTA - SANTANDER

Se anexa un total de SESENTA Y SIETE (67) folios en medio físico y en medio digital al correo contratacion@alcaldiadepiedecuesta.gov.co.

De igual forma se adjunta, las resoluciones de calendario academico 2025, el modelo de invitación a cotizar, las cotizaciones recibidas, certificación de los descuentos tributarios a contratos, diagnóstico situacional, estudio compras publicas y listado de proveedores locales, asi como las minutas patron definidas por la entidad.

Cordialmente,

JAVIER GERARDO VAZQUEZ ORTIZ
Secretario de Educacion Municipal
Alcaldía de Piedecuesta

Revisó: Luz Marina Hernandez
Profesional de cobertura-PAE
Proyectó:
Aspectos de Calidad: Diana Sanabria Pardo – Nutricionista y Dietista Equipo PAE
Claudia Ines Bautista Bautista – Ingeniera de Alimentos
Aspectos Financieros: Sandra Milena Sanchez Caceres – Financiero Equipo PAE
Aspectos Juridicos: Jose Luis Quiros Pinzon Abogado proceso PAE
Aspectos Sociales: Claudia Patricia Chaparro Valero– Pscologa -componente social - Equipo PAE