ANEXO CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS.

El complemento alimentario se entregará por parte los organismos comunales a los estudiantes focalizados de las IED de los municipios no certificados del Departamento de Cundinamarca que han sido seleccionados para el Plan Piloto de conformidad a lo dispuesto en el estudio previo.

La Secretaría de Educación entregará EL SIMAT Y LA FOCALIZACIÓN al organismo comunal mensualmente con una antelación de siete (7) días hábiles al último día hábil del mes. Cuando haya errores en la focalización respecto del SIMAT, automáticamente el organismo comunal deberá informar a la supervisión, contando el Departamento de Cundinamarca con un plazo máximo de tres (3) días hábiles para verificar la misma.

- En caso que la Secretaría de Educación lo requiera, podrá solicitar al organismo comunal, la atención de cupos diferentes a los inicialmente adjudicados, por modalidad de atención, con mínimo ocho (8) días hábiles previos al incremento o disminución o cancelación de cupos para titulares de derecho con relación a los inicialmente contratados y/o la disminución o el aumento de los establecimientos educativos atendidos por municipio, con el objetivo de garantizar la continuidad en la prestación del servicio a los escolares.

- El Departamento de Cundinamarca, sólo reconocerá y pagará las raciones efectivamente entregadas.

- Los organismos comunales podrán retirar las planillas y certificaciones de los establecimientos educativos una vez se termine el servicio en el último día del calendario escolar de cada mes, con la firma de los rectores en la cual se evidencia la prestación del servicio.

- No se reconocerá el pago de ración servida a personas diferentes a los titulares del derecho, de igual manera que no se encuentren registrados en el SIMAT, así mismo, se hace obligatorio que las raciones entregadas a los beneficiarios sean certificadas por cada uno de los rectores de las IED en las cuales se presta el servicio.

- La focalización por segmento y municipio, Institución Educativa Departamental y sede se encuentra en el Anexo denominado FOCALIZACIÓN.

- La entrega de los complementos se debe realizar y garantizar en cada una de las sedes de las Instituciones Educativas Departamentales de los municipios focalizados, que se encuentran ubicadas tanto en la zona urbana y zona rural de los municipios seleccionados.
- Dado que la población estudiantil es fluctuante, se podrán redistribuir los cupos en otras sedes, instituciones educativas o municipios que así lo requieran previa aprobación por parte del supervisor o de la interventoría designada; en todo caso de acuerdo con la matrícula registrada en el SIMAT.

- Los cupos asignados son el número máximo a suministrar por día, precisando que éste

puede variar debido a la dinámica propia de ejecución del programa, por situaciones como por ejemplo: cancelaciones extemporáneas, suspensión o cierre temporal de establecimiento educativo y por riesgos que condicionan la prestación del servicio, como problemas de orden público, fallas en la infraestructura del establecimiento educativo o restaurante escolar, catástrofes antrópicas, fallas en el suministro de agua potable y/o cierre temporal o permanente de las vías de acceso al IED atendido, entre otros.

- Se podrá hacer cambio de modalidad de preparada en sitio a industrializada, para los casos en los cuales, sea aplicada una medida sanitaria de seguridad al restaurante escolar por parte de la Autoridad Competente, previa aceptación o instrucción de la supervisión o interventoría. A continuación, se relacionan algunas generalidades contenidas en la Resolución 0335 de 23 de diciembre de 2021, las cuales se deben garantizar durante las etapas del desarrollo del PAE:

- El organismo comunal se compromete a cumplir con las condiciones establecidas en los lineamientos técnico- administrativos y estándares del PAE de acuerdo a la resolución 0335 de 2021 y su anexos, expedidos por la UApA, brindando un complemento alimentario el cual se entiende como la ración de alimentos que se van a suministrar a los titulares de derecho (estudiantes), que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad y tipo de complemento.

- El complemento alimentario tipo almuerzo aportará mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes. Los complementos deben prepararse y entregarse en los establecimientos educativos para que los titulares de derecho lo consuman de inmediato, de acuerdo con la modalidad a atender para el caso de la modalidad preparada en sitio-Almuerzo.

El organismo comunal deberá dar cumplimiento al suministro de las raciones alimenticias teniendo en cuenta los lineamientos de la Resolución No. 0335 de 2021 de la UApA, de los cuales se enuncian algunas generalidades:

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.

Preparada en sitio: Se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumple con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones

del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente.

MOMENTOS DE CONSUMO

Horarios de consumo de los complementos alimentarios: Los horarios para el consumo de los alimentos se programarán con base en la "*Guía para horarios de consumo de los complementos alimentarios en el Programa de Alimentación Escolar*" de la Resolución 0335 de 2021:

Guía de horarios para el consumo de los complementos alimentarios

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	HORARIO
Complemento tipo almuerzo	11:30 a. m. a 1:00 p. m.

Los cambios de horario deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar y debe constar en acta debidamente firmada.

El horario definido debe ser publicado por parte del organismo comunal de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar de la Institución Educativa y debe ser de conocimiento de los padres de familia, de la supervisión y/o interventoría y de la ETC. Este horario no podrá modificarse durante el calendario escolar.

ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

Aporte Nutricional:

El aporte nutricional de energía y nutrientes para la población titular de derecho, de acuerdo con la Resolución 0335 de 2021, es:

Aporte de energía y nutrientes para los grupos poblacionales- Ración preparada en sitio

TIPO DE COMPLEMENTO	RECOMENDACIÓN	Kcal	Proteína g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
ALMUERZO	PREESCOLAR	417	15,6	13,4	56,3	110	2,9	132
	GRADOS 1, 2 y 3	499	18,5	16,2	67,3	122	3,5	152
	GRADOS 4 y 5	614	22,8	20,1	82,4	160	4,1	201
	SECUNDARIA	764	28,3	24,7	103,4	187	5,1	237
	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	897	34,0	28,8	120,9	223	6,1	289

Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN). - resolución 3803 de 2016 del MSPS

Complemento alimentario almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según el grado o nivel escolar,

considerando el promedio de edad por grado.

Minuta Patrón:
La UApA establece las minutas patrón en el anexo técnico de Alimentación saludable y sostenible en el PAE, determinados en la Resolución 00335 de 2021, según tipo de complemento, modalidad de atención, nivel de actividad física moderada, grado y nivel escolar, de la siguiente manera:
-- Nivel Preescolar
-- Nivel Primaria: primero, segundo y tercero
-- Nivel Primaria: cuarto y quinto
-- Nivel Secundaria
-- Nivel media y ciclo complementario

Este patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso neto), porción servida, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada nivel escolar. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo con el tipo de complemento y a la modalidad.

La información cuantitativa se realiza con base en el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para facilitar el proceso de supervisión y/o interventoría, garantizando el cumplimiento del aporte nutricional.

Ciclo de menús: Corresponde al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.

Los ciclos de 20 menús fueron diseñados por el profesional de la ETC, en nutrición y dietética con tarjeta profesional vigente y deberán ser aplicados por el organismo comunal desde el inicio de la ejecución del Programa, los cuales se publican en el presente proceso en el **ANEXO: CICLOS DE MENÚ,** así:

a) Ciclos de menú para Almuerzo – Preparado en Sitio (20 menús).

Nota: *El organismo comunal podrá solicitar ajustes a los ciclos de menú y la supervisión o interventoría, quienes analizarán la solicitud y emitirán el respectivo concepto técnico de aprobación o rechazo, pero en todo caso se aclara que, mientras se dé respuesta, el organismo comunal deberá continuar dando cumplimiento a los menús suministrados por la Secretaría de Educación, y su modificación sólo procederá a partir de la notificación que emita de la misma en caso de ser favorable.*

El ciclo de menús debe publicarse en cada uno de los comedores escolares en los cuales se suministre ración preparada en sitio tipo almuerzo, en un lugar visible a toda la comunidad educativa.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

El organismo comunal deberá dar cumplimiento a toda la normatividad en materia sanitaria expedida por el Ministerio de salud y protección social en cada una de las etapas del proceso en centro de acopio y sedes educativas y además cumplir cabalmente con lo

establecido en la resolución 0335 de 2021 y sus anexos.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

La Secretaría de Educación elaborará y entregará los documentos que hacen parte del Plan de Saneamiento Básico a el organismo comunal, el cual deberá tener aplicabilidad para el (los) centro (s) de acopio y para las sedes de las instituciones educativas, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

- Lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y el Anexo Técnico Calidad e Inocuidad de la Resolución 00335 de 2021.
- Modalidades: Ración para Preparar en Sitio (RPS)- Almuerzo

***Nota 1**: El organismo comunal deberá garantizar el plan de saneamiento de manera digital en la totalidad de las sedes educativas, en un tiempo máximo de ocho (8) días hábiles luego de haber dado inicio el convenio. Para estas sedes, los formatos de control deben reposar en una carpeta de manera física debidamente diligenciados conforme a la ejecución de cada una de las actividades.*

Conforme a la normativa mencionada, el plan de saneamiento deberá contemplar los siguientes programas:

Programa de Limpieza y Desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben atender lo descrito en la Resolución 2674 de 2013. Debe tener todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias que se utilicen, indicando las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades.

***Nota 2:** El organismo comunal deberá garantizar el suministro de todos los implementos de aseo que se requieran para asegurar la calidad e inocuidad en cada una de las etapas del proceso.*

Programa de Desechos Sólidos: Debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

Sumado a lo anterior y de acuerdo a lo definido en la Resolución 00335 de 2021, en lo que refiere a la **política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos** (Ley 1990 de 2019), se deben incluir en dicho Programa, diferentes tipos de estrategias que conduzcan a 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 sean calificados como desechos, y se busquen alternativas con base en la 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 (empaque 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 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.

Se deberá tener en cuenta lo dispuesto en la Resolución 2184 de 2019, específicamente; el artículo 4, respecto al código de colores para la separación de los residuos sólidos en la fuente, sin embargo, mínimo se debe asegurar la clasificación de orgánicos e inorgánicos.

Programa de Control de Plagas: Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

En caso de realizarse fumigación en instalaciones, esta deberá ser realizada por una empresa idónea avalada por parte de la Secretaría de Salud Departamental o municipal, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia de la autorización sanitaria de la empresa que realizó el control de plagas. Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado de plagas. Para el caso de los comedores escolares, la obligación del organismo comunal será implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integrado de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que esta última tome las medidas correctivas como un trabajo colectivo.

Sin embargo, si se identifica la infestación de vectores en algún área del restaurante escolar, el Organismo comunal deberá garantizar la aplicación de métodos químicos como acciones correctivas para contrarrestar las posibles e inminentes contaminaciones a las

materias primas. Debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar.

Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua: garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y demás actividades propias de la ejecución del Programa, en caso de que el comedor escolar no cuente con agua potable. Relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros, prácticas de ahorro, uso efectivo y cuidado del agua.

Planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas, estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza y desinfección.

Las áreas o lugares de ensamble, almacenamiento o comedores escolares deberán 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 establecer el método a través del cual se garantice la potabilización del 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. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las Entidades competentes, se deberá implementar dicho plan ajustado en cada sede educativa, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación; los registros, listas de chequeo y demás soportes de las actividades que apliquen, conforme a las consideraciones establecidas anteriormente.
Nota: La dotación de los tanques es corresponsabilidad de las Entidades no certificadas y el lavado y desinfección de estos, de las rectorías de las IED.

PLAN DE MANEJO AMBIENTAL

Condiciones de Elaboración, Ensamble y Suministro de los alimentos
Ración para Preparar en Sitio (RPS): La secretaría de educación elaborará y entregará al organismo comunal un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generado en la operación de la modalidad ración para preparar 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.

El organismo comunal debe dar cumplimiento a lo establecido en este plan.

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

La secretaría de educación elaborará y entregará al organismo comunal un programa de mantenimiento preventivo y correctivo con 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. El plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble y de los equipos existentes en cada comedor escolar, incluirá: (i) objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) Personas o empresa encargada de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, para lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida del equipo con el registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.

El mantenimiento correctivo de equipos se deberá 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 organismo comunal 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.

PROGRAMA DE PROVEEDORES, CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

La Secretaría de Educación elaborará y entregará 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 materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso de 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 (resolución 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021), y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

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

- El producto deberá estar acompañado de la guía de transporte de carne o documento equivalente.
- Los productos empacados deberán 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.
- Se deberá entregar la ficha técnica suministrada por los proveedores para cada uno de los productos que hacen parte de los complementos alimentarios. Se precisa que se debe

dar cumplimiento a lo definido en el ANEXO 2: FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS de la Resolución 00335 de 2021

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

PLAN DE CONTINGENCIA

En el marco del plan de alistamiento, el organismo comunal, deberá presentar a la Supervisión o a la Interventoría el Plan de contingencias frente al suministro de gas (corte del servicio de gas, fuga de gas), fallas de energía, falla en servicio de acueducto, fallas en transporte, ausencia de personal manipulador y desviaciones en calidad y cantidad de materia prima, el cual; deberá incluir objetivo, alcance y estructura metodológica.

CONTROL MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS

Durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, el organismo comunal deberá establecer lo propio con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados a los beneficiarios. Así las cosas, se precisa que, en caso de que sea detectada o reportada alguna novedad relacionada con la desviación de la calidad que impacte la inocuidad de alguno de los siguientes alimentos de alto riesgo: (alimentos cárnicos: res, cerdo, pollo), huevo, queso, leche en polvo y/o líquida, el organismo comunal deberá entregar a la Supervisión y/o Interventoría, las muestras de los alimentos que sean necesarias conforme a la normativa nacional vigente, para efectuar los respectivos análisis microbiológicos a los que haya lugar. Se aclara que la decisión del muestreo, se realizará por parte de la Supervisión con base en el análisis de los elementos relacionados a la novedad, como la frecuencia de la desviación en campo, PQRS, entre otros.

De igual manera, se aclara que se ejecutará el mismo procedimiento, para el caso en el que sean incorporados otros alimentos de alto riesgo a la Ración para Preparar en Sitio - RPS, esto según la clasificación definida en la Resolución 719 de 2015.

- los siguientes alimentos: huevos, leche en polvo y/o líquida y queso.

Nota: *los análisis microbiológicos de los alimentos se realizarán conforme a la Resolución 1407 de 2022 "Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano". Para el caso particular sólo serán exceptuados aquellos que se relacionan en el artículo 2. Campo de Aplicación, parágrafo 1 de la norma de referencia.*

El organismo comunal deberá incorporar al programa de calidad de materias primas el seguimiento a los proveedores con base en los resultados de los análisis microbiológicos, acciones a ejecutar en el centro de acopio y sedes educativas en caso de evidenciar algún resultado no conforme. Ejemplo: procedimientos de desnaturalización de producto, rotulado de producto no conforme, cambio de proveedor, entre otros.

MONITOREO MICROBIOLÓGICO SECRETARÍA DE SALUD DEPARTAMENTAL

La Secretaría de Salud Departamental, realizará el monitoreo microbiológico de rutina a los alimentos de alto riesgo en las sedes educativas conforme a la Resolución 1407 de 2022; por lo tanto, el organismo comunal deberá garantizar la disponibilidad de los alimentos para el muestreo pertinente en las sedes educativas urbanas de cada municipio.

PLAN DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO

Con base en lo establecido en la Resolución 00335 de 2021, en el numeral 5.1.5 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 (...)",* la Entidad a través de la interventoría del Programa definirá el plan de muestreo microbiológico en el centro de acopio y sedes educativas; conforme a los lineamientos establecidos en la Resolución 1407 de 2022 para lo cual, el organismo comunal deberá permitir el muestreo por parte del laboratorio contratado, tanto en el centro de acopio como en las sedes educativas.

PLAN DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL

El organismo comunal con el apoyo de la Secretaría de Educación deberá garantizar la capacitación en temas específicos en materia de salud pública, manejo higiénico de alimentos y del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la modalidad RPS, la cual; deberá desarrollarse de manera virtual o presencial a todo el personal manipulador de alimentos. Para el personal nuevo que ingrese a la Operación del PAE, deberá efectuarse la capacitación como parte del proceso de inducción del personal.

Este Programa deberá incluir: objetivos, alcance, estructura metodológica a utilizar, cronograma de capacitación en centro(s) de acopio y sedes educativas.

Los aspectos para tratar y la duración deberá ser de mínimo 1 hora por sesión por mes, en el que se aborden por lo menos dos temas. Este plan deberá ser dirigido el personal manipulador de alimentos en la modalidad de ración para preparar en sitio – RPS.

Los temas objeto de capacitación estarán relacionados con: principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, manejo de minutas, control de materias primas, plan de saneamiento, diligenciamiento de formatos, enfermedades transmitidas por alimentos, toma de contramuestras y demás aspectos del Programa.

Nota: *el organismo comunal con el apoyo de la Secretaría de Educación deberá garantizar que todo el personal manipulador de alimentos en cada una de las sedes educativas sea capacitado en la totalidad de las temáticas relacionadas en el programa de capacitación.*

Los soportes que evidencien el desarrollo del plan de capacitación y el plan de saneamiento básico en las sedes educativas y centro de acopios (s), deberán ser recopilados en un CD o memoria USB y entregados a la Supervisión o interventoría en el informe mensual de pago.

El organismo comunal deberá garantizar durante toda la ejecución, el recurso humano mínimo requerido de acuerdo con los siguientes perfiles, los cuales serán verificados y aprobados por la Supervisión o Interventoría a partir del inicio de la ejecución del contrato.

a) ***Personal técnico operativo y administrativo: Personal obligatorio***

Perfil	Condición	Cantidad por municipio	Rol
Operarios de centro de acopio	Técnico mínimo 6 meses de experiencia en manejo de alimentos	1	Recepción, almacenamiento, ensamble, alistamiento y despacho de materia prima en el centro de acopio.
Auxiliar administrativo	Técnico o tecnólogo en áreas administración o finanzas, o áreas contables. Experiencia de 3 meses	1	Apoyo en el proceso de facturación, generación de planillas, consolidación de planillas

Personal opcional

Perfil	Condición	Cantidad por municipio	Rol
Coordinador Operativo y logístico y coordinador de relaciones y apoyo a la comunidad	Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Ingeniería Industrial Administración de empresas o profesiones afines; con experiencia profesional certificada de mínimo 10 meses a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, en la ejecución de contratos relacionados al manejo, manipulación, suministro control, inspección de alimentos.	1	Será el enlace técnico con la Entidad y encargado de toda la operación del programa en el municipio. Responsable de estructurar la logística de la operación, definición de los planes de rutas, coordinación de vehículos y seguimiento al cumplimiento de las entregas en los municipios. Coordinador de relaciones y apoyo con la comunidad - PQRS

Nota 1: Es discreción del Organismo de Acción Comunal la modalidad de contratación de su persona.
Nota 2: El Organismo de Acción Comunal puede destinar un mismo profesional, para cubrir los dos perfiles obligatorios y el perfil opcional, será discreción del ente comunal.
Nota 3: El personal opcional, no es obligatorio, su elección es discreción del organismo de acción comunal. En caso, de contratarlo o vincularlo, se deberán observar los requisitos exigibles en el anexo técnico y la normatividad vigente y aplicable.

b) ***Personal Manipulador de alimentos:***

Se debe cumplir con el número de ecónomas por sede según la siguiente tabla, la cual se basa en el histórico que ha manejado la ETC, y que permite garantizar la ejecución de las actividades para la prestación del servicio con calidad y oportunidad:

1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones
1	2	3

En caso de que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior este debe ser probado por la supervisión o interventoría de la entidad territorial, con el soporte técnico, el cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar de acuerdo con lo establecido en los lineamientos. La aprobación deberá realizarse

mediante un oficio que quedará como soporte en la Institución educativa. Se aceptará durante la ejecución del contrato un rango de tolerancia de hasta 5 raciones por encima de los límites de la tabla anterior, para el cálculo del número de ecónomas, desde el segundo mes de ejecución, teniendo en cuenta la variación de la matrícula.

Adicional al personal mencionado, el organismo comunal deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en o los segmentos a su cargo.

Para el caso del personal manipulador de alimentos (ecónomas), el cálculo para el pago, se deberá realizar de tal manera que, independientemente de la forma de vinculación, se garantice un valor equivalente al costo por hora de un salario mínimo legal diario vigente, Adicionalmente, independientemente del tipo de contratación, la cual; en todo caso deberá ser acorde a la normatividad vigente e igualmente a las garantías de sus afiliaciones a los respectivos aportes a Seguridad Social en los casos que aplique (Salud, Pensión y ARL), no obstante el contratante deberá asegurar la afiliación a ARL. Así mismo se precisa que el valor a pagar deberá corresponder de acuerdo con la tabla de pagos establecida por el organismo comunal, al número TOTAL de beneficiarios focalizados en la sede educativa; es decir, no se permitirá que en una misma sede se dividan los beneficiarios entre el número de personas contratadas con el fin de determinar el valor a pagar según la tabla definida.

Nota 1: *Para las sedes en donde se encuentra unificado el comedor, el cálculo del número de personas se debe realizar por tiempo de alimentación. Se exceptuarán los casos en los cuales por riesgo de accidente o capacidad no sea posible tener el número mínimo; esto se deberá justificar con certificación del rector.*

EXÁMENES MÉDICOS Y CERTIFICADO DE APTITUD DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Con base en lo descrito en la Resolución 2674 de 2013 Capítulo III Personal Manipulador de Alimentos. Artículo 11. Estado de salud. "*El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no 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 (...)",* el Organismo comunal deberá garantizar que el personal manipulador cuente con la certificación médica de aptitud para manipular alimentos con vigencia de un año. En todo caso y con base en la resolución mencionada, los costos de los exámenes y certificaciones médicas deberán ser asumidos por el Organismo comunal.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

De conformidad a la resolución Resolución 2674 de 2013 artículos 12 y 13 que establecen respectivamente:

> *Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación*

de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.
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 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 esta, 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, estas 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.

Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Así las cosas, el personal de manipulación también aplica para el personal del centro de acopio tendrán las opciones de:

1. Demostrar haber realizado el curso de manipulación mediante carné o certificación donde se pueda constatar, dicha situación no puede ser superior a un año.
2. Recibir plan de capacitación por parte de la Secretaría de Educación a través del profesional competente en el equipo del PAE Nuestro, de conformidad a la programación, metodología, temas y aspectos.

Nota: En caso de no tener curso de manipulación vigente al inicio de la operación este requisito no será exigible siempre y cuando este debidamente inscrito y registrado para recibir el plan de capacitación de la Secretaría de Educación, el cual les será extensible y obligatorio a quienes ya cuenten con el curso de manipulación vigente.

DOTACIÓN DEL PERSONAL DEL CENTRO DE ACOPIO

El Organismo comunal deberá entregar una (1) dotación compuesta por blusa, pantalón, delantal plástico, zapatos y cofia de tela a todo el personal del centro de acopio, al inicio de la ejecución del contrato. En las obligaciones específicas se definen los tiempos de entrega de la dotación completa.

ELEMENTOS DE ASEO
El Organismo comunal debe garantizar en cada una de las sedes educativas, la entrega de

mínimo los insumos de aseo relacionados a continuación; sin embargo, es deber del organismo comunal garantizar la reposición permanente de aquellos que se desgasten por su uso o se terminen antes de la siguiente entrega.

RACIÓN PREPARADA EN SITIO:

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
ESCOBA PLÁSTICA GRANDE	1 por sede educativa, 1 vez en el contrato dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.
TRAPERO DE HILAZA, SIN GOMA	1 por sede educativa y 1 vez en el contrato dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.
RECOGEDOR DE BASURA DE PLÁSTICO	1 por sede educativa y 1 vez en el contrato dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.
CEPILLO LARGO CERDAS DURAS PISO	1 por sede educativa y 1 vez en el contrato dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.
CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS	1 por sede educativa y 1 vez en el contrato dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.
ESPONJA PLÁSTICA PARA EL LAVADO DE OLLAS.	2 unidades mensuales por sede educativa, entregada dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
DETERGENTE BIODEGRADABLE PARA LAVADO DE PLATOS Y BATERÍA DE COCINA	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos en cada sede educativa, entregado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
ESPONJA ABRASIVA	2 unidades mensuales por cada sede educativa, entregada dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
DESINFECTANTE LÍQUIDO	2 litros mensuales por cada 100 cupos en cada sede educativa, entregado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
JABÓN PARA ASEO GENERAL, INOLORO Y BIODEGRADABLE, EN POLVO O LÍQUIDO	2 kilos o litros mensuales por cada 100 cupos en cada sede educativa, entregado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
JABÓN ANTIBACTERIAL LÍQUIDO PARA DESINFECCIÓN DE MANOS, EN DISPENSADOR Y CON IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO, INOLORO.	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos, en cada sede educativa, entregado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD

BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS. SU TAMAÑO DEBE CORRESPONDER AL TAMAÑO DE LA CANECA ESPECÍFICA.	A necesidad, de acuerdo a los volúmenes de residuos generados en cada sede educativa. En todo caso mínimo 1 por día, por cada tipo de residuo (orgánico e inorgánico) generado, entregadas dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
KIT DE CANECAS PARA MANEJO DE RESIDUOS	2 Canecas por cada comedor escolar. Material Polietileno de alta densidad. (verificar colores) Debidamente identificadas, entregadas dentro de los primeros quince (15) días siguientes a la suscripción del acta de inicio.
PAPEL HIGIÉNICO	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos en cada sede educativa, entregado dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
TOALLA DESECHABLE	1 Paquete mensual por manipulador de alimentos en cada sede educativa, entregadas dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
BOLSAS CIERRE HERMÉTICO	Por sede educativa, 1 por cada alimento preparado en el día, entregadas dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
GUANTES SERVIDO	Por sede educativa, 1 par por cada manipulador de alimentos y por día de preparación, entregados dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
GUANTES NEGROS ASEO GENERAL	Por sede educativa, mensualmente 1 par por manipulador de alimentos, entregados dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
FÓSFOROS	Por sede educativa, mensualmente 2 cajas grandes, entregados dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.
TAPABOCAS DESECHABLE	1 por cada manipulador de alimentos por día de entrega, entregados dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.

FASE DE OPERACIÓN Y/O LOGÍSTICA DE DISTRIBUCIÓN

Plan de rutas: El organismo comunal deberá entregar para una adecuada organización de los suministros, un plan de rutas detallado que especifique días de entrega de los complementos alimentarios, elementos de aseo y el gas, acorde a lo requerido para la ejecución. Es importante tener en cuenta tiempos de entregas, condiciones geográficas y ubicación de las sedes, lo cual permitirá un adecuado suministro en las unidades aplicativas. Se debe asegurar la distribución en horarios hábiles y en los días acordados con el personal manipulador y rectores, este plan de rutas deberá ser avalado por la Secretaría de Educación Departamental y/o Interventoría.

Distribución:

A) La entrega de los complementos alimentarios Ración para Preparar en Sitio (RPS) se realizará semanalmente, con la distribución para 5 días calendario escolar.

B) Se entregará un complemento de ración diario por cada niño o niña focalizado según la

modalidad en la cual se esté atendiendo la sede educativa a la cual asiste el estudiante.
C) El complemento de RPS entregado a cada niño y niña dependerá del grado escolar según lo estipulado en la Resolución 00335 de 2021.
D) Cada complemento alimentario cumplirá con el gramaje establecido en la minuta patrón definida por la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER, en el anexo técnico de la resolución 00335 de 2021 y las demás condiciones y características exigidas, incluida la normatividad de empaque y rotulado vigente.

Entrega a sedes educativas:
Las materias primas de la RPS llegarán y serán entregadas al centro de acopio satélite de cada municipio por parte de la Agencia Comercializadora de Alimentos.

En las Instituciones Educativas las materias primas serán recibidas y entregadas de la siguiente manera:

La(s) ecónoma(s) con el acompañamiento del Rector o persona que delegue para tal fin realizará la recepción de las materias primas para la preparación de las RPS. Las ecónomas contratadas por el organismo comunal, realizarán los procesos de recibo, almacenamiento de acuerdo con las características de cada producto y la preparación en sitio.

Posteriormente, una vez listos los complementos, se coordina la entrega a los titulares de derecho.

Nota 1: *Los Rectores o sus delegados o el personal manipulador de alimentos, al momento de la recepción de los alimentos deberán revisar los componentes y cantidades entregadas y en caso de estar conformes, firma las correspondientes remisiones, en caso de presentar no conformidades en esta etapa, deberá dejar registrado en el aparte de observaciones y sólo se entenderá como recibo a satisfacción cuando se haga entrega de la reposición correspondiente.*

Entrega a titulares de derecho: el organismo comunal deberá realizar la entrega de los complementos alimentarios en el horario definido por la institución educativa para el consumo de los alimentos, los cuales se deberán registrar en la planilla de registro diario de asistencia que se maneja para la modalidad de Ración para Preparar en Sitio (RPS).

El Organismo comunal deberá velar por las adecuadas condiciones de recepción del complemento alimentario Ración para Preparar en Sitio (RPS), de tal manera que se garantice la higiene de los alimentos, recordando el constante lavado de manos. Se deberá dejar registro de los alimentos recibidos y las cantidades suministradas por parte de los Operadores.

Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la Ración para Preparar en Sitio (RPS) el espacio destinado para el almacenamiento transitorio de los alimentos en las sedes de las instituciones educativas deberá contar con las condiciones de higiene necesarias para tal fin

El organismo comunal deberá garantizar la entrega de los productos en adecuadas condiciones de calidad, cantidad e inocuidad y realizar las reposiciones a que haya lugar

en caso de presentarse desviaciones de calidad o cantidad al momento de la entrega.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

El Organismo comunal deberá garantizar los medios de transporte adecuados que permitan garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos en el transcurso o proceso de desplazamiento de estos desde la sede principal a cada una de las sedes educativas que han sido priorizadas para la ejecución del presente convenio.

Para la distribución de los productos que requieran refrigeración o congelación a las sedes ubicadas en zonas rurales, el organismo comunal deberá garantizar el transporte en cavas o neveras que conserven las características propias de los alimentos, así mismo, estos implementos de refrigeración deberán permanecer con las adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

Nota 1: *Para el caso de los alimentos de alto riesgo en salud pública, como los cárnicos, productos cárnicos comestibles, lácteos y sus derivados, se deberá garantizar el trasporte en cavas o neveras de conservación.*
Nota 2: *Una vez inicie la ejecución del convenio, el organismo comunal deberá informar a la Secretaría de Educación los medios que utilizará para transportar los alimentos a cada sede educativa.*
Nota 3: *El organismo comunal debe velar por que los proveedores de alimentos contratados quienes facilitarán la entrega de las materias primas cumplan con las condiciones de transporte y de refrigeración de los alimentos hasta la cabecera municipal y/o sede principal donde se almacene la materia prima.*

CENTRO DE ACOPIO O ESPACIO DE ALMACENAMIENTO.
La Secretaría de Educación en conjunto con los organismos comunales deben garantizar el espacio destinado para el almacenamiento de la materia prima que se entregarán en el marco del convenio solidario para la ejecución del Plan Piloto PAE.

Este espacio debe estar disponible para el inicio de la ejecución de la operación exclusivamente para el Programa de Alimentación Escolar, y solo será de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos.

Si bien en el espacio de almacenamiento, el organismo comunal recibirá semanalmente la materia prima en la sede principal para distribuir a sus sedes anexas, en este se debe garantizar el desarrollo de los procesos de forma continua, secuencial, oportuna y eficiente, de los diferentes procesos de acopio, almacenamiento, transporte, logística y distribución.

El centro de acopio debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

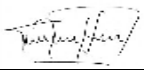
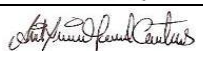
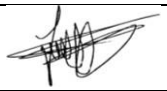
En el espacio de almacenamiento el organismo comunal deberá implementar el Plan de Saneamiento Básico, el cual será debidamente entregado al inicio de la ejecución del convenio por la Secretaría de Educación. Estos documentos deben reposar en medio digital en el centro de acopio y garantizar diariamente el diligenciamiento de los formatos de

control.

COMPRAS PÚBLICAS LOCALES

En virtud de la ley 2046 de 2020 y su decreto reglamentario, el Organismo comunal deberá:
- Adquirir localmente alimentos en un porcentaje mínimo del 30% del valor destinado a compra de alimentos.
- Se referencia la zona geográfica del Departamento de Cundinamarca a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.

Nota: *Cualquier duda, inquietud o ambigüedad el Organismo de Acción Comunal deberá remitirse a la resolución 000335 de 2021 de la UApA con sus respectivos anexos y aplicar lo dispuesto en estos instrumentos.*

NOMBRE	CARGO	ACTIVIDAD	FIRMA
Víctor Iván Hernández Rincón	Director de Cobertura Secretaría de Educación de Cundinamarca	Aprobó	
Aida Ximena Manosalva	Coordinadora PAE, Sec Educación – Dir. Cobertura	Revisó	
Luis Felipe Arévalo Arévalo	Abogado, Sec Educación – Dir. Cobertura	Elaboró	

"Los aquí firmantes manifestamos que hemos leído y revisado toda la información que obra en este documento, el cual se encuen tra ajustado a la ley
*Los aquí firmantes, elaboraron el presente documento desde su componente que corresponde al conocimiento desde su profesión.