TRD-110

CERTIFICADO DE REGISTRO
ID. ***1163830*** *BPIN PIIP* ***20240000002457***

EL BANCO DE PROGRAMAS Y PROYECTOS DEL MUNICIPIO DE TAME

CERTIFICA:

Que el proyecto: ***Apoyo a la prestación del servicio de Alimentación Escolar a Niños, Niñas, Adolescentes y Jóvenes de las Instituciones Educativas Urbanas en el Municipio de Tame- Arauca;*** *se encuentra registrado con el código ID.* ***1163830,*** *BPIN PIIP* ***20240000002457,*** *en el Banco de Programas y Proyectos del Municipio de Tame-Arauca.*

Cuenta con Viabilidad técnica favorable emitida por la Secretaría de Educación y Tecnología del Municipio de Tame.

TRAZADORES PRESUPUESTALES:
CATEGORIA DE FOCALIZACION -POLITICA TRANSVERSAL GESTION DE PRIMERA INFANCIA, INFANCIA Y ADOLESCENCIA; POLITICA: primera infancia, infancia y adolescencia; CATEGORIA: primera infancia-Alimentación y nutrición, infancia: Alimentación y nutrición y adolescencia: Alimentación y nutrición.

Se expide en Tame, Arauca, a los 13 días del mes de febrero de 2025.

Ing. ANGEL VALENTIN MOLINA MOJICA
Jefe Oficina Asesora de Planeación Municipal
Administrador Territorial PIIP

Revisó: Ángel Valentín Molina Mojica, Jefe Oficina Asesora de Planeación
Digitó: Nadia S. Parada, Técnico Operativo Banco de Proyectos

REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DE ARAUCA
ALCALDÍA MUNICIPAL DE TAME

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA
FORMATO UNICO DE VIABILIDAD Y ELEGIBILIDAD

CÓDIGO PRESUPUESTAL	2.3.2.02.02.009.04.04			**FECHA DE RADICACION**	DD		MM		VIGENCIA		
					10		2		2025		
NOMBRE DEL PROYECTO	"APOYO A LA SUPERVISION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS EN EL MUNICIPIO DE TAME- ARAUCA"										
VALOR DEL PROYECTO:	$ 50.000.000,00			**VIGENCIA**	2025						
ENTIDAD PROPONENTE	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA										
Código Línea estratégica	**L-1**	**Línea estratégica**	TAME, UN EQUIPO HUMANO Y SOCIAL CON OPORTUNIDADES	**Código del Indicador de Resultado**	040020001	**Indicador de Resultado**	Educación - Tasa de deserción intra-anual del sector oficial en educación básica y media (Desde transición hasta once)				
Transformación PND	Seguridad humana y justicia social			**ODS**	4, 10	**Sector**	22. Educación		**Código PP**	2201	
Programa presupuestal	Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, prescolar, básica y media			**Código del producto**	2201028	**Producto**	Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar				
Código del indicador de producto	220102802		**Indicador de producto**	Raciones entregadas							
Unidd de medida	Número	**Meta de cuatrienio**	4000	**Tipo de meta**	Acumulativo		**Meta 2025**	1000			
Personalización de Indicador de Producto	Permanencia con alimentación escolar										

VIABILIDAD POLITICA PUBLICA		**VIABILIZACION METODOLOGICA**	
PREGUNTAS DE CHEQUEO	**RESPUESTA**	**PREGUNTAS DE CHEQUEO**	**RESPUESTA**
EL PROYECTO PROPUESTO CONTRIBUYE AL CUMPLIMIENTO DE METAS PROPUESTAS EN LOS INSTRUMENTOS DE PLANEACION DE LA ENTIDAD PROPONENTE	si	EL PROYECTO ESTA FORMULADO EN LA METODOLOGIA MGA	SI
EL PROYECTO APORTA DIRECTAMENTE AL PLAN ESTRATEGICO SECTORIAL O AL INSTRUMENTO ESTRATEGICO DE POLITICA DEL SECTOR	SI	EXISTE RALACION CAUSAL ENTRE LOS BENEFICIOS PROPUESTOS Y LA INVERSION (PRODUCTOS) DEL PROYECTO	SI
EL PROYECTO CONTRIBUYE AL CUMPLIMIENTO DE LAS METAS DE LOS INDICADORES DE RESULTADOS DEL PROGRAMA EN EL CUAL SE CLASIFICA	SI	LA OBTENCION DE LOS PRODUCTOS CONLLEVA AL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS ESPECIFICOS	SI
EL PROYECTO ESTA CORRECTAMENTE CLASIFICADO CON LOS OBJETIVOS DEL PND	SI	LA MAGNITUD DEL PROBLEMA ES VERIFICABLE	SI
EL PROYECTO ESTA CORRECTAMENTE CLASIFICADO CON LOS OBJETIVOS DEL PLAN DE DESARROLLO DE LA ENTIDAD TERRITORIAL	SI	EL PROYECTO CUENTA CON INDICADORES DE GESTION SUFICIENTES PARA HACER SEGUIMIENTO A LAS ACTIVIDADES	SI
LA ENTIDAD FORMULADORA ES COMPETENTE PARA ADELANTAR ESTE PROYECTO DE INVERSION	SI	LOS INDICADORES DE PRODUCTOS PLANTEADOS PERMITEN MEDIR EL AVANCE DE SUS METAS	SI
SI TIENE UN INDICADOR DE PRODUCTO QUE CONTRIBUYE DIRECTAMENTE A LAS METAS DEL PDN, ES CONSISTENTE CON EL INDICADOR ASOCIADO AL PND	SI		
PESO % DE CADA PREGUNTA / NUMERO DE PREGUNTAS POSITIVAS / TOTAL PUNTAJE	VIABILIDAD POLITICA	EN EL CASO DE QUE LOS PRODUCTOS SE DENOMINEN COMO SERVICIOS, LOS INDICADORES DE PRODUCTO CONTRIBUYEN A LA MATERILIZACION TOTAL DEL PRODUTO	SI
14,28 / 7 / 99,96			
MATRIZ DE VIABILIDAD TECNICA			
PREGUNTAS DE CHEQUEO		LA UNIDAD DE MEDIDA DE LOS INDICADORES PERMITEN REGISTRAR UN AVANCE ADECUADO EN LAS METAS	SI
EL PROYECTO CUENTA CON EL SUSTENTO TECNICO Y LOS SOPORTES CORRESPONDIENTES	SI	LOS INDICADORES DE PRODUCTOS CONTRIBUYEN DIRECTAMENTE AL INDICADOR DEL OBJETIVO GENARAL DEL PROYECTO	SI
EL HORIZONTE DE VIDA DEPL PROYECTO SE ESTABLECEN CONTEMPLANDO TODAS SUS ETAPAS(PREINVERSION, INVERSION Y OPERACIÓN)	SI	SON PERTINENTE LOS ACTUALES INDICADORES DEL PROYECTO EN TODOS SUS NIVELES	SI
EL PROYECTO CUENTA CON UN CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES PARA TODO SU HORIZONTE DE EVALUACION	SI	SI EN PROYECTO ES NACIONAL Y ATIENDE DIFERENTES REGIONES- POSEE LA DISTRIBUCION REGIONAL DE RECURSOS Y METAS	NO
LA DESCRIPCION DE LA ALTERNATIVA DE SOLUCION ES COMPLETA Y CLARA DE FORMA TAL QUE USTED ENTIENDE COMO SE VA HACER EL PROYECTO	SI	AL REALIZAR LA LECTURA DEL ARBOL DE PROBLEMA LAS CAUSAS SON CONSISTENTES CON EL PROBLEMA PLANTEADO	SI
LA INFORMACION DEL PROYECTO REFLEJA EL CUMPLIMIENTO LOS ESTANDARES TECNICOS DE CALIDAD PERTINENTES PARA LAS OPERACIONES DEL SECTOR AL QUE PERTENECE	SI	COMO POBLACION OBJETIVO SE HACE REFERENCIA EXCLUSIVAMENTE A LOS BENEFICIARIOS DIRECTOS DEL PROYECTO	SI
LAS ACTIVIDADES PLANTEADAS EN EL PROYECTO DESCRIBEN UN PROCESO DE GENERACION DE VALOR PUBLICO PARA LA GENERACION DE LOS PRODUCTOS	SI	EL OBJETIVO GENERAL CONTRIBUYE AL RESULTADO DEL PROGRAMA ASOCIADO	SI
SE ADJUNTA EL PRESUPUESTO DEL PROYECTO Y TIENE UNA ADECUADA CORRESPONDENCIA CON LAS ACTIVIDADES E INSUMOS	SI	EL OBJETIVO GENERAL ES UNA RESPUESTA COHERENTE Y ARTICULADA AL PROBLEMA IDENTIFICADO	SI
SE IDENTIFICAN LAS ACTIVIDADES Y LOS INSUMOS REQURIDOS PARA GENERAR LOS PROODUCTOS DEL PROYECTO	SI	LOS OBJETIVOS ESPECIFICOS SON MEDIBLES Y CUANTIFICABLES	SI
AL CONNTRASTAR LA ALTERNATIVA DE SOLUCION SELECCIONADA CON EL PROBLEMA IDENTIFICADO Y CON LOS OBJETIVOS PROPUESTOS,SE ENCUENTRA ARTICULACION Y COHERENCIA ENTRE TODOS LOS ELEMENTOS ANALIZADOS	SI	,LA DEFICINICION Y DISCRIPCION DEL PROBLEMA SE ENFOCA EN AFECTACIONES(SOCIALES ECONOMICAS Y AMBIENTALES) A LA SOCIEDAD(ESTE NO SE DEBE PLANTEAR COMO LA AUSENCIA O FALTA DE LAS CONDICIONES DESEADAS O SOLUCION	SI
LA LOCALIZACION DE LA ALTERNATIVA DE SOLUCION ES COHERENTE CON LA UBICACIÓN GEOGRAFICA DE LA POBLACION OBJETIVO DE LA INTERVENCION	SI	LA INFORMACION REGISTRADA EVIDENCIA UNA RELACION LOGICA ENTRE EL NOMBRE, EL OBJETIVO ,GENERAL Y PROGRAMA EN EL CUAL SE CLASIFICA DEL PROYECTO	SI
LA LOCALLIZACION DE LA ALTERNATIVA DE SOLUCION SELECCIONADA ES EL RESULTADO DE UN PROCESO DE ANALISIS BAJO CRITERIOS TECNICOS	SI	LA MAGNITUD DEL PROBLEMA ES MEDIBLE	SI
EL SECTOR O UNIDAD TERRITORIAL ENTREGA SOPORTES ADECUADOS QUE DEMUESTRAN QUE LA OPERACIÓN DEL PROYECTO ES SOSTENIBLE EN EL TIEMPO	SI	LA MAGNITUD DEL PROBLEMA ESTA DIRECTAMENTE ASOCIADA CON EL PROBLEMA PLANTEADO	SI
SI EL PROYECTO SOLICITA RECURSOS PARA FASE I O FASE II SE FORMULA COMPLETAMENTE E INCLUYE LOS BIENES Y SERVICIOS	SI	,PARA USTED ES CLARA LA CUANTIFICACION DE LA POBLACION AFECTADA POR EL PROBLEMA Y DE LA POBLACION OBJETIVO	SI
PESO % DE CADA PREGUNTA / NUMERO DE PREGUNTAS POSITIVAS / TOTAL PUNTAJE			

7,69	13	99,97

MATRIZ DE VIABILIDAD ECONOMICA			
PREGUNTAS DE CHEQUEO			
EL COSTEO DE LAS ACTIVIDADES ES CONSISTENTE CON LA CANTIDAD Y CALIDAD DE PRODUCTO A ENTREGAR Y CON EL PRESUPUESTO ADJUNTO AL PROYECTO	SI	CADA PROBLEMA DEL ARBOL DE PROBLEMAS, CONTEMPLA UNA UNICA IDEA Y NO UNA NARRATIVA SITUACIONAL	SI
SE ESTRUCTURAN LOS COSTOS DETALLANDO LOS RECURSOS QUE SE VAN A INVERTIR EN LAS DIFERENTES ETAPAS DEL PROYECTO, DE TAL FORMA QUE SE GARANTICE SU INTEGRALIDAD	SI	EL MEDIO DE VERIFICACION DE LA POBLACION OBJETIVO ES UNA FUENTE OFICIAL	SI
LOS RECURSOS SEÑALADOS EN EL COMPONENTE DE FUENTES DE FINANCIACION GARANTIZAN EL CUMPLIMIENTO DE LAS METAS PROGRAMADAS EN EL PROYECTO	SI	EN EL ANALISIS DE PARTICIPANTES SE DESCRIBE LA GESTION ADELANTADA, CON CADA UNO PARA LA FORMULACION E IMPLEMENTACION DEL PROYECTO	SI
SI ALGUNA DE LAS FUENTES DE FINANCIACION DEL PROYECTO, TIENE ALGUNA DESTINACION ESPECIFICA EL PROYECTO CUMPLE CON ESTA CONDICION	SI	LA DESCRIPCION DEL PROBLEMA EXPLICA ESPECIFICAMENTE EL ARBOL DE PROBLEMAS Y NO LA SOLUCION O POSIBLES SOLUCIONES	SI
SE CONTEMPLAN RECURSOS PARA EL MANTENIMIENTO, OPERACIÓN Y SOSTENIBILIDAD DEL PROYECTO	SI	+ LA ESTRUCTURA DEL OBJETIVO GENERAL CUMPLE CON LA METODOLOGIA DE LA GUIA DE LOS 7 PASOS(ACCION OBJETO+ ELEMENTOS ADICIONALES	SI
EL VALOR PRESENTE NETO ECONOMICO (VPNE) ES SUPERIOR A CERO		LA REDACCION DE CADA OBJETIVO INICIA CON UN VERBO FUERTE EN INFINITIVO	SI
LA TASA INTERNA DE RETORNO ECONOMICA (TIRE) ES SUPERIOR A LA TASA SOCIAL DE DESCUENTO 9 % TSD	SI	LAS MEDIDAS DE GESTION O LA CONTRIBUCION DE CADA INVOLUCRADO DEL PROBLEMA ES CONSISTENTE CON SU CAPACIDAD DE ACCION	SI
		USTED COMPRENDE CLARAMENTE CUALES SON LAS EXPECTATIVAS Y LA CONTRIUBUCION DE LOS INVOLUCRADOS EN EL PROBLEMA	SI

PESO % DE CADA PREGUNTA	NUMERO DE PREGUNTAS POSITIVAS	TOTAL PUNTAJE		PESO % DE CADA PREGUNTA	NUMERO DE PREGUNTAS POSITIVAS	TOTAL PUNTAJE			% TOTAL VIABILIDAD
14,28	7	100		3,23	30	96,9			99

SATISFACTORIO ES MAYOR O IGUAL A 90 %	ALERTA MENOR AL 90 % Y MAYOR O IGUAL A 50 %	CRITICO MENOR AL 50 %

META DEL PLAN DE DESARROLLO AL CUAL DA CUMPLIMIENTO					PROGRAMADO	EJECUTADO	CUMPLIMIENTO
Código del indicador de producto	Indicador de producto	Personalización de Indicador de Producto	VALOR				
2201028	Raciones entregadas	Permanencia con alimentación escolar	INDICADORES DE BASE DE LA META FÍSICA	100%	1000	0	-
			INDICADORES DE BASE DE LA META FINANCIERA	100%	$ 50.000.000,00		-

EL PROYECTO ATIENDE A POBLACIÓN VULNERABLE?	NO		
EL PROYECTO TIENE COFINANCIACIÓN?	NO	VALOR QUE COFINANCIARÁ:	
NOMBRE DE LA ENTIDAD COFINANCIADORA:	BENEFICIADOS:		

FUENTES DE FINANCIACION

FUENTE	CODIGO PRESUPUESTAL	VALOR
1.2.1.0.00-Ingresos corrientes de libre destinación	2.3.2.02.02.009.04.04	$ 50.000.000,00

CONCEPTO DE ELEGIBILIDAD:

EL PROYECTO ES ELEGIBLE	SI	FECHA DE ELEGIBILIDAD	10	2	2025

EL PROYECTO SE FORMULA, VIABILIZA Y ELEGIBILIZA, ATENDIENDO LOS LINEAMIENTOS DEL PROGRAMA DE GOBIERNO QUE SE PLASMAN EN EL PLAN DE DESARROLLO HACIENDO EQUIPO POR TAME 2024-2027

RESPONSABLE DE LA EMISIÓN DE LA VIABILIDAD Y ELEGIBILIDAD

FUNCIONARIO RESPONSABLE DEL PROCESO:	WILBERT ORLANDO RINCÓN TEATIN	CARGO	SECETARIO DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA
INSTITUCIÓN O UNIDAD EJECUTORA:	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA		

TRAZADOR PRESUPUESTAL/CATEGORIA:	CATEGORÍAS DE LA POLÍTICA TRANSVERSAL DE DESPLAZADOS: POLITICA: Asistencia; CATEGORI: Educación CATEGORÍAS DE LA POLÍTICA TRANSVERSAL DE LA POLÍTICA DE VICTIMAS: POLITICA: Asistencia; CATEGORI: Educación CATEGORÍAS DE LA POLÍTICA TRANSVERSAL DE LA POLÍTICA GRUPOS ETNICOS: POLITICA:Grupo Étnicos ; CATEGORIA Pueblos Indígenas Población Afrocolombiana. CATEGORÍAS DE LA POLÍTICA TRANSVERSAL DE LA POLÍTICA CONSTRUCCIÓN DE PAZ: POLITICA Reforma Rural Integral CATEGORIA1.4. Desarrollo social: Educación Rural

OBSERVACIONES: Cada Secretaría o Unidad ejecutora, es responsable de las condiciones técnicas del proyecto; de la misma manera es responsable de la correcta ejecución del mismo y de vigilar el enfoque con el cual fue concebido de acuerdo a las normas legales vigentes y según su fuente de financiación.

CODIGO BPPIM

2	0	2	4	0	0	0	0	0	0	0	2	4	5	7

FIRMAS DE LOS FUNCIONARIOS RESPONSABLES DE LA ELEGIBILIDAD:

WILBERT ORLANDO RINCÓN TEATIN
RESPONSABLE UNIDAD VIABILIZADORA Y ELEGIBILIDAD
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN Y TECNOLOGÍA

Modificación: 2025/02/13 10:42:34
-
Creación: 2025/02/13 10:42:34

APOYO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS EN EL MUNICI

Fecha de expedición: 2025/02/13 08:00:00

Compartir

202400000002457

AJ TT PP IN

Para el desarrollo del proyecto APOYO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS URBANAS EN EL MUNICIPIO DE TAME- ARAUCA, se plantearon las siguientes actividades:

"INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA AL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR A NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS EN EL MUNICIPIO DE TAME

SOLICITA INFORMACIÓN

1 COSTOS DIRECTOS DE PERSONAL INTERVENTORIA

1,1 DIRECTOR DE INTERVENTORIA: - Liderar la ejecución del proyecto asignado en los aspectos técnicos, presupuestales y de programación.
- Realizar las evaluaciones periódicas para que se cumplan los requisitos de ejecución de la obra en términos de calidad, costo y tiempo.
- Controlar la calidad y seguridad de las obras.
- Impartir las instrucciones al personal de control de campo para que no acepten desviaciones en los métodos constructivos aprobados.
- Revisar, aceptar o rechazar los programas detallados de ejecución de obras presentados por el contratista para llevar el control de su cumplimiento. Para lo cual será indispensable una dedicación del 50% MES 7
1,2 ARRIENDO OFICINA: Se requerirá de una oficina dotada de mobiliario, mínimo un computador e impresora para la recepción de correspondencia, edición de informes y desarrollo de las actividades de seguimiento propias de la interventoría. MES 7
1,3 ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS: Toma de muestras aleatorias en un (1) establecimiento Educativo (Restaurantes escolares) por mes. UNIDAD 7

2 COSTOS GESTIÓN DOCUMENTAL

2,1 ARCHIVISTA: -Seleccionar, conserv ar y facilitar el acceso a documentos
-Organizar y recuperar documentos
-Asegurar un sistema de trabajo eficiente
-Gestionar formularios e información
-Mantener los registros actualizados de la información que se le suministre - Generar una copia física y magnética de la totalidad de la información manejada por la interventoría contratada MES 7

EJES ESTRUCTURALES DEL PROGRAMA

La prestación del servicio se realizará teniendo en cuenta los siguientes ejes temáticos, que se constituyen en lineamientos de obligatorio cumplimiento, tanto por las ETC de manera directa, como por las ET no Certificadas, en lo que sea de su competencia y lo acordado o convenido en la planeación de la bolsa común, ya sea en acompañamiento del ente territorial departamental o de manera independiente pero articulada a través de éste:

1. EJE DE FINANCIACIÓN Todos los recursos asignados con destinación especifica o de libre destinación apropiados para la destinación del Programa deben manejarse en cumplimiento de las normas financieras vigentes, las establecidas en esta resolución y las contenidas en el anexo técnico administrativo y financiero expedido por la UApA, en el que se indican los aspectos procedimentales.

1. EJE TRANSPARENCIA

El cual la administración pública se hace más eficiente y la ciudadanía conoce de antemano las actuaciones de sus servidores públicos.

Para dar cumplimiento y desarrollo a este eje, y respondiendo a la necesidad de avanzar en la cultura de la transparencia, se debe conformar y garantizar en territorio, como mecanismos de control y transparencia, el funcionamiento de las siguientes instancias:

a) Comité de Alimentación Escolar (CAE) como instancia de participación y seguimiento en cada establecimiento educativo, presidido por los padres de familia, atendiendo el artículo 5 de la ley 2042 del 2020.

b) Mesas públicas territoriales semestrales del PAE en cada Entidad Territorial Certificada, como mecanismo idóneo de participación comunitaria, en desarrollo del capítulo 5 del Decreto 1852 de 2015.

Comité de Alimentación Escolar (CAE) en los Establecimientos Educativos: Es el principal mecanismo de control ciudadano al Programa, promovido y establecido por la UApA para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa, permitiendo optimizar su operatividad y contribuyendo al mejoramiento de la atención de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Estas instancias deben ser conformadas en cada establecimiento educativo.

Mesas Públicas Territoriales Semestrales: Es el espacio de participación e interlocución entre los actores del PAE, con el cual se promueve el diálogo abierto, la concertación y articulación de acciones para la implementación de los lineamientos y el seguimiento a la operación del Programa en el territorio. Este mecanismo permite conocer las características de la implementación, aspectos por mejorar y propuestas o alternativas de solución que contribuyan a la mejora continua del PAE.

Estas instancias propias del PAE con organización, composición, convocatoria y funcionamiento, se encuentran establecidos en el Anexo Técnico denominado "Participación Ciudadana", que forma parte integral de los presentes lineamientos.

1. EJE DE COBERTURA

Este eje tiene como fin establecer los criterios y procedimientos para la planeación y el seguimiento de la cobertura, que incluye: la garantía de la continuidad del servicio, la ampliación del mismo, de manera planeada y cumpliendo los criterios de priorización asegurando su estabilidad y la realización de los ajustes de la planeación ante el cambio de condiciones en el servicio educativo o en el entorno socioeconómico y variaciones de operación del programa. Para el desarrollo organizado y participativo de la planeación y el seguimiento debe conformarse en cada ETC un Comité Territorial de Planeación y Seguimiento (CTPS), definido y determinado en su estructura y funciones en el Anexo Técnico Administrativo y Financiero que forma parte integral de los presente lineamientos y con observancia del Decreto 1852 de 2015, que adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación.

1. EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE

Tiene como fin garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos servidos a los estudiantes beneficiarios, durante los procesos de planeación, suministro y consumo, en desarrollo del programa. Para el desarrollo de éste eje, se establecen en estos lineamientos los parámetros y procedimientos para su garantía, destacándose los siguientes, que se desarrollan en los anexos técnicos correspondientes:

a) Cumplir con las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable y sostenible, en cuanto al aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención y nivel educativo, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

b) Diseñar los ciclos de menús que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en los anexos, pertinente a cada región y cultura, acordados con la comunidad en los casos expresamente establecidos Dichos ciclos de menús deben ser avalados por el profesional en nutrición y dietética de la ETC.

c) Desarrollar los esquemas de planeación y seguimiento desde la adquisición de los productos hasta su entrega o suministro a los estudiantes beneficiarios, para la verificación de la calidad de los productos e inocuidad en su proceso y manipulación, así como la activación de los protocolos o desarrollo de actividades ante riesgo o evidencia de una Enfermedad Transmitida por Alimentos - ETA.

d) Desarrollar estrategias para impulsar la cultura de alimentación saludable en la comunidad a través del Programa de Alimentación Escolar. En los anexos técnicos correspondientes, se desarrollan estos lineamientos para su implementación.

1. EJE DE FORTALECIMIENTO TERRITORIAL

Este eje tiene como fin dar lineamientos que garanticen la mínima capacidad territorial para el adecuado funcionamiento del PAE, así como las gestiones necesarias para su correcta implementación. En este sentido, las Entidades Territoriales deben:

a) Garantizar la conformación del Equipo PAE idóneo para el cumplimiento de los objetivos del Programa.

b) Implementar la gestión, articulación y ejecución de acciones que fortalezcan las compras locales de

alimentos de acuerdo con las disposiciones de la Ley 2046 de 2020, en apoyo al desarrollo económico local y el fortalecimiento de circuitos cortos de comercio.

c) Articular gestiones con las autoridades de salud territoriales que presten garantía a las condiciones de calidad e inocuidad del servicio del PAE.

d) Promover y generar la vinculación de padres de familia como personal manipulador de alimentos de acuerdo con las disposiciones de la Ley 2042 de 2020

e) Fortalecer a los establecimientos educativos en los procesos de información a la comunidad educativa sobre el PAE (número de complementos, menús y condiciones del servicio). Igualmente fortalecer el proceso de verificación y certificación de lo entregado por el operador, así como los reportes requeridos y protocolos a seguir ante

situaciones de duda, sospecha o evidencia de irregularidades o situaciones que alteren el servicio.

HORARIOS DE ENTREGA

La siguiente tabla presenta los horarios de consumo de los complementos alimentarios sugeridos en los establecimientos educativos, para la entrega del complemento alimentario jornada mañana y almuerzo. El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar en el caso de la modalidad preparada en sitio o de la institución Educativa en el caso de la modalidad industrializada y debe ser de conocimiento de la comunidad educativa, el operador y de la supervisión/yo interventoria.

MODALIDADES DE ATENCIÓN

Conforme al artículo 6 de la Resolución No. 00335 del 2021 la modalidad de atención del servicio, hace referencia al tipo de proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar, estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes:

a) Preparada en sitio

b) Comida caliente transportada

c) Industrializada

Conforme a lo anterior el Municipio implementara la modalidad PREPARADO EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA en 16 instituciones educativas urbanas.

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

TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO

El complemento alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las ninfas, 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:

1. 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.

2. 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' 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

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

RECOMENDACIONES DE ENERGIA 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 tablas 1 y

3. MINUTA PATRÓN

Las minutas deben cumplir con el aporte nutrícional minino definido en la Resolución 00335 de 2021 y sus anexos, para cada modalidad de suministro y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional Vigente en alimentación saludable, para lo cual se realizar la aprobación por parte de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar; teniendo en cuenta que en caso tal de realizar ajuste en la distribución de macronutrientes, se debe cumplir con el aporte minima de proteina establecido en la Tabla 2. "Distribución de Macronutrientes según modalidad de suministro", anexo técnico Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE, así como el AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 para cada macronutriente.

CICLOS DE MENÚS

Los ciclos de menús deben ser elaborados por el Profesional en Nutrición y Dietética, con la firma respectiva, teniendo en cuenta las siguientes características:

a) Elaborarse con base en las minutas patrón definidas en el Anexo Técnico Alimentación Saludable Y Sostenible o las minutas patrón adaptadas por la Entidad Territorial teniendo en cuenta las consideraciones establecidas en el numeral 4.3 del citado anexo para el diseño de estas, por cada modalidad de suministro y garantizando el aporte diario de energía y nutrientes establecido para cada tipo de complemento alimentario.

b) Estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de cada vigencia del calendario académico.

c) Contener mínimo la planeación de 10 menús para la de modalidad industrializada y mínimo 20 menús para modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada por cada modalidad de suministro y tipo de complemento. Las Entidades Territoriales en el marco de su autonomía administrativa, pueden derivar menús especiales para fechas o eventos institucionales, desde la operación del PAE para consumo de los beneficiarios, cumpliendo siempre con los lineamientos y directrices de alimentación saludable.

d) Publicarse en un lugar visible del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, junto con los cambios en los menús, a través de la lista de intercambios, que hayan sido autorizados por Entidad Territorial.

e) Los ciclos de menús deben ser acompañados de los siguientes documentos - Análisis nutricional: por grado y nivel escolar a atender, según modalidad de suministro y tipo de complemento alimentario, el análisis nutricional se debe realizar con base en la TCAC 2018 del ICBF, incluyendo 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, igualmente, para alimentos industrializados se puede considerar información de fichas técnicas, análisis bromatológicos o estudios que brinden información al respecto, que provengan de laboratorios que garanticen la calidad de los datos referidos. Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos. El análisis nutricional diario de los menús debe aportar el porcentaje establecido por tipo de complemento, para la adecuación, esta debe encontrarse en el rango de AMDR.- Guías de Preparación: son un instrumento que contiene la descripción detallada de los ingredientes, procedimiento para realizar las preparaciones que se incluyen en el menú, técnicas culinarias, instrucciones de servido, así como un diagrama visual del plato servido para cada uno de los menús que conforman el ciclo.

Esta Guía de Preparación aplica para los menús de la modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada; debe ser de fácil lectura y comprensión. Esta guía debe ser el resultado de la implementación de procesos de estandarización tanto de la preparación como de medidas caseras, de acuerdo con el tipo de preparación, teniendo en cuenta la definición en el apartado de

alimentación Saludable del presente Anexo Técnico Alimentación Saludable Y Sostenible - Lista de intercambios: es un instrumento que contiene el listado de alimentos que pueden intercambiarse en un mismo grupo, considerando cantidades estandarizadas con un aporte similar de energía y de nutrientes que el alimento que se va a intercambiar, debe contener a su vez peso y medida casera. (instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2020).

f) La planeación de los ciclos de menús debe realizarse teniendo en cuenta disponibilidad de alimentos en la región, así como la inclusión de alimentos de cosecha, alimentos fortificados; lo que permitir~ mayor variedad en los menús, mejoramiento en el aporte de micronutrientes, movilización de compras públicas locales, entre otros. Tener en cuenta la estandarización de porciones para el servido de tal manera que se garantice los gramajes establecidos en las minutas patrón.

g) Para el diseño de los ciclos de menús, deberán considerarse los aspectos señalados en el apartado de Alimentación Saludable y Agradable del Anexo Técnico Alimentación Saludable Y Sostenible, en cuanto a las características de variedad, uso de sazonadores y especies naturales, así como el rescate y fortalecimiento del componente gastronómico y de la cocina tradicional, hábitos alimentarios adecuados, que garantice el consumo del complemento por parte de los beneficiarios y disminuya los desperdicios de alimentos.

h) En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú.

i) Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico.

j) El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc.), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se

realice el intercambio.

h) En el caso de la atención con PAE en sedes educativas que atiendan población mayoritariamente perteneciente a grupos étnicos: comunidades negras, afrocolombianos, raizales, palanqueros y ROM (mayor o igual al 51% de la matricula total de la sede), la Entidad, adicional a lo anterior, debe articularse con la oficina de asuntos étnicos de la respectiva Entidad y generar los acuerdos respectivos para la elaboración del ciclo de menús diferencial, para lo cual se recomienda tener en cuenta las siguientes características:

✓ Formas de organización propia

✓ Directorio de organizaciones y comunidades étnicas del Ministerio del Interior

✓ Inclusión de alimentos y preparaciones autóctonas acorde a sus usos y costumbres

✓ Responder a la dinámica social y cultural de la población, analizando etnográficamente todos

aquellos procedimientos culturales que le permiten a determinado grupo humano desplegar los

hábitos de subsistencia con los cuales se suplen los requerimientos alimentarios de sus integrantes.

CARACTERÍSTICAS Y ELEMENTOS DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD

Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidad desde suministro del PAE, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y fisicos, 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.

En el anexo 2 del Anexo Técnico Calidad e Inocuidad, se encuentran las fichas técnicas de algunos alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro, en las cuales se describen aspectos técnicos y normativos que deben cumplir los alimentos y productos para la operación del PAE. De igual forma se encuentra el modelo de ficha técnica a implementar, para la inclusión de algún alimento que la Entidad Territorial considere pertinente suministrar y el consecuente envió a la UApA de la información de su inclusión.

Desde la Entidad Territorial deben ser aseguradas las condiciones adecuadas de infraestructura del lugar donde se prestar el servicio de alimentación escolar, lo que será soportado con los correspondientes planes de mantenimiento, así como la ejecución que de estos se haga; esto incluye la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y en general para la operación del Programa en las instituciones educativas priorizadas, atendiendo la normatividad sanitaria vigente y a lo establecido en el lineamiento anexo 2 del Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.

Para el buen desarrollo de la operación del Programa, quien opere el servicio deber 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 favorable con observaciones, el Que deberán 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 400-020117 y anexo. "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 del Programa.

- 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.

- 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.

- ÁREAS 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.

- PLAN DE MANTENIMIENTO Y EQUIPOS DE REPOSICIÓN

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.

- 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 deber estar sujeto al seguimiento por parte de la ETC.

- PLAN DE MUESTREO BIOLÓGICO

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.

- ADOPCIÓN DE CICLO DE MENÚS

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.

Por lo anterior, se describen a continuación algunas generalidades normativas en las que se desarrollan temas específicos tales como: plan de saneamiento; buenas prácticas de manufactura (BPM); plan de muestreo; registro, permiso y notificación sanitaria; concepto sanitario y ETA.

PLAN DE SANEAMIENTO

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 Min. Salud 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 funcionar 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 ejecuci6n, 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 producci6n en un establecimiento en el que se manipulan alimentos, son generados, tanto subproductos como residuos (s6lidos y líquidos) los que deben ser manejados de tal forma que se impida la contaminaci6n del producto final y se mínima ice 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, cascaras, 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 recolecci6n, 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.

Las Entidades Territoriales deberán tener en cuenta lo dispuesto en la Resolución 2184 de 2019, específicamente el Artículo 4, respecto al código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente.

CONTROL DE PLAGAS

Consideración: Las plagas constituyen una amenaza para la inocuidad de los alimentos. Las infestaciones pueden producirse cuando estas 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 solo 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 plaga entendemos la presencia de animales indeseables en número tal que comprometa la seguridad y salubridad alimentaria, debido a la capacidad que tienen de alterar y/o contaminar equipos, instalaciones y productos alimenticios.

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 especifico, 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 diagnostico 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 Entidades Territoriales en el marco de su ejercicio de gestión territorial, deberán solicitar a las Autoridades de salud municipales o departamentales el índice de Riesgo de Calidad de Agua para Consumo Humano - IRCA, con el fin de verificar la caracterización del agua que se va a utilizar en la operación del PAE e identificar los posibles riesgos asociados al consumo de esta. Adicionalmente, en el marco de la gestión territorial, el equipo PAE deberá coordinar con el servicio de acueducto y con las autoridades de salud de la jurisdicción, con el fin de socializar las alertas y aplicar las recomendaciones que se generen desde la competencia de dichas entidades incluyendo los métodos de potabilización.

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 realizarán 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.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Consideraciones: 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. En el siguiente apartado se describen algunas generalidades establecidas en la referida Resolución, en cuanto a Buenas Prácticas de Manufactura. Para ampliar este tema las entidades territoriales pueden remitirse a la normatividad sanitaria vigente expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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.

Es importante precisar que la Entidad Territorial es autónoma al establecer, para la eficiente operación del PAE, la cantidad de integrantes del personal manipulador, el número del personal manipulador para la operación del PAE, siempre y cuando esto no afecte las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega

de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención. La definición y modificación que plantee y realice cada operador debe estar soportada en un análisis de tiempos y movimientos y ser presentada a la ETC para la aprobación.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN A PERSONAL MANIPULADOR

El programa de capacitación continua deber 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 menos10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estar 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 especifica 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.

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, a 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.

- 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 (gramaras) y temperatura (termómetros). Adicionalmente, deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificaci6n de los equipos de medición coma termómetros, balanzas, básculas, termocuplas, entre otros se realizará acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante.

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 (Primera en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

Es importante que en el marco de las acciones de supervisión por parte de la ETC y/o interventoría, se establezcan controles periódicos a los documentos normativos como los registros, permisos o notificaciones sanitarias de los alimentos que se entregan en el Programa, con el fin de monitorear si se han presentado cambios en estos requisitos o si se presenta alguna novedad en su autorización para la comercialización de estos por parte de la autoridad sanitaria.

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 están 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 contaran con registro sanitario vigente otorgado por el Invima.

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

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

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 características 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 llevara 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, toxicas y demás.

• En el momento de la recepción los alimentos que no cumplan con las temperaturas establecidas de conservaci6n (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,

serializar 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.

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 preparaci6n 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 ellos 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 conservado a temperaturas indicadas por el fabricante según su naturaleza (refrigeración 0C a 49C +/- 2) y/0 congelación (menor o igual a -189), 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, y 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 mejorar 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 mas cercana al cumplimiento de la norma.

MATERIALES, EMPAQUES Y EMBALAJES

Los envases 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 caracteristicas asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas de producto.

• No pueden haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.

• Los envases y embalajes que están 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.

• Los empaques y/o embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

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 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 la Entidad Territorial Certificada.

Para garantizar el adecuado suministro de estos elementos debe hacerse la debida coordinación entre Entidades Territoriales Certificadas y No certificadas, quedando claramente establecido desde el acuerdo convenio las obligaciones a

atender, de acuerdo con los recursos existentes en la bolsa común de recursos.

Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser de material permitido por la normatividad

y estar destinados nicamente 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.

CONDICIONES DE ELABORACIÓN, ENSAMBLE Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS

RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA (CT) TIPOS DE PROCESO DE LA MODALIDAD DE COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA:

PROCESO No. 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 funcionara 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 realizar 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 No. 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 más relevantes definidos por el Programa de Alimentaci6n 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 entregaran a temperatura de refrigeración (4° +/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren y/o superior o igual a 609C para los alimentos que han sido cocidos.

• Según lo establecido en los numerales 3.3 y 5 del artículo 18, Capitulo 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 estas 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 estos (mínimo 70C) 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.

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 acopar (poli estireno expandido - - EPS).

Nota: 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.

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 Min. Transporte 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 vigente 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 deber 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 realizara 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 porcionero 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.

Es importante precisar que la Entidad Territorial es autónoma al establecer el número del personal manipulador para la operación del PAE, siempre y cuando esto no afecte las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atenci6n. La definición que realice cada operador debe estar soportada en un análisis de tiempos y movimientos y debe ser presentada a la ETC para la aprobación.

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 caracteristicas 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 caracteristicas 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 recolecci6n 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 deber estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa.

Nota: En caso de sedes ubicadas en la ruralidad dispersa que no cuentan con la posibilidad de preparar en sitio, con un número de estudiantes inferior a 20 y que por obvias razones se encuentran apartadas de los centros de producción. Dichos complementos bajo esta modalidad podrán trabajarse con la comunidad o algunos de sus miembros, para lo cual su preparación y entrega en la sede educativa, deberá realizarse buscando siempre los máximos controles de calidad e inocuidad posibles en el entorno.

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:

1. LOS alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformaci6n, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.

2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.

3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastron6mico en la elaboración de alimentos y preparaci6n de comidas.

4. 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.

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 comercializaci6n 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 este 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 informada 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. Por lo anterior, es importante que las ETC tengan en cuenta esta condición al momento de la construcción de los requisitos contractuales para la ejecución del PAE.

Nota: 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.

RECURSO HUMANO REQUERIDO EN LA MODALIDAD RACIÓN Y PREPARADA EN SITIO

NECESIDAD DE RECURSO HUMANO

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso de ejecución del programa, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento y distribución de los alimentos.

El recurso humano mínimo requerido para el adecuado cumplimiento del programa es:

a) Coordinador Operativo: El operador debe designar un Coordinador Operativo que 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. En caso de reemplazo, el nuevo coordinador debe cumplir con igual o superior perfil y experiencia a la del mínimo requerido por la Entidad y debe contar con la previa aprobación del supervisor del contrato.

PERFIL: Profesional en Nutrición y Dietética y/o Ingeniería de Alimentos.

Experiencia General: Mayor a quince (15) años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos en que se requiera según la Ley.

b) Manipulador(es) de alimentos: 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:

- Ser mayor de 18 años.
- Experiencia mayor a 2 años como manipulador(es) de alimentos.
- Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa.

Nota 1: Para declarar técnicamente hábil la propuesta, es necesario la entrega de las hojas de vida de los Manipuladores de Alimentos requeridos, con el respectivo documento en el que manifieste su compromiso de participar en la ejecución del programa de alimentación escolar en caso que al Proponente le sea adjudicado el contrato. En caso que el Contratista tenga la necesidad de realizar cambio de alguno de los Manipuladores de Alimentos inicialmente contratados, debe previamente entregar a la Supervisión del contrato, la hoja de vida del aspirante a Manipulador para que sea aprobado por la Supervisión. El Operador o Contratista debe abstenerse de realizar cambios de Manipuladores de Alimentos sin que medie la aprobación de la hoja de vida del aspirante que presente el Contratista.

Archivos para descargar

PDF mga-interventoria-p...
137 Kb

¿Encontraste lo que buscabas?
¿Te pareció útil este contenido? Si No

Alcaldía Municipal de Tame - Arauca
Dirección: Calle 15 N°. 14 - 20 Alcaldía Municipal de Tame Barrio el Centro
Departamento de Arauca - Municipio de Tame Código Postal: 814010 | NIT 800102801-3
Horario de atención: Lunes a viernes de 7:00 a.m. a 12:00 m. y 2:00 p.m. a 5:00 p.m.
Teléfono Conmutador: (607) 888 63 94
Línea anticorrupción: 018000919748

Correo institucional: contactenos@tame-arauca.gov.co
Correo de notificaciones judiciales: contactenos@tame-arauca.gov.co

10:43:35 HORA LEGAL REPÚBLICA DE COLOMBIA

Última modificación Hace 1 minuto

@AlcaldiadeTame
Sistemas_Alcaldia

Secretaría de Bienestar Social
Direccion: Calle 15 N°. 13 - 67
Horario de atención: Lunes a viernes de 7am a 12m y de 2pm a 5pm
Email: bienestarsocial@tame-arauca.gov.co
Teléfonos: (607) 888 63 94

Secretaría de Educación y Tecnología
Direccion: Calle 15 N°. 15 - 41
Horario de atención: Lunes a viernes de 7am a 12m y de 2pm a 5pm
Email: educacion@tame-arauca.gov.co
Teléfonos: (607) 888 63 94

Oficina de Cultura
Direccion: Calle 14 Diagonal 9
Horario de atención: Lunes a viernes de 7am a 12m y de 2pm a 5pm
Email: cultura@tame-arauca.gov.co
Teléfonos: (607) 888 63 94

Ver todas las sucursales

Última modificación Hace 1 minuto

Políticas
Transparencia
Mapa del sitio

Estadísticas

Creado Ministerio TIC



