100-169-2025

MUNICIPIO DE BOYACÁ – BOYACÁ

NIT. 800023383

LOS SUSCRITOS ALCALDE MUNICIPAL Y SUPERVISOR DEL CONTRATO ° 100.17.7-01-2025 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE BOYACÁ Y CORPORACIÓN ARTÍSTICA, CULTURAL, AMBIENTAL Y SOCIAL "CORPOARCAS", EN CALIDAD DE FUNCIONARIOS DE LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE BOYACÁ – BOYACÁ

CERTIFICAMOS

Que se revisó y aprobó la fase de alistamiento del Programa de Alimentación Escolar para el municipio, presentado por el operador ORPORACIÓN ARTÍSTICA, CULTURAL, AMBIENTAL Y SOCIAL "CORPOARCAS, identificado con NIT No. 901283505-1, representado legalmente por AURA DELIA AMADO REYES, identificada con C.C. N° 1.049.616.376 expedida en Tunja, el cual consta de la siguiente información:

- Concepto higiénico sanitario de bodega de almacenamiento de alimentos, con fecha de expedición no superior a (1) año, antes del inicio del contrato.
- Listado de equipos y utensilios que dispone en bodega. Para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE que aplique según modalidad.
- Plan de mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de bodega según los lineamientos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UAPA, de los cuales debe haber copia donde se implementará dicho plan.
- Plan de saneamiento básico de bodega de almacenamiento de alimentos con los programas de: limpieza y desinfección, control de residuos, control de plagas y programa de monitoreo de calidad de agua.
- Plan de saneamiento básico para aplicar en cada restaurante escolar donde se opere (con los programas de: limpieza y desinfección, residuos, control de plagas y monitoreo de calidad de agua).
- Plan de mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de equipos de cada restaurante escolar y/o sitio de almacenamiento transitorio (RI) según los lineamientos de la UAPA y del cual debe haber copia en la unidad aplicativa.

- Plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura - BPM,

Aplicación de procedimientos operativos, Alimentación saludable, entre otros. (Aplica para restaurante escolar, transporte y bodega). Según Resolución 2674 de 2013 que contenga: Metodología, duración, profesional encargado de dictar la capacitación, cronograma y temas específicos a impartir acordes al contexto. Anexar la hoja de vida de profesionales que diseñan el Plan de Saneamiento y realizarán capacitaciones a manipuladoras de alimentos.

- Plan de muestreo microbiológico (Debe contener descrito el procedimiento para toma y almacenamiento de contramuestras de alimentos preparados, acorde a las directrices establecidas por el INVIMA y también para los grupos de alimentos seleccionados por la Entidad Territorial).

- Plan de rutas, según formato establecido por la UAPA.

- Relación del personal manipulador de alimentos del operador.

- Listado de proveedores según la modalidad implementada.

- Certificación de aprobación fase de alistamiento emitida por el Equipo Técnico del PAE.

Lo anterior cumple con lo establecido por el Ministerio de Educación Nacional según lo establecido en la Resolución 335 de 23 de diciembre de 2021.

La presente certificación se expide en el municipio de Boyacá - Boyacá a los 24 días del mes de octubre de 2025, con destino a la Gobernación de Boyacá, en virtud del convenio interadministrativo O1.PCCNTR.8074933/2475 de 2025.

RAFAEL ANTONIO SORA CAMARGO
ALCALDE MUNICIPAL

YESSI KATERINE GONZALEZ PORRAS
SUPERVISOR MUNICIPAL
CONTRATO 00.17.7-01-2025