ANEXO TÉCNICO 12

CONDICIONES TÉCNICAS Y ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

RESOLUCIÓN No. 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021

«Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE

Artículo 2. Alcance de los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del PAE, así como los anexos determinados en la presente disposición, son de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los operadores y todos los actores del Programa mencionados en el artículo 2.3.10.4.1 del Decreto 1075 de 2015 adicionado por el Decreto 1852 de 2015.

1. FASE DE ALISTAMIENTO

Cumplir plenamente con los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 para las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento. El operador presentará a la SED el plan de alistamiento técnico y nutricional de acuerdo a lo establecido en la licitación pública hasta el QUINTO (5) día hábil contado desde la suscripción del contrato, documentos que podrán ser modificados o actualizados según acuerdos en comité técnico operativo o presentación de nuevos proveedores por parte de los operadores durante el desarrollo del contrato.

Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción antes del inicio del contrato y con CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato. Tener en cuenta la Circular Externa DAB 4000-0082-2022 del Invima y sus anexos, además las actividades económicas de la bodega según cámara de comercio.

Nota: Los ajustes del plan de alistamiento tendrán los mismos tiempos de entrega establecidos para hallazgos, 5 días hábiles después de la notificación, Los ajustes deben estar completamente subsanados antes del pago de la primera cuota.

Nota 1: En cumplimiento a la circular Externa DAB 4000-0082-2022 del Invima, se solicitará al operador que se envíe en los planes de alistamiento la inscripción sanitaria y el concepto higiénico sanitario de las bodegas de almacenamiento y despacho de los operadores, vehículos, plantas de fabricación de los productos (proveedores) de la entidad competente como lo declara la circular.

Nota 2: De los establecimientos de preparación ensamble de refrigerios o menús (cocinas de las Instituciones Educativas Oficiales y sus sedes) la entidad competente de salud municipal será la encargada de realizar el proceso de inscripción sanitaria, el cual será informado por la SED para su conocimiento.

- Todos los establecimientos fabricantes de alimentos deben estar inscritos ante el Invima.
- Los vehículos transportadores de alimentos, los establecimientos de preparación; ensamble de refrigerios o menús; almacenamiento; distribución, expendio o comercialización de alimentos deben estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal categoría Especial, 1, 2 y 3, con jurisdicción en el territorio. Como resultado del proceso de inscripción entre autoridades sanitarias se genera un código de inscripción único para cada establecimiento.
- La carne y los productos cárnicos comestibles deben provenir de Plantas de Beneficio Animal (PBA), despostes, despreses y acondicionadores autorizados y vigilados por el Invima.
- Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria
- Las fábricas de alimentos son visitadas por Invima
- Los establecimientos de preparación; ensamble de refrigerios o menús; almacenamiento; distribución; expendio o comercialización de alimentos y los vehículos transportadores de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud con jurisdicción en el territorio.
- Todos los productos a los que les aplique contarán con autorización sanitaria de comercialización vigente (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria) expedida por Invima de acuerdo con la clasificación de riesgo del alimento o bebida.

Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: cuartos / cavas (refrigeración y congelación, termómetro digital con sonda y/o sensor), balanzas, bascula, grameras, termómetros digital, portaestibas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros. El material de los equipos y utensilios deben ser de fácil limpieza y desinfección de acuerdo a la normatividad establecida para ello.
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.
El operador debe presentar los siguientes planes y programas relacionados a continuación:

1.1 PLAN DE SANEAMIENTO

Elaboración del Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas, 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.

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 según *El Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, en conjunto con el Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio, establecieron un código de colores unificado para la separación de residuos*, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionará el PAE independientemente de la modalidad de entrega, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y que debe estar soportado con los registros correspondientes para su respectivo diligenciamiento según lo establecido por el SGC.

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.

Nota 1: El plan de saneamiento debe ir ajustado a la modalidad, necesidades y zona de cada sede; para el caso de las sedes en zona rural el operador debe indicar cómo garantizará la calidad del agua. Debe entregarse en tamaño adecuado de letra (arial 12, tamaño carta) donde el personal manipulador y entes de control, puedan acceder al documento en el momento que lo requieran (legible).

Nota 2: Entregar por cada Sede Educativa del área rural un plan para garantizar la calidad del agua para las actividades de limpieza y desinfección y la de preparación de alimentos.

Nota 3: El equipo de apoyo a la supervisión del PAE realizará visitas a las sedes educativas; es responsabilidad y obligación del operador desarrollar los ajustes solicitados al plan de saneamiento conforme a lo presentado en cada sede, durante toda la ejecución del programa.

1.1.1 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 y debe incluir:

- Objetivo: General y específico.
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Desarrollo del programa
- Verificación (Adjuntar formatos, matrices, frecuencia, responsabilidades, concentraciones)
- Acciones correctivas
- Ficha técnica, hoja de seguridad y registro sanitario de los productos de aseo dando cumplimiento al decreto 1545 de 1998 y decisión 706 de 2008.
- Cronograma de actividades de limpieza y desinfección (áreas de lavado, canastillas, estibas y vehículos)

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.

Nota 1: El operador debe garantizar el registro del formato según sistema de gestión de calidad llamado "*formato de limpieza y desinfección industrializado y formato control plan de saneamiento unidades de servicio modalidad ración preparada en sitio y almuerzos"*

Nota 2: El operador debe garantizar que todos los alimentos que se entregan en las sedes educativas sean transportados y entregados en canastillas limpias y en buen estado.

Nota 3: El operador debe garantizar el adecuado registro y control en la preparación de las sustancias químicas utilizadas, considerando las medidas y consideraciones

de seguridad asociadas a su aplicación en los procesos de desinfección de alimentos e infraestructura. Asimismo, debe asegurar el uso razonable y adecuado de dichas sustancias por parte del personal manipulador, velando por la efectividad de los productos y el estricto cumplimiento de las dosificaciones establecidas en sus fichas técnicas. De igual forma, es obligatorio dar cumplimiento a las disposiciones del Sistema General de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y a las directrices asociadas.

Nota 4: El operador deberá garantizar que las frutas y empaques de bebidas lácteas de la ración industrializada sean lavadas y desinfectadas, para lo cual debe dejar evidencia en la sede educativa mediante el formato de limpieza y desinfección de estos alimentos. Adicionalmente, estos productos se deben transportar en canastillas lavadas y desinfectadas desde la bodega. Cuando el área de servicio cuente con espacio, agua potable y elementos necesarios, el procedimiento se realizará en dicho lugar; en caso contrario, deberá efectuarse en la bodega (dicha bodega deberá contar con un espacio destinado para tal fin). En ambos escenarios, el operador está obligado a registrar la actividad en el **Formato de limpieza y desinfección industrializado**, manteniéndolo disponible para verificación en las sedes educativas.

Nota 5: Las actividades de limpieza y desinfección deberán ejecutarse de acuerdo con los cronogramas establecidos en el Plan de Saneamiento, considerando las frecuencias definidas (diaria, semanal y mensual). Estas labores deben abarcar la totalidad de la unidad de servicio, incluyendo las áreas de preparación, almacenamiento, distribución y consumo, así como el menaje, los equipos, las mesas y sillas del comedor, los recipientes destinados al almacenamiento de agua, las paredes, pisos y todas las superficies de procesamiento.

- **Implementos de aseo**

En las siguientes tablas se enlistan los implementos de aseo mínimos para las modalidades de operación del PAE. Es responsabilidad del operador garantizar que cada comedor escolar o sitio de almacenamiento temporal cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con lo relacionado en la siguiente tabla:

Tabla 1. Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar - Modalidad preparada en el sitio (RPS)

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Cepillo largo cerdas duras	2 unidad mensual
Cepillo de mano cerdas duras	2 unidad mensual
Esponja plástica para el lavado de ollas	4 unidades mensuales
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	2 kilos/litros mensuales por cada 100 cupos
Esponja abrasiva	4 unidades mensuales
Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro.	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos de colores según Resolución 2184 de 2019	3 Canecas por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad. Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato
Papel higiénico	Mínimo 2 rollo mensual por cada manipulador de alimentos
Gas (en caso de no contar con suministro de gas por red)	Dos pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio, siempre se debe contar con UNA PIPETA DE GAS recargada disponible para el servicio

Toallas absorbentes de papel o limpiones en microfibra	4 toallas en microfibra o un rollo de papel absorbente (mensual)
Kit de productos desengrasantes para las campanas extractoras y estufas	Botella desengrasante de 3000cc

En las sedes educativas, en la unidad de servicio, de modalidad preparado en sitio o industrializado deberá permanecer un botiquín en lona de alta resistencia con los siguientes elementos

- GASA ESTÉRIL 7.5X7.5 POR 5 UND
- ESPARADRAPO DE TELA 4″X5 YARDAS
- BAJALENGUAS PAQ X 20 UND
- VENDA ELÁSTICA
- YODOPOVIDONA SOLUCIÓN 120ML
- SOLUCIÓN SALINA 250ML
- GUANTE LATEX POR CAJA DE 100 O DE VINILO SEGÚN DISPONIBILIDAD.
- ALCOHOL ANTISÉPTICO FRASCO X 300ML
- LINTERNA DINAMO
- TIJERA UNIVERSAL PARA TRAUMA
- CAJA DE CURAS X 100 UND

Nota 1: Los elementos del botiquín y elementos de aseo deberán ser reemplazados de acuerdo a su uso y necesidad de cada sede educativa. En caso de que durante el mes se terminen los productos de limpieza y desinfección o elementos de botiquín, el operador deberá dotar nuevamente de los elementos faltantes, garantizando que en ningún momento carezcan de dichos productos en las sedes. El equipo de apoyo a la supervisión podrá solicitar de forma inmediata al momento de la visita la entrega de elementos adicionales.

Nota 2: Los insumos y elementos de aseo mencionados corresponden a las cantidades mínimas requeridas en el área de servicio para la ejecución de los procesos de limpieza y desinfección. Estos implementos deben almacenarse en espacios separados de las materias primas y alimentos, bajo condiciones adecuadas, y ser suministrados o reemplazados cada vez que se requiera o se evidencie deterioro, desgaste o uso total.

Nota 3: En caso que el equipo de apoyo a la supervisión evidencie que en la unidad de servicio no se cuenta con los productos de limpieza y desinfección necesarios para el cumplimiento del plan de saneamiento, el operador deberá realizar la reposición de manera inmediata ya que se incurrirá en un hallazgo grave a la inocuidad. De ser necesario ajustar las cantidades o frecuencias establecidas en la tabla anterior, el equipo de supervisión de la entidad territorial podrá solicitar los implementos adicionales que considere pertinentes según lo evidenciado durante la visita de supervisión.

Nota 4: En el evento en que la unidad de servicio no cuente con un área específica de almacenamiento de productos de aseo, la entidad territorial aprueba el almacenamiento de los mismos en recipientes plásticos con tapa debidamente rotulados y de uso exclusivo para tal fin, y deberán cumplir con el protocolo de limpieza y desinfección de lo cual deben quedar los respectivos soportes.

Nota 5: Se requiere el uso de detergentes, desinfectantes y jabones que sean ambientalmente seguros. De manera específica, y en conformidad con la **Resolución 2674 de 2013**, los jabones empleados en áreas de manipulación de alimentos y afines deben ser inodoros.

Todos los insumos de limpieza y desinfección deben estar técnicamente documentados y soportados. Para ello, se deberá disponer de la siguiente documentación, la cual debe estar integrada en el Programa de Limpieza y Desinfección de la organización:

- **Ficha Técnica:** Documento que detalla las especificaciones, composición y modo de uso del producto.
- **Hoja de Seguridad (MSDS/SDS):** Contiene información sobre los riesgos para la salud y la seguridad asociados al manejo y almacenamiento del producto.
- **Registro Sanitario o Certificado de No Obligatoriedad:** Expedido por la autoridad sanitaria competente, validando la conformidad del producto según lo estipulado en el **Decreto 1545 de 1998** y la **Decisión 706 de 2008** de la Comunidad Andina, que regulan los productos de higiene doméstica y absorbentes.
- **Certificado de Capacidad de Producción:** Este documento respalda la idoneidad del fabricante.

Nota 6: Los productos de limpieza y desinfección deberán ser aprobados por el equipo técnico del Eje de Calidad, Inocuidad y Alimentación Saludable y Sostenible. Por lo tanto, se debe enviar la documentación correspondiente para el producto. Para su respectiva evaluación, se podrán solicitar muestras del producto para verificar su efectividad.

Nota 7: Ante quejas del representante del CAE, el coordinador, el rector o el personal manipulador sobre el desempeño de un producto del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se activa un protocolo de gestión de calidad. Este inicia con la solicitud de una capacitación técnica al proveedor para el personal, enfocada en el uso adecuado del producto. Si las quejas persisten, se implementa un plan de mejora que puede incluir ajustes de dosificación o un cambio de producto. En caso de que las deficiencias sean recurrentes, el equipo de supervisión puede proceder a retirar el aval del producto, obligando al operador a reemplazarlo por uno nuevo, previamente aprobado por el componente de calidad e inocuidad del PAE.

Nota 8: La aprobación de productos de limpieza y desinfección se basa en la revisión documental completa. Para este proceso, el operador debe presentar la siguiente documentación:

- Ficha técnica del producto: Documento que describe las características y especificaciones técnicas.
- Registro sanitario vigente: Certificación obligatoria que avala la legalidad y seguridad del producto.
- Capacidad de producción del fabricante: Prueba de la capacidad productiva, que puede ser la declaración del fabricante o un acta de visita de seguimiento.
- Empaque del producto: El empaque debe cumplir con los requisitos de etiquetado y rotulado establecidos en las siguientes normativas: Resolución 2674 de 2013, Decreto 1545 de 1998, Decisión 706 de 2008
- Documentación adicional: Cualquier otro documento que el equipo técnico o la supervisión consideren necesario para garantizar el cumplimiento de la normativa colombiana vigente.

Tabla 2. Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal Modalidad industrializada (MI)

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Desinfectante líquido	1 litro mensual
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	1 litro mensual
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos de colores según Resolución 2184 de 2019	3 Canecas por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad. Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato
Papel higiénico	Mínimo 2 rollo mensual por cada manipulador de alimentos
Toallas absorbentes de papel o limpiones en microfibra	4 toallas en microfibra o un rollo de papel absorbente

Nota 1: Los productos industrializados deben mantenerse siempre en recipientes limpios, como canastillas, bandejas o recipientes plásticos. Bajo ninguna circunstancia las canastillas deben utilizarse para el transporte de verduras, tubérculos, frutas o cualquier otro producto que pueda alterar la calidad del empaque o la fruta de consumo debido al contacto.

Nota 2: Es responsabilidad del operador asegurar que cada comedor escolar disponga de los insumos e implementos necesarios para la correcta ejecución del servicio. Estos deben suministrarse en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas. Además, el operador debe proveer cantidades adicionales de manera oportuna para garantizar la continuidad del programa de limpieza y desinfección.

1.1.2 Programa de Residuos Sólidos y líquidos

1.1.2.1. CONSIDERACIONES GENERALES

En el marco de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, es indispensable reconocer que durante los procesos de producción, ensamble, almacenamiento y consumo de los alimentos se generan subproductos y residuos sólidos y líquidos. Estos deben ser gestionados de manera adecuada para prevenir la contaminación del producto final, evitar riesgos sanitarios y minimizar el impacto ambiental. La totalidad de dichos desechos se consideran residuos y, por lo tanto, deben ser objeto de procedimientos claros y verificables que aseguren su recolección, clasificación, almacenamiento, transporte y disposición final.

El operador del Programa de Alimentación Escolar, deberá garantizar la implementación de un sistema de gestión integral de residuos que contemple objetivos definidos, actividades planificadas, cronogramas y frecuencias de recolección, así como la asignación de responsables en cada etapa del proceso. Dicho sistema deberá incluir el manejo de empaques, plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites vegetales y demás sobrantes orgánicos, generados en los comedores escolares, sedes educativas (según la modalidad) y áreas de almacenamiento, asegurando en todo momento el cumplimiento de la siguiente normativa:

- Ley 1990 de 2019, sobre pérdidas y desperdicios de alimentos: establece que los excedentes alimentarios no deben ser calificados como desechos, debiendo priorizarse su reducción mediante el control del número de beneficiarios focalizados y asistentes.
- Resolución 2184 de 2019, que define el código de colores para la separación en la fuente: obliga al uso de recipientes y bolsas de color blanco (aprovechables), verde (orgánicos) y negro (no aprovechables), asegurando que los residuos permanezcan separados desde su generación hasta la disposición final.
- Resolución 0316 de 2018, sobre la gestión del Aceite de Cocina Usado (ACU): ordena su recolección, almacenamiento seguro y entrega exclusiva a gestores autorizados inscritos ante la autoridad ambiental competente, con certificación de disposición final.
- Resolución 076509 de 2020, que prohíbe el uso de productos en mal estado o sobrantes de alimentos cocidos para la alimentación animal: el operador debe disponerlos conforme a los lineamientos del PGIRS institucional, evitando riesgos sanitarios y ambientales.
- Decreto Distrital 0595 de 2022, que adopta el Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos – PGIRS de Santiago de Cali: exige que el operador articule su plan de manejo ambiental con dicho PGIRS, lo que implica contar con Unidades de Almacenamiento de Residuos (UAR), establecer rutas internas de recolección, entregar residuos diferenciados a comités PGIRS y mantener registros diarios de generación y disposición.

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 se debe propender en su disminución mediante el seguimiento al NÚMERO DE BENEFICIARIOS FOCALIZADOS, ASISTENTES Y QUE SE ACOGEN O PARTICIPAN DEL PROGRAMA.

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

El cumplimiento de esta normativa implica, que el operador deberá contar con un Programa de Manejo Integral de Residuos sólidos y Líquidos, que incluya:

- Objetivo: General y específico.
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Actividades cronogramas y frecuencias de recolección
- Verificación (Adjuntar formatos, matrices)
- Acciones correctivas
- Información de proveedores y gestores autorizados (gestor del aceite de cocina usado y empresa encargada de recolección de basura etc.)

1.1.2.2. Dotación y elementos

El Operador debe dotar cada Unidad de Servicio de las Instituciones Educativas oficiales y sus sedes, con tres recipientes plásticos, con su respectiva tapa, debidamente rotulados con texto e imágenes que indiquen claramente el tipo de residuo y con sus respectivas bolsas de calibre adecuado, (evitando el uso de doble bolsa) (Resolución 2184 de 2019) Art.4 respecto al código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente.

La cantidad y calibre de bolsas entregadas por el operador en cada sede educativa debe realizarse de acuerdo a focalización y a cantidad de residuos generados, en todo caso el operador debe garantizar siempre la disponibilidad de bolsas de basura acorde a la operación.

El operador del Programa de Alimentación Escolar – PAE será responsable de mantener disponibles y en condiciones óptimas todos los elementos necesarios para esta gestión durante toda la vigencia del contrato, asegurando su adecuada operación conforme a las necesidades del servicio y al cumplimiento del Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS) de la Institución Educativa

1.1.2.3. Ubicación y accesibilidad

- Los recipientes deben estar ubicados en un área visible, higiénica y accesible dentro de la unidad de servicio.

- La disposición debe permitir que los manipuladores y beneficiarios no confundan los residuos.

1.1.2.4. Separación en la fuente



- Bolsa y recipientes plásticos de color blanco con tapa: para residuos aprovechables (plástico, vidrio, metales, papel y cartón) secos y limpios

- Bolsa y recipientes plásticos de color verde con tapa: para residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, cáscaras de frutas, entre otras).

- Bolsa y recipientes plásticos de color negro con tapa: para residuos no aprovechables, como papel higiénico, servilletas, papeles metalizados, cartones contaminados con comida, tapa bocas)

1.1.2.5. Almacenamiento y disposición

- Contar con una Unidad de Almacenamiento de Residuos (UAR) en la Institución Educativa Oficial (IEO), en concordancia con el PGIRS Distrital (Decreto 0595 de 2022). La UAR debe ser un espacio definido, cerrado,

ventilado, limpio y de fácil acceso para el prestador del servicio de aseo, que garantice el almacenamiento temporal de los residuos antes de su recolección externa final, están limpias y desinfectadas.

- Garantizar la evacuación diaria de los residuos desde la unidad de servicio hacia la Unidad de Almacenamiento de Residuos (UAR) de la institución educativa o, en su defecto, hacia la unidad transitoria designada. Esta práctica busca prevenir la generación de malos olores y evitar que los residuos se conviertan en fuente de refugio y alimento para vectores, animales o plagas, lo cual podría afectar las condiciones ambientales y sanitarias. Dicha disposición deberá estar prevista dentro del Programa de Manejo de Residuos.
- Los residuos deben permanecer separados desde su generación en la fuente hasta su disposición final, garantizando que los materiales aprovechables no se contaminen con los orgánicos, no aprovechables, ni con sobrantes de alimentos cocidos.

Nota 1. 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, aspecto que debe estar contemplado dentro del Programa de Manejo de Desechos o Residuos.

1.1.2.6. Manejo de Aceites de Cocina Usados (ACU)

De acuerdo con la Resolución 0316 de 2018 y la normatividad ambiental vigente, el operador del Programa de Alimentación Escolar – PAE en Santiago de Cali deberá cumplir con las siguientes disposiciones para la gestión de aceites de cocina usados:.

- Almacenamiento transitorio: Se realizará en un área especial designada dentro de la sede educativa, en condiciones seguras e higiénicas.
- Entrega a gestores autorizados: Los aceites recolectados deberán ser entregados únicamente a gestores de ACU autorizados por la autoridad ambiental competente (DAGMA o CVC). Dichos gestores deberán expedir un certificado de recolección, el cual debe reposar en la sede como evidencia de cumplimiento.
- Registro de puntos de generación: El operador tiene la obligación de inscribir los puntos de generación de ACU ante el DAGMA y la CVC, conforme a lo dispuesto en la Resolución 0316 de 2018.

Nota 1. No está permitido verter aceites en lavaplatos, sifones, desagües o sistemas de alcantarillado.

Nota 2. El Aceite de Cocina Usado deberá depositarse en recipientes herméticos, resistentes y debidamente rotulados

Nota 3. el operador debe definir en su Protocolo para Manejo y disposición de aceite quemado (usado), el cual deberá incluir en este programa.

1.1.2.7. Gestión con prestadores autorizados

Los residuos deben entregarse según su categoría (aprovechables, orgánicos, no aprovechables), respetando el código de colores. Esta entrega debe estar coordinada con la Institución educativa de acuerdo al PGIR.

Entregar los residuos a:

- Recicladores de oficio autorizados e inscritos en la Unidad Administrativa Especial de Servicios Públicos - UAESP (residuos aprovechables).
- Empresa de aseo oficial autorizada (no aprovechables, orgánicos y sobrantes de alimentos cocidos).
- Conservar soportes y registros de entrega (certificados).
- De acuerdo con la Resolución 76509 de 2020, se prohíbe expresamente el uso de productos vencidos, contaminados, en mal estado o desechos de alimentos destinados al consumo humano para la alimentación de animales.

1.1.2.8. Capacitación y sensibilización

- Asegurar que todo el personal manipulador de alimentos reciba inducción y capacitación continua en la correcta separación en la fuente de los residuos sólidos, conforme al código de colores establecido en la Resolución 2184 de 2019 y al PGIRS Distrital. La formación deberá incluir aspectos prácticos sobre clasificación de residuos (aprovechables, no aprovechables y orgánicos), manejo adecuado de sobrantes de alimentos cocidos, almacenamiento temporal en recipientes debidamente rotulados, así como la importancia de la disposición responsable del Aceite de Cocina Usado (ACU). Estas capacitaciones deben quedar registradas mediante actas, listas de asistencia o soportes equivalentes, que permitan su verificación por parte de la entidad supervisora.
- Promover campañas pedagógicas permanentes dirigidas a la comunidad educativa —estudiantes, docentes, personal administrativo y padres de familia— orientadas a sensibilizar sobre la adecuada separación en la fuente, el manejo de residuos sólidos y líquidos, la reducción del desperdicio de alimentos. Estas campañas podrán desarrollarse mediante charlas, talleres, material didáctico, actividades lúdicas y jornadas ambientales, en articulación con el Proyecto Ambiental Escolar (PRAE) y el Plan Institucional de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS) de cada IEO.

Nota 1: El operador deberá llevar un registro detallado de la cantidad de desechos entregados a los responsables del PGIRS de las instituciones educativas, dejando

constancia en el formato establecido, el cual deberá estar debidamente firmado por el representante de la IEO y por el operador, garantizando la trazabilidad del manejo de los desechos y el cumplimiento de la normativa vigente.

Para lograr de manera efectiva se requiere el cumplimiento de las siguientes medidas:

- El operador deberá realizar el ***Plan de Manejo Ambiental Integral*** (documento inicial de verificación, articulado con PGIRS y la Institución Educativa Oficial).
- El operador deberá ***elaborar, publicar y mantener de manera permanente un mapa caracterizado*** que describa detalladamente el flujo de residuos dentro del área de comedor escolar. Este mapa deberá incluir la ubicación precisa de los puntos de generación, separación y almacenamiento de residuos, así como la trayectoria completa de la Ruta Ambiental hasta el punto de recepción final.

  Adicionalmente, deberá garantizar que el mapa sea accesible y comprensible para todo el personal involucrado, y que sirva como herramienta de control y verificación del correcto manejo de los residuos sólidos y líquidos.

- El operador deberá ***presentar un informe*** donde detalle la ruta establecida para el manejo de residuos sólidos, según la modalidad contratada, este debe incluir registro fotográfico de la sede educativa, en el que se evidencie la correcta identificación, ubicación y uso de los recipientes y bolsas de color correspondiente (blanco, verde y negro), conforme a la normatividad vigente (documento inicial de verificación).
- El operador deberá llevar un ***Registro mensual*** de residuos y desperdicios generados en cada unidad de servicio. detallando la cantidad de desechos entregados a los responsables del PGIRS de las instituciones educativas, dejando constancia en el formato establecido.
- El operador deberá ***presentar Constancias de capacitación*** al personal manipulador sobre la correcta clasificación y disposición de residuos sólidos y líquidos (esta capacitación deberá ser mínimo cada 3 meses)
- El operador deberá entregar ***Constancia de inscripción*** emitida por la autoridad ambiental competente (DAGMA y/o CVC), que acredite que los puntos limpios de generación de ACU (sedes educativas y bodegas) fueron debidamente registrados. (documento inicial).
- El operador del Programa de Alimentación Escolar – PAE deberá ***presentar un informe detallado*** en el que se especifiquen todos los procesos realizados para la recolección, almacenamiento, transporte y disposición final del Aceite de Cocina Usado (ACU). evidenciando que el manejo del ACU se realiza conforme a la normativa vigente, al Plan de Gestión Integral de Residuos

Sólidos (PGIRS) de la institución y a los lineamientos ambientales aplicables. (documento inicial de verificación).

- El operador deberá ***presentar certificaciones mensuales de entrega*** del Aceite de Cocina Usado – ACU a gestores autorizados por la Autoridad Ambiental competente, en las que se evidencien de manera clara los volúmenes gestionados, las fechas de entrega y los responsables del proceso.

- La Secretaría de educación Distrital de Santiago de Cali – desde el Programa de Alimentación Escolar PAE, supervisará el cumplimiento del presente anexo y obligaciones contractuales mediante visitas de verificación y revisión de registros.
- Todo incumplimiento dará lugar a acciones correctivas y sancionatorias conforme a las disposiciones contractuales y normativas ambientales vigentes.

1.1.3 Programa Control de Plagas

Consideración: Las plagas constituyen una amenaza para la inocuidad de los alimentos. Las infestaciones pueden producirse cuando éstas disponen de nutrientes y hay lugar para favorecer su proliferación, caso en el cual deben adoptarse buenas prácticas de higiene. La proliferación de plagas contiene mucha relación no sólo con las condiciones estructurales del establecimiento, sino con aspectos relacionados al tipo de desechos y los tratamientos de limpieza y desinfección cuando no se realizan con eficacia, facilitando una posible infestación por artrópodos y roedores.

En los establecimientos donde se procesan y expenden alimentos, las plagas más comunes son las cucarachas, moscas, mosquitos y los roedores, que exigen medidas de prevención y control.
Las infestaciones de plagas deben combatirse de manera inmediata y sin contaminar los alimentos. Si no se resuelve de manera inmediata el equipo de supervisión podrá realizar el cambio de modalidad de manera transitoria o total de acuerdo al caso

Incluir en el programa los tipos de controles a realizar en las áreas de cocina, almacenamiento y comedor . Realizar mapa para cada sede educativa y estándar para la bodega para presentar en plan de alistamiento, para cada comedor escolar se realiza de acuerdo a infraestructura.

En caso de realizarse fumigación en instalaciones, esta debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas. Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado de plagas.

No se podrá realizar fumigación durante las actividades de preparación o distribución de alimentos; sin importar la modalidad. El encargado de la fumigación deberá tener en cuenta las condiciones de seguridad e inocuidad para el ingreso a las áreas de almacenamiento, preparación y distribución.

Para el caso de los comedores escolares, la obligación del operador será implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integrado de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que esta última tome las medidas correctivas al respecto. El operador deberá implementar formato para el registro semanal de las actividades para el control de plagas. En caso de infestación que controles y procedimientos se van a implementar por parte del operador.
Se deberá establecer el cronograma para el control de plagas (fumigación, desratización y desinsectación) para la bodega y el comedor escolar, estableciendo frecuencia (al inicio de la operación, periodo de vacaciones y las veces que sean necesarias de acuerdo a eventos de infestación) y responsable; el cual debe reposar en la unidad de servicio. El programa debe cumplir el Decreto 1843 de 1991 y demás normas que los sustituyan. Además debe incluir:

- Objetivo: General y específico.
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Desarrollo del programa
- Verificación (Adjuntar formatos, matrices, frecuencia)
- Acciones correctivas
- Fichas técnicas y hoja de seguridad de los productos utilizados.

Nota 1: El control de plagas deberá realizarse en las sedes educativas al inicio de cada contrato y durante los periodos de vacaciones, independientemente de la fecha de vencimiento del certificado. El soporte del control debe publicarse en un lugar visible en el comedor escolar, incluyendo el nombre y la firma del responsable.

En caso de requerir fumigaciones adicionales, estas no podrán llevarse a cabo durante la preparación y/o distribución de alimentos. En el plan de saneamiento, deben considerarse medidas de control preventivo por una empresa especializada en el control de plagas de roedores, como trampas o cebos, y establecer la frecuencia de su implementación en todas las sedes educativas.

Nota 2: Para las IEO en modalidad industrializado que cuenten con área exclusiva para el almacenamiento de los alimentos, se deberá realizar el control de plagas (fumigación) en dicha área, para lo cual se debe mantener accesible de consulta o visible el respectivo soporte o certificado.

Nota 3: El control de plagas es una acción vinculada al plan de saneamiento de las unidades de servicio y a los programas de limpieza y desinfección y disposición de residuos, bajo la responsabilidad del operador. Si como resultado de las malas

prácticas de limpieza y desinfección, desorden en las áreas de preparación, almacenamiento y distribución de alimentos, o la disposición inadecuada de elementos en desuso que puedan servir como refugio para plagas, se observa algún tipo de infestación, se procederá a realizar cambio de modalidad durante el tiempo en que no sea subsanadas las malas prácticas y erradicar la infestación.

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

Las áreas o lugares de ensamble, almacenamiento o comedores escolares deben contar con un tanque o recipientes de agua potable con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día (1) de producción. El mantenimiento de dicho tanque o recipiente se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

Para el caso de los comedores escolares ubicados en la zona rural 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, con una frecuencia diaria.

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, especificando en el plan de saneamiento cada una de las sedes educativas y su respectivo método de potabilización, tanto la que se usa para consumo directo o indirecto como la usada en los procedimientos de limpieza y desinfección de alimentos y lugares.

Tener en cuenta la recomendación del Ministerio de Salud y Protección Social (2022) sobre el uso adecuado del agua para consumo humano



El Programa debe incluir:

- Objetivo: General y específico.
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Desarrollo del programa
- Verificación (Adjuntar formatos, matrices, seguimiento agua potable)
- Acciones correctivas
- Protocolo de aseguramiento de la calidad del agua (métodos, frecuencias, responsables). Tener en cuenta la Resolución 2115 de 2007, Decreto 1575/07 Resolución 2674 de 2013 y citar en los formatos.

Nota 1: Entregar mensualmente a la supervisión los análisis microbiológicos y físico-químicos del agua al 30% de las instituciones educativas de la zona rural, acorde a lo establecido a la normatividad vigente (Res 2115/07, Res 622/20 y demás normas que sustituyan, modifiquen y/o adicionen complementen) e informar a las entidades competentes cuando hay algún nivel de riesgo, de acuerdo a la resolución 2115 de 2007. Enviar soporte al Equipo PAE y realizar análisis en sedes diferentes.

Nota 2: Presentar dentro del Programa de Manejo del Agua el procedimiento del lavado de recipientes para el almacenamiento de agua para un día de servicio.

Nota 3: El operador deberá realizar semanalmente y documentar prueba de calidad del agua potable, con el de kit básico test de pH y cloro libre residual en todas las sedes educativas oficiales urbanas y realizar diariamente esta prueba en las sedes rurales que no cuenten con agua potable o el acueducto sea veredal.

Nota 4: En las sedes educativas de la zona rural el operador deberá entregar un kit básico de test de pH y cloro libre residual y capacitar a las manipuladoras en la correcta toma de valores y registro de resultados, acompañado del visto bueno del supervisor, esto para garantizar diariamente el registro.

Nota 5: Para la entrega del agua el operador debe garantizar tanto las condiciones higiénico-sanitarias como la calidad (físico-química, microbiológica y organoléptica) del agua a ofrecer, controles que deben estar soportados en registros de control de calidad y en procedimientos del Plan de Saneamiento Básico (aplica para la preparación de alimentos).

Nota 6: En las operaciones de calidad, no se autoriza el uso de kits de cloro total ni kits para piscinas para las pruebas de cloro. Estos instrumentos no son apropiados porque no miden el cloro libre residual, que es el parámetro crítico para verificar la eficacia de la desinfección en la seguridad alimentaria y el agua potable.

Nota 7: Si el método a través del cual se está potabilizando el agua es el de clorarla, tenga en cuenta que el hipoclorito de sodio comercial que se expenden las tiendas y

supermercados para lavar ropa y para la limpieza doméstica en general contiene otras sustancias o están mezcladas con coadyuvantes o aditivos adicionales que pueden ser tóxicos tales como soda cáustica, fosfatos colorantes y fragancia. El hipoclorito de sodio de uso doméstico no se debe usar en la desinfección de agua para consumo humano se recomienda usar hipoclorito de sodio de uso industrial. Tener en cuenta la circular externa DAB 400 2148-16 del INVIMA.

1.1.5 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, así como también el control en la temperatura de equipos diligenciando el formato 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, como también contar con la respectiva hoja de vida de cada uno de los equipos entregados en comodato de propiedad de la IEO o de propiedad del operador.

El mantenimiento correctivo de equipos se debe realizar dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la notificación de la no conformidad en el momento de finalizar la visita por el equipo de apoyo a la supervisión, reporte de la solicitud que se haga por parte de la institución educativa, el supervisor 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.

Nota 1: El operador debe garantizar la idoneidad del personal y de la empresa externa que realiza el mantenimiento (preventivo y correctivo) y adjuntarlas en las certificaciones

Nota 2: Si un equipo de propiedad de la IEO, necesita para su correcto funcionamiento mantenimiento que se requiera hacer por fuera de la IEO o SEDE, el operador deberá dejar formato firmado por rector de la IEO donde le permitan retirar para mantenimiento este equipo, el cual deberá ser devuelto en el tiempo prudencial que se requiera para dejarlo funcional, sopena de que este equipo sea descontado en las cuotas pendientes o liquidación al no ser devuelto a la IEO o SEDE.

Nota 3: El menaje o los equipos que se encuentren en desuso porque se encuentran averiados o en malas condiciones, deben ser dados de baja y retirados de las unidades de servicio para evitar acumulación de suciedad, refugio de plagas y mantener ordenado el lugar.

Subprograma de calibración de equipos e instrumentos de medición

Para las sedes educativas. Al inicio de la ejecución del contrato, el operador deberá presentar al al Eje de Calidad e Inocuidad- Equipo PAE Cali el certificado de

calibración suministrado por el proveedor o certificado del proveedor en donde de constancia que los equipos (grameras, balanzas, termómetros) vienen calibrados de fábrica y que el equipo es -idóneo para su propósito-, sin embargo deben estar verificados con masa patrón o termómetro patrón calibrados por una empresa certificada y cada equipo verificado de acuerdo a los protocolos metrológicos por personal idóneo del equipo de calidad o externo. Además presentar certificado de calibración de los patrones y certificados de verificación al inicio de la ejecución del contrato

Nota 1: Los equipos que se encuentren en las sedes educativas y bodegas que no se ajusten a las mediciones, deben ser sometidos a calibración por un laboratorio certificado o de lo contrario deben ser reemplazados por uno nuevo.

Nota 2: De manera complementaria, es obligatorio garantizar y certificar la verificación de los equipos de medición (termómetros, balanzas, básculas, termocuplas, etc.) se realice con una frecuencia y método apropiados.

Dicha verificación debe alinearse con las especificaciones del fabricante, considerando las horas de uso y la antigüedad del equipo. Este requisito aplica tanto para los instrumentos ubicados en las sedes educativas como en las bodegas. Para esto se presentará cronograma de

Nota 3: No es válida la verificación con insumos empacados por ejemplo de 500 g, 250 g, etc, como vienen comercialmente, la verificación debe realizarse con masa patrón certificado .

Para las bodegas. El operador deberá entregar al Eje de Calidad e Inocuidad- Equipo PAE Cali el certificado de calibración de los equipos de medición (termómetros, grameras, básculas, instrumentos de control de temperatura en cuartos fríos) al inicio de la ejecución del contrato, documento suministrado por el proveedor del equipo o calibrados por empresa certificada

El Programa debe incluir:

- Objetivo: General y específico.
- Alcance
- Definiciones
- Responsables (Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos)
- Hoja de vida de los equipos. Instructivos de equipos, formato puesta en marcha
- Desarrollo del programa (Elaboración y ejecución del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de cada una de las cocinas y/o comedores en las sedes educativas. Protocolo de calibración de equipos, cronograma de calibración.

- Para bodegas, debe incluir procedimientos (procedimientos de mantenimiento correctivo y preventivo), Hoja de vida de equipos y utensilios en estos se anexará los diferentes soportes de mantenimiento, así como su ficha técnica, incluyendo certificados de mantenimiento y/o calibración por empresa certificada, registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes. Establecer y cumplir procedimientos, cronogramas y formatos del mantenimiento correctivo, preventivo de los equipos y calibración)
- Para sedes educativas utilizar pesas patrón verificando la calibración de los equipos. En caso de alguna desviación realizar el cambio inmediato o ajuste mediante calibración.
  Reportar información y mantener en carpeta técnica en sedes educativas.
- La verificación de temperatura con muestras patrón, se realizará de acuerdo a un cronograma que la incluya de manera regular por lo menos una vez al mes o de acuerdo a las recomendaciones del fabricante, el cronograma debe ser entregado a la SED dentro del programa de Mantenimiento preventivo y correctivo y calibración de equipos. Sin embargo, en los eventos en que el equipo de medición arroje un resultado que afecte la calidad del servicio, el operador deberá realizar la calibración del mismo.
- Verificación (Adjuntar formatos, cronograma de calibración de equipos, cronograma de mantenimiento preventivo y formato de mantenimiento correctivo)
- Acciones correctivas (Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias).

Nota 1: Los equipos y utensilios que sean de propiedad de la institución educativa IEO, el operador deberá realizar inventario y responder por su cuidado y buen uso, por el tiempo que los tenga a su cargo y devolverlos al momento de finalizar el plazo contractual, teniendo en cuenta las condiciones de entrega inicial, el desgaste normal por uso y la vida útil de los bienes. El programa debe mantener un enfoque preventivo y correctivo de soporte y monitoreo de todos los equipos utilizados en la modalidad preparada en sitio.

Nota 2: En ningún momento la sede educativa será afectada por daños parciales o totales de los equipos y utensilios de su propiedad usados por el operador durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar. En caso de pérdida, daño parcial o total, el operador deberá reponer y/o reemplazar y el equipo será propiedad de la IEO.

Nota 3: Presentar al Equipo PAE el informe sobre mantenimiento preventivo de los equipos realizado al inicio de la operación (fecha, tipo de equipo, empresa responsable del mantenimiento) y cuando se requiera según cronograma enviar a la ETC, (certificado de mantenimiento realizado, o registro de mantenimiento que documente todas las acciones de mantenimiento realizadas). Adicionalmente, presentar informe mensual sobre mantenimientos preventivos y correctivos

realizados, adjuntar soportes de la idoneidad del proveedor y técnico encargado de dicho mantenimiento.

Nota 4: En caso de actualizaciones enviar al Equipo PAE la ficha técnica, hoja de vida del equipo, certificado de calibración de grameras y balanzas en IEO y bodega.

Nota 5: El operador deberá garantizar el uso adecuado, la limpieza y el mantenimiento trimestral de la trampa de grasas ubicada en el área de procesos o preparación, así como llevar un registro actualizado de estas actividades en el formato de saneamiento correspondiente.

Adicionalmente, deberá velar porque el personal evite el vertimiento de grasas y residuos de alimentos, como medida preventiva para evitar taponamientos u obstrucciones en el sistema. En caso de presentarse una obstrucción por malas prácticas operativas, el operador será responsable de ejecutar de forma inmediata las acciones correctivas necesarias.

Nota 6: La información relacionada con los equipos de medición destinados tanto para bodegas como para sedes educativas debe ser proporcionada durante la fase de alistamiento una vez que el oferente se le sea adjudicado el contrato, en los tiempos establecidos por la ETC.

1.2 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.

1.2.1 Personal Manipulador

Según la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador (manipuladoras, conductores, auxiliar de bodegas, ayudantes de conductores) debe contar con una certificación médica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico. 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.
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.

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.

Si el número de personal manipulador contratado afecta la eficiencia de la operación, la entidad territorial podrá solicitar al operador la contratación de personal manipulador adicional o solicitar planes de acción para mejorar el servicio.

Nota 1: El operador deberá reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. (Resolución 2674/2013).

Nota 2: Cuando se realice un reemplazo de personal manipulador en una sede educativa este deberá contar con toda la documentación física requerida en la carpeta asignada para tal fin. El personal supernumerario o de rotación para prestar apoyo en las unidades de servicio deberá portar una carpeta física con toda la documentación.

El personal manipulador de alimentos contratado por el operador deberá:

a) Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos.
b) Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.
c) Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal.
d) Cumplir las actividades de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, y de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento presentado por el Operador y aprobado por la ETC, diligenciando los formatos establecidos.
e) Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos.
f) Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos.
g) Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos.
h) Llevar registro diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos, control de plagas, formato de temperatura de alimentos en la recepción, temperatura de los alimentos durante la preparación, y distribución, registro diario de asistencia.

i) Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menú y las guías de preparación, previamente aprobadas por la ETC. Las guías de preparación deben ser usadas estrictamente a conformidad de lo establecido por la ETC.
j) Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los estudiantes beneficiarios del PAE, de acuerdo con los gramajes establecidos por niveles escolares, de acuerdo a las guías de preparación aprobadas por la ETC conforme a la minuta patrón.
k) Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
l) Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar.
m) Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realicen la supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o Unidad de Alimentos Para Aprender.
n) Preparar la totalidad de los alimentos del menú del día de acuerdo a la cantidad de cupos, grados y niveles escolares que asisten a la jornada educativa. No se permite la entrega de alimentos sin preparar en paquetes a los estudiantes.
o) El personal manipulador no podrá entregar los alimentos del PAE a personal diferente a los estudiantes beneficiarios del programa, cuando se evidencie esta práctica ya sea por verificación del equipo de supervisión o reporte de la IEO, se aplicará el respectivo descuento o sanción.
p) Plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la priorización realizada. El plan de capacitación y/o actualización debe contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir y se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. El plan de capacitación debe contener como mínimo para el correcto desarrollo de la prestación del servicio, los siguientes temas:
Para el inicio del contrato

1. Seguridad y salud en el trabajo.
2. Plan de saneamiento.
3. Capacitación continua en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), higiene personal y locativa.
4. Criterios de calidad en la recepción de alimentos.
5. Protocolo de la disposición final de los residuos.
6. Capacitación a las manipuladoras en la correcta toma de valores y registro de resultados de pH/cloro.
7. Manejo y diligenciamiento de formatos (plan de saneamiento, entradas y salidas, faltantes, registro de temperaturas, control de plagas).

8. Guías de preparación conforme a los ciclos suministrados y avalados por parte de la SED y estandarización de porciones y servido de alimentos.
9. Uso de especies y sazonadores naturales.
10. Minuta patrón y ciclo de menú aprobados por la SED.
11. Gramajes de acuerdo a niveles de escolaridad.
12. Uso adecuado de termómetros, balanzas y grameras

Durante la ejecución del contrato de acuerdo al cronograma establecido

13. Buen uso de aceites y grasas.
14. Técnicas culinarias, manejo de textura, sabores, colores, aromas.
15. Uso de especies y sazonadores naturales.
16. Lectura de rotulado y etiquetado nutricional.
17. Demás temas que se requieran conforme al cronograma de capacitación suministrado por el contratista.

Nota 1: Todo el personal que manipula alimentos, incluyendo cocineros, conductores (propios y contratistas), auxiliares de bodega y ayudantes de conductores, debe completar una inducción obligatoria en seguridad y salud en el trabajo, plan de saneamiento, capacitación continua en buenas prácticas de manufactura (BPM), higiene personal y locativa, criterios de calidad en la recepción de alimentos.

Esta capacitación debe cubrir los temas mínimos establecidos en este manual y se debe registrar formalmente. El registro debe incluir un formato de asistencia y evidencia fotográfica.

Nota 2: Todo el personal que manipula alimentos, incluyendo cocineros, conductores (propios y contratistas), ayudantes de conductores, supervisores de campo, deben proporcionar a la ETC la autorización para la consulta de inhabilidades por delitos sexuales

Cantidad de manipuladoras que deben ser contratadas de acuerdo a la modalidad de atención

El operador debe presentar listado consolidado de manipuladoras que especifique focalización, jornada y modalidad al equipo de supervisión de la SED para su respectivo aval se debe tener en cuenta las siguientes tablas para realizar la respectiva contratación del personal manipulador de alimentos.

Tabla 3. Relación de personal manipulador de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo la modalidad preparada en sitio y jornada única, modalidad preparada en sitio am y modalidad preparada en sitio pm.

NÚMERO DE RACIONES (focalización).	**Entre 1 a 140**	**Entre 141 a 380**	**Entre 381 a 950**	**Entre 951 a 1250**	**Entre 1251 a 1500**	**1501 en adelante**
PERSONAL MODALIDAD PREPARADO AM Y JORNADA ÚNICA	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**

NÚMERO DE RACIONES (focalización).	**Entre 1 a 350**	**Entre 351 a 700**	**Entre 701 a 1200**	**Entre 1201 a 1500**	**Entre 1501 a 2000**	**2001 en adelante**
PERSONAL MODALIDAD PREPARADO AM	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**

NÚMERO DE RACIONES (focalización).	**Entre 1 a 350**	**Entre 351 a 700**	**Entre 701 a 1200**	**Entre 1201 a 1500**	**Entre 1501 a 2000**	**2001 en adelante**
PERSONAL MODALIDAD PREPARADO PM	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**

Tabla 4. Relación de personal manipulador modalidad industrializada am y modalidad industrializada pm

NÚMERO DE RACIONES (focalización).	**Entre 1-700**	**Entre 701-1000**	**1001 en adelante**
PERSONAL MODALIDAD INDUSTRIALIZADO AM	**1**	**2**	**3**

NÚMERO DE RACIONES (focalización).	**Entre 1-700**	**Entre 701-1000**	**1001 en adelante**
PERSONAL MODALIDAD INDUSTRIALIZADO PM	**1**	**2**	**3**

NOTA 1: El personal manipulador contratado en las sedes educativas debe ser el especificado en las tablas

NOTA 2: Si se llegara a requerir la reducción del número de manipuladoras por criterio técnico, éste sólo podrá otorgarse bajo las siguientes condiciones:

Para sustentar el criterio técnico, el equipo designado realizará una visita a la IEO con el propósito de evaluar las condiciones de infraestructura y efectuar la correspondiente visita técnica. El resultado de dicha evaluación deberá concluir sin hallazgos ni observaciones, constituyéndose en requisito indispensable para que el estudio sea considerado válido dentro del proceso de aceptación de la reducción del número de manipuladoras por condiciones de espacio. En caso de identificarse hallazgos u observaciones, no procederá la aprobación de la reducción solicitada.

Adicionalmente, el número de manipuladoras que permanezca en la institución deberá distribuirse de manera obligatoria para garantizar la ejecución de todas las actividades requeridas en la prestación del servicio.

1.2.3 Personal operativo:

Entregar Hoja de vida, diploma de graduación y/o acta de grado, tarjeta profesional, antecedentes disciplinarios (copnia o rethus), certificaciones laborales, cédula, contrato laboral para:

Nutricionista, Coordinador Operativo, 13 supervisores de campo (obligatorios, relación de sedes asignadas, número de cédula, teléfono y registro de firma con su visto bueno), tener en cuenta establecer trabajadores en situación de discapacidad (incluir soportes) y carta de autorización del representante legal al personal asistente a los comités (“poder”).

NOTA 1: Personal supervisor del operador que no cumpla con la idoneidad técnica, científica y formación e incluso experiencia en el área de alimentos, no podrá realizar capacitaciones, firmar como supervisor y tampoco responder a las no conformidades de las visitas realizadas (tener en cuenta idoneidad establecida en la Circular externa DAB 4150-10264-19.

NOTA 2: En caso de requerir adición y/o reemplazo del personal operativo, debe enviarse la misma documentación solicitada en licitación para su revisión y aprobación por parte del Equipo de Supervisión PAE en caso de cumplimiento.

NOTA 3: Para asegurar el cumplimiento de los requisitos, toda la documentación del personal del operador debe ser presentada a la Secretaría de Educación Distrital (SED) para su respectiva verificación y aprobación. Este proceso de entrega se realizará tanto en formato físico como mediante correo electrónico.

Nota 4: El personal propuesto por el operador que NO cumpla con las condiciones mínimas solicitadas NO podrá ser personal de apoyo en campo

1.3 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 en bodega para productos enviados a las IEO, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021 y 2492 de 2022) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

La Entidad Territorial Certificada (ETC) llevará a cabo una verificación periódica de los documentos normativos de los alimentos suministrados en el programa, incluyendo registros, permisos y notificaciones sanitarias. El propósito de este control es monitorear cualquier cambio o novedad en la autorización comercial de los productos por parte de la autoridad sanitaria, garantizando así la conformidad y seguridad de los alimentos.

Al seleccionar proveedores de carne y productos cárnicos para el PAE, es esencial que los alimentos provengan de establecimientos bajo la vigilancia y control de la autoridad sanitaria competente, ya sean las Entidades Territoriales de Salud o el INVIMA. Además, estos productos deben cumplir con los siguientes requisitos documentales:

- El producto debe estar acompañado de la guía de transporte de carne o documento equivalente. (según la resolución 2019055962 del 10 de diciembre de 2019 y demás normas que sustituyan, modifiquen y/o adicionen). Con dicha guía, el operador deberá entregar un consolidado de los lotes relacionados en las guías de transporte o los documentos equivalentes, indicando su destino, pesos y trazabilidad del vehículo de transporte utilizado y guardará las guías en su archivo para cuando la supervisión o entes de control la soliciten
- Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Los productos que lo requieran contarán con registro sanitario vigente otorgado por el INVIMA.
- Presentar un listado de proveedores, mínimo (2) para cada grupo de alimentos y protocolo de acciones preventivas en caso de incumplimiento de uno de estos.

En el marco de la ejecución del programa, el operador debe realizar visitas periódicas a sus proveedores. El objetivo es asegurar que estos cumplan con los estándares de calidad y los acuerdos contractuales.

Estas visitas deben estar programadas en un cronograma de visitas a proveedores, y cada visita debe ser documentada en un registro. Dicho registro será presentado a la Secretaría de Educación (SED) durante las auditorías a las bodegas del operador, sirviendo como evidencia de la correcta gestión de la cadena de suministro.

El programa de proveedores, materias primas e insumos debe incluir:

- Objetivo: General y específico.
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Desarrollo del programa
- Verificación (Adjuntar formato y acta de visita técnica a planta o bodega de proveedor, cronograma de visitas a proveedores, demás formatos pertinentes)
- Acciones correctivas
- Fichas técnicas e información de proveedores

Nota 1: **Nota 1**: El operador debe realizar un mínimo de una visita a los proveedores antes de la inspección de la Entidad Territorial Certificada (ETC) a la bodega.

El operador está en la obligación de contar con un cronograma de visitas y, durante la vigencia del contrato, visitar principalmente los proveedores de productos cárnicos y lácteos, incluyendo quesos, yogures, kumis y productos UHT.

Nota 2: La ETC podrá solicitar documentación adicional en el momento que sea necesario con el fin de verificar la trazabilidad y procedencia de productos y materias primas.

Nota 3: Los tipos de carne a suministrar dentro del ciclo de menú deben ser: res (caderita, centro de pierna, bola negra) cerdo (brazo y pierna) y pollo (filete de pechuga de pollo sin marinar / pechuga deshuesada sin piel y sin marinar/ Pechuga entera sin marinar).

En caso de que el operador use pechuga de pollo entera, con hueso y piel (sin marinar), el peso bruto de esta debe ser calculado tomando como base los criterios nutricionales y su respectivo ajuste de peso, de acuerdo a lo contemplado en las guías de preparación de cada menú.

Para garantizar el cumplimiento de las especificaciones nutricionales, se establece lo siguiente:

- **Peso neto**: Este se define como el peso total de la pechuga de pollo sin piel y sin hueso
- **Peso Bruto:** Este se define como el peso total de la pechuga de pollo, incluyendo tanto la porción de carne magra como el hueso.

Cuando la pechuga es entregada con carne magra, hueso y piel, se debe adicionar un 10% sobre el peso bruto total. Este margen compensa la piel, asegurando que el peso final de la porción de carne magra cumpla con los estándares nutricionales requeridos.

Nota 4: Ningún corte de carne de cerdo o res deberá superar el 14% de grasa de acuerdo a lo establecido por la Resolución 00335 del 2021, para cortes semi magros hasta el 8%. En todo caso, si durante el proceso de Supervisión se evidencia que el tejido graso exceda dicho porcentaje, este será separado del tejido muscular, pesado y repuesto por el operador en el momento oportuno para garantizar que los beneficiarios reciban la carne neta (tejido muscular) establecida en las guías de preparación.

Nota 5: Para asegurar la calidad de los alimentos en el programa, toda la materia prima, sin importar su modalidad de uso, debe ser distribuida exclusivamente desde la bodega central del operador. Este proceso permite un control de calidad riguroso en el punto de despacho.

El registro de este control es obligatorio y debe documentarse formalmente, incluyendo la siguiente información:

- Fecha de vencimiento
- Número de lote
- Características organolépticas (olor, color, sabor, textura)
- Temperatura
- Peso
- Fecha de salida de la bodega
- Marca y nombre del producto

Adicionalmente, se aplicarán estrictos criterios de aceptación y rechazo de la materia prima. Esto previene la distribución de productos con fechas próximas de caducidad, condiciones de maduración inadecuadas, pesos incorrectos u otras deficiencias de calidad. Este procedimiento sistemático garantiza la integridad de los productos desde el origen hasta el punto de entrega, minimizando los riesgos de calidad y los posibles faltantes. Si por caso fortuito se tiene que realizar una compra en algún comercio cercano a la sede educativa, los productos deberán cumplir con los mismos criterios de calidad y los productos deben ser de las mismas marcas aprobadas por la ETC.

Nota 6: Aunque los productos UHT están diseñados para ser estables a temperatura ambiente y no requieren refrigeración para su conservación, en la modalidad de ración industrializada es esencial que las bebidas lácteas sean distribuidas y entregadas a los estudiantes a una baja temperatura de refrigeración. Este requisito se establece para asegurar la aceptabilidad y el consumo inmediato del producto por parte de los beneficiarios.

Nota 7: Los productos lácteos como queso, bebidas como yogurt o kumis deben transportarse y conservarse en refrigeración para conservar la cadena de frío

NOTA 8: Se podrá utilizar leche entera, tanto en presentación líquida como en polvo, para la preparación de bebidas, garantizando el cumplimiento de los criterios nutricionales definidos en las guías de preparación y en las listas de intercambio.

NOTA 9: Las arepas de maíz blanco o choclo deben ser entregadas como unidades enteras en una única porción del tamaño establecido de acuerdo a la guía de preparación conforme a cada nivel educativo. No está permitido completar el tamaño de una arepa con porciones o fragmentos de otras. La presentación final debe corresponder a una pieza completa, tal como se especifica en las guías de preparación.

NOTA 10: El operador deberá garantizar el correcto almacenamiento de las bebidas lácteas y demás alimentos de alto riesgo que requieran conservación en cadena de frío en las sedes educativas realizando la entrega de refrigeradores y congeladores para conservar sus características físicas y organolépticas.

NOTA 11: Las quejas recurrentes de los beneficiarios y la comunidad educativa sobre la baja aceptación de un alimento o preparación serán evaluadas por el equipo de apoyo a la supervisión. Este proceso tiene como fin determinar las causas y tomar las medidas correctivas necesarias para mejorar la calidad y la aceptación de los productos incluyendo el retiro del aval del producto específico.

NOTA 12: El operador deberá garantizar que todos los alimentos y/o materias primas utilizadas cuenten con el requisito, según la clasificación de riesgo en salud pública, Resolución 719 de 2015. Registros Sanitarios, Permiso Sanitario y/o Notificación Sanitaria.

NOTA 13: Criterio de aprobación, los productos alimenticios serán sometidos a revisión documental la cual el operador debe entregar ficha técnica del producto, registro sanitario vigente, concepto sanitario del fabricante, empaque donde se detalle la información solicitada en resolución 2674 de 2013, resolución 5109 de 2005, resolución 810 de 2021, resolución 2492 de 2022, resolución 254 de 2023, y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además cualquier documento adicional que la supervisión solicite para dar cumplimiento a la normatividad colombiana vigente. Para su respectiva evaluación y aprobación, se podrán solicitar muestras del producto para verificar sus condiciones organolépticas.

Nota 14: Para todas las preparaciones, se debe utilizar especias en su presentación seca y molidas. El uso de especias en rama o en su estado fresco está estrictamente prohibido. Esta directriz aplica a productos como achiote, comino, orégano, tomillo, romero, albahaca y paprika, entre otras especias y sazonadores naturales.

No obstante, se hace una excepción para el perejil y el cilantro, los cuales sí pueden ser utilizados en su presentación de ramas frescas.

Nota 15: El etiquetado de los productos empacados debe reflejar con exactitud la naturaleza real del contenido. Es obligatorio que el empaque contenga el nombre específico del producto alimenticio, evitando denominaciones genéricas.

Adicionalmente, se prohíbe la presencia de múltiples nombres de productos o tablas nutricionales en un mismo empaque, ya que esto genera confusión y no permite una identificación clara y precisa del alimento.

Nota 16: En caso de que un producto no sea aprobado tras la verificación inicial, el operador deberá enviar la documentación completa y corregida. Esta entrega debe realizarse tanto en formato físico como digital para su nueva revisión y posible aprobación. El tiempo para la radicación oficial del producto se contará a partir del momento en que la documentación física sea recibida por la Entidad Territorial Certificada (ETC).

1.3.1 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, 5109 de 2005, 810 de 2021 y demás normas que la modifiquen o sustituyan, 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 llevará a cabo con previa confirmación técnica por parte del responsable de la operación.
- Alimentos que se conservan al vacío, y que hayan perdido esta condición.
- Los productos empacados y que su empaque primario o secundario se encuentre deteriorado, roto o raído.

- Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración u hongos.
- Los huevos rotos, sucios, con manchas de sangre o materia fecal.
- Los alimentos que sean transportados o almacenados junto con otros productos diferentes como sustancias químicas, tóxicas y demás.
- Los alimentos de alto riesgo que durante su recepción no cumplan con las temperaturas establecidas para su almacenamiento o conservación (cadena de refrigeración o congelación).
- Las demás situaciones de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente y que deben ser contempladas dentro del programa de Aseguramiento y Control de Calidad de los operadores.

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

Nota 1: El Operador deberá implementar controles en bodega, con el fin de garantizar que los productos entregados en las sedes educativas cumplan con el peso establecido en los empaques y/o guías de preparación. Adicionalmente, deberá garantizar que los productos se encuentren en condiciones adecuadas de textura, sabor, olor y condiciones microbiológicas.

Nota 2: Si el peso de un producto no corresponde con el indicado en su etiquetado o no cumple con las condiciones adecuadas, se exigirá su reposición inmediata.

En caso de que el operador no realice dicha reposición durante la misma jornada, se procederá con la respectiva sanción administrativa.

1.4 PROGRAMA DE MUESTREO FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO

Se debe diseñar y ejecutar el plan de muestreo microbiológico para los grupos de alimentos seleccionados por la ETC, en las diferentes modalidades con periodicidad y términos que esta defina, se debe tener en cuenta lo establecido en el documento guía de características generales para la construcción de planes de muestreo del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA).
.

El programa debe contener como mínimo

- Objetivo general y específico
- alcance
- Definiciones

- Responsables (incluir proveedor de servicios que realice las pruebas)
- Desarrollo del plan (tener en cuenta el punto 5.1.5 protocolo de muestreo del anexo técnico calidad e inocuidad de la resolución 00335/21)
- Elementos para el muestreo: utensilios, sitio del muestreo
- Tamaño de la muestra
- Método de recolección, división y homogeneización
- Empaque y rotulado
- Muestra testigo: identificación, conservación, almacenamiento y eliminación.
- Cronograma general de muestreo incluyendo la prioridad, formatos de toma de muestras
- Procedimiento muestras físico-químico
- Procedimiento de toma de muestras microbiológicas y tipos de controles a realizar (Pseudomonas, coliformes, mesófilos, etc.)
- Acciones correctivas

Toma de muestra y/o análisis	**Descripción**	**Observaciones**
1. Ambiente	Áreas de recepción de materia prima, de almacenamiento de materia prima, de ensamble, áreas de proceso, equipos de frio, áreas de despacho y distribución	El operador del PAE debe diseñar un cronograma de muestreo en los meses febrero, mayo, agosto y noviembre, el cual incluya la rotación de cada una de las áreas descritas en este ítem. La muestra se puede realizar en el mismo lugar donde se tome la muestra de los alimentos preparados.
2. Equipo y utensilios	Equipos de producción, menaje y utensilios de cocina, canastillas de almacenamiento de materia prima, equipos de Medición de masas, mesones.	El operador del PAE debe diseñar un cronograma de muestreo en los meses febrero, mayo, agosto y noviembre, el cual incluya uno de los equipos o utensilios descritos en este ítem. La muestra se puede realizar en el mismo lugar donde se tome la muestra de los alimentos preparados.
3. Personal manipulador de Alimentos de todas las áreas	Frotis de garganta y KOH para uñas	Se debe incluir a todo el personal manipulador de alimentos al inicio del

		programa y durante la ejecución del contrato cuando la situación lo amerite.
	Frotis de manos	Se debe incluir a todo el personal manipulador de alimentos al inicio del programa y durante la ejecución del contrato cuando la situación lo amerite.
4. Producto terminado, menú completo.	Para sedes con complemento preparado en sitio am o pm	Presentar un menú completo de acuerdo al ciclo de menú aprobado por la SED para 30% de las sedes. Diferentes cada mes. Si la sede educativa cuenta con complemento am y pm se tomará la muestra de una de las dos jornadas. El cronograma de muestreo será proporcionado por la ETC.
	Para sedes con almuerzo jornada única	Presentar un menú completo de acuerdo al ciclo de menú aprobado por la SED en 30% de las sedes diferentes cada mes. Si la sede educativa cuenta con jornada única y complemento se tomará la muestra de las dos modalidades El cronograma de muestreo será proporcionado por la ETC
5. Muestra de agua	Análisis completo microbiológico y fisicoquímico	La toma de muestra debe realizarse directamente de los grifos y rotarse los puntos de toma. Monitoreo de Cloro residual “in situ” por comedor, cuyos

		soportes deberán mantener en la sede educativa y presentarse también para la cuenta. Se tomará la muestra mensual en el 30% de las sedes rurales. Entregar mensualmente a la supervisión del Programa, los análisis microbiológicos y fisicoquímicos realizados en agua potable y las copias de los registros de verificación diario de pH y cloro residual

Nota 1: El operador debe entregar mensualmente durante la ejecución del contrato, a la supervisión del Programa certificados de análisis de liberación para productos industrializados de alto riesgo. Debe incluir el cumplimiento condiciones microbiológicas realizados por el proveedor. No repetir el mismo producto en forma consecutiva.

En el análisis de liberación debe identificarse claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde el reporte. Adicionalmente, incluir condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del alimento.

Nota 2: El operador debe contar con criterios de aceptación o rechazo de los productos en las bodegas antes de ser despachados a las IEO. El área de calidad debe verificar diariamente las condiciones de los productos y realizar el despacho correspondiente cumpliendo dichos criterios.

NOTA 3: El operador debe tener en cuenta la resolución 1407 de 2022, en especial los criterios microbiológicos de alimentos y bebidas para consumo humano, reportados en el Anexo Técnico de dicha norma.

1.4.2 Muestras y Contramuestras

El operador deberá guardar diariamente una contramuestra del menú entregado en modalidad preparado en sitio, almuerzo y complemento (ambos) de tamaño idéntico al servido para los beneficiarios del grupo 5 de los alimentos de alto riesgo; preparaciones con leche, carnes, alimentos proteicos de origen animal, ensaladas de verduras crudas, jugos de fruta, frutas picadas, preparaciones con salsas que lleven leche en el 100% de las sedes adjudicadas. Estas contramuestras deberán quedar debidamente almacenadas, conservadas en refrigeración por un mínimo por

72 horas y cada contramuestra debe estar debidamente rotulada con la fecha de la toma y de eliminación, hora de toma, número de menú, modalidad, temperatura al momento de la toma y persona responsable del proceso además se debe hacer un registro diario de las tomas realizadas durante la vigencia del contrato y con visto bueno del supervisor de campo.

Además de manera mensual, el operador debe enviar los resultados de los análisis microbiológicos de acuerdo a la resolución 1407 del 2022 de un menú completo de modalidad preparado en sitio (almuerzo y complemento) del 30% de las sedes educativas las cuales serán indicadas por la ETC de acuerdo a cronograma.

De acuerdo a la resolución 1407 de 2022, por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas para el consumo humano, para los análisis microbiológicos que corresponden a los platos en modalidad preparado en sitio, 'las comidas, bebidas y platos preparados listos para el consumo y para servir directamente al público' , se deben presentar los resultados de los siguientes análisis:

- E.Coli
- Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva
- Bacillus Cereus
- Salmonella
- Listeria Monocytogenes

Así mismo, se debe incluir 2 tomas de superficies y agua de cada una cada una de las bodegas principales; donde se presta el servicio del Programa de Alimentación Escolar.

Dicha cantidad, también puede ser determinada por los protocolos o metodologías, dispuestos por cada laboratorio, de acuerdo con las normas establecidas.

Para la modalidad de Ración preparada en sitio (RPS) la contramuestra aplica para los alimentos de alto riesgo como: alimento proteico (bebidas con leche y/o fruta, preparaciones proteicas (queso, huevo, carnes de res, cerdo, pollo, etc.), frutas porcionadas y todo tipo de salsas elaboradas con leche.

Si la preparación lleva dentro de sus ingredientes, productos de alto riesgo como leche, crema de leche, mayonesa, huevo, entre otros, es necesario tomar la contra muestra de esta preparación.

Para su toma el operador debe elaborar un protocolo de toma, almacenamiento y forma de desecharlas, el cual debe estar a disposición o publicación del personal manipulador, como también ser socializado a dicho personal, de lo cual deben mantener soportes de capacitación en ello.

1.5 SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SGSST).

El operador estará obligado a presentar un programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, para el desarrollo de este programa se debe tener en cuenta la resolución 312/19 decreto 1072/15, Ley 1562 del 11 de julio de 2012, Circular 082 de 2022 se debe incluir

- Objetivo (general y específico)
- Definiciones
- Marco legal
- Estructura organizacional, organigrama de puestos de trabajo, plan de trabajo con horarios y actividades (bodega y sedes)
- Plan de capacitación: hacer mención de temas que se deben evaluar
- Cronograma de actividades
- Acta de constitución firmada por los elegidos al COPASST y listado de asistencia (definir en acta la cantidad total de trabajadores a su cargo incluyendo personal manipulador de alimentos, supervisores, personal de bodega, conductores y personal administrativo)
- Desarrollo del programa:
- Diagnóstico integral de condiciones de salud y trabajo (matriz de peligros y riesgos).
- Condiciones de salud (adjunta las variables demográficas de la población trabajadora de acuerdo a su género y su edad).
- Plan de emergencias: definir la implementación del programa de promoción y prevención en salud definido con la ARL.
- Evaluación del sistema de seguridad y salud en el trabajo (Última Autoevaluación de estándares mínimo, es decir, enviar copia del formulario establecido en artículo 27 de la Resolución 0312 de 2019) con su respectivas firmas, en caso de tener una calificación que amerite un plan de mejora obligatorio, enviar cronograma con personal responsable dé cada actividad de mejora. (tener en cuenta que Según la Resolución 0312 de 2019, las empresas deben realizar una autoevaluación de los estándares mínimos del sistema de seguridad y salud en el trabajo de forma anual)
- Contar con personal idóneo que tendrá a cargo el SGSST (adjuntar tarjeta profesional o licencia de salud ocupacional) según la normatividad vigente.

NOTA: Tener en cuenta algunos ítems que aplican de forma independiente y/o diferente en los comedores escolares y en las bodegas.

1.6 PLAN DE RUTAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Tener en cuenta la cantidad, periodicidad de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección a cada sede educativa, incluyendo el servicio de gas en caso que no se disponga del servicio de red. Enviar a la ETC el cronograma mensual de entrega, relacionando cada sede y sus rutas incluyendo modalidad.

NOTA: El formato de remisión de entrega de víveres (incluir hora y día de entrega) y cronograma de entrega son los soportes del cumplimento de este ítem y por lo tanto deben ir en las cuentas mensuales de cobro.

El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.

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.

Los vehículos deben cumplir con la siguiente documentación:

- Acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por cada ente Municipal de salud (debe estar incluido el número de inscripción sanitaria). De acuerdo al tipo 8: Tipo A; y 5 tipo B (con termoking) Ficha técnica con fotografía del vehículo, presentando en ella placa, modelo, tipo, certificado de thermoking, tarjeta de propiedad, cédula de propietario, SOAT, técnico mecánico y en caso de leasing enviar soportes.
- El personal de logística, conductor y asistente (propio o tercerizado), debe completar una inducción obligatoria en seguridad y salud en el trabajo, plan de saneamiento, capacitación continua en buenas prácticas de manufactura (BPM), higiene personal y locativa y criterios de calidad en la recepción de alimentos. Estos documentos deben portarse en el vehículo
- Examen médico ocupacional del conductor especificando ingreso con aptitud de manipulación de alimentos y su ayudante (en caso de tener ayudante deben tener examen ocupacional también con aptitud de manipulación de alimentos). Estos documentos deben portarse en el vehículo

- Cédula del conductor y su propietario
- Certificado de unidades de frío (cuando aplique).
- tarjeta de propiedad de vehículo
- SOAT
- Licencia de conducción
- Ficha técnica con foto del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.
- Revisión Técnico – mecánica.
- Copia del certificado de manipulador de alimentos del personal que transporta los alimentos.

Nota 1: Cada vehículo transportador debe llevar de forma visible identificación del Programa de alimentación escolar PAE – CALI, una vez adjudicado el contrato.

Nota 2: Toda la documentación debe estar vigente durante la ejecución del contrato. El operador es el responsable de vigilar que dichos documentos se encuentren vigentes, sin embargo la supervisión podrá solicitar consolidado de vehículos en campo. En caso de requerir vehículos adicionales, enviar la misma información solicitada en licitación para su revisión y aprobación en caso de cumplimiento.

Nota 3: La entrega de materia prima deberá estar en horarios laborales de la IEO, idealmente en horarios de no distribución o servicio para que el personal manipulador cuente con el tiempo suficiente de hacer las verificaciones necesarias. Dichos horarios deben estar establecidos en el plan de alistamiento.

Nota 4: No podrá transportarse en un mismo vehículo productos de aseo y materias primas para la ejecución del programa de alimentación escolar.

Nota 5: El operador debe realizar los recorridos de entrega de cilindros de gas y productos de limpieza y desinfección de acuerdo al plan de ruta establecido en actividades de alistamiento.

Nota 6: En los vehículos deben contar con el formato de limpieza y desinfección debidamente diligenciado cumpliendo con el cronograma de limpieza y desinfección

Nota 7: No se permite utilizar vehículos sin sistema de refrigeración Thermoking (sistema de refrigeración) como si fueran vehículos equipados con este sistema cuando se transporten productos que requieran mantener la cadena de frío. Utilizar un vehículo sin la refrigeración adecuada para este propósito puede comprometer la seguridad del producto, de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013.

Los vehículos que transporten carga seca en vehículos con termoking, igualmente deben tener la documentación en regla de acuerdo a su equipamiento, incluido el certificado del sistema de refrigeración.

NOTA 8: El operador debe entregar un consolidado de los vehículos contratados, con la documentación correspondiente, en el plan de alistamiento y mensualmente

al equipo de supervisión. Esto garantiza que los vehículos estén registrados y cumplan con las normativas de mantenimiento y refrigeración, y permite al operador gestionar la trazabilidad de los vehículos.

NOTA 9: Cualquier vehículo nuevo que se incorpore al servicio debe ser aprobado previamente por la Secretaría de Educación (SED).

Es obligatorio que estos vehículos cuenten con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" claramente visible en la parte exterior de la cava o el área de carga.

Equipos y utensilios mínimos requeridos para la prestación del servicio según modalidad y tipo de ración.

En el caso de que el operador ofrezca el servicio de menaje, este debe incluir platos con compartimentos para la totalidad de las Instituciones Educativas Oficiales (IEO) y sedes. El propósito es garantizar que la presentación de las preparaciones tenga armonía visual y que los diferentes componentes de la ración no se mezclen entre sí.

NOTA 1: En el evento que se presente el caso en el que un oferente, que haya participado en proceso licitatorio anterior, quede con una zona en la que haya dotado platos con divisiones o compartimentos, no será necesario dotar platos con compartimentos cuando se evidencie que no existe necesidad de estos, en razón a que se cuenta con la cantidad suficiente de dichos platos, para atender la población focalizada, en dicho evento el aporte se direccionará a otros elementos que se requieran en el servicio, previa autorización de la SED.

NOTA 2: Con el propósito de fortalecer el mejoramiento en la preparación y calidad de los menús del Programa de Alimentación Escolar – PAE, el operador deberá incluir dentro del menaje la entrega de una plancha nueva para asar, garantizando que cumpla con las condiciones técnicas y de calidad requeridas para su adecuada operación.

NOTA 3: No se exige aporte de equipos, menaje o utensilios nuevos, sin embargo, el operador que obtuvo puntaje adicional en el proceso de licitación con el ofrecimiento de aporte de menaje, debe garantizar que este sea funcional y en buenas condiciones, en caso de evidenciar por el equipo de apoyo a la supervisión del PAE en las visitas, que los equipos, menaje o utensilios no sean funcionales o se encuentren en mal estado, el operador estará en la obligación de cambiarlos por elementos nuevos o funcionales y en buen estado.

- El operador debe garantizar los equipos y utensilios mínimos de la prestación del servicio de alimentación escolar conforme a lo establecido en la herramienta 01, punto 1, de la Resolución 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021 **-** Equipos y menaje.

- El operador deberá garantizar que cada sede educativa con la modalidad de Ración Preparada en Sitio (RPS) cuente con el siguiente equipamiento de pesaje, el cual debe mantenerse en condiciones óptimas de funcionamiento y calibración para asegurar la precisión en los procesos de control:

1. Una báscula: Destinada a la verificación del peso de las materias primas recibidas, al control de inventario y a los residuos o desperdicios de residuos. Este instrumento es fundamental para las etapas de supervisión, auditorías y veedurías, garantizando la trazabilidad de los productos.
2. Una balanza (o gramera): Utilizada para la estandarización de porciones y el control del peso exacto del alimento servido. Este equipo es clave para cumplir con los estándares nutricionales y las guías de preparación establecidas.

Nota: Ambos equipos deben permanecer de forma permanente en la unidad de servicio para su uso inmediato en cualquier etapa del proceso de preparación y distribución del alimento.

- El operador tendrá la obligación de asegurar que la báscula, destinada a la verificación del peso de las materias primas recibidas, al control de inventario y a los residuos o desperdicios de residuos, cumpla con las siguientes características técnicas mínimas:

1. Báscula de plataforma de piso
2. Rango de Medición: Deberá poseer un rango de pesaje que abarque desde 0 g hasta un mínimo de 150.000 g (150 kg).
3. Precisión: La báscula deberá tener una precisión máxima de 10 g (0,01 kg) para garantizar la exactitud en el control del peso de las materias primas recibidas y almacenadas.
4. Función de Tara: Deberá contar con una función de tara que permite restar el peso del embalaje (cajas, bolsas, etc.), asegurando que la medición corresponda exclusivamente al peso neto del producto.
5. Superficie de Pesaje: La plataforma de pesaje deberá tener un tamaño que permita la correcta adecuación del cuerpo a pesar y recipientes de mayor tamaño. Deberá estar fabricada con un material higiénico y resistente a la corrosión, para facilitar su limpieza y desinfección, garantizando así la seguridad en el entorno de preparación de alimentos.

- El operador tendrá la obligación de asegurar que la balanza de precisión (o gramera), destinada a la estandarización de porciones y el control de la cantidad de alimento servido, cumpla con las siguientes características técnicas mínimas:

1. Rango de Medición: Deberá poseer un rango de pesaje que abarque desde 0 g hasta un mínimo de 10.000 g (10 kg).

2. Precisión: La balanza deberá tener una precisión (legibilidad) máxima de 1 gramo (1 g) para garantizar la exactitud en el control de las porciones y la correcta estandarización de los platos servidos.
3. Función de Tara: Deberá contar con una función de tara que permite restar el peso del recipiente, asegurando que la medición corresponda exclusivamente al peso neto del alimento.
4. Superficie de Pesaje: La plataforma de pesaje deberá ser de tamaño que permita la adecuación de las porciones, debe ser de material higiénico y resistente a la corrosión, para facilitar su limpieza y desinfección en el entorno de preparación de alimentos.

- Para la Ración Industrializada (RI), solo se necesitará contar una balanza (gramera) para el control del peso de las unidades, con características iguales a las descritas para las usadas de la modalidad preparado en sitio.

- Para cada estudiante beneficiario del PAE debe haber un elemento de menaje según la cobertura de la IEO, no obstante, el operador debe garantizar como mínimo el 60% del menaje total por institución educativa (platos, vasos, pocillos, cucharas) según lo focalizado. En las sedes educativas con focalización de hasta 100 beneficiarios se deberá garantizar el 100% del menaje.

1.7 MODALIDADES DE ATENCIÓN

La modalidad de atención en el PAE hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. En el PAE se tiene previstas las siguientes modalidades de entrega del complemento, cuya elección, depende a su vez de los ambientes donde se presta el servicio de alimentación escolar. Artículo 6 Resolución 00335 de 2021 UAPA.

Como principio general para la implementación del Programa de Alimentación Escolar, se tiene la atención a los beneficiarios con la Modalidad Preparada en Sitio; en caso tal que no se cuente con las condiciones para la implementación de ésta, deberá darse la atención bajo la Modalidad Industrializada.

1.7.1 Modalidad Preparada en Sitio

Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar 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.

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

Para el caso de la operación del PAE en las ruralidades, se deben establecer las medidas que permitan garantizar el mantenimiento de la calidad e inocuidad para el almacenamiento prolongado y distribución de complementos alimentarios, acorde a las condiciones territoriales de cada sede.

1.7.2 Modalidad Industrializada

La entidad territorial implementará esta modalidad según los resultados de un análisis técnico en las sedes que lo requieran. Este análisis puede realizarse al inicio del año o basarse en el informe situacional de las sedes educativas al finalizar el año anterior. Esto determinará si las condiciones de operación impiden la provisión de la modalidad Complemento Preparado en Sitio.

Esta modalidad se implementa cuando la infraestructura de la sede educativa no permite la preparación de alimentos en el comedor escolar. La decisión se basa en una evaluación que no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, según lo establecido en los ciclos de menús.

La verificación es realizada por los profesionales técnicos del Equipo PAE de la entidad territorial o por los profesionales de supervisión. También se aplica si el concepto sanitario emitido por la autoridad competente es desfavorable.

En tales casos, se suministra un complemento alimenticio listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieren transformación o preparación en la escuela. Esto incluye productos como bebidas lácteas empacadas, cereales panificados, postres y frutas enteras.

- Cada alimento en la modalidad industrializada se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje

establecido por componente de acuerdo con la minuta patrón y las demás condiciones y características exigidas en la normatividad vigente, que incluye condiciones de empaque y rotulado.

- El almacenamiento temporal de los productos terminados se debe realizar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de estos.
- La distribución de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad posible una vez recibidos en las sedes educativas, en caso que los complementos alimentarios sean entregados en un lugar diferente a la sede educativa por petición especial de la Institución Educativa Oficial, se debe tener el respectivo aval por parte del Equipo PAE y garantizar las condiciones para su descargue en condiciones sanitarias e inocuas y su distribución y consumo inmediato evitando alteraciones que se puedan presentar previo al suministro del alimento.

1.8 ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.

Cumplir con los ciclos de menús establecidos y aprobados para cada modalidad, realizados por la ETC (Entidad Territorial Certificada) de acuerdo a las minutas patrón establecidas en la Resolución 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021, para realizar algún cambio en estos se cuenta con la lista de intercambios aprobada para cada modalidad, diseñada desde la ETC también. Con el fin de estandarizar la forma de preparación de cada menú y garantizar que el tamaño de las porciones de cada preparación sea acorde a lo establecido en las minutas patrón dadas por la Res 335/21, la ETC diseña las guías de preparación para las modalidades Complementos Preparados en Sitio y Almuerzo Jornada Única. Durante la etapa de diseño del ciclo de menús cada uno de los menús es analizado nutricionalmente para determinar que el porcentaje de cobertura nutricional tanto de calorías como de nutrientes sea el establecido por la Resolución 00335/21. De acuerdo a esto se debe tener en cuenta todo cambio que se realice en el ciclo de menú debe cumplir con lo estipulado en el protocolo de intercambios nutricionales Anexo 11 Protocolo de intercambio de menú.

1.8.1 Aporte Nutricional

El suministro del complemento alimentario al beneficiario del programa, debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes, así:

- Complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde Preparado en Sitio: Debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel escolar y debe cumplir con la distribución de los macronutrientes de acuerdo a lo establecido por la Resolución 00335/21, siendo de obligatorio el cumplimiento del mínimo irreductible de proteína en los menús que llevan preparación proteica. Para ello el Profesional en Nutrición de la ETC diseña y/o planea un ciclo de 20 menús, como también realiza los análisis nutricionales de dichos menús para garantizar que cada uno de ellos cumpla con dichas condiciones.

- Complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde Ración Industrializada: Si bien en esta modalidad se debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, por la particularidad y limitación en la formulación de los productos que se adquieren listos para el consumo, se le da prelación al cumplimiento de las calorías totales, proteínas y carbohidratos estipuladas por nivel escolar de acuerdo a la clasificación dada por la Resolución 00335/21. Se reitera el obligatorio cumplimiento del mínimo irreductible de proteína en todos los menús. Para ello el Profesional en Nutrición de la ETC diseña y/o planea un ciclo de 20 menús, como también realiza los análisis nutricionales de dichos menús para garantizar que cada uno de ellos cumpla con dichas condiciones.

- Complemento alimentario tipo Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel escolar y debe cumplir con la distribución de los macronutrientes de acuerdo a la clasificación dada por la Resolución 00335/21, siendo de obligatorio cumplimiento el mínimo irreductible de proteína en todos los menús. Para ello el Profesional en Nutrición de la ETC diseña y/o planea un ciclo de 20 menús, como también realiza los análisis nutricionales de dichos menús para garantizar que cada uno de ellos cumpla con dichas condiciones.

- De acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible, en el numeral 4.3 Minutas Patrón, se establece: “A continuación se presentan las minutas patrón establecidas por la UApA para la implementación del PAE; no obstante, la Entidad Territorial luego de un análisis técnico, operativo y administrativo, y en caso de requerirse, puede ajustar las minutas patrón territoriales, a través del Profesional en Nutrición y Dietética, que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el presente anexo para cada modalidad de suministro y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable (…)”

El análisis cuantitativo de calorías y nutrientes de los menús deberá realizarse con base al peso neto de los alimentos de acuerdo a los componentes establecidos por la minuta patrón, haciendo uso de la tabla de composición de alimentos Colombianos del ICBF versión 2018 y sólo en caso de que el alimento no se encuentre en esta se aceptará el uso de otro tipo de tabla de análisis avalada por la academia de Nutrición y Dietética a nivel nacional, o en su defecto una ficha técnica de marca específica. De igual forma, el peso bruto se utilizará para el cálculo de la compra de los alimentos teniendo como referente los porcentajes de parte comestible dados por la tabla de Composición de Alimentos para la Población Colombiana ICBF 2018 o en caso de no encontrarse el alimento en dicha tabla se podrá usar otras avaladas a nivel nacional por la academia colombiana para el estudio de la Nutrición y Dietética reportando así su nombre y código en los análisis nutricionales.

De acuerdo a lo anterior, una vez realizada la suscripción del contrato, a los cinco (5) días hábiles el operador deberá presentar en su Plan de Alistamiento Técnico los siguientes documentos correspondientes al área de Nutrición:

- Ciclo de menús contratado o publicado en la Licitación para cada modalidad.
- Listas de intercambios establecida por la ETC para cada modalidad.
- Análisis Nutricionales de cada menú y modalidad (Estos deben reflejar lo establecido en la Guía de Preparación dada por la ETC).
- Guías de preparación para las modalidades Complemento Preparado en Sitio y Almuerzo Jornada Única establecidas por la ETC.

Documentos que deben corresponder a los publicados en la licitación pública y firma del profesional en Nutrición y Dietética contratado por el operador para luego ser firmados también por el profesional en Nutrición de la ETC y por el Coordinador Operativo en el caso de los ciclos de menú y listas de intercambios. Una vez firmados los ciclos de menú y las listas de intercambios deberán ser publicados en las unidades de servicio o sedes educativas para su correspondiente uso y revisión por parte de la comunidad educativa.

Cabe resaltar que tanto en los análisis nutricionales como en las guías de preparación los pesos brutos deben ser presentados con mínimo una cifra decimal y en el caso de aproximar se deberá hacer a la cifra entera siguiente, es decir, por exceso y no por defecto, mientras que los pesos netos se deben presentar en cifra entera. Se reitera que en caso de tomar la información nutricional de una tabla de composición diferente a la del ICBF 2018 en los análisis nutricionales se debe dejar claramente citado en código y/o pie de página el nombre de la tabla o de la marca (ficha técnica) de la cual sacó la información nutricional.

El ciclo de menús aprobado para cada modalidad debe publicarse en cada uno de los comedores escolares en un lugar visible para toda la comunidad educativa al inicio del contrato, este podrá ir en tamaño carta hasta máximo un mes después del primer comité técnico operativo con los operadores, posterior al comité se deben imprimir los ciclos en el tamaño y material establecido, ya que este tiempo corresponde al proceso de evaluación o validación en campo de los ciclos de menús oficiales y durante este lapso de tiempo se pueden realizar ajustes necesarios ya sea por logística o aceptación por parte de la comunidad beneficiaria. No obstante, una vez pasado el tiempo de ajustes los ciclos deberán ser publicados en las sedes educativas en un tamaño de 64 cm x 46 cm y en material de alta resistencia.

Nota. Todo comedor escolar debe contar con una cartelera Informativa PAE donde se publiquen los siguientes documentos de forma visible:

- Formato Información General de PAE y Ficha Técnica PAE programa de alimentación escolar actualizada de acuerdo a la focalización dada por la

entidad con las respectivas firmas por parte del profesional designado de la Secretaría de Educación de Cali y el rector de las Instituciones Educativas Oficial. Tamaño carta
- NotiPAE (periódico del PAE). Tamaño carta
- Código QR. Tamaño carta
- Ciclos de Menús Aprobados en tamaño carta hasta máximo un mes después del primer comité técnico operativo con los operadores, posterior al comité se deben imprimir los ciclos en el tamaño y material establecido.
- Listas de intercambios de las modalidades Ración Preparado en Sitio AM/PM, Jornada única, y Ración Industrializada en bolsillos tipo folder transparentes. Tamaño carta

1.8.2 Guías de preparación

Las Guías de Preparación constituyen un instrumento técnico fundamental dentro de la operación del Programa de Alimentación Escolar, ya que garantizan la estandarización, calidad e inocuidad de los alimentos servidos a los beneficiarios. Estas guías contienen la descripción detallada de los ingredientes, el procedimiento para la elaboración de las preparaciones, las técnicas culinarias a aplicar, así como las instrucciones de servido, asegurando que cada preparación cumpla con las especificaciones nutricionales y organolépticas definidas en los lineamientos del programa.

En este sentido, las guías de preparación establecidas en los Anexos 9.1, 9.2, 9.3, 9.4 y 9.5 forman parte integral de las condiciones técnicas y no podrán ser modificadas bajo ninguna circunstancia, siendo de obligatorio cumplimiento por parte de los operadores. El estricto apego a estas guías garantiza que las raciones cumplan con los requerimientos nutricionales, respeten los gramajes estipulados, mantengan la homogeneidad en el servicio y aseguren el derecho de los estudiantes a recibir una alimentación adecuada, segura y de calidad.

Finalmente, se precisa que cualquier cambio, ajuste o modificación a las guías de preparación deberá ser informado de manera oficial al área de Nutrición, ya sea a través de correo electrónico o mediante las mesas técnicas establecidas, para su respectiva revisión y aprobación.

1.8.3 Plan Alimentario Indígena Propio (PAIP) en sedes con población beneficiaria mayoritariamente Indígena

La atención bajo la modalidad Plan Alimentario Indígena Propio para las sedes con matrícula mayoritariamente indígena según Resolución No.188858 de 2018, a la fecha de licitación aún se encuentra en proceso de concertación con las autoridades

indígenas en una sede educativa con población beneficiaria mayoritariamente indígena (IEO Eustaquio Palacios), por lo tanto, aún no se han determinado los ciclos de menú para esta modalidad.

1.8.4 Promoción y Educación en Alimentación Saludable

En el marco del PAE, deben desarrollarse estrategias que promuevan Alimentación Saludable y Agradable, mediante acciones de Educación Alimentaria y Nutricional - EAN, definida esta como “un proceso pedagógico de enseñanza-aprendizaje, contextualizado cultural, económica y socialmente, que promueve en las personas, familias y comunidades conocimientos, valores, actitudes y comportamientos para facilitar la adopción voluntaria de prácticas alimentarias que les permitan disfrutar de una buena salud” (CISAN, 2017).

Dando cumplimiento a la Ley 2120 de 2021 el operador PAE deberá apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para la promoción de la Alimentación Saludable, Agradable y Sostenible con actividades educativas en materia de alimentación saludable, siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación Distrital y/o Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y las disposiciones del Comité Técnico de Seguridad y Soberanía Alimentaria y Nutricional, para lo cual se fijará como meta obligatoria el cubrir mínimo el 20% de los cupos asignados durante la vigencia del contrato, no obstante, cada uno de estos puede superar dicho rango mínimo obligatorio cubriendo el 35%, o más, del total de los beneficiarios con el fin de lograr puntos adicionales en su propuesta u oferta de servicio de acuerdo a las condiciones establecidas por la ETC durante su proceso de licitación, asegurando que las capacitaciones no se repitan en las mismas instituciones educativas, salvo situaciones excepcionales debidamente justificadas y aprobadas por la Entidad Contratante.

Adicionalmente, el Operador deberá garantizar que, al menos una institución educativa rural sea incluida en el programa de capacitación una vez al mes, distribuyendo equitativamente los beneficiarios dentro de dichas instituciones. El cumplimiento de este porcentaje y la inclusión mensual de instituciones rurales estarán sujetos a monitoreo y evaluación por parte de la Entidad Contratante.

Por otro lado, se recomienda utilizar los 9 mensajes de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos Para la Población Colombiana mayor de 2 años, las cuales impacten positivamente los comportamientos y hábitos de los beneficiarios del programa. Sin embargo, el operador será autónomo en la elección de los temas que engloban la definición de educación alimentaria y nutricional, de igual modo, se recomienda usar las herramientas metodológicas y técnicas consignadas en la caja de herramientas del Anexo Técnico de Alimentación Saludable de la Resolución 00335 del 2021.

1.8.4.1 Cronograma de actividades

La ETC solicita que durante la vigencia del contrato se realice una (1) actividad de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) de manera mensual. Dichas actividades deberán programarse en el formato establecido en el Anexo 12.1 Cronograma de Actividades de Educación Alimentaria y Nutricional, el cual el operador deberá remitir al Área de Nutrición dentro de los primeros cinco (5) días hábiles siguientes al inicio del contrato. Posteriormente, este cronograma será revisado y aprobado por dicha área.

Nota: Es importante aclarar que las actividades de EAN no podrán programarse en los meses en los que, por motivo del calendario escolar, el servicio se preste de manera reducida y no cubra la mayor parte de los días hábiles, como suele suceder en enero, julio y diciembre. Esto, en razón a que la limitación en el tiempo de ejecución no permitiría garantizar el adecuado desarrollo de las sesiones.

El Anexo 12.1 deberá diligenciarse con las fechas tentativas de las actividades a realizar según lo dispuesto en el Anexo 12.2. Ficha técnica de educación alimentaria y nutricional. En caso de requerirse algún ajuste, el operador tendrá la obligación de remitir nuevamente el cronograma al Área de Nutrición – Eje de Calidad e Inocuidad del Equipo PAE, con el fin de informar y registrar los cambios.

1.8.4.2. Ficha técnica de Educación Alimentaria y Nutricional

La Ficha Técnica de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) es una herramienta que permite organizar y estructurar cada actividad, garantizando que todos los elementos necesarios estén definidos para su adecuada ejecución.

Una vez aprobado el cronograma de actividades, el operador deberá enviar la ficha técnica de cada actividad con una antelación mínima de treinta (30) días calendario respecto a la fecha programada para su realización. Estas fichas podrán ser enviadas de manera conjunta con el punto 1.9.3.1 Cronograma de actividades; sin embargo, deberán contar con aprobación previa del Área de Nutrición a más tardar 15 días antes del primer día de ejecución de la respectiva actividad de EAN, constituyéndose en una obligación mensual del operador.

En caso de que la ficha técnica requiera algún ajuste en la fecha o en la institución programada, dicho cambio deberá ser reportado al Área de Nutrición antes de la ejecución de la actividad, con el fin de garantizar su revisión y aprobación oportuna. Se precisa además que no podrán desarrollarse actividades diferentes a las determinadas durante la vigencia del contrato ni podrán repetirse las mismas en distintos meses.

La estructura de la Ficha Técnica de Educación Alimentaria y Nutricional se encuentra definida en el Anexo 12.2 Ficha Técnica de Educación Alimentaria y Nutricional. A continuación, se describe cómo debe diligenciarse este formato:

- Nombre del Operador: Razón social del operador responsable de la ejecución.
- Título de la Actividad: Nombre específico y claro que identifique la actividad.
- Temática de la Actividad: Descripción del tema central o área de conocimiento a abordar.
- Población: Identificación de las instituciones educativas oficiales a intervenir, junto con la proyección de cupos de beneficiarios que se pretende cubrir.
- Objetivo de la Actividad: Resultado esperado con el desarrollo de la actividad. Debe redactarse iniciando con un verbo en infinitivo. Ejemplo: “Brindar herramientas para mejorar los hábitos de alimentación en la población beneficiaria del PAE”.
- Fecha de Realización: Indicar el mes en que se llevará a cabo la actividad, conforme al cronograma aprobado.
- Tiempo Total: Especificar la duración estimada de la actividad.
- Metodología: Describir los métodos y estrategias educativas que se implementarán. Estas deberán ser participativas, lúdicas y creativas (ejemplo: taller, conversatorio, foro, mesa redonda, debate, exposición, entre otros). Además, se debe precisar el material de apoyo a utilizar durante la actividad (ejemplo: letreros, carteles, flyers, pancartas, diapositivas, habladores, folletos físicos, entre otros).

  Como parte del proceso de evaluación final de la metodología, se aplicará una pregunta de cierre con respuesta grupal, permitiendo obtener una valoración rápida, participativa y ajustada a los tiempos operativos de las instituciones educativas.
- Desarrollo de la Actividad: Explicar de manera detallada cómo se ejecutará la actividad, de acuerdo con la metodología, la temática seleccionada y el eje pedagógico correspondiente.
- Bibliografía: Referencias utilizadas en la investigación y preparación de la actividad, registradas bajo normas APA (mínimo dos fuentes).
- Profesional que Diseña la Ficha Técnica: El diseño y liderazgo de las estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional deberán estar a cargo de un Nutricionista-Dietista, validado mediante verificación en el ReTHUS.
- Personal que Capacita: Registrar el nombre, profesión y número de tarjeta profesional de la(s) persona(s) responsables del desarrollo de la actividad educativa. En caso de que no se trate de profesionales, se debe indicar el tipo de formación y la entidad de regulación correspondiente para su verificación.

Nota: La entrega de folletos, publicaciones, actividades lúdicas u otros recursos de apoyo no será considerada como capacitación si no incluye evaluación del conocimiento adquirido ni un proceso de construcción conceptual interactiva entre operador y comunidad beneficiaria.

1.8.4.3. Informe educación alimentaria y nutricional.

Los informes de educación alimentaria y nutricional deben ser enviados en un plazo máximo de 15 días calendario posteriores a la ejecución de la actividad, vía correo electrónico al Área de Nutrición del Equipo PAE, en este informe se deberá incluir:

- Ficha técnica de Educación Alimentaria y Nutricional (Ítem 1.9.3.2.)
- Dificultades presentadas en el desarrollo de la actividad
- Lista de asistencia diligenciada correctamente Anexo 12.3 Asistencia de Educación Alimentaria y Nutricional
- Evidencia fotográfica de cada actividad (para que las fotos sean aprobadas estos deben de tener la fecha, el lugar y nombre del oferente, mediante el uso de una aplicación que genere estos datos de manera automática, se sugiere el uso de la aplicación Timestamp camera Free)
- Indicadores de titulares derecho y/o padres de familia capacitados, como se presenta en la siguiente tabla:

Indicador	Descripción	Unidad de medida	Meta	Resultados

- Indicadores acumulativos* de titulares derecho y/o padres de familia capacitados durante la ejecución del contrato, como se presenta en la siguiente tabla:

Indicador	Descripción	Unidad de medida	Meta	Resultados

* Este indicador se incluirá después del primer informe.

- Gráfico de líneas donde incluya los Indicadores totales de titulares derecho, comunidad educativa y/o padres de familia capacitados durante la ejecución del contrato, En un gráfico de líneas, los puntos de datos están conectados por una línea que permite visualizar tendencias o cambios en los valores a lo largo del tiempo (en este caso, los meses de ejecución). Es útil para observar la evolución de una variable, como el total de personas capacitadas mes a mes, y los porcentajes.

1.9. Agua apta para el consumo humano.

De acuerdo con lo establecido en Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible que forma parte integral de la Resolución 335 de 2021, las minutas patrón para las modalidades preparada en sitio para los tipos de complemento alimentario jornada mañana/tarde y jornada única, incluye el suministro de agua apta para el consumo humano todos los días. Considerando la logística que implica para las manipuladoras el servicio simultáneo de todos los componentes del complemento alimentario, **el agua debe ser ofrecida de manera accesible para que los titulares de derecho la consuman según lo requieran** durante el horario de alimentación y según las cantidades establecidas en la minuta patrón.

Asimismo, el operador deberá implementar acciones de sensibilización respecto a su consumo. Para ello, deberá diseñar y ejecutar una única estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) durante la vigencia del contrato, dirigida a los estudiantes, en la cual se resalta que **el agua será parte del complemento alimentario suministrado por el Programa de Alimentación Escolar (PAE).** Esta estrategia deberá destacar la importancia del consumo de agua para la salud, el adecuado funcionamiento del cuerpo y el desempeño académico de los estudiantes.

El operador deberá soportar documentalmente las acciones realizadas como parte de dicha estrategia. Por tanto, dentro de las actividades mensuales descritas en el numeral 1.9.3 "Promoción y Educación en Alimentación Saludable", se debe garantizar que **la primera actividad está enfocada en promover el consumo adecuado de agua**.

1.10 Mejoramiento de menú para fechas especiales

Los oferentes que en las fechas establecidas desde la ETC, el día del niño (abril), Festival Petronio Álvarez (fecha por definir - agosto), Halloween (octubre), propongan la entrega de un menú mejorado para cada una de las fechas, de tal forma que lo haga especial para los beneficiarios, obtendrán un total de 15 puntos adicionales al ser este un incentivo o detalle de reconocimiento desde el programa que redunda en una mayor asistencia al aula escolar o sede educativa en dicha fecha. Por ende, la entrega de este menú especial reemplazará al menú ordinario programado en el ciclo de menús oficial aprobado.

1. Para el caso de la modalidad de Complemento Ración Industrializado el alimento mejora del menú en fechas especiales debe ofrecerse en porción individual entre empaque, el cual debe estar previamente aprobado por el Eje de Calidad e Inocuidad y alimentación saludable, luego de revisar el cumplimiento de las normas vigentes en rotulado de alimentos, ficha técnica, concepto higiénico sanitario del proveedor, acta vigente, registro Invima y demás documentación que soporte la calidad de este.

2. Tanto para la modalidad Ración Industrializado como para el Complemento Preparado en Sitio AM y PM, se ofrecerán los menú especial descritos en el Anexo 9.5 Guia de Preparacion menú Especial, creado con el cumplimiento de la

cobertura calórica y proteica de mínimo el 20% de sus Recomendaciones Diarias por Niveles Escolares de acuerdo a lo establecido por la Res 335/21 y sólo será modificado en casos fortuitos o de extrema contingencia previa solicitud soportada por parte del operador y con autorización escrita por parte del Equipo Técnico de la ETC.

3. Para la modalidad Ración Industrializada el oferente deberá entregar en las cuatro fechas de menú especial los siguientes menú:

MENÚ ESPECIAL			
COMPONENTES	ABRIL Día del niño	AGOSTO Petronio Alvarez	OCTUBRE Halloween
LÁCTEO	GALLETA CON HELADO	HELADO DE COCO	NÉCTAR DE DURAZNO
DERIVADO CEREAL	CHIPS DE PLÁTANO VERDE	CHIPS DE PLÁTANO VERDE	PASTEL DE HOJALDRE CON POLLO
FRUTA	MANZANA	MANGO	MANZANA
POSTRE	MIX DE FRUTOS SECOS	COCADA	CHIPS DE PLÁTANO VERDE

Este menú garantiza el aporte calórico y proteico establecido por la resolución 00335 de 2021. Cualquier cambio ya sea en la fecha de entrega o en los componentes de este menú deben ser concertados en el comité técnico operativo en su defecto autorizado por la ETC mediante correo electrónico, los alimentos (ingredientes), gramajes por cada nivel de escolaridad y las especificaciones de preparación se encuentran en el Anexo 9.5 Guia de Preparacion Menú Especial

4. Para la modalidad de complemento preparado en sitio el oferente deberá entregar en las cuatro fechas de menú especial los siguientes menú:

MENÚ ESPECIAL			
COMPONENTES	ABRIL Día del niño	AGOSTO Petronio Alvarez	OCTUBRE Halloween
BEBIDA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MARACUYÁ EN AGUA	LULADA

ALIMENTO PROTEICO	WRAP DE POLLO DESMECHADO EN SALSA BLANCA CON QUESO, TOMATE Y LECHUGA	FILETE DE TILAPIA APANADO	HAMBURGUESA DE CARNE DE RES MOLIDA CON QUESO, LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE
CEREAL ACOMPAÑANTE	TORTILLA EN ALIMENTO PROTEICO	ARROZ DE COCO	PAPAS A LA FRANCESA
	PAPA CRIOLLA DORADA GRATINADA EN CASCOS CON ROMERO Y AJO	PATACÓN DE PLÁTANO FRITO	
ACOMPAÑANTE	SALSA BLANCA	SALSA DE COCO CRIOLLA	SALSA VERDE
FRUTA	MIX DE FRUTAS (MANGO, BANANO, MANZANA Y SANDÍA)	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y MANGO	MIX DE FRUTAS (PIÑA, PAPAYA, MANZANA Y BANANO)
POSTRE	VASO DE HELADO	COCADA (INDUSTRIALIZADO)	BROWNIE DE CHOCOLATE

Este menú garantiza el aporte calórico y proteico establecido por la resolución 00335 de 2021. Cualquier cambio ya sea en la fecha de entrega o en los componentes de este menú deben ser concertados en el comité técnico operativo en su defecto autorizado por la ETC mediante correo electrónico, los alimentos (ingredientes), gramajes por cada nivel de escolaridad y las especificaciones de preparación se encuentran en el Anexo 9.5, Anexo 9.5-1 Guía de preparación de menú especial.

5. En caso de que el oferente solicite cambiar la fecha de entrega del alimento correspondiente a la mejora para fechas especiales, conforme a lo establecido en el primer comité técnico operativo, deberá ser previamente concertado con el equipo técnico de la ETC y debidamente aprobado de forma escrita.

Nota 1: El mejoramiento del menú para fechas especiales aplica para las modalidades complementos preparados en sitio jornada mañana/ tarde e industrializado.

Nota 2: El puntaje solo será otorgado si el proponente realiza el mejoramiento de menú en las fechas establecidas.

Nota 3: El menú mejorado para fechas especiales se pagará al mismo valor de la ración regular en cualquiera de sus modalidades, y será el operador quien asume el costo adicional que se requiera para la preparación de estos menús aquí planteados.

Nota 4: El ofrecimiento se realizará en el Anexo 20. Ofrecimiento a factores de evaluación en el proceso de licitación.

Nota 5: El oferente que ofrezca el menú en las condiciones anteriores y no cumpla con la entrega, se le descontará el complemento total en las fechas establecidas.

2. FASE DE EJECUCIÓN

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

1. Coordinador Operativo y Nutricionista: 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. De igual forma el profesional en Nutrición será el encargado de elaborar los análisis nutricionales de los diferentes ciclos de menús y las guías de preparación de estos, como también el encargado de verificar que todos los intercambios nutricionales que solicite el operador estén de acuerdo al cumplimiento de las minutas patrón y demás especificaciones dadas por el Protocolo de Intercambios nutricionales. Este profesional también deberá liderar la planeación, gestión y monitoreo del desarrollo de las actividades educativas en materia de alimentación saludable, en lo posible estar presente durante el desarrollo de estas y/o atender a los requerimientos o solicitudes específicas de la población beneficiaria en materia de nutrición. Finalmente también atender o responder cualquier hallazgo relacionado con el incumplimiento al ciclo de menús y/o guías de preparación ya sea respecto a cantidades de alimentos o procedimientos de preparación. El perfil y la experiencia tanto del coordinador como del profesional en Nutrición será el indicado en la Resolución 00335/21 y en documento Estudios Previos Tabla No.11

2. Personal Supervisor: El operador debe designar trece (13) supervisores de campo, con el perfil requerido en la propuesta, los cuales deberán cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 00335 de diciembre de 2021 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan)

3. Manipulador(es) de alimentos: El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 00335 de diciembre de 2021 y Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan)

Entregar a la totalidad del personal manipulador de alimentos compuesta por: delantal blanco o colores claros de material plástico, gorro de tela, tapabocas de tela, blusa o camisa blanco, pantalón blanco y un par de zapatos cerrados antideslizantes. La entrega se debe de realizar de la siguiente manera: 2 dotaciones completas antes

del inicio de la operación y una dotación cada 4 meses y se debe realizar la reposición de manera inmediata de estos elementos cada vez que se deterioren, se afecten o sea necesario y elementos de protección personal (gorro, tapabocas y guantes plásticos para las actividades de LyD según lo determine el Programa de Limpieza y Desinfección) y realizar la reposición cada que sea necesario de acuerdo al estado y desgaste.

4. Manejo higiénico sanitario: El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos y demás normas que la complementen, modifiquen, adicionen o sustituyan y Resolución 00335 de diciembre de 2021.

Adicionalmente el operador deberá mantener en cada Institución Educativa una carpeta técnica, la cual deberá contener los documentos físicos de cada manipuladora (exámenes de laboratorio, concepto médico ocupacional “sin restricciones para manipulación de alimentos” , registros de capacitación, copia de entrega de dotación y cronograma de capacitaciones). Adicionalmente, copia del formato diario de entrega de raciones con firma de certificación del rector, formatos de reposición o faltantes, formatos de remisión total de mercado y discriminada por día de servicio, formato registro control de inventario, formato niño a niño, formato de registro de recepción de materia prima donde se pueda evidenciar su temperatura de recepción, número de lote y proveedor entre otros aspectos para su posterior trazabilidad. En esta carpeta también debe reposar el formato de control de temperatura final de preparación, pruebas de liberación a distribución (calidad organoléptica), formato de control de temperatura durante distribución, formato de toma de contramuestras en caso de que la sede tenga asignada dicha toma, formatos correspondientes a las actividades de cada programa de saneamiento como son registros de limpieza y desinfección de alimentos, registros de control de temperatura de equipos de almacenamiento en frío, registros de evacuación de desechos incluido residuos de aceite, registros de controles de inspección de plagas y calidad de agua, certificados de actividades de saneamiento realizadas, hojas de vida de los equipos de medición que tenga la sede educativa junto con sus correspondientes soportes de verificación periódica de acuerdo al programa de equipos, actas de visitas por parte de entes de control, concepto higiénico sanitario y demás formatos o registros o documentos necesarios para la correcta prestación del servicio debidamente organizados.

Nota 1: El operador en su calidad de prestador de servicio debe hacer los respectivos ajustes en la ejecución si se afectan los horarios.

Nota 2: Si dentro de los ajustes se identifica que es necesario instalar una estufa adicional y se cuenta con el espacio en cocina, esta instalación debería de tomarse como uno de los planes de mejoramiento y si no se cuenta con el espacio, el operador deberá presentar otro plan de mejoramiento, como por ejemplo: la intervención en los tiempos y movimientos, pre alistamiento de materias primas teniendo en cuenta la inocuidad de las materias primas, contratación adicional de personal, capacitaciones a manipuladoras, etc

2.1 Características de calidad de los alimentos: Los alimentos que integran las raciones preparado en sitio, almuerzo e industrializadas, deben cumplir con condiciones de cantidad, calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de cantidad, calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en el "Anexo Técnico de Calidad e inocuidad" de la Resolución 00335 de diciembre de 2021.

Para el caso de los alimentos cárnicos res, cerdo y pollo, estos deben cumplir con las especificaciones técnicas dadas por la Resolución 00335 de diciembre de 2021, el decreto 1500 de 2007 y demás normas que la complementen, modifiquen, adicionen o sustituyan, en cuanto a porcentaje de grasa, tipo de cortes y demás condiciones de calidad, inocuidad y nutricional.

Se prohíbe la distribución en los comedores escolares y/o entrega a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

2.1.1 Empaque y embalaje: Garantizar la inocuidad del complemento alimentario en modalidad industrializada.

Adicional a lo anterior los alimentos que integran el complemento alimentario industrializado deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, resolución 810 del 2021, 2492 de 2022 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada beneficiario del programa en la cantidad neta establecida de acuerdo a su porcentaje de parte comestible dado por la academia y/o entidades líderes a nivel nacional en materia de nutrición avaladas por la Unidad de Alimentos para Aprender.

Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683,

4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o, las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Entrega de complementos alimentarios a los beneficiarios del programa: La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y cumpliendo con los horarios establecidos garantizando las temperaturas de los productos de alto riesgo de acuerdo a lo establecido en la Res 2674/13, de lo cual el operador debe mantener disponible en las unidades de servicio los soportes de su control.

Nota 1: El operador debe garantizar la inocuidad de los alimentos, una vez preparados cubrirlos de manera que se garanticen la calidad en el momento de servir - entregar a los beneficiarios.

● El personal transportador debe estar debidamente identificado y apto para transportar y manipular alimentos con los debidos soportes de ello de acuerdo a la normatividad, y realizará la entrega de los productos a la manipuladora y al responsable en la institución educativa en los horarios establecidos para ello (no durante el servicio), quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad, cantidad e inocuidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde al formato remisión de entrega.

Realizar remisión de entrega de víveres para cada Institución Educativa Oficial focalizada por grados educativos (se debe especificar el nivel o grado educativo), Se debe dejar copia en los comedores escolares, este debe contar con la firma del recibido a satisfacción del personal manipulador y un representante de la institución (rector o su delegado coordinador, docente, directivo docente o representante del CAE), hora y fecha de entrega. En caso de presentarse faltantes o alimentos no conformes o rechazados al no cumplir con las características establecidas en las fichas técnicas (Anexo Técnico de calidad e inocuidad – Resolución 00335 de diciembre de 2021), estos se deben reponer el mismo día y en la misma jornada académica, lo cual debe quedar consignado en el Formato de reposición o entrega de faltantes, el cual debe quedar debidamente firmado.

El formato de remisión de alimentos (complemento am/pm, almuerzo e industrializado) deberá estar debidamente suscrito (con nombre y apellido legible y firma) por el personal manipulador y un representante de la institución rector o su delegado (coordinador, docente, directivo docente o representante del CAE), firma del personal transportador que realiza la entrega. Este formato se entregará mensualmente a la supervisión. Adicionalmente para efectos de un mayor control y estandarización de la distribución diaria de este mercado, es necesario que el operador envíe junto con la remisión de mercado para dos o tres días, la lista de mercado diario, donde se consigne el número de menú y la materia prima total del día, de esta manera se facilita a las manipuladoras la separación de la materia prima de acuerdo a las guías de preparación ya que las porciones de cada alimento pueden

variar según el menú, como también facilita el seguimiento y monitoreo a cualquier ente de control.

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 modalidad industrializada, este debe ser de conocimiento general por parte de la comunidad educativa, del operador, de la supervisión.

Nota 2: En caso que la institución educativa requiere cambio de horario diferente al establecido por la entidad territorial, el nuevo horario deberá ser establecido en una reunión del Comité de Alimentación Escolar y deberán notificar por escrito a la ETC para su conocimiento; a fin de ajustar los diferentes procedimientos, incluidas las verificaciones que se realizan a través de la supervisión.

Complemento alimentario	Horario Sugerido de consumo en los establecimientos educativos
Complemento alimentario jornada mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento alimentario jornada tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.
Complemento alimentario almuerzo	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

3. OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

a) Si en el menú del día de acuerdo a la guía de preparación aprobada por la SED, se da el caso de suministrarse fruta porcionada, la cual por su composición química presente reacciones de pardeamiento enzimático (banano, manzana, pera), el operador deberá garantizar procedimientos no químicos para evitar esta alteración en sus características organolépticas, por lo tanto las técnicas de preparación deben garantizar la conservación del producto. Solo se deben servir frutas porcionadas si las guías de preparación lo especifican.

b) Todo alimento a ofrecer deberá cumplir con los criterios de aceptación y rechazo.

c) Los aderezos, salsas o adobos deben ser preparados únicamente con alimentos naturales, sin colorantes, saborizantes o preservantes, por lo tanto no se permite el uso de saborizantes de carnes, acentuadores de sabor y salsas industriales. Para ello se sugiere el uso de la herramienta No. 5 documento sazonadores naturales, hierbas y frutas del Ministerio de Salud y Protección Social.

d) En las ensaladas, las vinagretas o aderezos deben ser adicionadas al inicio de la distribución para evitar deshidratación de la verdura.

e) Se permite el uso de pulpa de fruta exclusivamente para jugos siempre y cuando se garantice que sea 100% de fruta natural, sin adición de colorantes, saborizantes o conservantes diferentes a la vitamina C (ácido ascórbico). En ningún caso se permitirá el uso de mezclas en polvo para preparar jugos.

f) Todo cambio o modificación que se haga a un menú o preparación para cualquiera de las modalidades de atención deben ser avalados por el equipo de nutrición de la ETC, incluso cuando este sea solicitado por la institución educativa o comité de alimentación escolar. Con el objetivo de optimizar los recursos y evitar pérdidas, se establece que las manipuladoras de alimentos deben realizar la preparación de las raciones de manera independiente dentro de cada jornada de atención, mañana, tarde y almuerzo. Esta restricción previene la cocción anticipada de toda la producción, lo cual evita el riesgo de generar excedentes si una jornada se suspende y asegura el cumplimiento de los parámetros de inocuidad alimentaria.

   Cuando un servicio se vea afectado por la cancelación de clases o por una notificación de cambio de menú, el operador deberá ofrecer la ración correspondiente en el siguiente servicio. Esta medida se aplica especialmente a la materia prima perecedera, como frutas para consumo directo o verduras frescas. De esta forma, se garantiza el mantenimiento del estado óptimo del producto. Se debe tener en cuenta, el Anexo 11 Protocolo de Intercambios de menú.

   No obstante, si la materia prima no es perecedera y corresponde a un componente del servicio cancelado, puede ser utilizada en servicios posteriores que no cuenten aún con la materia prima necesaria. Es crucial que la materia prima del servicio cancelado sea rotada lo antes posible, evitando que su uso se extienda por 8 o más días. De esta forma, se garantiza el mantenimiento del estado óptimo del producto.

g) Para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, el operador deberá proveer a cada sede educativa uno o dos termómetros de fácil lectura para el personal que lo opere, calibrados para medir tanto temperaturas frías como calientes. Estos equipos permitirán el monitoreo de preparaciones y alimentos de alto riesgo, así como de los equipos de almacenamiento en frío. Es obligatorio que el operador mantenga una hoja de vida de cada termómetro en su respectiva sede, junto con los registros de verificación periódica, conforme al programa de mantenimiento de equipos. Los termómetros deben tener una escala de medición adecuada: hasta un mínimo de -18°C para alimentos fríos y un mínimo de 100°C para alimentos calientes. Cada termómetro debe estar claramente marcado para su identificación y

correspondencia con la hoja de vida. Si durante la verificación se identifican factores de corrección, estos deberán estar rotulados en el cuerpo del termómetro para ser tenidos en cuenta al momento de la medición.

h) El personal manipulador de alimentos debe estar capacitado en el protocolo de uso, cuidado y lectura de estos equipos, así como en las acciones correctivas a seguir en caso de que se detecten desviaciones en las temperaturas.

i) En modalidad Ración industrializada los productos lácteos de alto riesgo o pasteurizados, deben ser almacenados y transportados garantizando su cadena de refrigeración en caso de ser necesario. Las bebidas UHT se deben entregar frías a los beneficiarios. El operador debe ajustar su logística para garantizar la entrega de las bebidas UHT frías a cada titular de derecho si estas no se transportan en vehículos refrigerados.

   NOTA: La entrega de productos lácteos se restringe exclusivamente a **yogur** y **kumis** genuinos. Estos pueden contener azúcar y/o edulcorantes.

Se prohíbe el suministro de productos con denominaciones genéricas o sustitutas como:

- Tipo yogur
- Tipo kumis
- Bebida láctea
- Mezcla láctea
- Alimento lácteo
- Preparación alimenticia
- Fórmula láctea
- Bebida a base de leche

Definiciones de yogurt y kumis según Res. 02310 de 1986

ARTICULO 11. Del Yogurt.

Denominase Yogurt al producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de lactobacillus bulgáricus y streptococcus termóphilus. los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.

ARTICULO 14. Del Kumis.

Denomínase Kumis al producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de streptococcus lactis o cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.

j) En las remisiones, las cantidades se deben aproximar por exceso de acuerdo a las unidades de empaque del mercado y así mismo realizar la entrega. Por ejemplo, cuando se deba entregar 1.6 unidades de arroz por 500 g, las unidades por aproximación a entregar serán 2. Registrar en la remisión

unidades de frutas y pesos, dando cumplimiento a lo establecido en las guías nutricionales.

k) El operador deberá entregar al Eje de Calidad e Inocuidad- Equipo PAE Cali el certificado de calibración de los equipos de medición (termómetros, grameras, básculas) al inicio de la ejecución del contrato, documento suministrado por el proveedor del equipo o calibrados por empresa certificada, en cuanto a los equipos nuevos que serán para sedes educativas, estos deben ser suministrados con certificado de calibración cuya fecha de expedición no sea superior a un (1) año suministrados por el proveedor del equipo o calibrados por una empresa certificada antes de ser entregados en las IEO, SEDES y/o usados en bodega (no aplica para esto el manual del equipo) obstante, si el proveedor de los equipos anexa el certificado de calibración, este será válido, además el operador deberá hacer verificación de masas semanalmente y temperaturas de acuerdo a cronograma para garantizar el normal funcionamiento de los mismos, mediante equipos patrón calibrados, no aplica este seguimiento con masas comerciales, (una libra de arroz u otras masas), Adicionalmente, deberá garantizar y certificar una frecuencia y forma de verificación de los equipos de medición (termómetros, balanzas, básculas, termocuplas, entre otros) acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante.

l) Deberá utilizar un patrón (masa y termómetro) para verificar la calibración de los equipos de acuerdo a lo consignado en el Programa de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos

m) El operador deberá informar de inmediato por escrito a la ETC, al supervisor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335/21.

n) El operador debe diligenciar los formatos: kardex o control de inventarios, Plan de Saneamiento Básico (formato de limpieza y desinfección, registro de actividades del control de plagas, formato de clasificación de residuos sólidos y evacuación de estos, formato monitoreo de calidad de aguas), formato de registro de control de temperatura de los alimentos de alto riesgo preparados en sitio (al final del tratamiento térmico de la preparación garantizando que esta sea mínimo de 75º C y dos veces durante la distribución a los titulares de derecho garantizando que esta sea mínimo 65 ºC para preparaciones calientes y de 0 a 6°C para preparaciones frías de alto riesgo como jugos, ensaladas, lácteos, proteicos fríos, etc.); formato de registro de temperatura ambiente de los equipos de almacenamiento en frío (refrigerador entre 0 a 6°

C y congelación inferior a 0°C, mediante tomas mínimo al inicio y final de la jornada); formato de registro de temperatura de los alimentos de alto riesgo en almacenamiento mínimo una vez al día.

Nota: En todos los registros de control de la calidad durante la producción y/o distribución de alimentos o preparaciones, se debe dejar consignado en observaciones los cambios de menú que se hayan realizado con previa autorización del Área de Nutrición del Equipo PAE Cali.

o) Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a las Instituciones Educativas Oficiales (IEO) focalizadas, en las cantidades requeridas, y de acuerdo a la capacidad del área de almacenamiento del comedor escolar, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas tanto de la Resolución 00335/21 como de la Entidad Territorial.
p) No se deben entregar productos congelados para ser utilizados el mismo día (a excepción de los helados para días especiales), en caso tal estos deben suministrarse en temperatura de refrigeración entre 0 a 6°C.

q) El operador debe entregar a las manipuladoras limpiones en microfibra y toallas absorbentes para secado de utensilios y actividades de limpieza y desinfección. Para garantizar su uso higiénico el operador debe presentar un protocolo de manejo de limpiones (forma de uso, frecuencia y forma de lavado – desinfección, sitio y condiciones de permanencia de estos). Se deberá usar detergentes, desinfectantes y jabones amigables con el medio ambiente, no obstante, los jabones no deben tener olor de acuerdo a la normatividad Res 2674/13, los cuales deben tener su respectiva ficha técnica, hoja de seguridad y registro sanitario dando cumplimiento al decreto 1545 de 1998 y decisión 706 de 2008, documentos que se encontrarán dentro del programa de Limpieza y Desinfección.

r) Para efectos del seguimiento y control de la entrega diaria de raciones por parte del Equipo de Supervisión, el operador deberá remitir a la supervisión el registro diario de raciones confrontado con la asistencia diaria de los niños realizadas por la institución original firmado por el rector o su delegado, el personero estudiantil y un representante del operador, la certificación de raciones firmada únicamente por el rector de la IEO acorde al formato establecido por la UAPA, la bitácora de novedades y el consolidado mensual de las raciones entregadas y no entregadas donde se indiquen los recursos ejecutados y no ejecutados por este concepto.

s) Atender las visitas realizadas por parte de las entidades veedoras o de control como son: Entidad Territorial, Unidad de Alimentos Para Aprender y/o del

MEN, Supervisión PAE o Contraloría, Personería, entre otros, a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas.

t) Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar (CAE) y/o Comités de Seguimiento operativo Municipal al PAE, Comité de seguimiento y Control, y las demás a las que sea convocado.

u) Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del Programa.

v) Garantizar que los equipos de medición sean confiables en sus lecturas durante toda la vigencia del contrato, lo cual deberá quedar debidamente consignado y estandarizado mediante protocolos y cronogramas en su Programa de Calibración de Equipos enviado en el Plan de Alistamiento al inicio del contrato.

w) El operador debe garantizar que las preparaciones de los alimentos sean del día y en la jornada correspondiente a cada sede educativa, no se aceptan preparaciones del día anterior. En caso de realizarse algún tipo de alistamiento de alimentos el día previo a su consumo, este debe realizarse con procesos que no generen contaminación cruzada, en cadenas de temperatura segura y en ningún momento afecten la calidad organoléptica o microbiológica de las preparaciones y contando con las respectivas bolsas de pre alistamiento rotuladas en almacenamiento con fecha de procesamiento y salida a producción.

x) En las preparaciones que requieran fritura el aceite podrá ser utilizado máximo tres veces. Adicionalmente, el operador deberá garantizar el volumen mínimo requerido de materia grasa (aceite) para que se realice una adecuada técnica de preparación y que el producto final cumpla con las características organolépticas requeridas.

y) El huevo utilizado en las preparaciones es de la clasificación de tamaño A, con un peso promedio de 55 gramos por unidad.

z) Se solicita que los siguientes alimentos de alto riesgo se reciban en las sedes educativas con una vida útil mínima de:
    - Huevos: 15 días.
    - Lácteos pasteurizados: 6 días
    - Lácteos UHT: 20 días
    - Queso: 10 días

- Productos panificados: 7 días

Nota : La vida útil mínima, contando a partir de su entrega en las sedes educativas.

aa) El equipo de supervisión realizará visitas aleatorias a las bodegas de los operadores y a las plantas de los proveedores de alimentos de alto riesgo. Durante estas visitas, se utilizarán instrumentos de evaluación para verificar el nivel de cumplimiento de los estándares establecidos. Se emitirá un acta que incluirá observaciones, hallazgos y, en caso de identificarse incumplimientos, se establecerán compromisos con plazos específicos.

ab) Todo cambio permanente en el menú establecido por la ETC que el operador solicite posterior a la firma del contrato, debe ser discutido en Comité Técnico Operativo donde participen representantes de los diferentes Ejes del Equipo PAE (Financiero, Jurídico, Calidad e Inocuidad y Coordinador PAE) previo envío de dicha solicitud por escrito al correo institucional con los respectivos soportes tanto de las razones de la solicitud como de que la propuesta guarda total balance nutricional con la minuta patrón y demás aspectos a tener en cuenta durante el diseño del ciclo de menús establecidas en el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible de la Resolución 00335/21. Su aceptación o negación se dará una vez la ETC realice las respectivas validaciones y/o estudios, y en caso favorable su ejecución únicamente se realizará una vez el operador reciba oficio aprobatorio debidamente firmado por el Equipo PAE.

ac) Menú de contingencia: Se ofrecerá un menú del ciclo de la modalidad Ración Industrializada en las situaciones donde se presenten situaciones inesperadas o extraordinarias que impidan la preparación de los alimentos en las áreas de producción de las sedes educativas, tales son: corte de suministro de gas o electricidad, eventos fortuitos de fuerza mayor presentados tanto en el personal manipulador del operador o en las condiciones de infraestructura de la IEO ya sea por deterioro o causas naturales ajenas a la voluntad del operador, etc. Dicho menú se debe entregar lo antes posible, de forma tal que se garantice su consumo durante la jornada escolar.

ad) El equipo de supervisión en el ejercicio de sus visitas de campo está en obligación de realizar evaluación organoléptica de todas las preparaciones o alimentos de consumo directo en todas las modalidades durante sus actividades rutinarias de supervisión siendo este un aspecto básico de

evaluación en el servicio dado por el operador a los beneficiarios del programa. De igual forma la evaluación organoléptica deberá realizarse cuando los beneficiarios o comunidad educativa presenten quejas de una preparación específica, marca de alimento o producto listo para consumo, de lo cual se dejarán registros dentro de los formatos y actas de visita. Dicha evaluación se hará en una cantidad menor o igual a una cucharada por preparación, por lo cual no se le asignará rubro dentro del presupuesto a dicha evaluación.

5. CARACTERÍSTICAS DE LAS FICHAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS INCLUIDOS EN EL PAE

Todo alimento natural de alto riesgo o procesado de todo nivel de riesgo (excepto verduras, frutas, tubérculos y raíces no procesadas) que se ofrezca en el Programa de Alimentación Escolar (todas las modalidades) debe soportar su calidad y orígen con los siguientes documentos previo al inicio de la ejecución del contrato durante la fase alistamiento y dentro del Plan de Alistamiento 5 días hábiles posteriores a la formalización o suscripción del contrato:

- Fichas técnicas de cada alimento o producto a suministrar en los diferentes ciclos de menú incluyendo el alimento adicional para fechas especiales y alimento tipo mejora nutricional según lo ofertado por los operadores.
- Para los alimentos con algún grado de transformación enviar copia del acta vigente de Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, dado por el Invima de acuerdo a Resolución 719 de 2015 – Clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- Copia concepto higiénico sanitario de la bodega del proveedor y/o empresa productora de alimentos, con concepto favorable.
- Foto del empaque del producto alimenticio para verificar el cumplimiento de la normatividad de rotulado (general y nutricional así como sellos).
- Cuando la entidad lo requiera, el operador deberá enviar la validación de vida útil de los productos por parte de un laboratorio.

Los documentos deben ser entregados en medio magnético memoria y físico para ser revisados por el equipo PAE.

Las fichas técnicas se deben presentar con firma de responsable y de acuerdo a Resolución 00335 de 2021, en su Anexo 2 “CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS”.

Los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos, así como de las materias primas deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y 810 de 2021, 2492 de 2022 así como las que las modifiquen, complementen o sustituyan. Siendo los requisitos mínimos para los alimentos la declaración de:

Nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre del fabricante o envasador, ubicación del fabricante o envasador, lote, fecha de vencimiento y/o sanitario con fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y de uso, registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.

Se permiten fichas técnicas elaboradas por comercializadoras o re empacadoras sólo para el caso de productos que no requieran de registro sanitario como se indica en el Artículo 37 Obligatoriedad del Registro Sanitario Resolución 3168 de 2015 a excepción de los productos importados (como caso de los granos) los cuales deberán contar con registro sanitario con modalidad de importar y vender o importar, empacar y vender.

El operador debe aportar mínimo dos marcas de cada tipo de alimento o producto alimenticio con empaque y demás documentos solicitados durante la entrega del Plan de Alistamiento para su correspondiente verificación y aprobación por parte del Eje de Calidad e Inocuidad del Equipo PAE. No obstante, durante la vigencia del contrato, en caso de que el operador quiera incluir otras marcas por cualquier razón, este deberá presentar la misma documentación citada al Eje de Calidad e Inocuidad del Equipo PAE para hacer su respectiva verificación y aprobación con mínimo 5 días hábiles de anterioridad a la fecha en que tiene programada su distribución. Así las cosas, el producto solo podrá ser entregado en el PAE una vez este sea aprobado por el equipo técnico, de lo contrario, el operador incurriría en un proceso sancionatorio.

El operador debe garantizar la respectiva evaluación organoléptica y demás controles de calidad a los productos antes de ser distribuidos a las Instituciones Educativas Oficiales, como también monitoreo fisicoquímico y microbiológico a estos mediante los soportes de liberación de los productos por parte de sus fabricantes. Controles que deben estar debidamente soportados y archivados para su verificación en el momento que se requiera. Adicionalmente, contar en dicha área con refractómetro, pH metro, lactodensímetro, que permitan establecer la aceptación o rechazo de productos, y establecer formatos de seguimiento en bodega.

La documentación soporte de calidad se debe presentar en el siguiente orden:

- Proteína Animal: carne, pollo, cerdo, pescado, atún, huevo
- Lácteos (bebidas lácteas, quesos, leche en polvo enriquecida)
- Verduras
- Frutas
- Dulces o postres
- Leguminosas o granos
- Aceites y grasas

- Cereales y harinas (Maíz, trigo, bebidas en polvo)
- Productos panificados
- Azúcar
- Sal
- Panela
- Alimentos procesados pre cocidos como arepas
- Otros

Para productos importados se deberá entregar la declaración de importación de la DIAN, certificado de inspección fitosanitario – importación sanitaria (CIS) y certificado fitosanitario de nacionalización (ICA)

Nota: Los productos alimenticios y de aseo y desinfección deben ser aprobados por el personal asignado por la SED.

Para este fin, el operador deberá entregar la documentación completa de los productos de limpieza y desinfección en el apartado de OTROS, y la de los alimentos en el apartado correspondiente. Si algún producto es rechazado, la documentación deberá ser enviada de nuevo a la SED, tanto en formato físico como digital, para su verificación y posible aprobación. la radicación se tomará a partir de la entrega de la documentación en físico

6. INFRAESTRUCTURA, DOTACIÓN, EQUIPO Y MENAJE

● La infraestructura de la bodega del operador debe estar acorde a la normatividad Res 2674 de 2013 y demás requisitos según lineamiento técnico de la Resolución 00335 de 2021 al respecto. De igual forma los equipos, menaje y utensilios deben estar de acuerdo a Lineamiento Técnico de esta última. De acuerdo a esto, la bodega debe contar mínimo con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: equipo de refrigeración y congelación, balanza o báscula con la capacidad requerida según el tamaño de los empaques que se reciben, gramera, termómetro, carretilla, carro transportador, canastillas y estibas de acuerdo con lo establecido por la Res 2674 de 2013. Las bodegas que manejan posicionamiento deben contar con montacargas de acuerdo a las alturas.

El operador debe diligenciar el formato de diagnóstico de infraestructura de forma completa y legible, identificando o separando el menaje propio de la IEO y el entregado en calidad de préstamo por el operador.

El Equipo de Supervisión PAE realizará visita con el fin de verificar las condiciones de infraestructura formato código MMDS01.01.05.P004.F008 llamado “Diagnóstico y caracterización del diseño Sanitario de las Instalaciones de las Unidades de Servicio Programa de alimentación escolar- PAE, tanto en la bodega, Formato llamado Visita de Inspección a Bodega Programa de Alimentación Escolar -PAE” del operador como en las Instituciones educativas Oficiales.

El operador debe tener en cuenta el área de almacenamiento de cada comedor escolar y capacidad de equipos de almacenamiento en frío para realizar la programación de entrega de alimentos de acuerdo al tipo de modalidad que tenga cada sede educativa y en ningún caso se entregará materia prima para una semana, ya sea perecedera o semi-perecedera.

Nota : Dado que en la operación el diagnóstico de infraestructura de las unidades de servicio ya es de conocimiento de cada operador y es este que debe garantizar que los horarios de preparación y entrega sean cumplidos. Debe hacer los respectivos ajustes en la ejecución si se afectan los horarios. Si dentro de los ajustes se identifica que es necesario instalar una estufa adicional y se cuenta con el espacio en cocina, este debería tomarse como plan de mejoramiento si no se cuenta con el espacio el operador deberá presentar otro plan de mejora como por ejemplo: la intervención en los tiempos y movimientos, pre alistamiento de materias primas, contratación adicional de personal, capacitaciones a manipuladoras, etc.

7. MANEJO DE RACIONES SOBRANTES

Durante la entrega de los servicios, una vez el operador garantice que todos los beneficiarios presentes recibieron el complemento, ya sea Ración Industrializada, Complemento Preparado en Sitio y/o Almuerzo en las porciones establecidas por la minuta patrón dada por la Resolución 00335/21 y Guía de Preparación Aprobada por la ETC, las raciones sobrantes generadas por la inasistencia de los beneficiarios o por desactualización del número de beneficiarios focalizados por sistema SIMAT se dispondrán de la siguiente manera:

Modalidad Ración Industrializada: Si las raciones no entregadas son menores al 10% de la focalización total de cada momento de consumo, (10 % EN COMPLEMENTO AM o 10% EN COMPLEMENTO PM), se deben distribuir entre la comunidad beneficiaria siempre y cuando el señor rector de la sede educativa esté de acuerdo y lo decida así. Para ello se dará prioridad a los beneficiarios desde los grados inferiores hasta el superior con diferentes tipos de vulnerabilidad (desplazados por violencia, familia reinsertada de grupos armados al margen de la ley, bajo peso o diversos tipos y grados de desnutrición soportados por la entidad prestadora del servicio de salud, vulnerabilidad socioeconómica, grupos étnicos,

entre otros) y su logística de entrega será determinada por el señor rector o quien él delegue para esto. No obstante, si las raciones no entregadas son superiores al 10% de la focalización deberán ser devueltas al operador y el rector no deberá certificar la entrega ni pago de estas. Aspectos que son detallados en el Protocolo de manejo de sobrantes.

Complemento Preparado en Sitio y Almuerzo: Las raciones no entregadas serán distribuidas como repetición dando prioridad a los beneficiarios desde los grados inferiores hasta el superior con diferentes tipos de vulnerabilidad (desplazados por violencia, familia reinsertada de grupos armados al margen de la ley, bajo peso o diversos tipos y grados de desnutrición soportados por la entidad prestadora del servicio de salud, vulnerabilidad socioeconómica, grupos étnicos, entre otros). Una vez cubiertos estos grupos, y de continuar sobrando raciones, estas se deberán distribuir entre los titulares de derecho que así lo deseen también dando prioridad a los grados menores hasta los mayores. No obstante, la medida anteriormente expuesta deberá ser aceptada y/o dada por el señor rector y/o su delegado, esta autorización puede constar en un documento emitido por el rector, teniendo en cuenta la priorización de redistribución socializada al CAE (dando prioridad a beneficiarios víctimas del conflicto armado, vulnerabilidad socioeconómica, alteraciones del estado nutricional (desnutrición) confirmada o no, comunidades étnicas y beneficiarios en general priorizando de grados inferiores a mayores.).

Para la entrega de las raciones sobrantes la IEO deberá coordinar la logística de selección de los beneficiarios y orden de ingreso de los beneficiarios al comedor escolar. Aspectos que son detallados en el Protocolo de Manejo de Sobrantes Anexo No 12.5.

Nota 1: Los alimentos y/o raciones sobrantes solo podrán ser distribuidas a beneficiarios.

Nota 2: No está permitido conformar paquetes de materias primas sobrantes para destinarlos como mercados a los beneficiarios o a la comunidad. Las materias primas que no hayan sido preparadas serán objeto de descuento, conforme a lo establecido en el Anexo 23 – Protocolo de Descuentos.

GESTIÓN DOCUMENTAL:

Los documentos como el plan de alistamiento, evidencias en físico para las cuentas de pago, propuesta y demás documentos a entregar a la ETC, debe contener:

- Índice
- Sin foliar

- De acuerdo con los lineamientos de la SED, usted deberá entregar la documentación de la siguiente manera: Una copia original en formato físico, una copia en formato digital, almacenada en una memoria USB.

- Entregar el plan de alistamiento en AZ tamaño oficio identificada por operador, no entregar en carpetas ni con hojas amarillas

Nota 1: la propuesta, plan de alistamiento Técnico y fichas técnicas deberá presentarse en digital y físico, como lo solicita la nota y consolidadas en el formato respectivo.

Nota 2: una vez revisada la documentación se solicitarán los ajustes pertinentes y documentación adicional si así lo requiere el programa, los documentos en físico deben entregarse en hoja tamaño carta únicamente. La hoja tamaño oficio únicamente será utilizada para resoluciones, decretos.

Nota 3: NO imprimir en papel amarillo o reciclaje, segun los lineamientos de gestion documental de la alcaldía de santiago de Cali, el cual prohibe el uso de papel amarillo ya que la informacion solo dura 5 años.

Nota 4: los registro en formatos debe ser con boligrafo negro, no liquipaper, no tachones, no enmendaduras, los espacios en blanco debe ser trazados con una linea, no colocar numeracion en el lado derecho de los documentos.

Nota 5: Los formatos entregados por la Secretaría de Educación y del Nivel Nacional Unidad de Alimentos para Aprender (uapa) no deben ser modificados y el logo debe ser el que corresponde a las entidades antes mencionadas en esta nota.

Nota 6: Tener en cuenta lo dispuesto en la Resolución 00335 de 2021 y en la Ley 594 de 2000 del 14 de julio, Por medio de la cual se dicta la Ley General de Archivos y lo establecido, conforme a lo señalado en el oficio emitido por el área de gestión documental de la subsecretaría de cobertura educativa emitida el 1 de septiembre de 2025. Adjunto a continuación (ver Anexo Recomendaciones para la entrega de la documentación del proceso gestión documental).

ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

Santiago de Cali, 01 de Septiembre 2025.

CATALINA ZAMBRANO LENIS
Subsecretaria de Cobertura Educativa
E.S.D

Asunto: RECOMENDACIONES PARA LA ENTREGA DE LA DOCUMENTACIÓN DEL PROCESO DE GESTIÓN DOCUMENTAL .

Cordial Saludo,

De acuerdo con el asunto referenciado, y teniendo en cuenta lo establecido en la Ley General de Archivo, 594 de 2000, me permito hacer respetuosamente las siguientes recomendaciones a saber:

1- No marque ningún documento con marcador, no tache, no resalte, no grape los documentos que van a ser entregados.
2-No enumere ninguna pagina.
3-Utilice únicamente bolígrafo negro.
4- Los documentos deben ser legibles
5- Evite mojar o derramar algo sobre las hojas para archivar.
6- No corregir los documentos con ningún liquido.
7- Perforar la documentación en tamaño oficio.
8- Puntualidad en la entrega de la documentación requerida
9- No se debe utilizar papel Ecológico, ya que tiende a degradarse más rápidamente, por lo tanto no reúne los requisitos para una conservación a largo tiempo. Por tal razones, no se aconseja el uso de este tipo de papel para la conservación de los documentos, que tengan altos tiempos de retención, ya que el objetivo de Gestión Documental es conservar el archivo sin deterioro y durabilidad.

Finalmente, es fundamental cumplir con todos los requisitos y estándares establecidos en la ley ,para poder realizar la gestión que compete a esta dependencia a cabalidad, razón por la cual, nos abstendremos de recibir la documentación que nos sea remitida sin el debido cumplimiento de los requisitos que exigen las normas legales, devolviéndola para que la misma sea ajustada como corresponde.

Atentamente,

Gloria Elena Moreno Rumie-Profesional Universitario
Líder de Gestión Documental
Subsecretaria de Cobertura Educativa