ANEXO TÉCNICO CALIDAD E INOCUIDAD

CONDICIONES GENERALES DE EJECUCIÓN

Durante esta etapa se constituyen las acciones correspondientes a la entrega del servicio de alimentación escolar a los beneficiarios del programa. El contratista está obligado a asegurar el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y oportunidad, conforme a lo establecido en el contrato respectivo, la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021, así como la normativa sanitaria vigente. Para ello, deberá atender los requisitos técnicos detallados a continuación:

RECIBO Y MANEJO DE MATERIA PRIMA

El operador tiene el deber de implementar un sistema integral de trazabilidad que asegure la calidad e inocuidad en todas las etapas de ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Este sistema debe permitir la identificación, control y seguimiento de los alimentos y materias primas desde su origen hasta la entrega final del complemento alimentario en cada institución educativa, en cumplimiento de los lineamientos establecidos en la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021.

MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO

Las actividades relacionadas con el transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en sus diferentes modalidades de atención, deben ejecutarse conforme a lo establecido en la normativa sanitaria vigente. En particular, se deberá dar cumplimiento a lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y a las disposiciones legales que la complementen, modifiquen o reemplacen.

Para garantizar el adecuado funcionamiento del Programa y asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos ofrecidos, es imprescindible la aplicación de buenas prácticas de higiene y la adopción de medidas preventivas por parte del personal encargado de la manipulación de alimentos. En esta etapa, el operador tendrá la responsabilidad de:

- Proveer al personal manipulador la dotación completa de vestimenta e implementos de protección personal requeridos, conforme a las obligaciones contractuales definidas para esta fase del servicio.
- Mantener disponible en la sede administrativa y en cada punto de atención una carpeta física individual para cada manipulador de alimentos, que contenga los documentos que acrediten su vinculación, capacitación y participación activa en las distintas etapas del PAE, en cumplimiento con los requerimientos del contrato.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

El Plan de Saneamiento Básico deberá implementarse en todas las áreas operativas del Programa, incluyendo bodegas de almacenamiento y los comedores escolares, conforme a lo estipulado en la normativa sanitaria vigente. Este plan debe estar impreso y disponible en cada sede educativa, de manera que pueda ser consultado por la autoridad sanitaria, así como por el equipo de supervisión o interventoría asignado al Programa.

La ejecución del plan debe registrarse mediante formatos de seguimiento, que evidencien el cumplimiento de las actividades previstas.

Su contenido deberá contemplar la totalidad de los componentes exigidos, estructurados de acuerdo con las condiciones operativas y los requerimientos técnicos definidos en el propio plan, asegurando su aplicación efectiva y verificable.

TRANSPORTE

El transporte de alimentos, en cualquiera de las modalidades del Programa de Alimentación Escolar, debe ejecutarse conforme a las condiciones higiénico-sanitarias definidas por la normativa vigente. En particular, se deberá dar cumplimiento a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y la Resolución 2019055962 del 10 de diciembre de 2019, así como a las disposiciones que las modifiquen, complementen o sustituyan, y a las regulaciones específicas aplicables al transporte de alimentos.

El transporte de productos alimenticios debe realizarse bajo condiciones higiénico-sanitarias controladas, utilizando recipientes plásticos (canastillas) fabricados con materiales inocuos, los cuales deben estar debidamente lavados y desinfectados antes de su uso. Esta práctica permite minimizar el riesgo de contaminación cruzada y asegurar la integridad del alimento durante la distribución.

En el caso de alimentos que requieran conservación en frío, es obligatorio garantizar la continuidad de la cadena de refrigeración mediante el uso de contenedores térmicos o vehículos refrigerados, fabricados con materiales resistentes, de fácil limpieza y desinfección, que eviten la exposición a contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el proceso de transporte.

HORARIOS DE CONSUMO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

La planificación de los horarios para el consumo de los complementos alimentarios, en cualquiera de sus modalidades, debe efectuarse en función de las particularidades de la jornada escolar y las condiciones operativas de cada sede educativa, asegurando en todo momento la observancia de lo dispuesto en la Resolución 335 de 2021. estos horarios deberán mantenerse constantes durante todo el calendario académico, garantizando su cumplimiento conforme a los parámetros establecidos en la citada normatividad.

IMPLEMENTOS DE ASEO

Corresponde al operador asegurar que, en cualquiera de las modalidades de prestación del servicio, se disponga de los insumos y equipos de aseo necesarios para una ejecución eficiente y conforme a las especificaciones mínimas establecidas. Esta disponibilidad debe estar garantizada en cada sede educativa desde el inicio del contrato y mantenerse durante toda su vigencia.

Los implementos deben conservarse en condiciones óptimas y ser reemplazados oportunamente ante cualquier señal de deterioro o desgaste que comprometa su funcionalidad. Además, los materiales de limpieza deberán encontrarse disponibles según lo detallado a continuación:

Tabla 1. Elementos de aseo y desinfección mínimos modalidad Ración preparada en sitio, comida caliente transportada o el lugar del almacenamiento temporal si aplica en el caso de la ración industrializada.

PRODUCTO O ELEMENTO	ESPECIFICACIONES	FRECUENCIA	NECESIDAD	DE 1 A 75 RACIONES	DE 76 A 150 RACIONES	DE 151 A 300 RACIONES	DE 301 A 500 RACIONES	DE 501 A 750 RACIONES	DE 751 A 1000 RACIONES	DE 1001 A 1500 RACIONES
Escoba plástica	PLÁSTICA	Trimestral (unidad)	1/3	1	1	1	2	2	3	3
Trapero de Hilaza, sin goma	HILAZA	Trimestral (unidad)	1/3	1	1	1	2	2	3	3
Recogedor de basura de plástico	PLÁSTICO	Trimestral (unidad)	1/3	1	1	1	1	1	2	2
kit de canecas para manejo de residuos	Polietileno de alta densidad, (verificar colores) Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato.	2 canecas por cada comedor escolar: negra y verde	2 canecas en todo el contrato	2	2	2	2	2	2	2
Cepillo largo cerda duras	CERDAS DURAS PISO	Trimestral (unidad)	1/3	1	1	1	2	2	3	3
Cepillo de mano cerdas duras	CERDAS DURAS MANO	Trimestral (unidad)	1/3	1	1	1	2	2	3	3
Esponja plástica para el lavado de ollas	PLASTICA	Mensual (unidad)	1	2	2	2	3	3	4	4
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componente sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido	BIODEGRADABLE	Mensual (g)	30 días	1000	3000	6000	10000	15000	20000	28000
Esponja abrasiva	ABRASIVA	Mensual (unidad)	30 días	2	2	2	3	3	4	4
Desinfectante líquido	LIQUIDO	Mensual (mL)	30 días	1000	3000	6000	10000	15000	20000	28000
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable en polvo o líquido	LIQUIDO	Mensual (g)	30 días	500	1500	3000	5000	7500	10000	14000
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos en dispensador y con identificación del producto, inoloro	ANTIBACTERIAL para cada manipulador de alimentos	Mensual (mL)	30 días	300	600	900	1200	1500	2100	2500
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica (NEGRA)	PLASTICAS-NEGRA A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos	Mensual (unidad)	30 días	5	7	9	11	13	15	17
Papel higiénico	ROLLO POR MANIPULADORA	Mensual (unidad)	30 días	1	2	3	4	5	6	7

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos suministrados en todas las modalidades deben cumplir rigurosamente con los parámetros de calidad e inocuidad establecidos, garantizando el aporte correcto de energía y nutrientes necesarios, así como la prevención de enfermedades de origen alimentario derivadas de una manipulación inadecuada. Estas condiciones deben ser aseguradas a lo largo de toda la cadena logística hasta su entrega definitiva en las instituciones educativas.

El operador tiene la obligación de acatar todos los requerimientos normativos vigentes en materia de calidad e inocuidad, entre los cuales se incluyen la Resolución 335 de 2021, la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 810 de 2021, la Ley 2120 de 2021, la Resolución 2508 de 2012, la Resolución 333 de 2011, la Resolución 683 de 2012 y la Resolución 2019055962 del 10 de diciembre de 2019, El Decreto 1500 de 2007, así como cualquier otra regulación aplicable.

Está estrictamente prohibida la distribución y entrega de alimentos que presenten alteraciones, adulteraciones, contaminación, fraude o que se encuentren con la fecha de vencimiento vencida, a los comedores escolares o a los estudiantes beneficiarios del programa.

EMPAQUE Y EMBALAJE

Para asegurar la inocuidad en todas las modalidades, los envases deben cumplir con los siguientes criterios técnicos:

Acatar todos los requerimientos normativos vigentes en materia de calidad e inocuidad, entre los cuales se incluyen la Resolución 335 de 2021, la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 810 de 2021, la Ley 2120 de 2021, la Resolución 2508 de 2012, la Resolución 333 de 2011, la Resolución 683 de 2012 y la Resolución 2019055962 del 10 de diciembre de 2019, El Decreto 1500 de 2007, así como cualquier otra regulación aplicable.

ESPECIFICACIONES MÍNIMAS PARA LAS FICHAS TÉCNICAS QUE DEBERÁN SER ALLEGADAS POR EL OPERADOR

Incluir todas las fichas técnicas la cual debe contener toda la información y el mayor nivel de detalle posible, especificando las características normativas, físicas, químicas, microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas, tales como:

1. Denominación del producto.
2. Identificación comercial, incluyendo nombre con o sin marca registrada.

3. Documento de autorización sanitaria correspondiente (registro, permiso o notificación), conforme al nivel de riesgo asignado al alimento.
4. Declaración de ingredientes o composición, ordenados en función de su proporción decreciente.
5. Información nutricional, incluyendo valor calórico y aporte de nutrientes.
6. Parámetros fisicoquímicos y/o microbiológicos relevantes.
7. Formatos o presentaciones disponibles para su comercialización.
8. Descripción del sistema de empaque y elementos del etiquetado.
9. Requisitos de conservación, especificando condiciones ambientales como temperatura, humedad relativa y exposición a la luz.
10. Duración estimada de vida útil bajo condiciones normales de almacenamiento.
11. Instrucciones para su utilización o forma de consumo.
12. Tamaño de la porción sugerida.
13. Población objetivo o grupo etario recomendado.
14. Firma del profesional encargado del área de calidad calificado que respalda la información.

Neiva, agosto de 2025

María Catalina Cuellar Parra
Ingeniera de Alimentos PAE

Leydi Yohanna Perdomo Perdomo
Ingeniera de Alimentos PAE

Santiago Vargas Vega
Ingeniero de Alimentos PAE