ANEXO TÉCNICO

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

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 335 del 23 de diciembre de 2021), para las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento. El operador presentará a la SEMY el plan de alistamiento técnico y nutricional, con los soportes requeridos, para la prestación del servicio, hasta el DECIMO QUINTO (15) día hábil contado desde la suscripción 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, con fecha de expedición no superior a un (1) año, 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 400-201-17 DEL INVIMA y sus anexos, además las actividades económicas de la bodega según cámara de comercio.

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 fríos (refrigeración y congelación), balanzas, grameras, termómetros, carretillas 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 priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción y demás lugares que lo requieran; se elabora conforme a lo establecido en la normatividad vigente y acorde a las necesidades de la operación en territorio y el modelo de operación.

Cada operador debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito, acorde y articulado con la ETC que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde 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 sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos.

El Plan de Saneamiento debe ser sometido a revisiones periódicas para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo, en procedimientos, formatos de registros o fichas técnicas.

Nota: El plan de saneamiento debe entregarse en las sedes educativas en tamaño adecuado de letra donde el personal manipulador pueda acceder al documento en el momento que lo requiera (legible), este debe ser socializado con cada uno del personal manipulador al ser contratado.

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 que todos los alimentos que se entregan en las sedes educativas sean transportados y entregados entre canastillas limpias y en buen estado.

- **Implementos de aseo**

En las siguientes tablas se enlistan los implementos de aseo mínimos para las modalidades de operación del PAE, los cuales cada Entidad Territorial deberá ajustar según la necesidad y modalidad de suministro en territorio.

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)

ELEMENTO	NÚMERO DE SERVICIOS
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Cepillo largo cerdas duras	1 unidad mensual
Cepillo de mano cerdas duras	1 unidad mensual
Esponja plástica para el lavado de ollas	2 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 (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso)
Esponja abrasiva	2 unidades mensuales
Desinfectante líquido	2 litros mensuales (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de desinfección)
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos/Litros (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso)
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro	300 cm^3 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	2 canecas por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato
Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos
Gas (en caso de no contar con suministro de gas por red)	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

Nota 1: Los implementos de aseo deben permanecer almacenados en lugares separados de las materias primas y alimentos, en adecuadas condiciones y ser reemplazados cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso de que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias

establecidas en la tabla anterior, la Entidad Territorial podrá evaluar tal petición con el respectivo soporte técnico. Se sugiere el uso de detergentes, desinfectantes y jabones amigables con el medio ambiente. Se aclara que los elementos de aseo enlistados anteriormente son los mínimos con que debe contar cada sede educativa, puesto que cada operador de acuerdo a su Programa de Limpieza y Desinfección debe determinar las necesidades y tipo de productos a usar.

Nota 2: 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.

1.1.2 Programa de Residuos Sólidos

Consideración: Teniendo como referencia la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos (Ley 1990 de 2019), se deben buscar diferentes tipos de estrategias para disminuir los excedentes de alimentos y/o complementos alimentarios al interior de los establecimientos educativos, teniendo como prerrogativa que estos alimentos en primera instancia no deben ser calificados como desechos y que se debe propender en su disminución mediante el seguimiento al número de beneficiarios focalizados, asistentes y que se acogen o participan del programa. Como también en caso tal de sobrantes de raciones intactas en el área de producción o almacenamiento en sitio se debe priorizar su entrega de acuerdo a lo establecido en el Protocolo de Manejo de Sobrantes y directrices propias de las SEMY.

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

Por lo anterior, es importante establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites de tipo vegetal y sobrantes en general de tipo orgánico) generados por la operación de las áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa (modalidad industrializada) o comedor escolar. Deben ser contemplados objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencias de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución. El programa debe incluir:

- Objetivo: General y específico.
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Desarrollo del programa
- Verificación (Adjuntar formatos, matrices)
- Acciones correctivas
- Mencionar la información de proveedores (gestor del aceite y empresa de recolección de basura etc.)

Se debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

Los residuos sólidos ordinarios y especiales deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, evitando así convertirse en el refugio y alimento de vectores, animales y plagas que lleven al deterioro ambiental y de salubridad, aspecto que debe estar contemplado dentro del Programa de Manejo de Desechos o Residuos.

Es importante resaltar que el residuo que se genere de los aceites usados no deberá verterse en las tuberías y no mezclarse con residuos orgánicos; por tal razón, se debe disponer de recipientes identificados para su recolección y disponerlo en un área destinada para tal fin. Aspectos que el operador debe definir en su Protocolo para Manejo y disposición de aceite quemado, el cual deberá incluir en este programa.

Contar con el UAR (Unidad de Almacenamiento de Residuos) para disposición de residuos, acorde a la normatividad vigente.

Nota 1: El Operador debe dotar a la Unidad de Servicio en caso de ser necesario, con tres recipientes plásticos con tapa debidamente rotulados y sus respectivas bolsas de acuerdo al código de colores:

- Bolsa blanca: para residuos aprovechables (plástico, vidrio, metales, papel y cartón) secos y limpios
- Bolsa negra: para residuos no aprovechables, como papel higiénico, servilletas, papeles metalizados, cartones contaminados con comida, tapa bocas)
- Bolsa verde para residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, cáscaras de frutas, entre otras).

Nota 1: La cantidad 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 deberá garantizar siempre la disponibilidad de bolsas de basura acorde a la operación.

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.

Se debe crear un mapa del comedor escolar y bodega en el cual se represente las áreas de mayor riesgo de plagas y los tipos de controles a realizar en estas áreas. Realizar mapa estándar para presentar en plan de alistamiento, para cada comedor escolar se realiza de acuerdo a infraestructura y publicarlo en la unidad de servicio.

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.

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 se deberá realizar en sedes educativas al inicio de cada contrato y en periodo de vacaciones, independiente de la fecha de vencimiento y el soporte debe publicarse en lugar visible en el comedor escolar.

Nota 2: Se deberá implementar plan de contingencia por parte del operador en caso de presentarse epidemia de plagas.

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 de reserva. Con el fin de efectuar una limpieza y desinfección efectiva, se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el correspondiente proceso.

Las 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 en ambas modalidades. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque o recipiente se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. El operador deberá verificar la existencia del tanque de almacenamiento, de no existir deberá reportar a la entidad territorial de la novedad para lo de su competencia.

Para el caso de los comedores escolares ubicados en las ruralidades dispersas, es necesario garantizar las condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes

que se tengan para el almacenamiento del agua que se utiliza para la preparación de alimentos del comedor escolar.

En caso de que el establecimiento no se encuentre conectado a una red de acueducto, o no cuente con suministro directo de agua potable, se deberá especificar y detallar el método a través del cual se está potabilizando el agua, tanto la que se usa para consumo directo o indirecto como la usada en los procedimientos de limpieza y desinfección de alimentos y lugares. 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 2674/2013 y citar en los formatos.

Nota 1. Entregar bimestral a la supervisión y/o interventoría los análisis microbiológicos y físico-químicos del agua en distintas instituciones educativas (2 urbana y 1 rural bimestral, ubicadas en zona urbana y rural, acorde a lo establecido a la normatividad vigente.

Nota 2. El operador deberá realizar semanalmente y documentar prueba de calidad del agua, con el kit básico test de PH y cloro residual en las sedes educativas oficiales y enviar mensualmente el documento con el resultado de la prueba a la ETC e interventoría.

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, 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 o de propiedad del operador el cual deberá estar en la carpeta técnica en cada sede.

El mantenimiento correctivo de equipos se debe realizar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud que se haga por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de no realizarse este mantenimiento de forma inmediata o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición

El operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para garantizar las mediciones de manera confiable en cuanto a magnitudes en masa (grameras) y temperatura (termómetros) generando los respectivos certificados de calibración de los equipos en bodega y usados que vayan a ser utilizados en las sedes educativas. En cuanto a los equipos nuevos que

serán para sedes educativas el operador deberá semanalmente verificar mediante calibradores de pesos o masas el normal funcionamiento de los mismos y de termómetros. 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 y estos deben contar con registros depositados en carpeta

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.
- 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 por la ONAC, 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. Reportar información y mantener en carpeta técnica en sedes educativas.
- El operador deberá verificar semanalmente el correcto funcionamiento de los termómetros y realizar la calibración de acuerdo a necesidad o de acuerdo a lo indicado por el fabricante.
- 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 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 el informe sobre mantenimiento preventivo de los equipos realizado al inicio de la operación (fecha, tipo de equipo, empresa responsable del

mantenimiento). Adicionalmente, presentar informe mensual sobre mantenimientos correctivos realizados.

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

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 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 de conformidad con el pliego de condiciones, de acuerdo a los lineamientos de la Resolución 00335 de 2021, el número del personal manipulador para la operación del PAE, siempre y cuando esto no afecte las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención. La definición y modificación que plantee y realice cada operador debe estar soportada en un análisis de tiempos y movimientos y ser presentada a la ETC para la aprobación.

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 programa debe incluir:

- Objetivo: General y específico.
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Desarrollo del programa
- Verificación (Adjuntar formatos, listados de asistencia, calificación de personal capacitado, evaluaciones y demás soportes pertinentes.)

- Acciones correctivas

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.
j) Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los estudiantes beneficiarios del PAE, de acuerdo con los gramajes establecidos por grados y niveles escolares, en las minutas 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 interventoría, 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.
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 los siguientes temas:

- ✓ Capacitación continua en aspectos de BPM (higiene personal y locativa)
- ✓ Capacitación en preparación de alimentos de acuerdo a las guías de preparación avaladas por la SEMY.
- ✓ Capacitación en Seguridad y Salud en el trabajo.
- ✓ Capacitación en minuta patrón, ciclo de menú aprobados por la SEMY.
- ✓ Capacitación en manejo y diligenciamiento de formatos (plan de saneamiento, entradas y salidas, formato de faltantes, formatos de registro de temperaturas, control de plagas)
- ✓ Capacitación en estandarización de porciones y servido de alimentos.
- ✓ Capacitación en plan de saneamiento y conocimiento del tema.
- ✓ Capacitación en el manejo de termómetros, balanzas y grameras.

Para realizar la contratación del personal manipulador se debe tener en cuenta el número de jornadas de la sede educativa. El operador debe presentar listado consolidado de manipuladoras que especifique focalización jornada y modalidad al equipo de supervisión de la SEMY para su respectivo aval.

Nota: En caso que se requiera ajuste del personal exigido, este debe ser aprobado por la Entidad Territorial, el operador deberá enviar oficio por parte del rector de la Institución en donde se especifique la cantidad de personal solicitado y se aclare que no se verá afectada la prestación del servicio.

La aprobación por parte de la Entidad deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la Institución Educativa.

NOTA: El consolidado de número de manipuladoras debe entregarse 5 días después de la firma del contrato con el nombre de la IEO, carnet de manipulación y número de manipuladoras contratadas por el operador y por sede educativa.
Los conductores al ser manipuladores de alimentos (resolución 2674/13), deben poseer su respectivo examen médico-ocupacional y debe ser portado por el personal.

En caso de realizar cambios al personal, informar a la Supervisión e interventoría y cumplir con los requisitos.

1.2.3 Personal operativo:

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

- UN (1) NUTRICIONISTA DIETISTA.
- DOS (2) INGENIEROS DE ALIMENTOS Y/O INGENIEROS AGROINDUSTRIALES Y/O CARRERAS AFINES.
- TRES (3) TECNÓLOGOS EN ALIMENTOS Y/O CARRERAS AFINES.
- Un (1) director (a) de proyecto con título universitario en áreas de Ingeniería, económicas, administrativas o financieras, el cual debe acreditar especialización y/o maestría en cualquiera de las siguientes áreas: administrativa, económicas, financiera o logística.

- Un (1) Profesional en el área de seguridad social y salud en el trabajo.

PERSONAL PARA EL TRANSPORTE Y LA DISTRIBUCIÓN DE INSUMOS

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, 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, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

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

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

- El producto debe estar acompañado de la guía de transporte de carne o documento equivalente.
- Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Los productos que lo requieran 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. El operador debe realizar una visita antes y durante la ejecución del programa, a la planta de sus proveedores, llevando un registro de las mismas el cual será entregado a la SEMY en el momento de desarrollo de visitas a bodega. Incluyendo formato de visita técnica a la planta o bodega del proveedor, incluso cronogramas de visitas de verificación, control que el operador realiza a la planta de sus proveedores y criterios técnicos de evaluación.

Nota 1: Se debe tener por lo menos 1 visita a proveedores antes de que la ETC realice la visita a bodega según contrato.

1.3.1 Aseguramiento y Control de la Calidad e Inocuidad

En el cual detalle y garantice los aspectos y criterios de evaluación y aceptación de proveedores, productos y/o materias primas, las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y sus controles de calidad, caracterización de materias primas e insumos, así como la rotación de las misma mediante el sistema PEPS (Primeros en Entrar Primeros en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente que aplique, Resoluciones 5109 de 2005, 810/21

y demás normas que la complementen, modifiquen, adicionen o sustituyan, así como el seguimiento de los mismos, (se debe manejar formatos para este fin en bodegas, planta de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o de preparación), se debe tener en cuenta la resolución 335/21, el anexo de calidad e inocuidad e incluir criterios de puntos críticos de control para las diferentes etapas o procesos de igual forma formatos para su verificación y control

Nota: La ETC podrá solicitar documentación adicional en el momento que sea necesario con el fin de verificar la trazabilidad y/o procedencia de productos y/o materias primas y se deberá enviar muestra para seguimiento y aprobación de cada uno de los productos a utilizar dentro PAE.

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

Nota 2: Ningún corte de carne de cerdo y res deberá superar el 14% de grasa, para cortes semi magros hasta el 8%. En todo caso, el operador debe garantizar que la porción de carne que se entrega a los beneficiarios sea tejido muscular, no obstante, si el operador compra cortes de carne con porcentaje de grasa entre 9% y 14% de grasa, para el cálculo de las compras el operador debe tener en cuenta dicho porcentaje de peso en grasa como adicional al neto de tejido muscular magro esperado.

Nota 3: Toda la materia prima utilizada para la atención del programa (modalidad Preparada en sitio, Industrializada y Almuerzo) se deben distribuir desde la bodega del operador para que estos puedan ejercer el control de calidad de los mismos, la cual de igual forma será verificada también a la llegada a sede educativa. El control de calidad debe quedar registrado en formato en donde se encuentre como mínimo fecha de vencimiento, lote, características organolépticas, temperatura, peso, fecha de salida de bodega, marca y nombre producto.

Nota 4: El operador deberá garantizar el correcto almacenamiento de las bebidas pasteurizadas y demás alimentos de alto riesgo que requieran conservación en cadena de frío en las sedes educativas realizando la entrega de refrigeradores o congeladores para conservar sus características físicas y organolépticas.

Nota 5: Cuando se evidencie baja aceptación de productos o quejas reiteradas por parte de los beneficiarios y/o comunidad educativa, estos serán evaluados para un posible retiro del programa.

Nota 6. 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.

Se exceptúan de este requerimiento los siguientes alimentos:

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

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

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

4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

1.3.2 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.
- En el momento de la recepción los alimentos que no cumplan con las temperaturas establecidas de conservación (especialmente productos perecederos de alto riesgo), siendo estas de refrigeración y de congelación,

las que deben ser verificadas mediante el uso de termómetros debidamente calibrados.

Las demás situaciones de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente 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.

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 por el Invima en su manual de toma de muestras (https://www.invima.gov.co/documents/20143/1402493/29.+Manual+de+Toma+de +Muestras+de+Alimentos+y +Bebidas+para+LAS+ETS.pdf)

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 335/21)
- 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	El operador del PAE debe diseñar un cronograma de

	utensilios de cocina, canastillas de almacenamiento de materia prima, equipos de medición de masas, mesones.	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. alimentos modalidad industrializada	Bebida láctea con avena, leche saborizada)	Se debe realizar una toma de producto por grupo intercalando con la periodicidad mensual, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Quesos (Queso Fresco y Queso petit suice)	
5. Producto terminado	Complemento preparado en sitio Refuerzo del complemento	Presentar un menú completo de acuerdo al ciclo de menú aprobado por la SEMY en una sede diferente cada mes. Si la sede educativa cuenta con jornada única y complemento solo se podrá tomar la muestra en una modalidad.
	Almuerzo jornada única	Presentar un menú completo de acuerdo al ciclo de menú aprobado por la SEMY en una sede diferente cada mes.
6. 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 dos sedes educativa urbana y en otra rural.

		Entregar bimestral a la supervisión y/o interventoria del Programa, los análisis microbiológicos y fisicoquímicos realizados en agua potable.

Nota 1:

Para el caso de los alimentos industrializados entregar mensualmente a la supervisión, los análisis de liberación (incluyendo microbiológicos) realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública. 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.

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 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)
- 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.

NOTA: Tener en cuenta algunos ítems que aplican de forma independiente y/o diferente en los comedores escolares y en las bodegas, deberán contar con Un (1) Profesional en el área de seguridad social y salud en el trabajo.

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 termoking, tarjeta de propiedad, cédula de propietario, SOAT, técnico mecánico y en caso de leasing enviar soportes.

•Capacitación básica en manipulación de alimentos para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo).

•Examen médico ocupacional del conductor.

•Cédula del conductor

•Certificado de unidades de frío (cuando aplique).

•Matrícula 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 alimento y su ayudante si lo posee

•Cada vehículo transportador debe llevar identificación del Programa de alimentación escolar PAE – Yumbo, una vez adjudicado el contrato.

Nota 1: Toda la documentación debe estar vigente durante la ejecución del contrato.

Nota 2. 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.

Nota 3. No podrá transportarse en un mismo vehículo productos de aseo y materias primas para la ejecución del programa de alimentación escolar.

Nota 4. 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 5: En los vehículos deben contar con el formato de limpieza y desinfección diligenciado

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 335 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, 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 o interventoría. 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.

1.7.2 Modalidad Industrializada

La entidad territorial después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar esta modalidad dependiendo de las condiciones de operación que dificulten proporcionar la modalidad Complemento preparado en sitio.

Esta modalidad se implementa en casos donde la infraestructura de la sede educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los

alimentos definidos en los ciclos de menús de acuerdo a la verificación de las condiciones de infraestructura de la sede educativa, realizada por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE de la entidad territorial o de los profesionales de la supervisión o interventoría, o cuando el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable. En tal caso se hace necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en los establecimientos educativos, como lo es el caso de las 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.

1.8 CONDICIONES DE ELABORACIÓN, ENSAMBLE Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS

1.8.1 Ración Industrializada: (cuando aplique)

- 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 sede educativa; en caso de que los complementos alimentarios sean entregados en un lugar diferente a la sede educativa por petición especial de la Institución Educativa Oficial, se deben 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.
- 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.
- Con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de este tipo de materiales que son desechables de primer y único uso, como también de fomentar el aprovechamiento de residuos de envases y empaques, el operador debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios y secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad "ración industrializada", para su aprobación por parte de la supervisión.

Dicho plan deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa. Lo anterior, hace referencia a que el plan que se vaya a ejecutar al interior de cada sede no vaya en contravía por lo dispuesto en la institución educativa pudiendo generar contratiempos o problemas logísticos en el almacenamiento temporal de residuos y/o su disposición final. La Entidad Territorial a través del equipo de supervisión o interventoría podrá establecer la cantidad y pertinencia de los planes presentados por el operador.

1.9 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 No. **0335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021**, para

realizar algún cambio en estos se cuenta con la lista de intercambios aprobada para cada modalidad, y para estandarizar su forma de preparación y garantizar las porciones en cocido acordes a lo establecido en las minutas patrón se cuenta con 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 Res 335/21. Para todo esto se debe tener en cuenta lo siguiente:

1.9.1 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 ya sea Preparado en Sitio, Transportado en Caliente o Industrializado: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, por grado y nivel escolar de acuerdo a la clasificación dada por la Res 335/21, siendo en este caso irreductible la proteína y las calorías totales de cada menú. Para ello el Profesional en Nutrición de la ETC diseña y/o planea un ciclo de 20 menús, los cuales debe analizar para verificar que cada uno de ellos cumpla con el aporte establecido por la Res 335/21.

- Complemento alimentario tipo Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, por grados y niveles escolares de acuerdo a la clasificación dada por la Res 335/21, siendo en este caso irreductible la proteína y las calorías totales de cada menú. Para ello el Profesional en Nutrición de la ETC diseña y/o planea un ciclo de 20 menús, los cuales debe analizar para verificar que cada uno de ellos cumpla con el aporte establecido por la Res 335/21.

- El anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE de la Resolución No. 0**335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021** establece las minutas patrón por grado y nivel escolar: las cantidades en peso neto y peso de porción servido, la frecuencia de oferta semanal, la adecuación de energía y nutrientes establecidos para cada grado y nivel escolar. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús con su aporte nutricional de acuerdo al tipo de complemento y a la modalidad.

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. 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 de los alimentos dada por la tabla de Composición de Alimentos para la Población Colombiana ICBF 2018 o demás tablas nutricionales nacionales avaladas por la academia aprobada en Colombia para el estudio de la Nutrición y Dietética en caso de no encontrarse el alimento en la tabla.

De acuerdo a lo anterior, una vez realizada la suscripción del contrato, a los 15 (quince) días hábiles el operador debe presentar en su Plan de Alistamiento Técnico los siguientes documentos correspondientes al área de Nutrición en los correspondientes formatos establecidos por la Unidad de Alimentos Para Aprender, con la firma del profesional en Nutrición contratado por el operador, con la finalidad

de ser avalados por el profesional en Nutrición de la ETC y de esta forma ser publicados (ciclo y listas de intercambios) y usados diariamente en las unidades de servicio o sedes educativas durante los procesos de preparación.

- Ciclo de menús para cada modalidad.
- Listas de intercambios para cada modalidad.
- Análisis Nutricionales de cada menú del ciclo de menús para cada modalidad.
- Guías de preparación para cada modalidad.

- **Nota**: En los comedores se deben publicar los siguientes documentos: - La Ficha técnica de información del PAE (valla de visibilidad) deberá ser publicada en los comedores escolares en un lugar visible y con las firmas aprobatorias actualizadas, esta deberá mantener con la focalización actualizada. El formato se encuentra en la página de la UAPA - Documentos - Formatos del Modelo M&C, Código QR, Ciclos de Menús en dimensiones y condiciones descritas, listas de intercambios y Protocolo o Flujograma de Intercambios de menú.

- Con relación al número de intercambios permitidos, tal como lo establece la Res 335/21 en su Anexo de Alimentación Saludable y Sostenible Numeral 4.5 Ciclos de Menús Ítem (i). se permitirán máximo 6 (seis); en un ciclo de menú. Para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo. No obstante, la ETC es autónoma en caso de reconsiderar un número mayor de intercambios de acuerdo a la situación de contingencia que presente el operador. En caso de realizar un intercambio sin haber obtenido respuesta aprobatoria no se emitirá un aval posterior a su ejecución siendo este un hecho cumplido.

- El operador debe solicitar por escrito mínimo con 3 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio según lo establecido en la Resolución No. 0335 de 2021 en su Anexo de Alimentación Saludable y Sostenible Numeral 4.5 Ciclos de Menús Ítem (j).

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

La infraestructura, equipo y menaje de las sedes educativas es responsabilidad directa de la entidad territorial certificada, por tanto, el operador y/o interventor y/o supervisor del contrato deben informar a la Secretaria de Educación las falencias que se presenten en la infraestructura, menaje y equipos, sea por deficiencia o ausencias de estos, de modo que se puedan corregir en la brevedad posible.

•Implementos de Aseo

Es responsabilidad del operador, garantizar que cada comedor escolar cuente durante la ejecución del contrato 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 herramienta 01 punto 2, la tabla 2.1 Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar - Modalidad preparada en el sitio (RPS) y 2.2 Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal –Modalidad industrializada (MI) de la Resolución No. 0**335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021**.

Aplica para todas las modalidades de acuerdo a la focalización de cada IEO.

1.9.2 Promoción de la alimentación saludable

1.9.2.1 Educación en alimentación saludable

El operador PAE deberá apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para la promoción de la Alimentación Saludable, Agradable y Sostenible siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación Municipal y/o Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, para lo cual se fijará como meta cubrir mínimo al 5% de los beneficiarios focalizados y asignados según contrato con actividades educativas en materia de alimentación saludable, de igual forma, el operador debe programar mínimo 3 actividades educativas dirigidas a los padres de familia adicionales al porcentaje de cobertura en la población beneficiaria.

Para ello el operador debe plantear intervenciones dinamizadoras basadas en 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, documento que puede ser utilizado como guía para la elaboración del material de intervención junto con sus herramientas descritas en el Manual para Facilitadores de las GABAS. Adicionalmente es necesario usar las herramientas metodológicas y técnicas consignadas en la caja de herramientas del Anexo Técnico de Alimentación Saludable de la Resolución 335 del 2021.

Las actividades deberán ser programadas en un cronograma que será allegado al inicio del contrato y oportunamente al Equipo PAE Eje de Calidad e Inocuidad para su correspondiente seguimiento, estas además deberán ser descritas y propuestas en una ficha técnica, la cual deberá ser enviada para aprobación por parte del equipo PAE previamente al desarrollo de las actividades. Durante la vigencia del contrato se deberán abarcar cuatro ejes temáticos por semestre, es decir, 8 anuales, de las cuales 3 de estas deben ser dirigidas a los padres de familia de forma adicional al 5% de los estudiantes de la focalización contratada por el operador. Las metodologías a aplicar deben ser participativas, lúdicas, creativas y en lo posible de incidencia masiva, de las cuales se debe enviar un informe de resultados con soportes e indicadores de resultados tal como se describe en el siguiente modelo de ficha técnica.

- MODELO DE FICHA TÉCNICA

LOGOTIPIA (PAE, UAPA, OPERADOR Y SECRETARIA DE EDUCACIÓN) ***SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE YUMBO*** **SUBSECRETARIA DE COBERTURA EDUCATIVA** **EQUIPO TÉCNICO PAE** **FICHA TÉCNICA PARA LA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES Y PROCESOS EN EL MARCO DE LAS JORNADAS DE HÁBITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

Nombre del operador:	
Número de contrato y vigencia:	

Cupos contratados:	
Nombre de la Actividad **(SEGÚN EJES TEMÁTICOS A IMPLEMENTAR)**	Título y temática de la actividad a desarrollar, por ejemplo, escoger un eje temático, realizar la propuesta en este esquema de ficha técnica y enviar al equipo técnico nutricional PAE-YUMBO, para su revisión, aprobación y posterior desarrollo con la población beneficiaria: • Estrategias de alimentación saludable en el entorno escolar y familiar -Actividad Sugerida: Taller de lonchera saludable (Actividad lúdico participativa para planear loncheras con alimentos nutritivos y saludables). • Estrategias alimentarias y nutricionales para la disminución del consumo de nutrientes de riesgo en salud pública, elegir en la tienda y por ende, aprender a leer las etiquetas de los alimentos. -Actividad sugerida: Taller "Yo decido para mi bien" (Actividad lúdico participativa para aprender a comprar y/o elegir alimentos entre lo que me ofrece el mercado) • Estrategias para favorecer el conocimiento sobre el PAE basados en la Resolución 00335 del 2021. • Estrategias para evitar la pérdida y desperdicio de alimentos • Estrategias para incentivar el consumo de carnes, huevos, lácteos, frutas y verduras. - Actividad sugerida: Taller "La sabiduría de la madre naturaleza" (Actividad lúdico participativa para relacionarse con el orígen de los alimentos y participar en su creación mediante la siembra o la transformación sencilla y casera de los alimentos naturales) • Estrategias para incentivar el consumo del agua y la realización de actividad física. - Actividad sugerida: Taller "Al ritmo de la vida" (Actividad lúdico participativa para incentivar el consumo de agua durante el desarrollo de una sesión de actividad física acompañada con la sensibilización frente a sus ventajas para el cuerpo) • Estrategias para incentivar la alimentación saludable en familia. - Actividad sugerida: Taller "Un encuentro familiar en el día saludable". (Actividad lúdico participativa para fomentar hábitos de alimentación saludable un día en la familia" • Estrategias para tener criterio frente a la publicidad en medios de comunicación masiva. - Actividad sugerida: Taller "Ser sano está de moda" (Actividad lúdico participativa para tener criterio al momento de recibir publicidad en medios de comunicación) *NOTA: La temática y título de la actividad pueden variar según la metodología a desarrollar.*
Grupo Objetivo	Estudiantes y padres de familia de las IEO del Municipio de Yumbo. Especificar grupo asignado.
Población	Nombre de las instituciones educativas oficiales a intervenir y número total de personas proyectadas en esta actividad (beneficiarios y/o padres de familia) de acuerdo al porcentaje mínimo establecido a cubrir según licitación y cupos contratados.
Objetivo de la Actividad	¿Qué se desea lograr con el desarrollo de la actividad? Se redacta el objetivo, iniciando con un verbo en infinitivo, por ejemplo: "*Desarrollar un proceso*

	pedagógico en la comunidad educativa para mejorar los hábitos de alimentación en la población foco de la actividad".
Materiales y Fuentes bibliográficas	
De elaboración	Insumos tecnológicos y/o de apoyo se utilizarán para elaborar material de apoyo durante el desarrollo de las actividades pedagógicas. *Ejemplo: computador, impresora, proyector, etc.* De igual forma consignar las fuentes bibliográficas tomadas para tomar la información a difundir o propender.
De presentación	Productos o material de apoyo que se utilizarán para elaborar material de apoyo durante el desarrollo de las actividades pedagógicas. *Ejemplo:* letreros, carteleras, flyers, pancartas, diapositivas, habladores, etc
Tiempo total	Especificar el tiempo de duración de las actividades/jornadas
Metodología	Describir los métodos y estrategias educativas a implementar en las actividades o talleres de hábitos de alimentación saludable, por ejemplo: *Taller, conversatorio, foro, mesa redonda, debate, exposición, entre otros.* Nota: Socializar y concertar previamente con la IEO y para su selección tener en cuenta el contexto o situación social, demográfica y socioeconómica de los participantes.
Desarrollo	Describir específicamente el desarrollo de la actividad según la metodología educativa a implementar, actividad a desarrollar y el eje temático abordado.
Fecha de realización	Según el cronograma de actividades de educación en alimentación saludable.
Profesional que realiza.	Profesional que diseña la ficha técnica: • Nombre, firma y documento de identidad del profesional que elabora la ficha técnica. Profesional que desarrollará la actividad: • Nombre, firma y documento de identidad del profesional que desarrolla la actividad. Nota: Es importante tener en cuenta el perfil profesional del encargado para diseñar e implementar las estrategias de promoción y prevención, autocuidado y salud.

- **ANEXO.1 Cronograma de actividades, material pedagógico, etc.**

  El operador deberá adjuntar el cronograma de actividades junto con la ficha técnica de la actividad a desarrollar y material educativo a usar, esto con miras a realizar su respectivo seguimiento desde la ETC e interventoría.

- **ANEXO 2. Informe parcial y final de resultados.**

  Los informes parciales deben ser enviados al Equipo PAE e interventoría con los respectivos soportes (fotos, videos, evaluaciones de la actividad, registros de asistencia, talleres desarrollados, etc) que den cuenta en tiempo y lugar del desarrollo de la actividad, para lo cual tendrá plazo quince días posteriores a la ejecución. Los registros de asistencia a las actividades desarrolladas contarán con el título de la actividad, fecha de ejecución de esta, identificación del operador, sede educativa, número de estudiantes participantes y grado al que pertenece, firma de docente o coordinador que certifica la realización de la actividad, siendo posible validar una certificación emitida por el rector de la sede educativa soportada con el listado de los estudiantes que participaron adjunto a dicho certificado. En el informe también se deben registrar las dificultades para el desarrollo de las actividades, en el caso que aplique y representar esquemáticamente los indicadores parciales de avance respecto a la meta final, que corresponde al 5% de los cupos asignado según lo ofertado en la licitación pública, para lo cual se debe incluir el siguiente cuadro informativo.

Periodo de intervención/capacitaciones	
Cupos contratados durante la vigencia contractual	
Titulares de derecho y/o acudientes intervenidos	
% De titulares de derecho intervenidos durante el periodo.	
Totalidad de Titulares de derecho a intervenir durante la vigencia contractual.	
Porcentaje de Beneficiarios a Intervenir en la vigencia del contrato según meta inicial.	

1.9.2.2 Sensibilización en el consumo de agua y suministro de esta en las sedes educativas con modalidad complemento preparado en sitio, refuerzo del complemento y almuerzo jornada única

En las sedes educativas focalizadas con las modalidades Complementos Preparados en Sitio, refuerzo de complemento y Almuerzo Jornada Única el operador debe suministrar agua potable "Apta para el consumo humano" de acuerdo con el ciclo de menús de la modalidad. Para la entrega de esta el operador debe garantizar las condiciones higiénico-sanitarias de la calidad del agua teniendo en cuenta las características fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas, previa aprobación de la marca por parte del Equipo Técnico del PAE. La distribución del agua potable no empacada debe hacerse en vasos que suministrará el operador, quien dará respaldo o asumirá la responsabilidad de las condiciones de higiene de estos.

En los casos donde el operador deba suministrar agua tratada y empacada, el operador debe enviar su respectiva documentación (ficha técnica, acta de registro sanitario vigente, concepto higiénico sanitario del proveedor y muestra o fotografía del empaque) junto con el Plan de Alistamiento que se aporta en la fase de "Alistamiento" previo a la ejecución de la operación.

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 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 Res 335/21 y en documento Estudios Previos Tabla No.11

2. Personal Supervisor: El operador debe designar cinco (5) 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 335 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 335 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 al personal manipulador de alimentos dos dotaciones al inicio de la ejecución del contrato, estas deben ser nuevas y completas (2 pantalones blancos, 2 camisas o batas blancas, 1 par de zapatos antideslizantes cerrados blancos y/o botas y 1 delantal plástico) y elementos de protección personal (gorro, tapabocas y guantes plásticos para las actividades de Limpieza y Desinfección 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 335 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", certificado de manipulador de alimentos vigente, 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 debidamente organizados.

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 335 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 335 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.

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 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.

- 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 # 2 – Resolución 335 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, refuerzo del complemento, almuerzo e industrializado(cuando aplique) 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 y/o Interventoría. 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 y/o interventoría.

Nota: En caso que la institución educativa requiera 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 o interventoría.

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) En 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.
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 el caso de las vinagretas, estas deben ser adicionadas a la ensalada 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 esta sea 100% de fruta natural, sin adición de colorantes, saborizantes o conservantes diferentes a la vitamina C. En ningún caso se permitirá el uso de mezclas en polvo para preparar jugos.
f) No se permite la eliminación o alteración de menús o de preparaciones del ciclo de menús aprobado para cualquiera de las modalidades de atención por parte del operador de forma autónoma o en acuerdo con la institución educativa, ya que estos deben ser avalados por parte de la nutricionista el Equipo PAE de acuerdo a esto, ningún operador, CAE y/o sede educativa puede tomar decisiones respecto al cambio de un menú.
g) El operador deberá realizar la entrega de uno o dos termómetros en cada sede educativa, de tal forma que se evalúen preparaciones calientes y preparaciones frías, los cuales permitan realizar las mediciones y monitoreo pertinente de esta variable en las preparaciones y/o alimentos de alto riesgo, como también en los equipos de almacenamiento en frío para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos. De estos equipos el operador debe mantener hoja de vida en la sede educativa y registros de verificación de acuerdo al programa de mantenimiento de equipos, adicionalmente el operador debe asegurar que su escala de medición esté conforme a la cadena de temperatura que va a medir (si es fría debe llegar mínimo a -18°C, si es caliente debe llegar mínimo a 120°C), como también estos deben estar debidamente marcados para determinar su correspondencia con la hoja de vida y en caso de tener factores de corrección durante su verificación, estos deberán quedar debidamente visibles en el cuerpo del termómetro mediante rotulado a tener en cuenta en el momento de la medición. Su protocolo de uso, cuidado y lectura debe ser de conocimiento del personal manipulador, como también las acciones a tomar en caso de encontrar desviaciones respecto a las temperaturas esperadas.
h) En modalidad industrializada los productos lácteos como la leche entera, leche saborizada y avena deben ser Ultra Alta Temperatura, lo cual les permite permanecer a temperatura ambiente.
i) 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 ej. cuando se deba entregar 1.6 unidades de arroz por 500 g, las unidades por aproximación a entregar serán 2.

j) El operador deberá entregar a la interventoría el certificado de calibración de los equipos de medición (termómetros, grameras, básculas) de la bodega al inicio de la ejecución del contrato, documento emitido por empresa certificada en ello, así como para equipos que no sean nuevos y se vayan a utilizar en sedes educativa. Para el caso de equipos nuevos a utilizar en sedes se deberá utilizar un patrón verificando la calibración de los equipos.

k) El operador deberá informar de inmediato por escrito a la ETC, al supervisor o interventor, 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 335/21.

l) El operador debe diligenciar los formatos: kárdex 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 manejo ambiental (seguimiento y control de residuos sólidos) para cada modalidad, 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 75° C y dos veces durante la distribución a los titulares de derecho garantizando que esta sea mínimo 65 °C para preparaciones calientes y de 0 a 4°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 4° C y congelación -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, dejar consignado en observaciones los cambios de menú que se hayan realizado con previa autorización de la ETC.

m) Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a las Instituciones Educativas (IE) 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 Res 335/21 como de la Entidad Territorial. Si el almacenamiento es pequeño, el operador deberá aumentar rutas de periodicidad para refuerzo del complemento y jornada única.

n) No se deben entregar productos congelados para ser utilizados el mismo día, en caso tal estos deben suministrarse en temperatura de refrigeración entre 0 a 4°C.

o) 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 sugiere el uso de 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.

p) Para efectos del seguimiento y control de la entrega diaria de raciones por parte de la interventoría , el operador deberá remitir registro diario de raciones confrontado con la asistencia diaria de los niños realizadas por la institución original firmado por el rector o su delegado, 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.

q) 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, Interventoría, Contraloría, Personería, entre otros, a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas.

r) 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.

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

t) 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.

u) 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.

v) 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.

w) Entregar los productos con un mínimo 5 de días calendario de vida útil contados desde la fecha de entrega, de acuerdo con el anexo técnico y deben estar contenidos en los empaques originales del fabricante, donde se visualicen la fecha de elaboración, vencimiento y lote de producción. **Nota**: vida útil contando a partir de su entrega en las sedes educativas.

x) El equipo de supervisión realizará aleatoriamente durante la ejecución del contrato, visitas a las bodegas de operadores y plantas de proveedores de alimentos de alto riesgo, durante las cuales aplicará instrumentos de evaluación para determinar un nivel del cumplimiento y emitirá acta con observaciones y/o incumplimientos.

z) La atención de los beneficiarios que se encuentren en extra-edad (edad mayor al grado en donde se encuentra) se hará de acuerdo a las recomendaciones de calorías y nutrientes establecidas para los beneficiarios del grado en donde se encuentra el beneficiario actualmente sin importar su rango de edad en aras de dar cumplimiento a la organización o distribución implementada desde la Res 335/21

Aa) 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) e interventoría previo envío de dicha solicitud por escrito al correo institucional con los respectivos soportes de la solicitud y 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 Res 335/21. 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 los Supervisores de Contrato.

Ab) 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, electricidad, eventos fortuitos de fuerza mayor presentados tanto en el personal manipulador del operador o en las condiciones de infraestructura de la IEO por causas naturales, etc. Dicho menú se debe entregar lo antes posible, de forma tal que se garantice su consumo durante la jornada escolar.

4. MEJORAMIENTO DEL MENÚ EN FECHAS ESPECIALES

Para las fechas especiales durante la ejecución del contrato se dará un alimento especial por su alto grado de apetecibilidad por parte de la comunidad beneficiaria y considerable aporte nutricional en el marco de la alimentación saludable. Estos alimentos especiales se darán de forma adicional al menú ordinario programado para el día y su costo será asumido por el operador. Las fechas donde se ofrecerán estos alimentos o productos alimenticios adicionales serán establecidas por la ETC en el primer Comité Técnico Operativo que se celebre durante la vigencia del contrato.

a. El alimento especial que la ETC ha determinado es una unidad de Brownie y su presentación será entre empaque que cumpla con la normatividad para rotulado de alimentos en porción de 55g. En todo caso, un mes previo a la entrega de este alimento, el operador debe cumplir con todos los requisitos para su aprobación. Dicho alimento es adicional al menú ordinario y no hace parte del aporte del 20% del Valor Calórico Total Requerido de acuerdo al grupo escolar en las Modalidades Complemento Preparado en sitio AM-PM y Ración Industrializada.

b. El alimento adicional ofrecido en las fechas especiales únicamente será entregado durante el suministro del Complemento AM/PM, no durante la entrega del almuerzo en el caso de la Jornada Única a menos de que la institución educativa así lo solicite por escrito y el operador lo reporte al Equipo PAE, En todo caso, dicho alimento o producto adicional en fechas especiales citadas no se ofrecerá dos veces en un mismo día a los titulares de derecho.

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 origen con los siguientes documentos previo al inicio de la ejecución del contrato durante la fase alistamiento y dentro del Plan de Alistamiento 15 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 del último 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.
- 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 el cumplimiento de requisitos legales y de acuerdo a Resolución No. 335/21, 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 No. 5109 de 2005 y 810 de 2021, así como las que las modifiquen, complementen o sustituya. 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 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 durante la entrega del Plan de Alistamiento para su correspondiente verificación y aprobación por parte 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 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.

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 precocidos como arepas
- Otros

Para productos importados se deberá entregar la declaración de importación de la DIAN, certificado de inspección ICA y certificado de nacionalización.

6. INFRAESTRUCTURA, DOTACIÓN, EQUIPO Y MENAJE

LA BODEGA O PLANTA: El oferente por razones de eficiencia operacional y calidad deberá contar con una bodega en el Municipio de Yumbo, con un mínimo de 1500 m2 de área de proceso para el almacenamiento y distribución de alimentos a las Instituciones educativas, dotada de equipos de frio, canastillas, área de cargue y descargue, estibas, estanterías y balanzas entre otros que cumplen con las normas higiénicas sanitarias establecidas en la resolución 2674 del 2013 y el Decreto 3975 de 1997 y las demás normas que las modifiquen, complementen o sustituyan en el desarrollo del contrato, y presentar concepto sanitario favorable no mayor a un año emitido por las autoridades respectivas. La bodega puede ser propia o alquilada, en caso de ser propia deberá presentar certificado de libertad no mayor a 15 días al momento de presentar la propuesta, si es alquilada deberá presentar contrato de arrendamiento con fecha de plazo mínimo igual a la duración del presente contrato y seis (06) meses más, y certificación de vigencia del arrendador actualizado a la fecha de presentación de la propuesta.

El proponente deberá contar con un área de inspección y vigilancia para el control de calidad, que cumpla con lo establecido en el artículo 23 de la Resolución 2674/13; en el cual realicen análisis organolépticos, fisicoquímicos y microbiológicos a los productos antes de ser distribuidos a las Instituciones Educativas Oficiales.

Adicionalmente, deberá contar en el sitio con refractómetro, pH metro, iluminómetro e incubadora, que permitan establecer la aceptación o rechazo de productos.

El área de inspección y vigilancia debe contener como mínimo, grameras, termómetros, lactodensímetro, probetas, vasos de precipitado, estufa, y especificaciones de aceptación y rechazo de cada producto, con el fin de validar las características físicas de aceptación o rechazo de los productos.

Se establece como requisito habilitante que la entidad territorial adelantara visita en etapa de evaluación en la cual se realizará un recorrido por las instalaciones aportadas por los interesados y las cuales no se podrán modificar en ninguna etapa del proceso, donde se observará y verificará el cumplimiento de los requisitos normativos en cuanto al estado de la edificación e instalaciones, equipos y utensilios, requisitos higiénicos sanitarios y se realizará la revisión de soportes documentales y registros, lo anterior con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y la prevención de factores de riesgo.

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 (cuando aplique), Complemento Preparado en Sitio, refuerzo del complemento y/o Almuerzo en las porciones establecidas por la minuta patrón dada por la Res 335/21 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 (Cuando aplique): Si las raciones no entregadas son menores al 10% de la focalización se deben redistribuir entre la comunidad beneficiaria siempre y cuando el rector (a) 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 rector (a) o quien este delegue. No obstante, si las raciones no entregadas son superiores al 10% de la focalización deberán ser devueltas al operador y el rector (a) no deberá certificar la entrega ni pago de estas.

Complemento Preparado en Sitio, refuerzo del complemento 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 rector y/o su delegado.

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.

- **Nota 1:** Los alimentos y/o raciones sobrantes solo podrán ser distribuidas a beneficiarios y estos deben ser reportados en los listados niño a niño el cual debe ser entregado mes a mes al equipo PAE e interventoría con firma de rector de la IEO.

GESTIÓN DOCUMENTAL:

Plan de alistamiento debe contener:

- Índice
- Foliado
- Presentar 1 original y digital en memoria, NO en CD
- Entrega de plan de alistamiento en carpeta perforada en oficio, con 250 páginas por carpeta

Nota 1: Una vez revisada la documentación se solicitarán los ajustes pertinentes y documentación adicional si así lo requiere el programa

Nota 2: La propuesta y plan de alistamiento Técnico deberá presentarse en digital y físico, 1 cuaderno (original) y las fichas técnicas de manera digital como lo solicita la nota y consolidadas en el formato respectivo

Nota 3: Tener en cuenta la Resolución No. 0335 de 2021

Nota 4: Los formatos a emplear durante la ejecución del contrato se encuentran establecidos por la Unidad de Alimentos Para Aprender UAPA. Ver página https://www.alimentosparaaprender.gov.co/