1. PRESENTACIÓN.

La Alimentación Escolar en Colombia se desarrolla como una política pública nacional orientada por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), fundamentada en los lineamientos de alimentación y salud que rigen para las Entidades Territoriales, y que debe incorporar la diversidad cultural y alimentaria, las condiciones socioculturales, las dinámicas de mercado regionales y la infraestructura disponible en los establecimientos educativos. En el marco de la Resolución 335 de 2021, que establece los lineamientos técnicos-administrativos del Programa de Alimentación Escolar, y la Resolución 051 de 2025, que refuerza el enfoque diferencial étnico para la prestación del servicio, el presente anexo se orienta a la atención de la Población Perteneciente a las Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras (NARP), reconociendo la importancia de prácticas alimentarias culturalmente pertinentes y respetuosas de las tradiciones culinarias propias de estas comunidades. El objetivo del programa es promover la permanencia de niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, fortaleciendo la educación como herramienta para superar contextos de pobreza, inequidad y violencia, y contribuyendo a la cohesión social y la construcción de ciudadanías activas (UNESCO, 2016), lo cual, en territorios con presencia de población NARP, requiere integrar elementos diferenciales que garanticen accesos equitativos y culturalmente adecuados. Para asegurar una operación eficiente del programa, se establece una ruta de seguimiento, monitoreo y control que permita verificar la ejecución física, técnica y financiera de los contratos, comprendiendo el seguimiento administrativo a las raciones certificadas por los directivos docentes; el seguimiento técnico a las condiciones de calidad, cantidad, inocuidad, oportunidad y pertinencia cultural conforme a lo establecido en los lineamientos del PAE y la normativa étnica vigente; y el seguimiento financiero, orientado a la revisión de la ejecución de los recursos conforme a los rubros del plan de compras presentado por el operador, garantizando así la adecuada destinación de los recursos y la incorporación del enfoque diferencial en la atención de esta población.

2. OBJETIVO.

Establecer la ruta para la ejecución, seguimiento, monitoreo y control y que permita garantizar en cantidad, calidad y oportunidad el suministro de un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

3. ALCANCE

La implementación del Programa de Alimentación Escolar – PAE en los establecimientos educativos que atienden población perteneciente a las Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras – NARP, deberá realizarse en el marco de los principios, objetivos y lineamientos establecidos en la Resolución 335 de 2021 y la Resolución 051 de 2025, garantizando el enfoque diferencial étnico y el reconocimiento de las prácticas culturales, alimentarias y organizativas propias de estas comunidades. Para ello se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

a. Propiciar espacios que permitan fortalecer los saberes y tradiciones alimentarias propias de las comunidades NARP, reconociendo su identidad cultural, su historia culinaria y su relación con los territorios, mediante procesos de investigación, diálogo de saberes e intercambio de experiencias.

b. Priorizar el uso de productos propios de la región y de aquellos tradicionalmente utilizados por las comunidades NARP, así como las formas de preparación que caracterizan su cultura alimentaria, siempre que sean técnica y operativamente viables dentro del PAE.

c. Aportar al fortalecimiento de la autonomía, la participación comunitaria y las estructuras organizativas propias de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, en concordancia con sus prácticas sociales y procesos de autogobierno.

d. Articular la operación del PAE con los procesos educativos, comunitarios y culturales del territorio, reconociendo los saberes tradicionales, las expresiones culturales y los procesos identitarios que hacen parte de la vida comunitaria de las poblaciones NARP, en coherencia con el enfoque étnico establecido por la normativa vigente.

4. RESPONSABLES

- Secretario de Educación y Cultura del Departamento del Cauca
- Líder del programa PAE-Líder de Cobertura Educativa
- Líder de Calidad Educativa.
- Líder de Planeación Educativa
- Líder de Administrativa y financiera y/o líder de contratación de la ETC.
- Profesionales de la supervisión y/ apoyo a la supervisión.

- Operadores del Programa de Alimentación Escolar para la vigencia de los contratos.
- Comités de Alimentación Escolar y/o veedurías ciudadanas.
- Los Rectores, con su personal del Establecimiento Educativo.
- Los Operadores con su personal, en especial los manipuladores de alimentos.
- Padres y Madres de Familia y sus Asociaciones.
- Ciudadanos y organizaciones sociales y de control social y participación ciudadana.
- Y Los estudiantes beneficiarios del PAE, actores principales por ser la población objetivo**.**

5. DEFINICIONES

- **ALIMENTO**. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

- **ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA.** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

- **ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

- **ALIMENTO PERECEDERO.** El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

- **AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES**. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

- **BIENES Y SERVICIOS:** Alimentos, productos y servicios requeridos para la implementación del programa, dependiendo del uso legalmente establecido para cada fuente de financiación, estipulando las especificaciones técnicas de los productos correspondientes de cada menú.

- **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- **CONCEPTO SANITARIO**. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

- **DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN**. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- **EXPENDIO DE ALIMENTOS**. Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

- **FÁBRICA DE ALIMENTOS**. Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

- **HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

- **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

- **LIMPIEZA.** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

- **LOTE.** Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

- **MANIPULADOR DE ALIMENTOS.** Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- **MATERIA PRIMA.** Sustancia natural o artificial, elaborada o no, empleada por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano

- **PAE:** Estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

- **PLAN DE SANEAMIENTO.** Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo, responsables de la implementación de los programas de Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento o suministro de agua.

- **LINEAMIENTOS TÉCNICOS – ADMINISTRATIVOS**. Documento emitido por la Unidad de Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender en la que se definen las condiciones, los elementos técnicos y administrativos mínimos que deben cumplir todos los actores y operadores del Programa para la prestación de un servicio de alimentación escolar con calidad, y poder ejecutar acciones dentro del mismo.

- **PLAN DE COMPRAS.** El plan de compras es la herramienta para programar las necesidades de bienes y servicios que se requieren durante el calendario escolar, con el objetivo de implementar el programa de alimentación. Este Plan de Compras se enmarcará dentro del calendario escolar y los recursos destinados para la operación del programa, determinando lo que se necesita, cuánto se necesita, y las fuentes de financiación de los recursos comprometidos.

- **ROTULADO O ETIQUETADO**. Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

- **SUPERVISIÓN**. La supervisión de un contrato estatal consiste en "el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico que, sobre el cumplimiento del objeto del contrato, es ejercido por la misma entidad estatal cuando no se requieren conocimientos especializados". El artículo 83 de la Ley 1474 de 2011 permite que las Entidades Estatales celebren contratos de prestación de servicios para apoyar las actividades de supervisión de los contratos que suscriben.

- **INTERVENTORIA.** La interventoría es el seguimiento técnico a la ejecución de contratos de distintas tipologías, realizado por una persona natural o jurídica contratada para ese fin por la Entidad Estatal, en los siguientes casos: (i) cuando la ley ha establecido la obligación de contar con esta figura en determinados contratos, (ii) cuando el seguimiento del contrato requiera del conocimiento especializado en la materia objeto del mismo, o (iii) cuando la complejidad o la extensión del contrato lo justifique.

- **PERIODO.** Hace referencia al número de días programados para la atención del servicio de alimentación escolar, durante un mes, de acuerdo al calendario de funcionamiento establecido.

- **CONCERTACIÓN:** Proceso de diálogo intercultural, armónico y respetuoso en el marco de los usos y costumbres entre las entidades territoriales y las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, que parte del conocimiento del territorio, la cultura y los saberes, con el objetivo de adelantar acuerdos para la construcción conjunta del Plan Alimentario Cultural para Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras; y demás acciones que garanticen la implementación del modelo de atención, de forma oportuna y con pertinencia territorial.

- **PLAN ALIMENTARIO PARA COMUNIDADES NEGRAS, AFROCOLOMBIANAS, RAIZALES Y PALENQUERAS:** Corresponde a la estrategia de planeación alimentaria, que busca rescatar y recuperar la memoria cultural y cuidado de los alimentos, desde la siembra, cultivo, cosecha, almacenamiento, conservación, preparación y consumo de ellos.

- **PAE PARA COMUNIDADES NEGRAS, AFROCOLOMBIANAS, RAIZALES Y PALENQUERAS:** Modelo de atención del Programa de Alimentación Escolar, diseñado para su implementación en sedes educativas y etno- educativas con población perteneciente a las Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras, en coherencia con el contexto territorial rural y urbano donde aplique.

- **TERRITORIOS CON COMUNIDADES NEGRAS, AFROCOLOMBIANAS, RAIZALES Y PALENQUERAS:** El territorio para las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, se define como el espacio físico y simbólico que incluye tanto áreas rurales como urbanas, donde las comunidades vienen desarrollado sus prácticas culturales, sociales y económicas a lo largo del tiempo. Este territorio es fundamental para su identidad, ya que abarca no solo las tierras y recursos naturales que utilizan, sino también los espacios urbanos donde habitan, garantizando su derecho a la participación en

la toma de decisiones que afectan su entorno. Es el espacio rural y urbano que permite recuperar el ser en todas sus dimensiones.

- **SERVICIO DE ALIMENTOS:** Corresponde al conjunto de actividades destinadas a la preparación, presentación y distribución de comidas y bebidas a personas, abarcando contextos como programas sociales, comedores institucionales o comunitarios, ollas comunitarias, restaurantes y catering o comidas servidas. Este servicio implica no solo la elaboración y entrega de los productos, sino también la atención al cliente, la gestión de la higiene y la seguridad alimentaria, con el objetivo de satisfacer las necesidades y preferencias de los comensales, garantizando calidad y eficiencia en cada etapa del proceso.

- **ARTÍCULO 5. POBLACIÓN OBJETIVO:** Son población objetivo del programa, las niñas, los niños, adolescentes y jóvenes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, registrados en el Sistema de Matrícula - SIMAT como estudiantes oficiales, quienes serán atendidos por las Entidades Territoriales durante la totalidad del calendario escolar y/o cultural de las sedes educativas que atienden población de comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras.

6. ETAPA PRE OPERATIVA

Son todas aquellas actividades previas a la operación tendientes a provisionar, preparar o alistar la implementación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE y que el operador podrá iniciar desde el momento de la adjudicación, conforme a las capacidades técnicas, logísticas y de personal.

Plazo: una vez se dé inicio al contrato el operador tendrá un plazo de cinco (5) días hábiles para que presente a la entidad el informe de la Etapa Pre operativa, entregando los soportes que evidencien el desarrollo de las actividades de la etapa, la entidad certificará que el operador ha cumplido el 100% de las actividades para que se autorice el inicio de operación; al operador no se le hará reconocimiento económico de la prestación del servicio sin la autorización de inicio de operación emitida por la supervisión donde se establecerá la fecha para iniciar la prestación del servicio de alimentación escolar.

En el evento que el informe de la etapa pre operativa no cumpla alguno de los ítems, el operador tendrá dos (2) días hábiles para presentar la información o los soportes pendientes para el cumplimiento de la etapa y que al no cumplirse con los plazos se presentará informe de supervisión para iniciar proceso sancionatorio por el presunto incumplimiento.

ITEM	EJE	ETAPA	VARIABLES A CUMPLIR POR PARTE DEL CONTRATISTA	CONTRATO No 1
1	CALIDAD E INOCUIDAD	I	Planta de producción o ensamble y/o bodegas de almacenamiento con concepto favorable.	SI
2	CALIDAD E INOCUIDAD	I	Acta de inventario de equipo y menaje planta de producción o ensamble y/o bodegas de almacenamiento. Registros de calibración metrológica por empresas certificadas.	SI
3	CALIDAD E INOCUIDAD	I	Planta de comida caliente transportada	SI
4	CALIDAD E INOCUIDAD	I	Acta de inventario de equipo y menaje planta de comida caliente transportada. Registros de calibración metrológica por empresas certificadas.	SI
5	CALIDAD E INOCUIDAD	I	Transporte de alimentos	SI
6	CALIDAD E INOCUIDAD	I	Muestreo microbiologico	SI
7	CALIDAD E INOCUIDAD	I	Relación de proveedores – Acta de inspección sanitaria	SI
8	CALIDAD E INOCUIDAD	I	Plan de capacitación inicial y continua	SI
9	CALIDAD E INOCUIDAD	I	Plan de rutas de transporte, periodicidad y entrega de materia prima	SI
10	CALIDAD E INOCUIDAD	I	Características de calidad y compra de los alimentos y elementos de aseo. Fichas técnicas	SI
11	CALIDAD E INOCUIDAD	I	Calendario de funcionamiento de los ciclos de menús.	SI
12	ADMNISTRATIVO Y FINANCIARO	I	Relación del personal	SI
13	ADMNISTRATIVO Y FINANCIARO	I	Minuta de contrato personal manipulador formalizado	SI

6.1 PLANTA DE PRODUCCIÓN O ENSAMBLE O BODEGAS DE ALMACENAMIENTO Y/O PUNTO DE DISTRIBUCIÓN O ENTREGA.

El operador debe contar con una planta de producción o ensamble y/o bodega de almacenamiento, la que se debe adecuar con base en los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente, 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 o punto de distribución y entrega, antes del inicio del contrato y con **CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE**, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato, entregando copia de la misma a la supervisión en el informe de Etapa Pre operativa.

6.1.1 **Acta de Inspección sanitaria**: No será aceptada el acta de inspección sanitaria con concepto no favorable; en el evento de ser favorable con requerimiento o favorable condicionado, el operador tendrá treinta (30) días calendario después de haber presentado a la supervisión el documento para

realizar las gestiones necesarias y presentar copia del acta de visita de inspección, vigilancia y control, con concepto sanitario favorable emitido por la autoridad sanitaria.

6.1.2 Condiciones sanitarias de operación de la bodega: El operador deberá garantizar que se cumpla la normatividad sanitaria, así mismo disponer de los documentos exigidos por la normatividad conforme al acta de inspección sanitaria, así mismo deberá estar el registro de las actividades asociadas al plan de saneamiento.

6.2 ACTA DE INVENTARIO DE EQUIPO Y MENAJE DE BODEGA O PLANTA DE ALMACENAMIENTO.

El operador debe entregar a la supervisión inventario de los equipos y utensilios que dispone en bodega, planta de almacenamiento o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del Programa de Alimentación Escolar-PAE, como: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros, en el formato que para ello estipule la entidad; dotación y elementos que deben cumplir con la normatividad sanitaria vigente.

6.2.1 Mantenimiento, medición y calibración: El operador deberá disponer y presentar a la supervisión el registro de Calibración metrológica de Equipos de Medición, la supervisión verificará en visitas a las bodegas que el operador este dando cumplimiento al respectivo plan para garantizar la cantidad y calidad de los alimentos verificando que se lleva el control de mediciones y calibraciones de los equipos por una empresa acreditada para ejecutar las calibraciones. Cuando se presenten omisiones en el cumplimiento del Plan el operador será requerido para que implementen las acciones de mejora en los tiempos establecidos para los Planes de Mejoramiento.

Los equipos de refrigeración deberán disponer de un registro de control de temperaturas para que se garantice las temperaturas de almacenamiento.

6.3 PLANTA DE COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.

El operador que atienda el servicio de alimentación escolar bajo la modalidad de CCT, debe contar con una planta de producción, la cual debe adecuar con base en los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente y contar con acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la planta de producción, antes del inicio del contrato y con

CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato, entregando copia de la misma a la supervisión en el informe de Etapa Pre operativa.

6.3.1 Acta de Inspección sanitaria: No será aceptada el acta de inspección sanitaria con concepto no favorable; en el evento de ser favorable con requerimiento o favorable condicionado, el operador tendrá treinta (30) días calendario después de haber presentado a la supervisión el documento para realizar las gestiones necesarias y presentar copia del acta de visita de inspección, vigilancia y control, con concepto sanitario favorable emitido por la autoridad sanitaria.

6.3.2 Condiciones sanitarias de operación de la planta de producción: El operador deberá garantizar que se cumpla la normatividad sanitaria, así mismo disponer de los documentos exigidos por la normatividad, conforme al acta de inspección sanitaria, incluyendo el registro de las actividades asociadas al plan de saneamiento.

6.4 ACTA DE INVENTARIO DE EQUIPO Y MENAJE DE PLANTA DE COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.

El operador debe entregar a la supervisión inventario de los equipos y utensilios que dispone en la planta de producción, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del Programa de Alimentación Escolar-PAE, como: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros, en el formato que para ello estipule la entidad; dotación y elementos que deben cumplir con la normatividad sanitaria vigente.

6.4.1 Mantenimiento, medición y calibración: El operador deberá disponer y presentar a la supervisión el registro de Calibración metrológica de Equipos de Medición, la supervisión verificará en visitas a la planta de producción, que el operador este dando cumplimiento al respectivo plan para garantizar la cantidad y calidad de los alimentos verificando que se lleva el control de mediciones y calibraciones de los equipos por una empresa acreditada para ejecutar las calibraciones. Cuando se presenten omisiones en el cumplimiento del Plan, el operador será requerido para que implementen las acciones de mejora en los tiempos establecidos para los Planes de Mejoramiento.
Los equipos de refrigeración deberán disponer de un registro de control de temperaturas para que se garantice las temperaturas de almacenamiento.

6.5 TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

El operador deberá hacer entrega en el formato establecido por la supervisión de la relación de vehículos, en los cuales llevará a cabo la entrega de los alimentos e insumos, diligenciando los datos solicitados (capacidad, marca, modelo, etc.) y anexando concepto higiénico favorable emitido por la entidad competente, soat, revisión tecno mecánica, run.

6.6 MUESTREO MICROBIOLOGICO.

En cumplimiento de la Resolución N°335 del 23 de diciembre de 2021, el operador deberá implementar el Plan de Muestreo Microbiológico definido por la entidad, por tal razón en el informe de etapa pre operativa, el operador deberá presentar copia del acta de inspección sanitaria emitida por la autoridad competente del laboratorio que prestará el servicio de la toma de análisis microbiológico y físico químico, así como el portafolio de servicios ofertados incluyendo los costos.

6.7 PROVEEDORES Y ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA.

El operador deberá hacer entrega del formato reporte de proveedores, debidamente diligenciado y el cual debe coincidir con los proveedores que se relacionaran en los informes financieros periódicos, mediante facturas, que además deben cumplir con los requisitos y la normatividad legal vigente según aplique. Finalmente se debe anexar copia del Acta de inspección sanitaria de cada proveedor relacionado, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable.

6.8 PLAN DE CAPACITACIÓN INICIAL, CONTINUA Y PERMANENTE

Teniendo en cuenta que desde la entidad se ha elaborado el Plan de capacitación, El **OPERADOR** debe presentar el formato establecido por la supervisión (**página 9 del plan de capacitación**) debidamente diligenciado, con la información ahí requerida, además del formato ***cronograma de capacitación de capacitación inicial y continua***, para ser implementado durante la ejecución del contrato, mediante 2 capacitaciones de mínimo 5 horas cada una, una capacitación inicial y una capacitación complementaria, que contenga: cronograma con fecha, hora y lugar de realización de la actividad por municipio, profesional encargado de brindar la capacitación indicando su nombre, cédula, teléfono, dirección de correspondencia, correo electrónico y tarjeta profesional, el que será verificado en campo por la supervisión. De conformidad con lo establecido en el artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013, el plan de capacitación a implementar será el definido por la entidad y cuando las acciones de mejora exijan profundizar en temáticas que puedan

poner en riesgo la calidad, la inocuidad y la oportunidad en la prestación del servicio este podrá ajustarse con el propósito de minimizar riesgos asociados a malas prácticas higiénicas y/o inadecuadas prácticas que puedan afectar cantidad, calidad y oportunidad en la prestación del servicio y por ende en la garantía del aporte nutricional de los complementos entregados para la prestación del servicio.

6.8.1 **Ajustes del Plan de capacitación:** será susceptible de modificación únicamente con autorización de la supervisión, previa presentación por parte del Coordinador Operativo de informe técnico soportado que justifique el cambio del cronograma y temáticas propuestas, o a solicitud de la supervisión cuando de los hallazgos y planes de mejora presentados se requiera profundizar algunos temas. Cualquier modificación del cronograma debe ser informado a la supervisión como mínimo con 48 horas de antelación para su verificación en campo.

6.8.2 **Capacitación Inicial y capacitación complementaria.** El operador deberá garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en todas sus etapas hasta la entrega del complemento alimentario al estudiante beneficiario en cada institución educativa, en este sentido y antes de iniciar la ejecución el operador deberá desarrollar una capacitación inicial y posteriormente durante la ejecución una capacitación complementaria, las cuales deberá incluir dentro del cronograma del plan de capacitación; en la etapa de operación el operador deberá presentar en los respectivos informes, los soportes de la actividad realizada, como son registro de asistencia a la capacitación en original, donde se incluya registro de la fecha y las horas y/o tiempo que se destinó a cada capacitación, con el respectivo registro fotográfico suscrito por el capacitador, por municipio, la no presentación de estos soportes y evidencias correspondientes, podrá dar a lugar a un presunto incumplimiento dada la importancia que reviste la capacitación al personal manipulador para garantizar las condiciones de calidad, cantidad y oportunidad en la prestación del servicio y por ende la inocuidad de los alimentos.

6.8.3 **Idoneidad del capacitador:** El OPERADOR debe acreditar la idoneidad del o de los capacitadores adjunta cronograma de capacitación en el formato diseñado por la entidad, hoja de vida del capacitador con sus respectivos anexos, copia de la tarjeta profesional que lo acredite como ingeniero de alimentos, ingeniero agroindustrial y/o nutricionista, con experiencia profesional de mínimo un (1) año, conforme a las competencias de la temática a desarrollar. Para la verificación de la idoneidad del capacitador se tendrá en cuenta por la entidad lo definido en la circular **DAB4000-450-24** del INVIMA.

6.8.4 Desempeño del personal: le corresponde al OPERADOR demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del restaurante escolar la efectividad e impacto de la capacitación impartida, ampliando y/o profundizando los temas propuestos en el plan cuando el recurso humano manipulador de alimentos lo requiera para que comprenda y maneje el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo, además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Aforo para el desarrollo de la capacitación: el objetivo de la capacitación es que el personal desarrolle las habilidades y competencias para que cumplan con las obligaciones en el marco de la ejecución del programa, en este sentido las sesiones de capacitación no podrán superar de 40 las personas para desarrollar las temáticas del plan de capacitación.

6.9 PLAN DE RUTAS DE TRANSPORTE, PERIODICIDAD Y ENTREGA DE MATERIA PRIMA Y ELEMENTOS PARA LOS PROCEDIMIENTOS DE SANEAMIENTO Y COMBUSTIBLE.

- **Plan de rutas:** El OPERADOR deberá presentar en el formato establecido por la entidad un plan de rutas de transporte, periodicidad y entrega de materia prima, elementos de saneamiento y combustible para toda la ejecución del contrato y por municipio, que contiene la siguiente información.

    - Comedor escolar: depende de cada ruta de transporte identificada y programada, especificando clase y modalidad de atención por comedor y cupos de atención.
    - Periodicidad de entrega, especificando clase de materia prima a entregar, fecha, hora y lugar de despacho (sitio de salida del alimento) y sitio de recepción con dirección por ruta de transporte.

- **Condiciones a tener en cuenta:** El OPERADOR debe garantizar que el transporte, almacenamiento, producción y distribución de los víveres e insumos a los establecimientos educativos para la ejecución del contrato se realicen acorde a lo dispuesto en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 – Lineamientos Técnicos del Programa; el plan de rutas deberá garantizar la entrega anticipada de todos aquellos insumos que puedan afectar la oportunidad, calidad, cantidad e inocuidad en la prestación del servicio.

Para la distribución y entrega de los alimentos perecederos a los comedores escolares, su periodicidad de entrega será máximo para 10 días del calendario escolar; el OPERADOR tendrá en cuenta la capacidad y las condiciones de almacenamiento de los comedores escolares a fin de evitar su deterioro, situación que podrá cambiar los periodos de entrega (sin exceder los 10 días), así mismo en el plan de rutas deberá registrarse las fechas de entrega a los comedores escolares.

- **Modificaciones y/o ajustes:** El plan de rutas de transporte, periodicidad y entrega de materia prima será susceptible de modificación únicamente con autorización de la supervisión, previa presentación por parte del Coordinador Operativo de informe técnico soportado que justifique el cambio; o la solicitud de la supervisión cuando de los hallazgos y planes de mejora presentados se requiera.

  De manera excepcional y previa autorización por parte de la supervisión, el operador podrá hacer entrega de los insumos en un punto de distribución o entrega diferente al comedor escolar, punto que debe ser ubicado de manera estratégica, dando cumplimiento a las normas higiénico sanitarias y facilitando acceso a medios de transporte de la localidad, siendo responsabilidad del OPERADOR el transporte desde el punto de entrega hasta el comedor escolar, sus costos y la persona o empresa encargada de la actividad, así como garantizar la calidad, cantidad y oportunidad en la entrega de los insumos, y de garantizar las condiciones del transporte conforme a lo previsto en la normatividad aplicable.

- **Horarios de entrega**: Teniendo en cuenta la experiencia y la capacidad técnica con que cuenta el operador en la cadena de logística y abastecimiento, debe asegurar que los horarios de entrega de las materas primas e insumos deberán estar dentro del horario de la jornada escolar de los establecimientos educativos.

6.10 CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS E INSUMOS.

El operador debe garantizar que la materia prima correspondiente a los alimentos que se suministren para la entrega de las clases, tipos y modalidades de atención del programa, cumpla con las condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes, y prevenir las enfermedades trasmitidas por estos; condiciones que se deben garantizar durante todas las etapas del proceso hasta su consumo final de conformidad a lo previsto en la Resolución N°335 del 23 de diciembre de 2021, sus anexos y las normas sanitarias vigentes; lo mismo ocurre con los productos de limpieza y desinfección, los que deben cumplir con las normas expedidas por el INVIMA y la Comunidad Andina de Naciones.

6.10.1 Informe etapa pre operativa: el operador debe hacer entrega de la relación de marcas y presentaciones (unidad de medida) en el formato establecido por la entidad, correspondiente a los alimentos a entregar, que cumplan con las características de calidad de acuerdo al anexo técnico y demás lineamientos que apliquen al contrato, adjuntando las fichas técnicas de los alimentos y la consulta del registro sanitario que valida la vigencia del registro o notificación sanitaria y/o concepto sanitario expedido por la autoridad sanitaria competente cuando aplique; para el caso de los productos de limpieza y/ desinfección, marcas y/o presentaciones que podrán ser aprobadas o no por la supervisión del contrato.

6.10.2 El operador debe incluir como mínimo tres (3) marcas de materias primas e insumos por producto, para que tengan opciones de manejo y disponibilidad y que al menos una de las tres propuestas quede aprobada para evitar posibles incumplimientos. Con las marcas aprobadas el operador podrá iniciar la operación del programa.

6.10.3 Inclusión de marcas y fichas técnicas de alimentos e insumos: si el operador por disponibilidad de materia prima necesita incluir una nueva marca de alimento o insumo, deberá remitir a la supervisión con 72 horas mínimo de anticipación la solicitud de inclusión para aprobación, sin ser posible su distribución antes de la aprobación, las marcas que deberán corresponder a las distribuidas en las sedes educativas que serán objeto de verificación y seguimiento por la supervisión; en el evento de encontrar marcas y unidades de medida que no correspondan a las autorizadas se procederá a notificar al operador del hallazgo, haciendo el no reconocimiento económico del alimento; cuando las cantidades y unidades de medida no correspondan y se demuestre la afectación del aporte nutricional del ciclo de menú, se procederá a realizar el cálculo de los complementos que no cumplieron con el aporte conforme a los análisis nutricionales y a realizar el descuento automático notificando al operador del hallazgo y dejando la observación en el informe de ejecución correspondiente; situación que no puede ser reiterativa dado que sería un presunto incumplimiento. Las marcas aprobadas por parte de la supervisión, serán las únicas que el operador utilice durante la ejecución del contrato.

6.10.4 Calidad de materias primas: las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previos al uso para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad del operador, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos. El operador dentro del control a sus proveedores debe verificar que cumplan con la normatividad sanitaria, así mismo implementar procedimientos de control para evitar que se presenten riesgos de contaminación biológica, química o física, en concordancia con los artículos 35 y 36 de la Resolución

2674 de 2013. Bajo ningún motivo se podrán entregar o encontrar alimentos vencidos o próximos a vencerse en los comedores escolares.

En los documentos soporte de la compra de los alimentos e insumos, deberá quedar registrada la unidad de medida comercial (libra, gramos, kilogramo, centímetros cúbicos, litro, unidad según aplique), la variedad del alimento y la marca del producto comprado, de otra forma al no evidenciarse la información correspondiente podrá ser requerido para que subsane la situación dentro de los plazos establecidos para los planes de mejoramiento, de otra forma no se hará el reconocimiento económico del bien o producto que no cumpla con esta condición.

6.11 CALENDARIO DE FUNCIONAMIENTO

El OPERADOR debe hacer entrega a la supervisión del formato denominado “Calendario de funcionamiento”, debidamente diligenciado, identificando que menú corresponde a cada día de atención, como parte de la planeación inicial, desde la fecha de acta de inicio hasta el último día de contrato.

6.12 TALENTO HUMANO.

El operador dentro de etapa pre operativa y en los formatos establecidos por la entidad (FR-SED-PAE-027), debe presentar una relación del personal manipulador por cada una de las sedes educativas, con el fin de garantizar que se inicie de manera oportuna la prestación del servicio de alimentación en la zona y municipios donde ejecutará el contrato, y en el segundo de ellos (FR-SED-PAE-029) se debe incluir la información y datos del Coordinador operativo, supervisores y/o enlaces (responsables por municipio), personal de bodega y personal administrativo que de acuerdo a las necesidades de la operación dispone el operador para la ejecución del programa.

PARAGRAFO 1. Los formatos de relación de personal manipulador, se deben presentar de manera independiente, de acuerdo al tipo de complemento alimentario, tanto para el personal manipulador formalizado como el no formalizado, así mismo su vinculación deberá ser independiente para jornada mañana y complemento almuerzo (no se puede repetir una misma persona). En el caso que en un mismo comedor funcione más de un tipo de complemento del PAE, el número de manipuladores se determinará de manera independiente.

6.12.1 Personal manipulador de alimentos

El Operador tiene la obligación de garantizar la formalización laboral del personal manipulador de alimentos, en concordancia con el **Artículo 69 de la Ley 2466 de 2025**:

6.12.1.1 Cumplimiento de la Gradualidad: El Operador debe ajustarse a los porcentajes de formalización establecidos por el MEN y la UApA, según el cronograma de la Ley 2466 de 2025:

a. **Año 2025:** Formalizar hasta el **25%** del total de personas manipuladoras.
b. **Año 2026:** Formalizar hasta el **50%** del total de personas manipuladoras.
c. **Año 2027:** Formalizar hasta el **75%** del total de personas manipuladoras.
d. **Año 2028:** Formalizar hasta el **100%** del total de personas manipuladoras

El valor del salario de aquellas manipuladoras formalizadas deberá ser conforme a la ley, el operador deberá garantizar que dicha formalización cumpla con las normas laborales vigentes, asegurando el pago de prestaciones sociales, afiliación al sistema de seguridad social integral y demás obligaciones derivadas de la relación laboral, siendo coherente con el estudio de costos y los estudios previos de la entidad, adicional a esto, el pago se debe realizar única y exclusivamente por consignación bancaria y/o transferencia electrónica.

6.12.2 Vinculación del Personal Manipulador de Alimentos

En el marco de la **Circular 0093 de 2025 del Ministerio del Trabajo,** la **Ley 2466 de 2025 (Reforma Laboral)** y los principios constitucionales de **igualdad material, equidad de género y protección a la población vulnerable,** la **Entidad Territorial Certificada – Cauca (ETC)** establece que el personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución N°2674 de 2013 del Ministerio de del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución N°335 de 2021 – Lineamientos Técnicos del Programa de Alimentación Escolar – PAE - y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

- Ser mayor de 18 años
- Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.
- Contar con capacitación y certificación en buenas prácticas de manufactura de conformidad con lo establecido en la Resolución N°2674 de 2013.
- Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación
- Saber leer y escribir.

6.12.3 Criterios de priorización para formalización mínimo el treinta y cuatro por ciento (34%) del personal manipulador:

Para la vigencia 2026, el Gobierno Nacional mediante DECRETO 1469 DE 2025, por el cual se fija el salario mínimo mensual legal vigente para el año 2026, incrementó el salario mínimo mensual legal vigente en un veintitrés por ciento (23%), y mediante Decreto 1470 de 2026, se aumentó el auxilio de transporte en un veinticuatro punto cinco por ciento (24,5%), por lo que se estima una formalización mínimo del treinta y cuatro por ciento (34%) de las manipuladoras para darle cumplimiento a lo previsto en el literal b del artículo 69 de la Ley 2466 de 2025.

Frente a los criterios de priorización y selección del personal para la formalización del treinta y cuatro por ciento (34 %) será de exclusiva responsabilidad y discrecionalidad del operador, considerando las distintas circunstancias de orden territorial, operativo y administrativo que se presenten durante el proceso de implementación. En este sentido, el operador, en su calidad de conocedor directo de dichas circunstancias, deberá informar oportunamente a la supervisión las razones que sustenten la priorización adoptada, sin que ello implique exoneración alguna frente al cumplimiento integral de las obligaciones laborales y contractuales asumidas.

Dicha aplicación deberá efectuarse en concordancia con lo dispuesto en la normativa laboral vigente y los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar, garantizando la formalización laboral, la protección de los derechos laborales y de seguridad social del personal manipulador, sin afectar la continuidad, calidad, oportunidad e inocuidad del servicio de alimentación escolar.

6.12.3 Relación de manipuladoras de alimentos por beneficiarios/complementos/raciones entregadas diariamente

los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los comedores escolares que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio son los siguientes:

De 1 a 75 complementos	De 76 a 150 complementos	De 151 a 300 complementos	De 301 a 500 complementos	De 501 a 750 complementos	De 751 a 1000 complementos	De 1001 a 1500 complementos
1	2	3	4	5	6	7

Parágrafo: Dentro de la relación de manipuladoras de alimentos por beneficiarios/complementos/raciones entregadas diariamente, se podrá aplicar una tolerancia en el margen de cupos para la vinculación del personal manipulador. En este sentido, se permite una tolerancia del diez por ciento (10%) sobre el número de complementos atendidos en cada sede educativa priorizada, para efectos de determinar la cantidad de manipuladoras de alimentos requeridas, sin que

ello afecte el suministro del complemento alimentario en calidad, cantidad y oportunidad a los beneficiarios.

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos para el servido de los complementos en las sedes educativas que operen bajo la modalidad de comida caliente transportada se establecen considerando que, en esta modalidad, las actividades del personal se limitan al alistamiento de área, servido y distribución del complemento alimentario, sin incluir procesos de preparación. En este sentido, se presenta la siguiente distribución, mediante la cual el operador deberá garantizar en todo momento el cumplimiento de las condiciones de calidad, oportunidad, inocuidad, porcionamiento, control de temperaturas, tiempos de servido y adecuada atención a los estudiantes, sin que se vea afectada la correcta prestación del servicio.

De 1 a 100 raciones	De 101 a 250 raciones	De 251 a 500 raciones	De 501 en adelante
1	2	3	4

6.12.4.1 Responsabilidades del personal manipulador de alimentos. Es responsabilidad del OPERADOR y del personal manipulador de alimentos por este vinculado:

- Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos.
- Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.
- Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal.
- Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico a implementar en la ejecución del programa, llevando su debido registro en los formatos establecidos.
- Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos.
- Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos.
- 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, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos.

- Llevar registro diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos.
- Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa de la supervisión, de acuerdo al procedimiento descrito para intercambios.
- Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los Titulares de Derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón.
- 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.
- Notificar oportunamente al rector, director 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.
- Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realicen la supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o la UAPA.
- El personal que labore como manipulador de alimentos, será responsable de garantizar la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y servidos. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el Capítulo III de la Resolución N°2674 de 2013. En este caso será responsable de las omisiones en que incurra su personal.
- Prohibido el uso de cadenas, aretes u otros accesorios dentro de los procesos de preparación y servido de los alimentos.

6.12.4 Coordinador Operativo: El operador debe contar con un coordinador operativo, asegurando que este recurso humano sea vinculado conforme a lo establecido por la normatividad legal vigente en Colombia, el que debe tener una formación académica mínima como profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial; con experiencia profesional certificada partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la ley, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos y conforme a los estudios previos y las condiciones definidas por la entidad en el proceso de contratación para la ejecución del programa, para lo cual el operador dentro de la etapa operativa debe hacer entrega a la supervisión de los siguientes soportes:

- Copia del contrato por el cual vincula al coordinador operativo, el cual debe estar acorde a la normatividad legal vigente colombiana,
- Hoja de vida en el formato único de la función pública.
- Fotocopia de la cédula de ciudadanía
- Fotocopia del diploma profesional
- Fotocopia de la tarjeta profesional
- Certificado de antecedentes profesionales cuando aplique
- Certificaciones Laborales y/o contractuales que acrediten la experiencia requerida con plena identificación de quien emite la certificación indicando teléfono de contacto para verificar la información, donde se describa objeto, actividades realizadas, fecha de inicio y finalización.
- Para los títulos profesionales emitidos en el exterior, estos deberán estar convalidados por el Ministerio de Educación Nacional y/o la entidad en que en el momento hubiese sido la competente para homologar y/o convalidar títulos en el exterior**.**
- Certificado de antecedentes de infancia y adolescencia de conformidad con la Ley 1918 de 2018.

En el evento que, por fuerza mayor o caso fortuito, el coordinador operativo no pueda continuar ejerciendo este cargo, el operador de manera inmediata debe garantizar otra persona que cumpla las mismas condiciones exigidas y características presentadas en la propuesta, presentando a la supervisión los soportes para su revisión y traslado al área de contratación para su aprobación

6.12.4.1 Responsabilidades del Coordinador Operativo: Para garantizar una adecuada operación del PAE, es responsabilidad del COORDINADOR OPERATIVO:

- Realizar 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.
- Servir de enlace a la supervisión, entidad, UApA y otros actores del programa con el OPERADOR.
- El coordinador operativo estará obligado a asistir a las reuniones convocadas por la Entidad, supervisión, UApA y otros actores del programa.
- Garantizar el cumplimiento de los Lineamientos Técnicos del programa y la legislación sanitaria.
- Apoyar y garantizar la implementación de los ciclos de menús, el plan de saneamiento básico y los diferentes planes y programas para la operación del PAE.

- Asegurar el cumplimiento de la normatividad higiénico sanitaria en las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución de los alimentos, contenidos en los estudios previos y los lineamientos técnicos.
- Garantizar el cumplimiento con los horarios de servicio pactados en los lineamientos o el CAE.
- Verificar el cumplimiento de los estándares de calidad en la compra, recibo, almacenamiento, manipulación, producción y distribución y entrega de los complementos alimentarios.
- Cumplir con las especificaciones de entrega de los alimentos de conformidad con los lineamientos técnicos.
- Entregar informes y responder requerimientos relacionados con los aspectos técnicos del programa.
- Asegurar la dotación del recurso humano requerida para la manipulación de los alimentos.
- Capacitar y realizar la inducción al personal, siempre y cuando cumpla con el perfil profesional y demás condiciones y requisitos exigidos para el ítem PLAN DE CAPACITACION INICIAL, CONTINUA Y PERMANENTE del contrato.
- Visitar los comedores con el fin de verificar el cumplimiento de todos los procesos (recepción, almacenamiento, producción, distribución y servido de los alimentos – plan de saneamiento y diligenciamiento de documentos y registros exigidos según los lineamientos técnicos) y presentar los informes requeridos por la supervisión.
- Efectuar el seguimiento y control a las bajas de producto no conforme y hacer la respectiva reposición a los comedores escolares en el formato establecido por la ETC.
- Elaborar y suscribir los informes, planes de mejora y demás documentos que así exija los lineamientos, el contrato, el anexo técnico y/o cuando así lo exija la entidad o supervisión.
- Asistir a las reuniones de supervisión que para efecto se convoquen y que será de manera obligatoria.

6.12.5 Supervisores de apoyo: Para garantizar una adecuada operación del programa PAE, el operador deberá vincular los supervisores de apoyo presentados en la propuesta, número que se debe mantener durante toda la ejecución del contrato, el que debe tener una formación como mínimo en áreas técnicas o tecnológicas relacionadas con el procesamiento o manipulación de alimentos y/o conforme a los estudios previos y las condiciones que defina la entidad en el proceso de contratación para la ejecución del programa.

En el evento que, por fuerza mayor o caso fortuito, los supervisores de apoyo no puedan continuar ejerciendo este cargo, el operador de manera inmediata debe garantizar otra persona que cumpla las

condiciones exigidas para este personal en el presente documento y de iguales condiciones y características presentadas en la propuesta, para lo que debe presentar a la supervisión para su aprobación los documentos solicitados para este personal.

El operador debe contar con los supervisores operativos presentados en la propuesta, asegurando que este recurso humano sea vinculado conforme a lo establecido por la normatividad legal vigente en Colombia, para lo cual el operador dentro de la etapa operativa debe hacer entrega de la siguiente información:

- Copia del contrato por el cual vinculan los Supervisores Operativos, el cual debe estar acorde a la normatividad legal vigente colombiana.
- Hoja de vida en el formato único de la función pública.
- Fotocopia de la cedula de ciudadanía.
- Fotocopia del diploma de bachiller.
- Fotocopia de diplomas de otros niveles de formación, si aplica.
- Certificaciones Laborales y/o contractuales que acrediten la experiencia requerida con plena identificación de quien emite la certificación indicando teléfono de contacto para verificar la información, donde se describa objeto, actividades realizadas, fecha de inicio y finalización.
- Para los títulos profesionales emitidos en el exterior, estos deberán estar convalidados por el Ministerio de Educación Nacional y/o la entidad en que en el momento hubiese sido la competente para homologar y/o convalidar títulos en el exterior.
- Certificado de antecedentes de infancia y adolescencia de conformidad con la Ley 1918 de 2018.

6.12.6.1 Responsabilidades del supervisor: para garantizar una adecuada operación del programa PAE, es responsabilidad del supervisor:

- Servir de enlace entre los establecimientos con el operador, la supervisión, entidad, UApA.
- El supervisor está obligado a asistir a las reuniones convocadas por la Entidad, supervisión, UApA y otros actores del programa.
- Apoyar y garantizar la implementación de los ciclos de menús, el plan de saneamiento básico y los diferentes planes y programas para la operación del PAE, asegurando la entrega de los insumos y/o sus reposiciones de manera oportuna a la preparación.
- Apoyar en el cumplimiento de la normatividad higiénico sanitaria en las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución de los alimentos, contenidos en los estudios previos y los lineamientos técnicos.

- Cumplir con las especificaciones de entrega de los alimentos de conformidad con los lineamientos técnicos.
- Mantener informado al operador de aquellas situaciones que afectan la correcta ejecución del contrato, para que se adopte los correctivos de manera oportuna y/o la presentación de los respectivos planes de mejora.
- Conocer los diferentes formatos de la ruta de supervisión y apoyar a los establecimientos y el recurso humano manipulador brindando la asistencia técnica para su diligenciamiento, recolección de información y reporte al operador.
- Visitar los comedores con el fin de verificar el cumplimiento de todos los procesos (recepción, almacenamiento, producción, distribución y servido de los alimentos – plan de saneamiento y diligenciamiento de documentos y registros exigidos según los lineamientos técnicos).
- Efectuar el seguimiento y control a las bajas de producto no conforme y hacer la respectiva reposición a los comedores escolares en el formato establecido por la ETC.
- Realizar acompañamiento a las visitas en el caso que sea requerido por la supervisión de campo.
- Asistir a las reuniones cuando sea convocados por la supervisión y que serán de carácter obligatorio.

6.13 ENTREGA DE INFORME FASE PREOPERATIVA EN MAGNETICO

El OPERADOR debe hacer entrega del informe de Etapa pre operativa en forma física y magnética en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles una vez firmado el contrato.

7 ETAPA OPERATIVA COMPONENTE TECNICO.

Son las actividades y requisitos que debe cumplir el operador desde la suscripción del acta de inicio del contrato y hasta los primeros 10 (diez) días hábiles escolar de haber iniciado el primer periodo de la ejecución, requisitos y/o condiciones que serán objeto de verificación por la supervisión en las visitas de campo.

No	EJE	ETAPA	VARIABLES A CUMPLIR POR PARTE DEL CONTRATISTA	CONTRATO
1.	CALIDAD E INOCUIDAD	II	Condiciones de infraestructura	SI
2.		II	Condiciones de equipo y menaje	SI
3.		II	Limpieza y desinfección inicial	SI
4.		II	Señalización de las áreas	SI
5.	TRANSPARENCIA	II	Aviso de visibilidad	SI
6.	CALIDAD E INOCUIDAD	II	Carpeta del Programa de Alimentación escolar PAE en comedor escolar:	SI

No	EJE	ETAPA	VARIABLES A CUMPLIR POR PARTE DEL CONTRATISTA	CONTRATO
			1. **Plan de Saneamiento**: programa de limpieza & desinfección y registro, programa de desechos sólidos y líquidos y registro, programa de control de plagas, programa de suministro de agua. 2. **Programa de mantenimiento de equipos y registro** 3. **Plan de capacitación inicial y continua** (cronograma de capacitación y registros de capacitación al personal manipulador). 4. Registro de entrega de Víveres e insumos, control de entradas y salidas de alimentos actualizado, Registro diario de entrega de raciones actualizado día a día.	
7.	CALIDAD E INOCUIDAD	II	Plan de Mantenimiento Preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción y de los equipos existentes en cada comedor escolar	SI
8.	CALIDAD E INOCUIDAD	II	Plan de Saneamiento Básico en planta de ensamble y/o bodega de almacenamiento.	SI
9.	ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE	II	Ciclos de Menús	SI
10.	ADMNISTRATIVO Y FINANCIERO	II	Vinculación y hoja de vida de cada manipulador de alimentos	SI
11.		II	Vinculación y hoja de vida del coordinador operativo	SI
12.		II	Vinculación y hoja de vida de supervisores operativos	SI
13.	CALIDAD E INOCUIDAD	II	Dotación de vestimenta al recurso humano	SI
14.		II	Implementos para los procedimientos de plan de saneamiento	SI
15.	TRANSPARENCIA	II	Espacios de dialogo con las autoridades Étnicas	SI
16	CALIDAD E INOCUIDAD	II	Programa de Proveedores, Materias Primas e Insumos	SI
17	CALIDAD E INOCUIDAD	II	Plan de muestreo microbiológico	SI
18.	CALIDAD E INOCUIDAD	II	Informe de capacitación inicial	SI

7.1 CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA DE LOS COMEDORES ESCOLARES.

EL OPERADOR debe consolidar y reportar a la supervisión de manera digital en el formato establecido por la entidad, Condiciones de infraestructura de los comedores escolares (FR-SED-SED 004), la totalidad de la

información solicitada referente a localización y accesos, condiciones generales, techos, paredes y pisos, condiciones del área de preparación, abastecimiento de agua, baterías sanitarias, condiciones de almacenamiento y el registro fotográfico correspondiente, de los comedores escolares atendidos de acuerdo a la cobertura de las sedes educativas asignadas a cada operador.

7.2 CONDICIONES DE EQUIPO Y MENAJE DE LOS COMEDORES ESCOLARES.

EL OPERADOR debe consolidar y reportar a la supervisión de manera digital en el formato establecido por la entidad, Consolidado de dotación de equipo y menaje (FR-SED-SED 005) la totalidad de la información solicitada referente al diagnóstico de equipo y menaje en los comedores escolares atendidos, de acuerdo a la cobertura de las sedes educativas asignadas a cada operador.

7.2.1 Responsabilidad del operador: El operador deberá levantar un acta de entrega de equipo y menaje al inicio de la operación suscrita con el rector y/o directivo docente encargado de la sede educativa, donde se relacione la cantidad, calidad y estado de los equipos y utensilios que dispone el comedor escolar y así mismo al final de la operación deberá hacer la devolución a satisfacción. A partir de la fecha de suscripción del acta el operador se hace responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, conforme a los tiempos establecidos en los lineamientos técnicos y en el plan de mantenimiento establecido.

7.3 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN INICIAL. CERTIFICACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN INICIAL

El operador previo al inicio de operación debe realizar una limpieza y desinfección inicial de todas las áreas, equipos, utensilios y mobiliario de cada comedor escolar, lo que debe ser reportado a la supervisión, con certificación de haberse realizado la actividad suscrita por el Rector, Director Rural o docente encargado de PAE de cada comedor escolar, en el formato establecido por la entidad.

7.4 SEÑALIZACIÓN DE LAS ÁREAS.

En aquellos comedores escolares donde no se encuentren señalizadas las áreas, el operador debe identificar y señalar en material sanitario cada una de las áreas de acuerdo a la infraestructura de éste (área de recibo de alimentos, área de almacenamiento, área de preparación, área de distribución - comedor y área de lavado), así como avisos al personal de la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios (procedimiento). La actividad debe ser reportada a la supervisión mediante certificación suscrita por el Rector, Director Rural o docente encargado del PAE de cada comedor escolar, una vez se haya realizado la actividad y las áreas se encuentren señalizadas.

7.5 AVISO DE VISIBILIDAD.

El operador debe publicar de manera visible en cada comedor escolar el aviso de visibilidad en el formato establecido por la entidad, lo que debe ser certificado por el Rector, Director Rural o docente encargado del PAE de cada comedor escolar, garantizando durante todas las etapas del proceso su publicación y actualización.

7.6 CARPETA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN COMEDOR ESCOLAR.

Hacer entrega al Rector, Director Rural o docente encargado del PAE de cada comedor escolar, de la información del programa, garantizando la permanencia y disponibilidad de la misma en todo momento que se requiera dentro del comedor escolar para consulta de la supervisión, entes de control y otros actores, de la carpeta denominada "Programa de Alimentación Escolar –PAE", la que debe contener:

a. Remisión de víveres e insumos de cada entrega de materia prima
b. Lista de intercambios de alimentos.
c. Formato de Características de calidad de alimentos e Insumos
d. Entrada y salida de alimentos
e. Acta de inventario de equipo y menaje de comedor escolar
f. Acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar (CAE), actas de reunión.
g. Plan de ruta de entrega de materia prima
h. Información del personal manipulador: hoja de vida en el formato establecido por la entidad, fotocopia certificado BPM, registros de asistencia y fotocopia de certificado médico de aptitud para la manipulación.
i. Plan de capacitación con su cronograma y los registros de capacitación del personal manipulador del comedor escolar.
j. Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, sus respectivos formatos para su diligenciamiento y los registros de su implementación.
k. Plan de saneamiento y sus respectivos formatos para su diligenciamiento y los registros de su implementación.

- Programa de Limpieza y Desinfección. Registros de limpieza y desinfección y registros de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua.
- Programa de Manejo de Residuos.
- Programa de Control de Plagas.

- Programa de Abastecimiento de Agua.
- Registros de la implementación del plan de saneamiento.
- Descripción de la infraestructura del comedor escolar.
- Plano del comedor escolar y bodega de almacenamiento del comedor.
- Registros diarios de asistencia del periodo en ejecución

7.6.1 **Formatos y registros**: El operador debe garantizar la disponibilidad de formatos de seguimiento para el registro de actividades, los registros deben estar actualizados conforme a las necesidades de la ejecución en sus aspectos administrativos y técnicos, deben estar organizados y disponibles para consulta de la supervisión, entes de control y otros actores del programa.

7.6.2 **Registros de capacitación:** en la carpeta del programa debe reposar los registros de capacitación del personal conforme al cronograma presentado a la supervisión.

7.6.3 **Remisiones de alimentos e insumos:** El operador debe dejar copia del registro de entrega de alimentos e insumos conforme al plan de rutas aprobado por la supervisión; esta será la copia del soporte que entregará el operador en su informe de ejecución.

7.6.4 **Registros del plan de saneamiento:** El personal manipulador deberá mantener actualizado el registro de las actividades de saneamiento, dada la importancia que reviste aplicar los procedimientos y que permiten asegurar la inocuidad de los alimentos.

7.6.5 **Registro de mantenimiento de equipos:** El operador debe garantizar el registro del mantenimiento correctivo de los equipos dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato 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.

7.6.6 **Registros diarios de asistencia:** es obligación del operador llevar el registro diario de asistencia de los beneficiarios del programa en los comedores escolares.

7.7 ALIMENTACION SALUDABLE Y SOSTENIBLE-CICLOS DE MENÚS

El operador debe hacer entrega a cada comedor escolar del documento físico de ciclos de menús de veinte (20) días establecido por la entidad, por cada tipo y modalidad de atención del programa que se brinde en el respectivo comedor escolar, conforme a los grados escolares como lo define en sus Anexos la Resolución N°00335 del 23 de diciembre de 2021: Prescolar; grados 1, 2, 3; grados 4 y 5; grados 6 a 9 y grados 10 y 11; ciclos de menús elaborados por la profesional de nutrición y dietética de la entidad, en los formatos establecidos ajustados a las necesidades y requerimientos nutricionales de la ETC Cauca, para ser implementado en cada comedor escolar, el cual contiene:

- Formato de Planeación de ciclos de menús.
- Formato Lista de intercambios
- Guía de preparación con pesos brutos del alimento de menús
- Programación de Preparación Calendario de funcionamiento de ciclos de menús durante el calendario escolar.

7.7.1 Publicación: en un lugar visible debe realizar la publicación de los menús durante la ejecución del contrato con el calendario de funcionamiento donde se definen los menús para cada uno de los días del calendario escolar.

7.7.2 Intercambios: Hacer uso de la lista de intercambio definida por la entidad conforme a las orientaciones de la Resolución N°00335 del 23 de diciembre del 2021. El operador debe solicitar por escrito con mínimo cinco (5) días de anticipación, la autorización de intercambio a la supervisión para un periodo, intercambios que no podrán ser repetitivos en el tiempo, a excepción de aquellos que se dan como consecuencia de los tiempos de cosecha para los alimentos perecederos y que podrán ser modificados por la supervisión.

7.7.2.1 Número de intercambios permitidos: máximo seis (6): tres (3) intercambios de frutas, dos de proteína animal (no incluye huevo y se tendrá en cuenta la diferencia en el costo), uno (1) de leguminosa, siempre y cuando sean de aceptación por la comunidad estudiantil. Cuando el operador entregue alimentos que no fueron autorizados para su intercambio, no se reconocerá el valor del alimento intercambiado.

7.7.3 Cantidad, calidad y oportunidad en la entrega de alimentos: para la preparación del complemento, el operador deberá entregar los alimentos en las unidades de medida establecidas aplicando factor de redondeo por encima, a fin de cumplir con el aporte nutricional.

7.7.4 Estrategias de Alimentación Saludable y Sostenible: El operador deberá apoyar las estrategias de información, educación y comunicación en cumplimiento de la ley N°2120 del 30 de julio de 2021 "por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones" y la Resolución No 335 DE 2021, articulando acciones que propendan por el acceso de la comunidad educativa a agua potable o segura en las instituciones educativas, fomentar y promover la alimentación saludable y balanceada y el consumo de frutas, verduras y demás productos de producción local en el entorno educativo; desarrollar y/o articular acciones pedagógicas dirigidas a la comunidad escolar sobre la alimentación balanceada y saludable; establecer estrategias informativas, pedagógicas y campañas educativas sobre la lectura de etiquetado nutricional. El operador deberá presentar informes de las actividades desarrolladas describiendo las temáticas y adjuntando las evidencias en el informe de cada periodo de ejecución.

7.8 VINCULACIÓN Y HOJA DE VIDA DEL RECURSO HUMANO MANIPULADOR.

El operador debe vincular el recurso humano manipulador y hacer entrega a la supervisión de la documentación correspondiente a cada manipuladora de alimentos de cada una de las sedes educativas, la cual será verificada y validada por el componente jurídico de la oficina PAE, en los formatos establecidos dentro de la ruta de supervisión, dejando en la carpeta PAE una copia en físico para consulta en el comedor escolar de los diferentes actores del programa y la cual se describe a continuación :

- Hoja de vida en el formato establecido por la entidad (FR-SED PAE-030).
- Copia de la cédula de ciudadanía legible.
- Copia de certificado BPM legible y vigente.
- Certificado médico de aptitud para la manipulación de alimentos, legible y vigente (expedición no superior a un año), de acuerdo a lo establecido en la Resolución No 2674 de 2013, cuyo costo debe ser asumido por el OPERADOR. (se deben incluir copia de los exámenes médicos con los que se acredita su aptitud para manipular alimentos).
- El operador debe adquirir una póliza colectiva de accidentes personales a corto plazo a favor del personal manipulador no formalizado, cuya vigencia no podrá ser inferior a los días de ejecución del programa, la cual deberá cubrir la totalidad del personal manipulador **(aplica para personal no formalizado).**
- Copia del Contrato laboral que acredite su vinculación **(aplica para personal formalizado).**
- Copia del certificado de afiliación a Fondo de pensión **(aplica para personal formalizado).**

- Copia del certificado de afiliación a la Caja de compensación **(aplica para personal formalizado**).
- Copia del certificado de afiliación a la ARL **(aplica para personal formalizado).**
- Copia de certificado ADRESS **(aplica para personal formalizado).**
- Copia de certificado de afiliación a parafiscales (si aplica) **(aplica para personal formalizado).**
- Certificado de antecedentes de infancia y adolescencia de conformidad con la Ley 1918 de 2018. **(aplica para todo el personal).**

7.8.1 Sustitución del personal manipulador: En los procesos de manejo directo de alimentos, el operador debe reemplazar el personal manipulador que por caso fortuito o de fuerza mayor no pueda cumplir con sus obligaciones o que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. El operador es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, presente heridas infectadas o una ETA. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo al operador.

Cada vez que se realice un cambio del personal manipulador de alimentos, el OPERADOR debe hacer entrega a la supervisión de todos los documentos y demás requisitos exigidos para el recurso humano nuevo vinculado

7.9 DOTACIÓN DEL RECURSO HUMANO.

En concordancia con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y con el propósito de asegurar las buenas prácticas higiénicas y medidas de protección y conforme a las necesidades de la operación del programa PAE, el operador debe entregar la dotación al recurso humano manipulador de alimentos y personal que lo requiera, la que se deberá hacer en una única entrega, garantizando que desde el primer día de operación el personal cuente con la dotación y cumpla con lo siguiente:

- Dos (2) tapabocas
- Dos (2) gorros o cofias

- Dos (2) pantalones, que corresponda a la talla de la persona, no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches, sin bolsillos de la cintura hacia arriba y de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza.
- Dos (2) camisas o batas, que corresponda a la talla de la persona, no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches, sin bolsillos de la cintura hacia arriba y de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza.
- Un (1) delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza.
- Un (1) par de zapatos antideslizantes, cubiertos, en material no poroso (no tela), cuyo número de calzado corresponda a la talla de la persona.
- Uniforme de color claro y la elección del mismo será comunicada oportunamente a la supervisión, asegurando que la entrega se realice de acuerdo con los lineamientos establecidos para la presente vigencia.

7.9.1 Condiciones adicionales para la entrega de la dotación: en el evento que el operador haga entrega de elementos de dotación en material desechable, se deberá garantizar que la entrega sea para cada día de operación y por manipulador de alimentos. La entrega de dotación debe realizarse de manera independiente por cada tipo de complemento y en caso que haya rotación de personal debe realizar la entrega de la dotación al personal nuevo.

7.9.2 Registro de la entrega de la dotación: El operador debe hacer entrega a la supervisión del formato de entrega de dotación correspondiente, debidamente firmado por el representante legal del operador, el coordinador operativo y cada uno de los manipuladores de alimentos, de haberse entregado y recibido a satisfacción la dotación, incluyendo en el registro la firma del rector y/o directivo docente. Adjunto al informe se deberá presentar la factura de compra que describa las unidades y cantidades de cada uno de los elementos que conforman la dotación. En el primer informe de ejecución deberá adjuntar la factura de compra de la dotación.

7.10 IMPLEMENTOS E INSUMOS PARA LA LIMPIEZA POR COMEDOR ESCOLAR.

El operador dotará a cada comedor escolar como mínimo de los siguientes insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el aseo del comedor escolar y la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, así:

Modalidad Preparada en Sitio (RPS) y Comida caliente Transportada (CCT)

PRODUCTO	De 1 a 150 complementos	De 151 a 300 complementos	De 301 a 500 complementos	De 501 complementos en adelante
Escoba plástica grande	1	2	3	4
Trapero de hilaza, sin goma	1	2	3	4
Cepillo largo cerdas duras	1	2	3	4
Cepillo de mano cerdas duras	1	2	3	4
Recogedor de basura plástico	1	2	3	4
Balde plástico capacidad 12 lt.	1	2	3	4

Modalidad Complemento industrializado				
PRODUCTO	De 1 a 150 complementos	De 151 a 300 complementos	De 301 a 500 complementos	De 501 complementos en adelante
Escoba plástica grande	1	2	3	4
Trapero de hilaza, sin goma	1	2	3	4
Recogedor de basura plástico	1	2	3	4
Balde plástico capacidad 12 lt.	1	2	3	4

7.10.1 Registro de entrega de los implementos de aseo: El operador debe hacer entrega a la supervisión del formato establecido por la entidad, debidamente diligenciado y firmado, de haberse entregado los elementos a cada comedor escolar. En el primer informe de ejecución deberá presentar la factura de compra de los elementos de acuerdo a la cantidad de sedes y complementos a entregar por cada sede educativa. La entrega de implementos debe realizarse de manera independiente por cada tipo de complemento.

7.10.2 Reposiciones: El operador debe garantizar la existencia de estos elementos y su reposición cuando sea necesario.

7.10.3 Manejo de residuos sólidos: En el evento que el comedor escolar no cuente con un kit de canecas (2 canecas por cada comedor escolar debidamente identificadas), el operador debe garantizar estos elementos para el manejo de los residuos tanto para Modalidad Preparada en Sitio (RPS), Comida caliente Transportada (CCT) e Industrializada (CAJM/T-I).

7.10.4 Insumos para los procedimientos de Limpieza y Desinfección por periodo de ejecución: El OPERADOR debe hacer la entrega de insumos de aseo conforme a la tablas que se describen a continuación, las cuales han sido determinadas para un periodo menor o igual a 10 días y entre 11 y 20 días; en caso de que el periodo sea mayor a 20 días de atención, aumentara de manera proporcional de acuerdo a la tabla, en el evento de que en un mismo comedor funcione más de un tipo o modalidad del PAE, las cantidades de aseo se determinarán independientemente por cada

modalidad de atención, en el caso de las sedes educativas con más de 500 beneficiarios, se aumentarán los insumos a entregar de manera proporcional de acuerdo a la tabla que se describe a continuación:

Modalidad Preparada en Sitio (RPS) y Comida caliente Transportada (CCT) ≤ 10 DIAS DE ATENCIÓN						
Producto	***MENOS DE 50 CUPOS***	***DE 51 A 100* CUPOS**	***DE 101 A 200 CUPOS***	***DE 201 A 300 CUPOS***	***DE 301 A 400* CUPOS**	***DE 401 A 500 CUPOS***
Esponja plástica para el lavado de ollas.	2 unidades	2 unidades	4 unidades	4 unidades	5 unidades	5 Unidades
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	1 kilo/Litro	1 kilos/Litros	2 kilo/Litro	3 kilos/Litros	4 kilo/Litro	5 kilos/Litros
Esponja abrasiva	2 unidades	2 unidades	4 unidades	4 unidades	5 unidades	5 unidades
Desinfectante líquido	1 Litros	2 Litros	4 litros	5 litros	6 litros	7 litros
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable.	1 kilo/Litro	1 kilos/Litros	2 kilos/Litros	3 kilos/Litros	4 kilos/Litros	5 kilos/Litros
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	Mínima 8 unidades	Mínimo 8 unidades	Mínima 8 unidades	Mínimo 12 unidades	Mínima 16 unidades	Mínimo 20 unidades

Modalidad Preparada en Sitio (RPS) y Comida caliente Transportada (CCT) ≥ 11 ≤ 20 DIAS DE ATENCIÓN						
Producto	***MENOS DE 50 CUPOS***	***DE 51 A 100* CUPOS**	***DE 101 A 200 CUPOS***	***DE 201 A 300 CUPOS***	***DE 301 A 400* CUPOS**	***DE 401 A 500 CUPOS***
Esponja plástica para el lavado de ollas.	2 unidades	2 unidades	4 unidades	6 unidades	8 unidades	10 Unidades
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	1 kilo/Litro	2 kilos/Litros	4 kilo/Litro	6 kilos/Litros	8 kilo/Litro	10 kilos/Litros
Esponja abrasiva	2 unidades	2 unidades	4 unidades	6 unidades	8 unidades	10 unidades
Desinfectante líquido	1.5 Litros	3 Litros	6 litros	9 litros	12 litros	15 litros
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable.	1 kilo/Litro	2 kilos/Litros	4 kilos/Litros	6 kilos/Litros	8 kilos/Litros	10 kilos/Litros
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	Mínima 8 unidades	Mínimo 8 unidades	Mínima 16 unidades	Mínimo 24 unidades	Mínima 32 unidades	Mínimo 40 unidades

Complemento alimentario Industrializado			
Producto	***De 1 a 150 CUPOS***	***De 151 a 300 CUPOS***	***De 301 a 500 CUPOS***
Esponja plástica para el lavado.	2 unidades	2 unidades	2 unidades
Detergente biodegradable para lavado, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable.	1 kilo/Litro	2 kilos/Litros	3 kilos/Litros
Desinfectante líquido	1Litro	2 Litros	3 Litros
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	1 kilo/Litro	2 kilos/Litros	3 kilos/Litros

Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	20 unidades	20 unidades	20 unidades

7.10.5 Características de los jabones y/o detergentes: el operador debe garantizar que los insumos de limpieza a utilizar sean biodegradables y amigables con el medio ambiente: no deben contener productos químicos derivados del petróleo, no deben contener abrillantadores ópticos, colorantes ni fragancias artificiales, no deben contener fosfatos, su envase deben ser en material reciclable.

7.10.6 Higiene del personal manipulador: El operador debe hacer la entrega en cada periodo, por cada comedor escolar y por cada uno de los manipuladores de alimentos, como mínimo los siguientes elementos de higiene y protección personal así:

- Un (1) jabón líquido antibacterial debe ser en presentación mayor o igual a 300 cc/ml para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto.
- Un (1) rollo de papel higiénico doble hoja.

7.11 PROGRAMA DE PROVEEDORES.

Conforme a la Resolución N°2674 de 2013 los proveedores deberán cumplir con la normatividad sanitaria vigente y por tal motivo el operador desde los criterios de evaluación, aceptación y/o rechazo, deberá disponer de los conceptos sanitarios del establecimiento que comercialice, almacene y/o distribuya alimentos para el programa, esta información será suministrada mediante el formato emitido por la entidad, anexando copias del acta de inspección sanitaria con concepto favorable, con el fin de verificar el cumplimiento del programa de proveedores y el seguimiento que realiza el operador para garantizar las condiciones de calidad e inocuidad.

Para efecto de la ejecución del programa en el departamento y con el propósito de reducir los riesgos para evitar que se transmitan enfermedades por los alimentos, el operador en la Etapa operativa presentará a la entidad y/o la supervisión del contrato El Programa de Proveedores donde se detallen los siguientes aspectos:

- Responsables.
- Criterios de evaluación, aceptación, rechazo y seguimiento a proveedores.
- Especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de materias primas e insumos.

- Condiciones de recibo, almacenamiento y controles de calidad, así como las características de calidad de materias primas e insumos conforme a las fichas técnicas presentadas y aprobadas por la supervisión para la ejecución del programa.
- Control de inventarios y rotación.
- Formatos de registro de la información.
- Concepto higiénico sanitario del establecimiento proveedor de alimentos.
- Fichas técnicas de los alimentos.
- Empresas de control metrológico autorizado por la entidad competente.

7.15 PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO Y FISICOQUIMICO.

En cumplimiento de la Resolución N°335 del 23 de diciembre de 2021, el operador deberá implementar el Plan de Muestreo Microbiológico definido por la entidad, por lo anterior deberá enviar **oficio de aceptación** del cronograma de muestreo establecido por la entidad, en los tiempos y/o las frecuencias definidas en el plan y/o modificado por la supervisión cuando así se requiera; el operador será el responsable de la toma de muestras y las contra muestras para los respectivos análisis y la cadena de custodia hasta su recepción en el laboratorio certificado para los respectivos análisis, la supervisión informará el punto de toma de muestra del comedor en escolar en los tiempos que defina la supervisión. Para la toma de muestras se tendrá en cuenta el número de beneficiarios, la ubicación del comedor escolar, los microorganismos indicadores generales de calidad higiénica y los potencialmente patógenos.

En caso de que la muestra sea tomada por personal del operador y no directamente personal del laboratorio, deberá ser un profesional idóneo que aplique el protocolo correspondiente, informando obligatoriamente a la supervisión para que se realice el acompañamiento en la toma de muestras.

7.15.1 Control de reporte de los resultados del laboratorio: el operador notificará al laboratorio certificado que los resultados de los análisis de laboratorio, deberán ser remitidos desde el correo oficial del laboratorio al correo del operador con copia al correo definido por la supervisión para recibir los resultados y así determinar la fecha oficial de notificación de los resultados de laboratorio.

El operador una vez sea notificado de los resultados y cuando estos presenten desviaciones o no cumplan con los parámetros de referencia, se deberá interrumpir inmediatamente la modalidad de complemento preparado en sitio o comida caliente transportada de acuerdo a la gravedad del hallazgo evidenciado y hacer un cambio a complemento industrializado, de manera inmediata. De acuerdo a los resultados obtenidos deberá implementar las medidas correctivas en cuanto a buenas prácticas de

manufactura y hábitos higiénicos que permitan tomar una segunda muestra en un máximo de cinco (5) días calendario, día en que se retomara la prestación del servicio con complemento alimentario preparado en sitio, los resultados de la segunda muestra permitirán determinar si se continua con la modalidad de complemento alimentario preparado en sitio, en caso de que nuevamente la muestra presente desviaciones o no cumpla con los parámetros de referencia se implementara de manera transitoria la modalidad de complemento industrializado, hasta que se establezcan las condiciones mínimas que permitan implementar nuevamente la modalidad de ración preparada en sitio, por otra parte al evidenciarse un resultado negativo de manera reiterativa que afecte claramente la calidad e inocuidad de la prestación del servicio se adelantara el proceso administrativo sancionatorio por presunto incumplimiento a que dé lugar.

Implementar las acciones de mejoramiento y presentar a la supervisión el Plan de mejoramiento con las evidencias correspondiente conforme a los tiempos definidos para la presentación de las acciones que garanticen las condiciones de calidad e inocuidad, en todo caso el operador será el responsable de las acciones u omisiones para garantizar la inocuidad de los alimentos.

8 ETAPA DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA.

De conformidad con lo establecido en los lineamientos técnicos, el operador debe garantizar la prestación del servicio de alimentación a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados y registrados en el Sistema de Matrícula Estudiantil de Educación Básica y Media – SIMAT – en las Instituciones Educativas y sedes educativas priorizadas de la entidad territorial certificada en Educación Departamento del Cauca, ejerciendo control a las novedades de ingreso y retiro que se puedan generar durante el periodo de ejecución, apoyado en el directivo docente de la institución y/o sede educativa.

El operador debe garantizar y prestar el servicio de alimentación escolar durante el calendario escolar definido por la entidad territorial certificada en Educación Departamento del Cauca, los días de operación contratados y/o las modificaciones y/o adiciones que tuvieran lugar, conforme a la autorización de inicio de operación emitida por la supervisión y el calendario académico definido para la prestación del servicio.

En el evento de reposición por recesos en ocurrencia de fuerza mayor o en caso fortuito, previo a la entrega de los complementos el operador debe contar con la respectiva autorización de la entidad o la supervisión para la realización de la reposición, conforme a las orientaciones que se impartan para su efecto.

8.1 PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

Iniciar con modalidad de atención mediante el complemento preparado en sitio, la que podrá ser modificada a la modalidad de comida caliente transportada y como última opción la entrega del complemento industrializado, como resultado del estado e inventario inicial de equipo, menaje, las condiciones de infraestructura y/o el registro sanitario emitido por la autoridad sanitaria en cumplimiento de las acciones de inspección, vigilancia y control, o por situaciones de caso fortuito o de fuerza mayor que no permitan la prestación del complemento preparado en sitio en cumplimiento de la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021, garantizando de manera permanente la atención del programa y la entrega de los complementos.

En el caso en que el operador evidencie que el comedor escolar no cuente con las condiciones para el suministro de la modalidad preparada en sitio, debe informar de la situación a la entidad contratante y la supervisión con los soportes técnicos respectivos y la evidencia fotográfica, a fin de que se evalúe el cambio a modalidad comida caliente transportada o industrializada hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones descritas para la modalidad preparada en sitio.

El operador es responsable de informar a la supervisión, en un plazo no mayor de 24 horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación; presentar además un informe periódico sobre estos inconvenientes y acciones de mejoramiento.

8.2 PLAZO PARA ENTREGA DE INFORMES PERIODICOS DE EJECUCIÓN.

El operador debe realizar la entrega del informe de cada periodo de ejecución de manera completa, el cual se conforma de los informes de los componentes de cobertura, técnico, financiero y jurídico, todos en una sola entrega, como se describe en el presente anexo, en medio físico y digital, teniendo un plazo de diez (10) días hábiles una vez terminado el periodo, como parte de los documentos y evidencias que soportaran el trámite de pago; documentos que deberán ser radicados a través de la oficina de atención al ciudadano de la Secretaría de Educación y Cultura del Cauca, en original; la supervisión realizará la revisión de los informes de ejecución en orden de llegada, teniendo en cuenta el número de contratos que la entidad suscribe para la prestación del servicio de alimentación escolar.

8.2.1 Seguimiento, monitoreo y control: En el evento que se requiera subsanar el informe de ejecución, la supervisión requerirá por escrito al operador teniendo un plazo de cinco (5) días calendario siguientes una vez notificado al operador para dar respuesta, de no corregir o aclarar el operador el informe dentro del plazo pactado, la supervisión procederá a ordenar el pago con lo reportado y validado, dejando en el acta correspondiente la observación del no pago y/o descuento al no haber subsanado en los plazos establecidos**.**

8.2.2 Certificación de campo: teniendo en cuenta que las visitas de seguimiento en campo forman parte del informe del periodo de ejecución, los requerimientos y planes de mejora deberán quedar en estado **CERRADO**, de otra forma no se podrá dar trámite al acta de pago, y de acuerdo a esto cada profesional de campo emitirá la respectiva certificación, para cada operador visitado.

8.2.3 Subsanaciones o documentación faltante: el operador tendrá plazo para hacer entrega de los documentos faltantes y/o subsanaciones correspondientes al informe del periodo ejecutado, hasta antes de cumplirse el plazo para la entrega del siguiente informe, de lo contrario no se aplicará reconocimiento de estos complementos y no habrá posibilidad de subsanación.

8.3 EJE DE COBERTURA INFORME DE EJECUCIÓN.

8.3.1.1 Registro de control diario de asistencia: es obligación del operador llevar el registro de entrega diario de complementos alimentarios en cualquiera de sus modalidades y de manera independiente a los niños, niñas, jóvenes y adolescentes matriculados y registrados en el SIMAT, focalizados como beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar – PAE, por cada comedor escolar en el formato establecido por la entidad y estar disponible para su verificación por la supervisión, la UAPA y demás entes de control; deben ser entregados dentro del informe periódico de ejecución, en original, diligenciados a mano en las casillas que así se exige con la letra (X) al beneficiario atendido y con guion (-) para inasistencia y una letra (R) para retirados, en forma clara, legible, sin enmendaduras, correcciones y borrones, debidamente suscritos como mínimo por el coordinador operativo y/o representante legal del operador, el representante de CAE docente encargado de PAE y/o el directivo docente del establecimiento educativo.

8.3.1.2 Plan de manejo de complementos que quedaron como excedentes por retiro o inasistencia de beneficiarios al comedor escolar: La problemática del desperdicio, excedentes y/o sobrantes de alimentos cobra especial relevancia, especialmente cuando se trata de programas dirigidos a poblaciones vulnerables, como es el caso del Programa de Alimentación Escolar. Este programa, diseñado para brindar complementos alimentarios a estudiantes, busca no solo asegurar la alimentación de los niños en edad escolar, sino también promover su desarrollo cognitivo, bienestar y aprendizaje.

Sin embargo, a pesar de los esfuerzos y la importancia de este programa, persisten desafíos significativos relacionados con la generación de sobrante y/o excedentes de alimentos en las instituciones educativas. Estos sobrantes y/o excedentes no solo representan una pérdida de recursos

valiosos, sino que impactan negativamente en la seguridad alimentaria de los estudiantes y en la eficacia del programa.

8.3.1.2.1 Procedimiento para el manejo y certificación de los complementos excedente y/o sobrantes: con el propósito de realizar un manejo adecuado a los complementos preparados (sobrantes y/o excedentes) por ausencia o retiro de un beneficiario del programa de alimentación escolar de la institución y/o sede educativa se debe dar cumplimiento a las siguientes orientaciones:

- El rector y/o directivo docente con el apoyo del comité de alimentación escolar de manera previa identificará y caracterizará los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que por sus condiciones de salud puedan ser seleccionados para recibir un complemento alimentario sobrante y/o excedente para mitigar o reducir los riesgos asociados a la seguridad alimentaria como condición inicial, ser población víctima, población ubicada en zona dispersa, etc., para tal efecto se deberá levantar acta de reunión donde se relacionen los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados y deberá ser remitido adjunto en el informe de ejecución del periodo por una única vez y cada vez que se incluyan nuevos niños, niñas, adolescentes y jóvenes deberá ser remitida el acta de reunión del comité de alimentación con el nuevo listado adjunto al informe de ejecución correspondiente para ser verificado por la supervisión para los tramites de certificación y pago de los complementos.
- El operador en coordinación con el Rector, cuerpo de docentes encargados del PAE, el comité de alimentación escolar, darán a conocer a la comunidad educativa las directrices frente a los complementos preparados excedentes y/o sobrantes por ausencias temporales o retiro de estudiantes.
- Cuando al inicio del periodo de ejecución se evidencie el retiro de estudiantes beneficiarios y que se encontraban matriculados y el número de retirados supere el 5% del total de niños atendidos en la sede educativa. El rector y/o comité de alimentación escolar deberá informar al operador y dar las orientaciones al personal manipulador para que se ajuste la cantidad de complementos a preparar de ese 5% de estudiantes retirados, teniendo en cuenta que es obligación del operador llevar un registro diario de asistencia para la entrega de complementos alimentarios, entrega que debe ser certificada por el rector, director rural y/o directivo docente de la institución, teniendo en cuenta los objetivos del programa y el uso eficiente de los recursos que se destinan para su ejecución.
- En el evento de ausencia de un número plural de estudiantes por cese temporal de actividades o actividades por fuera del plantel, como mínimo el establecimiento debe de

informar a la manipuladora y/o el operador con 24 horas de anticipación, para que el personal no prepare los alimentos, evento en el cual no se certifica estas raciones para pago, y en la el área de almacenamiento debe quedar el saldo de alimentos, realizado el respectivo ajuste en el inventario (entrada y salida de alimentos) para la siguiente entrega que de acuerdo al plan de rutas realiza el operador.

- Se deberá llevar un registro de entrega de los complementos excedentes a los niños, niñas, jóvenes y adolescentes que fueron caracterizados por sus condiciones especiales para que estos complementos sean registradas como entregados y para que al final del periodo de ejecución puedan ser certificados como entregados por el rector y/o directivo docente; el registro diario de entrega de complementos sobrantes deberá ser avalado y/o firmado por el representante del comité de alimentación escolar y/o el directivo docente o docente encargado que ha acompañado al rector en el proceso de identificación y caracterización de los niños, niñas, jóvenes y adolescentes que van a recibir los complementos excedentes.
- El rector en el formato establecido por la entidad debe certificar el número de niños, niñas, jóvenes y adolescentes atendidos en el periodo de ejecución, los días y complementos entregados y el registro de número de complementos sobrantes para que una vez finalice el periodo de ejecución el registro diario de asistencia y el registro diario de complementos sobrantes corresponderá a las cantidades de complementos y beneficiarios atendidos que certifica el rector; al encontrar diferencias por parte de la supervisión el operador deberá subsanar la certificación y/o las planillas de registro diario de asistencia en 5 días hábiles y que al no ser subsanado se procederá a certificar el informe con los soportes que se encuentren a satisfacción conforme a la ruta de seguimiento, monitoreo y control definida en el anexo técnico.
- Para aquellas sedes educativas de la zona urbana donde no se encuentran cubiertas por el programa al 100% se deberá tener un listado de suplencia donde se identifique el niño, niña, adolescente o joven que se encuentre registrado en el SIMAT, debidamente identificado por el comité de alimentación escolar.

8.3.1.3 Certificado de atención y complementos entregados: El operador debe reportar a la supervisión en los informes de ejecución, certificación de los beneficiarios atendidos y los complementos entregados por modalidad, suscrita por el Rector o Director Rural del establecimiento educativo como responsable de la focalización, donde se informe de los complementos entregados y días efectivamente atendidos conforme a las funciones asignadas en el Decreto 1852 de 2015. La información de la casilla: cupos/beneficiarios, número días atendidos, total complementos deberá ser diligenciado a mano, así como la fecha de expedición y la firma del directivo que certifica la atención.

8.3.1.4 Seguimiento: El operador deberá subsanar la certificación emitida por el rector y/o las planillas de registro de control diario de asistencia cuando entre las dos se presenten diferencias entre los niños atendidos y certificados como atendidos y el registro diario de complementos entregados y las certificadas por el rector y sin tachones y/o enmendaduras y diligenciado a lapicero y que al no ser subsanada en los tiempos establecidos la supervisión no reconocerá, los complementos entregados en la sede donde se presentó la diferencia.

Cuando en el proceso de revisión de registro de control diario de asistencia y la certificación de atención beneficiarios, se registre la marcación de niños que estaban retirados y no se aplicó el procedimiento de manejo de complementos excedentes, estos complementos no serán reconocidos y no habrá posibilidad de subsanación, teniendo en cuenta que debieron aplicar el procedimiento correspondiente.

8.4 EJE DE CALIDAD E INOCUIDAD/ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE PARA LA GARANTÍA DE LA CANTIDAD, CALIDAD, INOCUIDAD Y LA OPORTUNIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

El operador en el informe debe presentar los soportes que soporten la ejecución en sus aspectos técnicos durante el periodo de ejecución y que garantizaran la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la prestación del servicio; cuando en las visitas de seguimiento, monitoreo y control no se evidencie que se esté dando cumplimiento a lo anteriormente mencionado y sea de manera reiterativa, la supervisión iniciara tramite de informe de incumplimiento.

El operador deberá asegurar que la prestación del servicio de alimentación escolar se dé sin afectar las actividades académicas normales, en este sentido y en coordinación con el comité de alimentación escolar se deberán establecer el horario de atención, de otra forma serán los que el lineamiento del programa defina y/o la supervisión establezca.

8.4.1. Características de calidad de alimentos: setenta y dos (72) horas antes del inicio de cada periodo de ejecución, el operador debe reportar a la supervisión por correo electrónico en el formato establecido por la entidad, la relación de marcas, presentaciones (unidad de medida), lotes y fechas de vencimiento de los productos a entregar para la ejecución del programa del respectivo periodo, de acuerdo a los tipos y modalidad de atención del PAE. El operador deberá adjuntar esta información

en el informe de ejecución en digital y físico firmado por el representante legal quien da fe de la información entregada; cuando exista diferencia en la información inicial y entregada dentro del informe el operador será requerido para aclare la situación presentada dentro de los plazos y términos establecidos para dar respuesta a los requerimientos de la supervisión.

8.4.2 Muestreo microbiológico: En cumplimiento del Plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico que define el numeral 7.15 del presente anexo técnico, el operador deberá acatar las orientaciones de la supervisión y cumplir con el cronograma de muestreo establecido; el operador implementará un plan de mejoramiento cuando los análisis estén por fuera de los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria, siendo necesario nuevamente tomar los análisis demostrando con los resultados que con las acciones de mejora implementadas ya se garantizan las condiciones de calidad e inocuidad en la preparación y servido de los complementos alimentarios

8.4.2.1 Liberación de lotes del complemento industrializado: como requisito de pago y adjunto al informe de ejecución el operador deberá entregar los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los componentes que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde el informe para asegurar la trazabilidad de los procedimientos para el aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados y que conforman el complemento industrializado.

8.4.3 Implementación de las buenas prácticas higiénicas y cumplimiento de la programación de menús y su aporte nutricional (Sistema de información del PAE (SIGEPAE): el operador aplicará el formato de levantamiento de información establecido por la UAPA relacionado con la ejecución del programa, con el fin de verificar que en cada comedor escolar se esté aplicado el plan de saneamiento y se lleven los registros diarios de su implementación; así mismo que se esté suministrando los complementos conforme a los menús entregados por la entidad, cumpliendo con el aporte nutricional de acuerdo a los grados escolares, por ende el coordinador operativo y los supervisores de apoyo realizarán visitas de seguimiento para verificar que se esté cumpliendo esta obligación, como evidencia de las acciones de seguimiento y control por parte del operador, presentará en el informe de ejecución el formato de mínimo 10 visitas a comedores escolares por periodo de ejecución (acta de visita y registro fotográfico de los procedimientos de servido, distribución de los complementos a los beneficiarios y demás aspectos que la supervisión así lo considere), estas obligaciones serán verificadas en las visitas de seguimiento en campo por los profesionales de apoyo a la supervisión y

que al observarse situaciones que afecten las obligaciones del contrato será notificado al operador dando respuesta en los plazos definidos en el presente anexo.

8.4.4 Aplicación del plan de capacitación inicial y continua: dada la importancia que reviste que el personal manipulador de alimentos y adquiera las destrezas y habilidades para cumplir con las funciones y actividades asignadas, el operador desarrollará el plan de capacitación conforme al cronograma de capacitación aprobado y que podrá ser modificado por solicitud de la supervisión cuando en las visitas de seguimiento se requiera fortalecer y mejorar la ejecución del programa, en este sentido y conforme al cronograma de capacitación el operador deberá presentar los siguientes soportes de la capacitación desarrollada durante el periodo de ejecución:

- Listado de asistencia a la capacitación en original.
- Registro fotográfico de la capacitación.
- Informe del desarrollo de la capacitación adjuntando el contenido temático de la capacitación y temas tratados, el que debe estar elaborado por el profesional encargado de la capacitación.
- Evidencias de evaluaciones escritas realizadas al personal manipulador.

El operador dentro de los informes periódicos de ejecución está obligado a soportar la capacitación del 100% del personal manipulador vinculado a la ejecución del contrato conforme al cronograma de capacitación presentado y/o conforme a los ajustes y/o modificaciones realizadas.

El operador deberá garantizar que en la carpeta de cada comedor escolar se deje la evidencia que se ha realizado capacitación al personal manipulador conforme al plan de capacitación propuesto y que debe estar disponible para su consulta y verificación por parte de la supervisión, la UAPA y la autoridad sanitaria, de otra forma será requerido para que implemente las acciones de mejora, donde la supervisión podrá exigir refuerzo en las capacitaciones cuando se evidencien debilidades en la aplicación de las buenas prácticas de manufactura.

8.4.5 Remisiones de víveres, elementos para limpieza y desinfección: es el registro de los alimentos e insumos, en términos de cantidad, calidad y oportunidad para la prestación del servicio, en que el operador debe entregar a cada comedor escolar de acuerdo al número de niños, niñas, adolescentes y jóvenes por grado escolar, por el número de días de atención que correspondan a ese periodo y la planeación de los ciclos de menús que se deben preparar según el calendario de funcionamiento ajustado al plan de rutas. Las entregas se realizarán dentro del horario de las actividades académicas por ningún motivo se entregará en horarios diferentes, de otra forma el operador deberá justificar por

qué la no entrega en los horarios de las actividades académicas, situaciones que deberán ser informadas a la supervisión.

El operador debe hacer entrega de la remisión separada por cada entrega y modalidad de atención cuando en un mismo comedor se preste más de un tipo de complemento. Las unidades de medidas deben ser en litros y/o centímetros cúbicos de acuerdo la unidad de medida para materias primas liquidas, y de kilogramos, libras de acuerdo a la presentación del producto para materias primas sólidas, para los complementos industrializados se entregará por unidades, teniendo en cuenta la unidad de medida según el ciclo de menús, no se permite el registro en guacales, bultos, cajas o paquetes, dado que esto debe corresponder a la unidades de medida comercial del producto y que estará soportada en la factura de compra de la misma.

Cuando se soliciten intercambios el operador deberá asegurar que en la remisión aparezca el registro y el nombre del producto a entregar de otra forma no se reconocerá el alimento que no cumpla con esta condición.

El operador deberá en el informe de ejecución realizar la entrega de la remisión debidamente firmada por cada una de las personas que avalan la entrega en original y que deberá corresponder a la entregada y archivada en la carpeta del programa por cada comedor escolar y su no entrega en el informe se tomará de manera automática como alimentos no entregados procediendo la supervisión a no reconocer económicamente los complementos. El operador será requerido para que entregue el soporte y deberá presentarlo dentro de los plazos establecidos por la supervisión de otra forma no hará el reconocimiento económico.

8.4.6 Faltantes, devoluciones, reposiciones: en el evento que se presente faltantes o devoluciones el operador deberá entregar la reposición en un tiempo no mayor a veinticuatro (24) horas después de registrarse el faltante o realizarse la devolución; o veinticuatros horas (24) horas antes de su utilización para la preparación del complemento conforme a la planeación del menú esto no podrá ser justificación para rotar las preparaciones.
El operador registrará la entrega por devolución o faltantes en el formato establecido por la entidad en original diligenciado a mano en las casillas que así se exige, en forma clara, legible, sin enmendaduras o correcciones, debidamente suscrito por el representante legal del operador, el manipulador de alimentos y el docente representante del CAE encargado de PAE de la sede educativa; dejando una copia original en el comedor escolar la que debe permanecer en la CARPETA PAE, y otra copia original debe ser entregada a la supervisión en los informes periódicos de ejecución.

La supervisión descontará complementos alimentarios cuando se evidencie que el operador no hizo entrega del total de alimentos programados para el periodo omitiendo hacer la respectiva reposición o realizando reposición de manera extemporánea, afectando con ello la programación de los ciclos de menús del periodo de ejecución y el aporte nutricional definido en el análisis nutricional de los menús.

8.4.7 **Peticiones, solicitudes, visitas:** el operador deberá atender las peticiones que realice la supervisión durante la ejecución del contrato, así como la asistencia a las convocatorias que se realicen y que serán indelegables; permitir la realización de visitas en los comedores escolares, bodegas, plantas, sedes administrativas y establecimientos de los proveedores cuando la supervisión estime necesario, la entidad, la UAPA, los entes de control y/o los actores del programa cumpliendo con la normatividad sanitaria y dar respuesta oportuna cuando sea requerido en el marco de las competencias de la supervisión.

El operador deberá implementar canales de comunicación efectivos con el personal manipulador en los comedores escolares, supervisores de apoyo y demás personal que estime conveniente con el único propósito de garantizar que se cumplan con los objetivos del programa y el objeto contractual.

8.4.8 **Planes de mejora:** El operador debe presentar a la supervisión un plan de mejora que responda a los hallazgos y todos aquellos requerimientos realizados por la supervisión del contrato en las visitas de seguimiento en campo; por la entidad y/o diferentes entes de control cuando así sea requerido, el cual debe ser entregado dentro de los cinco (5) días calendario siguientes al envió del requerimiento de informe, por escrito y digital en los formatos establecidos por la ETC por los canales de comunicación que la entidad disponga para ello, con los soportes y evidencias que demuestren el cumplimiento del plan de mejora y la subsanación de los hallazgos; en el evento que el operador no presente plan de mejora, o las acciones de mejora presentadas en el plan no subsanen los hallazgos y esto se presente de manera reiterativa la supervisión procederá a dar trámite a informe de incumplimiento.

8.4.8.1 **Casos de atención prioritaria**: el operador deberá implementar el plan de mejora de manera inmediata y presentarlo a la supervisión dentro de los tres (3) días siguientes a la notificación del requerimiento; en el evento que el operador no presente plan de mejora, o las acciones de mejora presentadas en el plan no subsanen los hallazgos o no se allegue los soportes solicitados, el operador será citado a reunión de supervisión para establecer plazos y compromisos que al ser incumplidos

podrán generar un informe de supervisión para el inicio del proceso sancionatorio por el presunto incumplimiento a las condiciones del contrato.

8.4.9 Intercambios: el operador debe llevar un registro de intercambios aprobados por la supervisión, para el informe de ejecución deberá presentar la relación de sedes educativas/comedores escolares donde realizó el intercambio y la cantidad intercambiada que debe corresponder a los soportes de compra presentados en el informe financiero; al presentarse diferencias se entenderá que el operador afecto el aporte nutricional y por ende la cantidad, calidad y oportunidad para la garantía de la prestación del servicio.

8.4.10 Alimentación saludable y sostenible: en concordancia con el PLAN PEDAGOGICO establecido por la entidad, el operador presentará informe con las evidencias que demuestren la participación en el desarrollo de estrategias de información, educación y comunicación conforme a lo definido en la ley 2120 del 2021 y el Anexo técnico de Alimentación Saludable y Sostenible, actividades que se coordinarán con la profesional en nutrición del programa y demás actores que tengan como objetivo fortalecer la educación en alimentación saludable y sostenible, como mínimo se presentará la realización de dos intervenciones en las instituciones educativas, describiendo las actividades desarrolladas, la forma de participación del operador, fecha y número de participantes de la actividad.

8.5 EJE DE TRANSPARENCIA.

Desde el componente jurídico se realizará seguimiento a todas aquellas PQRS que han sido remitidas al operador durante el periodo de ejecución del contrato, debiendo estas haber quedado en estado **CERRADO** como resultado de la implementación de las acciones de mejora, dentro de los plazos y términos establecidos.

El operador adjuntará planillas de pago de seguridad social y soporte de pago del coordinador operativo, supervisores de apoyo, contador y demás personal exigido de acuerdo a los pliegos de condiciones del contrato vigente.

Promover ante las instituciones educativas, la conformación y operación de Comités de Alimentación Escolar; presentar informe periódico de las actividades desarrolladas teniendo en cuenta la necesidad del manejo adecuado de los complementos sobrantes o excedentes.

8.6 EJE FINANCIERO

Corresponde a la ejecución financiera de los recursos donde el operador deberá soportar contablemente y cumpliendo con la normatividad vigente, los bienes o servicios adquiridos durante el periodo de ejecución del contrato y deberá corresponder a las cantidad y calidad exigida y relacionada previamente en el informe técnico, garantizando así la prestación del servicio a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del programa conforme las condiciones y obligaciones en el contrato y el presente anexo técnico.

8.6.1 Plan de compras y propuesta de costos: El operador en el primer informe de ejecución debe hacer entrega a la supervisión del documento denominado "Plan de compras y propuesta de costos" en el formato establecido por la entidad, el que debe ser elaborado con base en la planeación de los ciclos de menús y la demanda de bienes y servicios, por el valor total del contrato realizando una distribución porcentual de los rubros que impactan directamente la ejecución del contrato; cuando haya una variación porcentual significativa entre lo ejecutado financieramente con respecto a lo planteado por el operador en la propuesta de compras el operador será requerido para que de las aclaraciones del caso, teniendo en cuenta que esta información debe corresponder a la realidad y sin que se incurra en sobrecostos.

8.6.2 Recurso humano: en el informe de ejecución el operador deberá presentar la relación de pagos realizados al recurso humano vinculado en la preparación y servido de los complementos, por municipio y sede educativa conforme al formato establecido por la supervisión, que deberá estar firmado en original por representante legal, adjuntando los soportes de pago de cada manipulador de alimentos. Soportes que deberán cumplir con lo establecido en la normatividad vigente, haciendo uso de las plataformas tecnológicas que le permita al operador realizar el pago directo o realizar convenios con empresas que puedan prestar este tipo de servicios bancarizados.

El operador estará obligado a presentar los soportes de pago del personal, cuando no se cumpla con la obligación el operador será requerido por la supervisión, situación que no podrá ser repetitiva en más de un periodo de ejecución, dada la importancia que tiene el personal manipulador y que es garantizar la preparación y servicio de los complementos alimentarios a los beneficiarios del programa.

8.6.2.1 Pago del recurso humano personal manipulador personal formalizado: el valor a pagar al personal manipulador formalizado, será como mínimo el valor por hora establecido en el estudio de costos presentado por la entidad, por ende, el valor total a pagar en un periodo, será el resultado de multiplicar el número horas (jornada regular 4 horas / jornada única 5 horas) por los días laborados

en el periodo de ejecución y el cual deberá soportarse mediante transferencia o consignación bancaria, anexando planilla de seguridad social, soporte de pago y planilla de nómina electrónica, por cada periodo ejecutado.

# DE HORAS POR TIPO DE COMPLEMENTO	
JORNADA REGULAR	JORNADA UNICA
4 horas	5 horas

El valor calculado de la hora trabajada para el personal formalizado incluye lo siguiente:

1. SALARIO (proporcional a las horas laboradas al mes)
2. AUXILIO DE TRANSPORTE
3. SEGURIDAD SOCIAL:
- pensión
- riesgos laborales
- caja de compensación
4. PRESTACIONES SOCIALES:
- prima
- cesantías
- interés de las cesantías
- vacaciones
5. APORTES PARAFISCALES (SI APLICA)
- ICBF
- Sena

Parágrafo 1 Una vez terminada la ejecución del contrato, en el último informe de ejecución del componente financiero, el operador deberá radicar junto con los documentos necesarios de su última cuenta, los documentos soportes correspondientes a los pagos por concepto de liquidación de prestaciones sociales, correspondientes a las manipuladoras vinculadas que fueron formalizadas.

8.6.2.2 Pago del recurso humano personal manipulador personal No formalizado: el valor a pagar al personal manipulador no formalizado, será como mínimo el valor por hora establecido en el estudio de costos presentado por la entidad, por ende, el valor total a pagar en un periodo, será el resultado de multiplicar el número horas (jornada regular 4 horas / jornada única 5 horas), por los días laborados

en el periodo de ejecución y el cual deberá soportarse mediante transferencia o consignación bancaria por cada periodo ejecutado.

# DE HORAS POR TIPO DE COMPLEMENTO	
JORNADA REGULAR	JORNADA UNICA
4 horas	5 horas

8.6.3 Certificado de compras: El operador debe reportar periódicamente en el formato denominado "Certificado de Compras", las compras realizadas para el contrato por tipo o modalidad de PAE del periodo a reportar, anexando copia de las facturas o documentos soporte debidamente registrado y autorizado por la DIAN.

Presentar copia de las facturas y/o documentos soporte cumpliendo con las normas contables y tributarias vigentes y que debe contener la descripción del producto, unidad de medida comercial (libra, kilogramo, centímetros cúbicos, etc.), cantidad, valor unitario y valor total, adjuntando el RUT del proveedor del bien o servicio, donde se evidencie la actividad económica correspondiente y su obligatoriedad ante la autoridad competente; las facturas deben especificar la naturaleza, tipo, marca, unidad, del producto o bien adquirido.

Los certificados de compra se deben presentar por separado por cada modalidad o tipo de complemento (complemento alimentario jornada mañana, tarde preparado en sitio, complemento alimentario almuerzo, complemento industrializado), entendiéndose que en ese mismo orden deberán presentarse las facturas.

Las facturas de compra de los insumos para limpieza y desinfección y demás bienes se deben presentar de forma separada de los alimentos.

8.6.3.1 Compras públicas locales: El operador deberá dar cumplimiento a la estrategia de compras públicas locales conforme a las condiciones establecidas por la normatividad y las condiciones del contrato, presentando a la supervisión los soportes que dan cuenta del cumplimiento de la obligación, reportando periódicamente en el formato denominado "Certificado de Compras", las compras públicas locales, realizadas durante el periodo ejecutado y las cuales deberán ser superiores o iguales al 30% de las compras totales realizadas durante la ejecución del contrato.

8.6.3.2 Seguimiento de compras de alimentos, bienes y servicios: El operador debe reportar a la supervisión mediante los informes de ejecución, el seguimiento periódico de compras de alimentos, bienes y servicios, en el formato establecido por la entidad, el cual debe ser elaborado con base en las compras efectivamente realizadas durante el periodo ejecutado.

8.6.4 Combustible: El operador garantizará el suministro oportuno y continuo del combustible necesario para la preparación de alimentos en el comedor escolar; en el evento que el comedor cuente con servicio de gas a través de red domiciliaria, el operador asumirá el pago de las respectivas facturas siempre que este sea de uso exclusivo del comedor escolar de otra forma con el directivo docente se deberá revisar las facturas y tomar valores promedios de los consumos para realizar el reconocimiento económico correspondiente. El operador será responsable de realizar el seguimiento del consumo de gas y así evitar posibles sobre costos, teniendo en cuenta que el combustible utilizado será única y exclusivamente utilizado para la prestación del servicio de alimentación escolar.

El operador implementará los planes de contingencia necesarios para que haya siempre disponibilidad de combustible en los comedores escolares.

El operador en el componente financiero debe reportar el registro de entrega de combustible a los comedores escolares donde se relacione municipio, establecimiento educativo, sede educativa, cupos, fecha de entrega, especificaciones de clase y/o capacidad del combustible entregado, en el formato establecido por la entidad y adjuntando la copia de la factura de compra del combustible y/o el pago del servicio de gas domiciliario, cumpliendo con la normatividad tributaria vigente.

8.6.5 Transporte de alimentos e insumos por comedor escolar: El operador deberá garantizar la entrega de materias primas e insumos en oportunidad para la preparación de los complementos alimentarios en cada comedor escolar conforme al plan de rutas aprobado por la supervisión; el transporte de las materias primas podrá realizarlo directamente o contratarlo, pero asegurar que se cumplan las condiciones para el transporte de alimentos, en este sentido deberá contar con el concepto sanitario favorable por parte de la autoridad sanitaria.

El operador en el componente financiero debe reportar el pago de transporte donde se relacione municipio, sede educativa, zona, cupos, No de ruta y el valor del transporte, en el formato establecido por la entidad, anexando la cuenta de cobro donde se especifique número de contrato (describir características del vehículo) y/o factura correspondiente por el servicio prestado de acuerdo, incluidos

los documentos del vehículo (soat, revisión tecno mecánica, tarjeta de propiedad, licencia de conducción).

En visitas de seguimiento en campo la supervisión verificará las condiciones del transporte, documentos del vehículo, dotación, documentos del transportador y ayudante cuando así disponga con el único propósito que se garantice las condiciones de seguridad y documentos en regla del vehículo como del personal en cumplimiento de la normatividad sanitaria y que al no dar cumplimiento el operador será requerido por la supervisión.

El operador deberá garantizar que para las zonas de difícil acceso se definirán las estrategias a implementar para asegurar el transporte y la entrega de los alimentos en las condiciones de calidad requeridas.

8.6.6 **Rendimientos financieros:** En el evento que el operador haya recibido dineros a título de anticipo, este debe reportar en los informes de ejecución copia de los extractos bancarios, a partir de la consignación del anticipo, hasta el agotamiento del recurso, correspondiente a la cuenta de ahorros exclusiva del contrato, para verificar y/o evidenciar el reintegro a la cuenta que para el efecto determine la entidad de los rendimientos financieros causados con motivo del pago del anticipo.

La supervisión podrá requerir al operador información adicional en el marco de sus competencias, garantizando así la transparencia en la ejecución de los recursos públicos.