LOS SUSCRITOS ALCALDE MUNICIPAL Y SUPERVISOR DEL CONVENIO Y/O CONTRATO NºCO1.PCCNTR.8414269/3424

CERTIFICAMOS:

Que se revisó y aprobó la fase de alistamiento del Programa de Alimentación Escolar para el municipio, presentado por el operador FUNDACION PROSERVIRTE Nit: 900.918.168-4, cuyo representante legal es JEISSON ANDRES PEÑA ROCHA con c.c.1.019.075.686, el cual consta de la siguiente información:

- Concepto higiénico sanitario de bodega de almacenamiento de alimentos, con fecha de expedición no superior a (1) año, antes del inicio del contrato.
- Plan de mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de bodega según los lineamientos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UAPA, de los cuales debe haber copia donde se implementará dicho plan.
- Plan de saneamiento básico de bodega de almacenamiento de alimentos con los programas de: limpieza y desinfección, control de residuos sólidos y líquidos, control de plagas y programa de monitoreo de calidad de agua.
- Plan de saneamiento básico para aplicar en cada restaurante escolar donde se opere (con los programas de: limpieza y desinfección, residuos sólidos y líquidos, control de plagas y monitoreo de calidad de agua) y del cual debe haber copia en la unidad aplicativa.
- Plan de mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de equipos de cada restaurante escolar y/o sitio de almacenamiento transitorio (RI) según los lineamientos de la UApA y del cual debe haber copia en la unidad aplicativa.
- Plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, Aplicación de procedimientos operativos, Alimentación saludable, entre otros. (Aplica para restaurante escolar, transporte y bodega). Según Resolución 2674 de 2013 que contenga: Metodología, duración, profesional encargado de dictar la capacitación, cronograma y temas específicos a impartir acordes al contexto. Anexar la hoja de vida de profesionales que diseñan el Plan de Saneamiento y realizarán capacitaciones a manipuladoras de alimentos. Se debe cumplir con lo establecido en el cronograma, en las unidades aplicativas se debe dejar en físico los métodos evaluativos de cada capacitación.
- Plan de muestreo microbiológico (Debe contener descrito el procedimiento para toma y almacenamiento de contramuestras de alimentos preparados,

acorde a las directrices establecidas por el INVIMA y también para los grupos de alimentos seleccionados por la Entidad Territorial). Debe incluir: introducción, objetivos, alcance, marco teórico, procedimiento, anexos (rotulo empleado) y referencias.

- Plan de rutas, según formato establecido por la UAPA. Se debe cumplir las fechas establecidas en dicho plan de rutas
- Relación del personal manipulador de alimentos del operador. **Según formato establecido por la UApA.**
- Programa de proveedores según la modalidad implementada. Que incluya fichas técnicas de los productos. Debe incluir: introducción, objetivos, alcance, marco teórico, procedimiento, anexos (formatos) y referencias.
- Certificación de aprobación fase de alistamiento emitida por el Equipo Técnico del PAE.

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

La presente certificación se expide en el municipio de Otanche a los 03 días del mes de, marzo de 2026, con destino a la Gobernación de Boyacá, en virtud del convenio interadministrativo N° CO1.PCCNTR.8414269/3424 de 2025

WILIAR PEÑA SUATERNA
ALCALDE MUNICIPAL

ERLINTON ARLEY PINTO MARTINEZ
SUPERVISOR MUNICIPAL CONTRATO-001