ANEXO No. 05
FICHA TÉCNICA – REQUERIMIENTO Y ESPECIFICACIONES MÍNIMAS

En el presente Anexo se determinan los requisitos técnicos mínimos que el Contratista debe cumplir para el **SUMINISTRAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE EN COMUNIDADES INDÍGENAS DEL MUNICIPIO DE QUIBDÓ DURANTE EL CALENDARIO ESCOLAR Y EN LA JORNADA ACADÉMICA DE LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES REGISTRADOS EN LA MATRÍCULA OFICIAL DEL SISTEMA EDUCATIVO INDÍGENA PROPIO (SEIP) PARA EL CALENDARIO ESCOLAR DEL AÑO 2026.**

En cumplimiento de lo dispuesto en los artículos 2.2.1.2.1.5.1 y 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, y en atención a la obligación de definir las Condiciones Técnicas Exigidas para los bienes o servicios a contratar mediante modalidad de contratación directa, se presentan a continuación las características, especificaciones y requisitos mínimos que deberán cumplir las personas jurídicas y/o naturales interesadas en participar, así como el perfil del personal con el que cuenten, para garantizar la adecuada ejecución del objeto contractual.

1. PRESENTACIÓN

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el municipio de Quibdó para el año 2026 constituye una intervención estructural que responde a los desafíos multifactoriales que enfrenta la población infantil y juvenil en los ámbitos educativo, social y económico. En un contexto marcado por brechas de pobreza multidimensional, inseguridad alimentaria y desigualdad en el acceso a oportunidades, el PAE se presenta como un componente esencial dentro de la política pública dirigida al fortalecimiento del capital humano y a la promoción del desarrollo territorial.

Desde la perspectiva normativa y de política pública, el PAE se fundamenta en la Ley 2042 de 2020 y en la Resolución 335 de 2021 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, las cuales fortalecen la transparencia, la participación social y la calidad técnica del programa. Dichos instrumentos legales han permitido la consolidación de mecanismos de veeduría ciudadana, mayor control en la prestación del servicio y un enfoque diferencial que privilegia a los grupos poblacionales más vulnerables, priorizando tanto la nutrición como la permanencia educativa.

La articulación del PAE con el Plan Nacional de Desarrollo y el Plan de Desarrollo Municipal de Quibdó se evidencia en su impacto directo sobre los indicadores de acceso, retención, atención integral y calidad educativa. El suministro de complementos alimentarios adecuados y balanceados durante la jornada académica contribuye de manera poderosa a la mejora de la salud física y cognitiva de los beneficiarios, lo cual se traduce en mejores resultados académicos, mayor motivación escolar y reducción de la deserción, especialmente en áreas rurales y zonas de difícil acceso donde la oferta educativa suele ser limitada.

En el ámbito económico, el PAE representa un motor de desarrollo local, especialmente en la medida que, gracias a la Ley 2046 de 2020, potencia la participación de pequeños productores agrícolas, asociaciones campesinas y emprendimientos comunitarios en el proceso de suministro de alimentos. Este modelo de compras públicas inclusivas impulsa el fortalecimiento de economías regionales, fomenta la generación de empleo formal, incentiva la diversificación productiva, y

promueve prácticas sostenibles que contribuyen a la soberanía y seguridad alimentaria del municipio. La integración de cadenas productivas locales al PAE ayuda a dinamizar mercados, mejora la competitividad de los actores regionales y facilita la transferencia de tecnología y conocimientos hacia las comunidades.

Adicionalmente, el PAE constituye una estrategia de equidad social, pues promueve el acceso universal a la alimentación adecuada, reduce las disparidades en salud y desempeño escolar entre distintos sectores poblacionales, y facilita el cumplimiento de metas nacionales e internacionales relacionadas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible, específicamente en materia de hambre cero, educación de calidad, reducción de desigualdades y trabajo decente.

La ejecución técnica del programa en Quibdó contempla la identificación precisa y focalizada de los beneficiarios, el diseño de menús ajustados a los requerimientos nutricionales y culturales de la región, la capacitación y supervisión de las manipuladoras de alimentos, el control sanitario en los puntos de preparación y distribución, y el monitoreo constante del impacto de la intervención mediante instrumentos de evaluación y reporte público (SECOP II y demás plataformas institucionales).

Por todo lo anterior, el PAE en Quibdó para 2026 no solo constituye una acción prioritaria para el cumplimiento efectivo del derecho a la educación y la alimentación, sino que también se erige en una estrategia integral de desarrollo local, construcción de tejido social y fortalecimiento de las capacidades institucionales para la transformación positiva y sostenible del municipio y su entorno regional.

2. OBJETIVO

El objetivo principal del Programa de Alimentación Escolar (PAE) del Sistema Educativo Indígena Propio (SEIP) en Quibdó para el año 2026 es garantizar el acceso pleno y equitativo a la educación y a una alimentación adecuada, reconocidos como derechos fundamentales de los estudiantes del sistema educativo oficial. Esta iniciativa tiene como finalidad mejorar integralmente la calidad de vida de la población estudiantil mediante el suministro diario de alimentos nutritivos y balanceados durante la jornada escolar, contribuyendo directamente al bienestar físico, cognitivo y social de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios.

La implementación del PAE busca, además, fortalecer la permanencia escolar y optimizar el rendimiento académico, promoviendo la igualdad de oportunidades para todos los estudiantes, especialmente aquellos que pertenecen a sectores vulnerables, rurales y comunidades étnicas. Al reducir la deserción y el ausentismo escolar, el programa se convierte en una herramienta crucial para el cierre de brechas sociales y educativas en el municipio.

Paralelamente, el PAE tiene un propósito estratégico de desarrollo local sostenible, articulándose con los lineamientos de la Ley 2046 de 2020. Por medio de la promoción de compras públicas a pequeños productores y proveedores locales, el programa incentiva la dinamización de la economía regional, favorece la generación de empleo y fortalece la cadena de suministro alimentario en el territorio. Estas acciones ayudan a consolidar capacidades productivas en las comunidades rurales y periurbanas, mejoran las condiciones socioeconómicas de los actores involucrados y fomentan la sostenibilidad ambiental y económica del municipio.

En síntesis, el PAE de Quibdó para 2026 se presenta como una política integral orientada a la protección y desarrollo de la infancia y juventud local, la mejora de los resultados educativos y el fortalecimiento del desarrollo productivo y social de la región, generando beneficios tangibles para estudiantes, familias y comunidades productoras.

3. ALCANCE

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) en Quibdó para el año 2026 proyecta un alcance integral que abarcará a la totalidad de los 1812 estudiantes matriculados en el Sistema Educativo Indígena Propio (SEIP)del municipio, desde los niveles de preescolar hasta la educación media. La ejecución del programa se hará de manera inclusiva en todas las instituciones educativas del Sistema Educativo Indígena Propio (SEIP), garantizando una cobertura universal y equitativa para todos los beneficiarios sin ninguna distinción por grado, jornada, tipo de institución o condición socioeconómica.

En este sentido, el PAE proveerá complementos alimentarios cuidadosamente diseñados para responder a las necesidades nutricionales específicas de los estudiantes, considerando variables como edad, estado nutricional individual, origen étnico y características socioculturales propias de la región. Los menús serán elaborados con base en los lineamientos técnicos nacionales y el contexto local, asegurando el cumplimiento de los requerimientos energéticos, vitamínicos y minerales durante la jornada escolar. Esta oferta alimentaria tiene como propósito mejorar la concentración, el rendimiento académico y el estado nutricional óptimo de los estudiantes, y también servir como soporte para la estabilidad emocional y el desarrollo físico integral de la niñez y juventud quibdoseña.

El alcance del programa contemplará también jornadas de capacitación y sensibilización orientadas a la comunidad educativa, incluyendo docentes, directivos, manipuladores y padres de familia. Estas acciones tienen el objetivo de fortalecer la comprensión sobre la relevancia de una alimentación saludable, la integración de conocimientos nutricionales, y el fomento de hábitos alimenticios responsables y sostenibles en el entorno escolar y familiar. Asimismo, se promoverá la articulación intersectorial con entidades de salud y bienestar social para potenciar los efectos positivos del PAE en la vida cotidiana de los estudiantes.

Adicionalmente, el PAE funcionará de manera continua durante todo el calendario escolar 2026, con evaluaciones periódicas y sistematizadas para medir su impacto. Los indicadores de seguimiento incluirán la permanencia escolar, el rendimiento académico, el mejoramiento de los perfiles nutricionales, la satisfacción de los usuarios y la cobertura alimentaria efectiva. Los resultados serán utilizados en la toma de decisiones para el ajuste y optimización constante del programa, asegurando su eficiencia, transparencia y sostenibilidad en el mediano y largo plazo. Se implementarán mecanismos robustos de monitoreo y control, tanto en las instituciones educativas como en las comunidades beneficiarias, con el fin de garantizar la correcta distribución, consumo y aprovechamiento de los alimentos, así como el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad alimentaria.

4. RESPONSABLES:

- Secretaría de Educación de la Entidad Territorial Certificada ETC del Municipio de Quibdó.

- Líder de Cobertura Educativa.
- Profesional de permanencia.
- 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 Directivos docentes y docentes encargados del PAE.
- Padres de Familia y/o acudientes.
- Estudiantes beneficiarios del PAE, actores principales por ser la población objetivo.

5. GLOSARIO:

Concepto	Definición enriquecida
Complemento Alimentario	Alimentos entregados a los estudiantes beneficiarios del PAE para consumo durante la jornada escolar, con el fin de cubrir un porcentaje relevante de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según nivel educativo, menú y modalidad de atención. Complementan la alimentación recibida en el hogar y buscan apoyar el desarrollo físico y cognitivo.
Tipos de Complemento Alimentario	Clasificación de los alimentos suministrados en el PAE, dirigidos a niños, niñas, adolescentes y jóvenes escolarizados. Se establecen según tiempos de comida (jornada corta o completa) y se adaptan a requerimientos específicos, preferencias locales y restricciones alimenticias, ofreciendo diversidad y pertinencia nutricional.
Complemento Alimentario Jornada mañana/tarde	Ración alimentaria tipo refrigerio (onces, medias nueves, tentempié, merienda) distribuida durante la jornada escolar, elaborada y suministrada en modalidad preparada en sitio, transportada o industrializada. Para estudiantes de jornada única, aporta al menos el 30% de energía y nutrientes diarios requeridos.
Complemento Alimentario Almuerzo	Ración distribuida al mediodía en modalidad preparada en sitio o transportada caliente, dirigida a los estudiantes de jornada única, cubriendo el 30% de los requerimientos diarios nutricionales, ajustada según minuta patrón y contexto cultural.
Educación Básica	Proceso educativo continuo y obligatorio ofrecido en nueve grados que abarca niños, niñas y adolescentes, constituyendo la base estructural del sistema educativo y siendo requisito para cursar educación media.
Educación Media	Ciclo educativo que corresponde a los dos últimos grados, dirigido a adolescentes, donde se promueve la especialización académica y preparación para la educación superior o formación para el trabajo.
Educación Preescolar	Proceso educativo temprano ofrecido antes de la básica, formado por tres grados (dos iniciales no obligatorias y un grado obligatorio previo a la básica), que favorece el desarrollo integral en la niñez.

ETC (Entidad Territorial Certificada)	Municipio o distrito reconocido por el MEN, con autonomía para administrar recursos, planear, ejecutar y supervisar programas educativos, incluido el PAE, dentro de su jurisdicción.
ICBF	Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, entidad encargada de la protección integral de la infancia, adolescencia y familias, alineada con acciones complementarias al PAE.
IEO	Institución Educativa Oficial, unidad académica pública reconocida por el Estado para proveer educación formal en sus diferentes niveles.
Establecimiento Educativo Oficial (EEO/IEO)	Organización estructurada pública destinada a ofrecer proyectos educativos, desde preescolar hasta la media, con infraestructura, personal y gestión reconocida formalmente.
SEIP	Sistema Educativo Indígena Propio
Matrícula Oficial	Registro formal y obligatorio de los estudiantes en una institución educativa oficial por cada periodo académico, condición habilitante para el acceso a beneficios como el PAE.
MEN	Ministerio de Educación Nacional, autoridad máxima del sector, responsable de regulación, dirección y supervisión de programas como el PAE.
UApA	Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar "Alimentos para Aprender", ente nacional responsable de la implementación, seguimiento y control del PAE.
PAE	Programa estatal liderado por el MEN y la UApA, dirigido a suministrar complementos alimentarios a estudiantes del sistema público, mejorar su permanencia, capacidad cognitiva, alerta escolar y salud, y promover hábitos alimenticios saludables.
SEM	Secretaría de Educación Municipal, instancia local encargada de la administración, articulación y supervisión de políticas educativas, incluyendo la ejecución del PAE.
SEMQ	Secretaría de Educación Municipal de Quibdó, entidad responsable de liderar, coordinar y supervisar la ejecución del PAE en las instituciones educativas oficiales del municipio.
Nivel Educativo	Clasificación oficial de los estudiantes según el grado cursado (preescolar, básica, media), definida para focalizar coberturas y raciones por parte de la UApA y MEN.
Ciclo de Menú	Secuencia planificada de menús diarios que derivan de una minuta patrón, diseñada para un número específico de días (habitualmente 20), permitiendo variedad y cumplimiento nutricional.
Minuta Patrón	Cuadro normativo que define las cantidades y grupos de alimento por nivel educativo y modalidad de atención, ajustando la oferta alimentaria a recomendaciones nacionales (Res 335/2021 y Res 3803/2016 Minsalud).

Refuerzo Alimenticio	Ración adicional brindada excepcionalmente, con valor calórico superior al habitual, ante eventualidades como represamiento de inventario o ajustes logísticos en la operación.
Aval de Intercambios	Documento oficial que autoriza cambios en el ciclo de menús, avalados por la UApA o SEMQ, garantizando que las modificaciones mantienen la calidad y el aporte nutricional requeridos.
Porcentaje Valor Calórico Total	Proporción específica de calorías que cubre el PAE diariamente para cada titular de derecho, definida respecto al total recomendado por el Ministerio de Salud y la Resolución 3803 de 2016.
Porcentaje de Adecuación Nutricional	Cobertura alcanzada por el menú tipo PAE, medida en calorías y nutrientes, respecto al requerimiento diario o a la meta establecida como óptima por la UApA.
Modalidad de Atención	Metodología y logística adoptada para la preparación y entrega de alimentos en el PAE: preparada en sitio, caliente transportada e industrializada, cada una con requerimientos técnicos y normativos propios.
Modalidad Preparada en Sitio	Preparación y consumo directo en la infraestructura escolar, requiere condiciones sanitarias adecuadas y equipos según la normatividad, es prioritaria por garantizar la calidad y el control en el servicio.
Comida Caliente Transportada	Preparación en espacios externos con transporte posterior al punto de consumo escolar; requiere logística eficiente y procedimientos que aseguren la inocuidad, trazabilidad y calidad de los alimentos hasta el consumo.
Modalidad Industrializada	Implementada tras análisis técnico por la ETC, adecuada para contextos donde la infraestructura y logística dificultan las modalidades tradicionales; requiere validación y supervisión específica.
SIMAT	Sistema Integrado de Matrícula Estudiantil, plataforma oficial para el registro, seguimiento y control de la matrícula escolar en Colombia.
SGR	Sistema General de Regalías, fuente de recursos fiscales para financiar proyectos y programas educativos a nivel territorial.
SGP	Sistema General de Participaciones, mecanismo de transferencia de recursos públicos para asegurar la prestación de servicios educativos, incluidos los programas alimentarios.
PGN	Presupuesto General de la Nación, instrumento de asignación de recursos del Estado colombiano para todos los sectores, incluyendo educación y alimentación escolar.
DNP	Departamento Nacional de Planeación, instancia responsable de la coordinación estratégica, evaluación y orientación de políticas públicas, incluidas las de educación y alimentación.

ENDE	Encuesta Nacional de Deserción Escolar, estudio estadístico oficial para entender causas y factores de abandono escolar, fundamental en el diseño y evaluación del PAE.
OCDE	Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico, fuente de buenas prácticas, normatividad y orientación técnica internacional para programas sociales y educativos.

5.1. OBLIGACIÓN SOBRE COBERTURA Y VARIACIONES EN MATRÍCULA

El operador contratista se obliga a ejecutar la prestación del servicio de suministro de complementos alimentarios con base en la cobertura programada, la cual corresponde a un dato estimado construido a partir de los históricos de matrícula oficial de la vigencia 2025. En caso de que, durante la ejecución del contrato, se presenten variaciones en el número de titulares de derecho por grupo escolar (incrementos o disminuciones), el operador deberá ajustar la entrega de los complementos alimentarios a la nueva cobertura, siempre y cuando:

1. La entidad contratante cuente con el soporte actualizado del Sistema Integrado de Matrícula – SIMAT, que certifique la variación reportada.
2. No se supere el valor total del contrato, conforme a lo establecido en el presupuesto oficial y las condiciones económicas pactadas.
3. Dichos ajustes se realicen sin afectar la calidad, oportunidad y condiciones técnicas del servicio inicialmente previstas.

El operador acepta que estas variaciones hacen parte de la dinámica propia del Programa y, en consecuencia, no darán lugar al reconocimiento de valores adicionales ni a reclamaciones económicas distintas a las establecidas contractualmente.

6. CAPACIDAD TÉCNICA:

a. El contratista asumirá la totalidad de los gastos y responsabilidades asociados a la custodia, aseguramiento, almacenamiento y transporte de los bienes objeto de este contrato, desde su origen hasta el lugar de entrega final especificado. Esta obligación deberá ser reconocida y aceptada de manera expresa por el contratista mediante una declaración formal incluida en su propuesta económica suscrita por el representante legal.

b. El contratista debe adjuntar carta de compromiso firmada por el representante legal de garantía para el reemplazo o reposición de los bienes a entregar que sufran daños debido a un almacenamiento o transporte indebido, o que se encuentren en mal estado al momento de la entrega.

c. El contratista deberá acreditar la propiedad (bodega de almacenamiento), destinado específicamente a actividades de almacenamiento y bodegaje de insumos alimentarios. Esta condición es esencial para asegurar el adecuado manejo, conservación y control riguroso del inventario, así como el cumplimiento de las normas sanitarias y requisitos de seguridad alimentaria aplicables al Programa de Alimentación Escolar (PAE). La existencia de un establecimiento local permite una respuesta oportuna y eficiente a las demandas de

abastecimiento de las instituciones educativas, facilitando la logística de distribución y adaptación a las características climáticas y operativas propias de la región.

d. El contratista debe adjuntar carta de compromiso firmada por el representante legal donde indique que cuenta con mínimo una carretilla por vehículo empleado para el transporte de alimentos, conservando las mismas características de las solicitadas para la bodega. Adicionalmente, deberá garantizar básculas en vehículos o sedes educativas con el fin de verificar el peso de alimentos entregados. En caso de no contar con vehículo propio, el contratista deberá asegurarse que los proveedores que elija, cuenten con báscula para realizar la verificación del gramaje, dicho pesaje deberá ser registrado en formatos, además, el proveedor debe contar con estibas, canastillas y carretillas, para el transporte seguro de los alimentos.

e. El contratista debe adjuntar carta de compromiso firmada por el representante legal donde indica que dispone de estibas para el almacenamiento y transporte de alimentos (cuando el vehículo no tenga el piso acanalado), en número suficiente para garantizar las condiciones sanitarias establecidas, o las normas vigentes que lo modifiquen. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.

f. El contratista deberá acreditar la disposición de un parque automotor propio y/o subcontratado y/o figura donde acredite su tenencia, suficientemente apto para el traslado eficiente de los productos alimenticios desde la fábrica o el sitio de distribución autorizado hasta los puntos de entrega establecidos, garantizando la eficiente operación logística dentro del plazo de ejecución contractual.

En consecuencia, el contratista deberá aportar la resolución de habilitación para la prestación del servicio de transporte de carga terrestre por carretera, expedida por el Ministerio de Transporte, a nombre del contratista. Este documento certifica que la empresa cumple con la normativa vigente para el transporte de productos alimenticios y asegura la idoneidad técnica y legal para realizar las entregas en condiciones óptimas de seguridad y oportunidad, sin afectar el cronograma de ejecución establecido por la entidad contratante. En caso de presentarse en unión temporal o consorcio, el requisito podrá ser acreditado por uno o por varios de los integrantes.

g. Se deberá vincular la cantidad de manipuladoras de acuerdo con el número de raciones atendidas por cada establecimiento educativo, tanto para la modalidad preparada en sitio, como para la modalidad industrializada y/o preparada en sitio, de conformidad con lo establecido en el presente anexo. En aras de garantizar la continuidad del personal manipulador de alimentos el contratista podrá seleccionar en lo posible del banco de hojas de vida suministrada por la ETC, las cuales les deberán cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el Anexo 2.6. Calidad e inocuidad en el numeral 5.3 .2.1. titulado Personal Manipulador.

7. SEDES EDUCATIVAS MUNICIPIO DE QUIBDÓ

Los centros educativos y sus sedes son los siguientes: **CENTRO EDUCATIVO INDIGENA EMBERA ALFONSO DUMASA DE CAIMANERO JAMPAPA:** Sede Mungaradó, Las Palmas, Carrizal, Chuscalito,

Chigorodó, Guadualito, Chorrito, Batara y Playa India; **CENTRO EDUCATIVO INDIGENA JESUS ANTONIO VELASQUEZ EL 20:** Sede Playa Alta, Motoldó, El 90, Boca del Guamo, Alto Necorá, Nemotá, Baratudó, Cumita y Playa Bonita; **CENTRO EDUCATIVO INDIGENA JOSE MELANIO TUNAY DEL 21:** Sede del Tigre Rio Ichó, Pacurita, Koredes, Pueblo Nuevo (Rio Icho), La Guachoza, Casimiro y Jurama Drua, para un total de 1812 alumnos.

8. PROTOCOLO PARA REQUERIMIENTO AMBIENTAL:

Es importante tener claro que para realizar informes y hacer seguimiento al manejo ambiental, el operador debe suministrar al Equipo PAE el Documento de Plan de Manejo Ambiental, incluido en el Plan de Alistamiento, en el cual se establece la ruta a seguir durante la ejecución del contrato, cronograma de actividades, capacitaciones, entre otros.

El Operador deberá presentar al Programa de Alimentación Escolar-PAE, informe de actividades relacionadas con el manejo ambiental donde se evidencie registro documentado y fotográfico del cumplimiento y fortalecimiento de las rutas ambientales en las bodegas y los comedores escolares de las Instituciones Educativas Oficiales.

- Adjuntar remisión de implementos de aseo, evidenciando el cumplimiento de entrega de las bolsas por cantidad y calidad requerida en la institución, según la adopción del código de colores Resolución 2184 de 2019 Ministerio del Medio Ambiente. Se deben utilizar las bolsas de color: Blanco, Negro y Verde.
- Enviar evidencia fotográfica del punto ecológico con sus tres canecas o recipientes plásticos (Blanco, Negro y Verde o de acuerdo con las especificaciones del plan de manejo medio ambiental propuesto por el operador) para la correcta separación en la fuente, estas canecas deben tener tapa que permita la hermeticidad y tenga su debida rotulación de acuerdo con el tipo de residuo. NOTA: Priorizar las Instituciones Educativas Oficiales donde se generó NO CONFORMIDAD evidenciadas en las visitas de supervisión en el mes anterior.
- Adjuntar Publicación de mapa de rutas de evacuación para los residuos sólidos y líquidos y para el ACU (aceite de cocina usado) en este caso sólo aplica para las Instituciones Educativas Oficiales que cuenten con la modalidad Preparado en Sitio.
- Adjuntar Certificado de reporte que especifique la cantidad y disposición final del ACU (Aceite Usado de Cocina) por parte de una empresa que cuente con aval del Secretaría de Medio Ambiente y Biodiversidad de la Alcaldía de Quibdó y/o Corporación Autónoma Regional para el Desarrollo Sostenible del Chocó (CODECHOCÓ) dicha labor.
- Enviar evidencia fotográfica de capacitación al personal manipulador de alimentos, en actividades de manejo de gestión ambiental, fortaleciendo la separación en la fuente de los residuos sólidos y líquidos y el uso racional de los recursos naturales.
- Adjuntar copia del documento del mantenimiento periódico que se realiza a las trampas de grasa de las Instituciones Educativas y sus sedes, si aplica.

9. PROTOCOLO DE INTERCAMBIOS DE MENÚ

9.1. Tal como lo establece la Res 18858/18 en su Anexo de Alimentación Saludable y Sostenible Numeral 4 Ciclos de Menús Ítem j. El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la autoridad

indígena e informar y dejar copia de dicha autorización en el establecimiento educativo donde se aplicaría el cambio".
En este acápite, es importante dejar claro que, los cambios en los componentes de los menús no son ilimitados, ya que se obedece a un ejercicio de buena planeación y compras y, además, los cambios son aprobados siempre y cuando exista una justificación pertinente para cada caso.

9.2. El operador debe solicitar la autorización del intercambio por escrito en formato establecido para ello con 5 días previos a la realización de dicho cambio, en día y horario hábil 8 am a 5 pm de lunes a viernes, no obstante, en caso de contingencia por tiempo de no cosecha y otra dificultad ajena al control de la logística del operador deberá solicitarse el aval o autorización con mínimo 3 días hábiles de anterioridad a la realización de dicho cambio y debidamente numerado.

9.3. Para todo intercambio se debe tener en cuenta la lista de intercambios establecida por la ETC para cada modalidad y nivel escolar, dicho documento determina el tipo de alimento y cantidad por la que se puede cambiar determinado alimento o preparación programada.

9.4. En caso de que el operador intercambie un componente que no es de entrega diaria por otro de diferente grupo nutricional que tampoco es de entrega diaria, el cambio únicamente será avalado si se cambia todo el menú programado por otro que se encuentre en el ciclo aprobado, ya que todos los menús del ciclo aprobado cumplen calórico y nutricionalmente con lo establecido por la Res 18858/18, no obstante, para garantizar el cumplimiento de las frecuencias de entrega semanal de todos los componentes el operador deberá hacer un segundo cambio en la misma semana de forma tal que lo garantice y el cambio deberá ser soportado. Sólo en caso de que el centro educativo cancele de forma extemporánea (menos de tres días hábiles) un servicio, se le permitirá al operador rotar su materia prima así dicha rotación afecte el cumplimiento de las frecuencias de entrega de alguno de los componentes que no son de entrega diaria, no obstante, la solicitud de aval debe venir acompañada con el soporte de la cancelación por parte del centro educativo. Sólo se le permitirá rotar su materia prima perecedera en los siguientes menús de forma tal que no se afecte la frecuencia de entrega de ninguno de los componentes.

9.5. En caso de que un operador solicite aval para intercambiar una fruta por otra fruta de grupo diferente de acuerdo a la lista de intercambios deberá demostrar mediante análisis nutricional de todos los niveles escolares que la cantidad de la fruta a ofrecer garantiza el cumplimiento de la adecuación calórico nutricional establecida por la Res 18858/18, para lo cual deberá la solicitud allegarse con el respectivo soporte de la razón que conlleva a dicho cambio y realizarse sólo hasta tener el aval del Área de Nutrición.

9.6. Toda solicitud de intercambio se debe hacer en el formato correspondiente, en día y horario hábil 8 am a 5 pm de lunes a viernes (no se tendrán en cuenta solicitudes enviadas fines de semana, días festivos o los viernes para realizar su ejecución en los primeros dos días de la siguiente semana). Cada formato de solicitud de aval debe hacer referencia a una sola modalidad y este deberá ser allegado junto con su correspondiente soporte, de lo contrario este será negado inmediatamente y deberá enviar una nueva solicitud con el consecutivo siguiente con todos los documentos correspondientes y debidamente diligenciado, con el

objetivo de evitar vacíos de las solicitudes en cuanto a la falta de soportes o mal diligenciamiento durante los ciclos.

9.7. De acuerdo a la matriz de riesgos, las solicitudes de intercambio generadas por desabastecimiento en el mercado a causa de no cosecha o demás condiciones que no se encuentran bajo el control del operador no serán contabilizadas dentro del número de intercambios permitidos por ciclo de menús, siempre y cuando tenga un soporte válido que lo justifique.

9.8. Los cambios generados por falta de maduración ya sea de frutas o plátano serán contabilizados dentro de los permitidos por ciclo toda vez que esta situación debe ser prevista y manejada por el operador con la anterioridad necesaria de acuerdo a su experiencia en la operación. Por el contrario, si tienen un alimento perecedero que está sobre madurado este tendrá prelación para evitar desperdicio y más si su represamiento fue generado por una cancelación extemporánea de servicio, por lo tanto, no será contabilizado dentro de los cambios permitidos en el ciclo, para lo cual el soporte será una foto donde aparezca la fecha, el lugar, nombre del contratista y el número de contrato, se sugiere el uso de la aplicación Timestamp camera Free para obtener estos datos.

9.9. Todo intercambio que se realice debe cumplir con la minuta patrón según la modalidad en donde se realice y por ende con las frecuencias de entrega de los componentes que no se ofrecen diariamente, además debe garantizar que se mantenga la variedad en el ciclo de menús, especialmente al cambiar alimentos o preparaciones con poca frecuencia de aparición en el ciclo, por ejemplo, carnes en general (especialmente la de res), frutas de alto valor de aceptación por la comunidad beneficiaria.

9.10. En caso de que una vez revisada una solicitud de intercambio se requieran correcciones en el diligenciamiento del formato o aclaraciones y el operador no responda en un plazo máximo de 2 (dos) días, este será negado. No obstante, si el operador realiza la entrega del intercambio sin el AVAL correspondiente, éste deberá acogerse a las consecuencias legales que le avengan.

9.11. Todas las solicitudes de intercambio y sus correspondientes respuestas deben ser reportadas por el operador a la interventoría y a la sede educativa y dichos documentos deben reposar en su correspondiente carpeta en los comedores escolares.

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

- **RESOLUCIÓN No. 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021** «Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE

- **RESOLUCIÓN NO. 18858 DE 2018** "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE para Pueblos Indígenas»

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

10.1. FASE DE ALISTAMIENTO

Cumplir plenamente con los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 para las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.

Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año y con CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato. En caso de no contar con concepto sanitario, se debe tener el Oficio de Solicitud de Visita, dirigida a la Secretaría de Salud Departamental. Tener en cuenta la Circular externa DAB 400-201-17 DEL INVIMA y sus anexos, además las actividades económicas de la bodega según cámara de comercio.

Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: Congeladores, neveras, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros. El material de los equipos y utensilios deben ser de fácil limpieza y desinfección de acuerdo con la normatividad establecida para ello.

Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación con el operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la ETC y el operador, para una adecuada ejecución, deberán realizar entre otras, las siguientes actividades en procura de la construcción, ejecución, revisión y seguimiento del Programa.

10.2. RECURSO FÍSICO DISPONIBLE PARA LA ADMINISTRACIÓN DEL PROYECTO.

El contratista deberá acreditar lo siguiente:

10.2.1. BODEGA:

El contratista deberá demostrar en su propuesta la disponibilidad de un inmueble en el Municipio de Quibdó destinado a la organización y distribución de los insumos del Programa de Alimentación Escolar. Para acreditar este requisito, se deberá presentar la siguiente documentación:

1. Certificación firmada por el representante legal que confirme la disponibilidad del inmueble para la ejecución del contrato.

2. Si el inmueble es propiedad del contratista: Certificado de libertad y tradición vigente que acredite la titularidad.
3. Si el inmueble no es propiedad del contratista:
   a. Certificado de libertad y tradición vigente del inmueble.
   b. Contrato de arrendamiento o documento que evidencie el compromiso de disponibilidad, firmado por el propietario, cuya vigencia debe ser al menos igual al plazo de duración del contrato.
4. Documentación adicional requerida:
   c. Certificado de bomberos vigente.
   d. Certificado de uso de suelo conforme, expedido por la autoridad competente.
   e. Paz y salvo de industria y comercio.
5. Certificación o acta de visita de Condiciones Sanitarias vigente, expedida por la Secretaría de Salud a través de la Oficina de Salud o autoridad competente de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013.

10.2.1.1. Características Técnicas Mínimas de la Bodega:

- **Congeladores, neveras y cavas portátiles**: La bodega debe contar con sistemas de congelación y refrigeración para el almacenamiento de productos perecederos.
- **Área de inspección y verificación de alimentos:** Una (1) debe contener como mínimo, grameras, termómetros, probetas, y especificaciones de aceptación y rechazo de cada producto, con el fin de validar las características físicas de aceptación o rechazo de los productos.
- **Canastillas:** De acuerdo con la necesidad del servicio.
- **Estiba plástica:** De acuerdo con la necesidad del servicio
- **Balanza:** Una (1) con rango de medición de 0 a 3 Kg , la cual debe contar con su certificado de calibración con una vigencia máxima de un año expedido por entidad competente.
- **Báscula:** Una (1) con rango de medición de 0 a 300 Kg , las cuales deben contar con su certificado de calibración con una vigencia máxima de un año expedido por entidad competente.
- **Termómetro digital**: Mínimo (1) para la verificación de la temperatura de las áreas de almacenamiento y/o alimentos de alto riesgo que deben mantener en cadena de frío, los cuales deben contar con su certificado de calibración vigente.

NOTA: La entidad por medio del comité evaluador realizará una visita técnica para verificar el cumplimiento de este requisito. Durante la inspección, se evaluarán las instalaciones, asegurando que se cumplan todas las exigencias establecidas.

Toda la documentación presentada debe ser legible y estar vigente a la fecha de la ejecución.

Si el contratista se presenta en consorcio o unión temporal podrá cualquiera de sus integrantes acreditar este requisito.

10.3. EQUIPO DE TRANSPORTE

El Programa de Alimentación Escolar requiere que el operador cuente con vehículos adecuados para garantizar la entrega eficiente de alimentos, la Alcaldía establece los siguientes requisitos mínimos para los contratistas:

1. **Vehículos para transporte de alimentos secos: UNO (1)**
2. **Para trayectos que requieren el uso de vehículos fluviales (lanchas, etc.):** El operador deberá garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos perecederos, que requieren refrigeración, para lo cual, podrá contar con cavas portátiles de fibra de vidrio, para refrigeración, que ayuden a conservar la cadena de frío de los alimentos y prevenir su deterioro.

Esta medida busca garantizar la capacidad logística necesaria para la correcta ejecución del programa.

El contratista, siendo responsable del suministro y transporte de los alimentos, deberá acreditar la disponibilidad de al menos **DOS (02) vehículos de transporte**, por trayecto. Para ello, deberá presentar la siguiente documentación:

- Modelo mínimo **2021** o superior. Si aplica
- Tarjeta de propiedad del vehículo o contrato de arrendamiento o documento que dé cuenta de la disponibilidad del vehículo. Si aplica.
- Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente.
- Certificado de revisión técnico-mecánica vigente.
- Todos los permisos y licencias requeridos por la ley.
- Pólizas de seguro que cubran la operación del vehículo. Si aplica
- Constancia de que el vehículo cuenta con el equipo de carretera reglamentario.
- Concepto favorable y vigente sobre las condiciones higiénico-sanitarias del vehículo, expedido ente territorial competente, específicamente para el transporte de alimentos. Si aplica.
- En el caso que sea en alquiler deberá presentar el respectivo contrato con el propietario del Vehículo.
- El conductor deberá con licencia de conducción de clase C2 y o B2 vigente y certificado de manipulación de alimentos actualizado.

Estos requisitos tienen como objetivo garantizar que el transporte de los kits alimentarios se realice en cumplimiento de las normas vigentes que rigen la materia, incluyendo las disposiciones sanitarias para el transporte de alimentos (Articulo 29, Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.).

NOTA 1: El contratista deberá asegurar el adecuado manejo de los alimentos objeto del suministro durante todo el proceso de transporte y entrega, manteniendo las condiciones de higiene y seguridad necesarias para la preservación de los alimentos.

NOTA 2: El contratista deberá asegurar el transporte de los alimentos objeto del suministro durante todo el tiempo de ejecución

NOTA 3: En caso de presentarse como consorcio o unión temporal, este requisito podrá ser acreditado por cualquiera de los miembros que integren la asociación. No es necesario que cada

integrante cumpla individualmente con esta condición, siempre y cuando al menos uno de ellos la satisfaga plenamente.

NOTA 4: Para dar cumplimiento a este requisito, el contratista deberá acreditar la disposición de un parque automotor propio y/o subcontratado, suficientemente apto para el traslado eficiente de los productos alimenticios desde la fábrica o el sitio de distribución autorizado hasta los puntos de entrega establecidos, garantizando la eficiente operación logística dentro del plazo de ejecución contractual.

En consecuencia, el contratista deberá aportar la resolución de habilitación para la prestación del servicio de transporte de carga terrestre por carretera, expedida por el Ministerio de Transporte, a nombre del contratista. Este documento certifica que la empresa cumple con la normativa vigente para el transporte de productos alimenticios y asegura la idoneidad técnica y legal para realizar las entregas en condiciones óptimas de seguridad y oportunidad, sin afectar el cronograma de ejecución establecido por la entidad contratante. En caso de presentarse en unión temporal o consorcio, el requisito podrá ser acreditado por uno o por varios de los integrantes.

El operador debe presentar los siguientes planes y programas relacionados a continuación:

10.4. Plan De Saneamiento

Elaboración del Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción y demás lugares que lo requieran; se elabora conforme a lo establecido en la normatividad vigente y acorde a las necesidades de la operación en territorio y el modelo de operación.

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

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

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

Nota 2: El equipo PAE realizará visitas a las sedes educativas; es responsabilidad y obligación del operador desarrollar los ajustes solicitados al plan de saneamiento conforme a lo presentado en cada sede, durante toda la ejecución del programa.

10.5. Programa de limpieza y desinfección:

En todo establecimiento donde se manipulan alimentos es indispensable la correcta aplicación de un programa de limpieza y desinfección para cumplir las condiciones higiénico-sanitarias, por lo que su elaboración debe tener una base científica y técnica actualizada y su ejecución será responsabilidad del operador acorde al volumen de la operación y modalidad de atención en cada territorio. El objeto de este programa es estandarizar el procedimiento de cumplimiento y verificación en donde se desarrolle cada uno de los procesos de limpieza y desinfección que se consideran necesarios para mantener los equipos y áreas con un grado adecuado de higiene, así como las actividades de registro y verificación y debe incluir:

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

Se debe establecer y garantizar en este programa todos los procedimientos de limpieza y desinfección dirigidos a las áreas y superficies utilizadas en el servicio de alimentos (áreas de almacenamiento, recepción, preparación, distribución, consumo, así como cuartos fríos, equipos, y menaje de servicio, tales como: platos, bandejas, cucharas, pocillos, vasos, utensilios de cocina, entre otros); incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación, concentraciones y responsables; igualmente debe incluir los procedimientos de higiene de los manipuladores de alimentos y el control de su ejecución.

Nota 1: El operador debe garantizar el registro del formato según sistema de gestión de calidad llamado "formato de limpieza y desinfección industrializado y formato control plan de saneamiento unidades de servicio modalidad ración preparada en sitio y almuerzos"- los registros deben reposar físicos en az archivados según la norma de TRD.

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

Nota 3: El operador debe garantizar el registro y control en la preparación de sustancias químicas utilizada, teniendo en cuenta su peligrosidad en el uso de la desinfección de todos los alimentos e infraestructura, así como también proveer una dotación (gafas, guantes, jeringas o probeta) por

sede educativa para garantizar el uso razonable y adecuado de las sustancias por parte del personal manipulador encargado de la manipulación de dichas sustancias.

Nota 4: El operador deberá garantizar que las frutas y empaques de bebidas lácteas de la ración industrializada sean lavadas y desinfectadas, para lo cual debe dejar evidencia en la sede educativa mediante el formato de limpieza y desinfección de estos alimentos. Adicionalmente, estos productos se deben transportar en canastillas lavadas y desinfectadas desde la bodega. Los procesos de lavado y desinfección de frutas y empaques de bebidas lácteas se deberán hacer preferentemente en bodegas, de lo cual se dejará registro que se mantendrá disponible de verificación en las sedes educativas por parte del equipo de apoyo a la supervisión o Interventoría.

No obstante, en las sedes educativas donde se cuente con la disposición de elementos para el lavado y desinfección, así como agua potable, tal actividad se hará allí dejando evidencia de la actividad.

10.6. Implementos de aseo

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

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

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande, o de mimbre de ser necesario.	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Cepillo largo cerdas duras	1 unidad mensual
Cepillo de mano cerdas duras	1 unidad mensual
Esponja plástica para el lavado de ollas	2 unidades mensuales
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	2 kilos/litros mensuales por cada 100 cu
Esponja abrasiva	2 unidades mensuales
Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro.	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos

Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo con los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	3 canecas por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad. (Verificar colores). Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato.
Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos
Gas (en caso de no contar con suministro de gas por red)	Dos pipetas de gas de acuerdo con la capacidad del servicio, siempre se debe contar con UNA PIPETA DE GAS recargada disponible para el servicio
Toallas adsorbentes de papel o limpiones en microfibra	4 toallas en microfibra o un rollo de papel adsorbente
Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos

En los comedores escolares deberá permanecer un botiquín en lona de alta resistencia con los siguientes elementos

- Gasa limpia paquete x 100 und
- Gasa estéril 7.5x7.5 por 5 und
- Esparadrapo de tela 4" x5 yardas
- Bajalenguas paquete x 20 und
- Venda elástica
- Yodopovidona solución 120ml
- Solución salina 250ml
- Guante latex por caja de 100 o de vinilo según disponibilidad.
- Alcohol antiséptico frasco x 300ml
- Linterna dinamo
- Tijera universal para trauma
- Caja de curas x 100 und

Nota 1: Los elementos del botiquín y elementos de aseo deberán ser reemplazados de acuerdo a su uso y necesidad de cada sede educativa

Nota 2: Los implementos de aseo deben permanecer almacenados en lugares separados de las materias primas y alimentos, en adecuadas condiciones y ser reemplazados cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso de que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, la Entidad Territorial podrá evaluar tal petición con el respectivo soporte técnico. Se sugiere el uso de detergentes, desinfectantes y jabones amigables con el medio ambiente. Se aclara que los elementos de aseo enlistados anteriormente son los mínimos con que debe contar cada sede educativa, puesto que cada operador de acuerdo a su Programa de Limpieza y Desinfección debe determinar las necesidades y tipo de productos a usar. En caso de que durante el mes se terminen los productos de limpieza y

desinfección, el operador deberá dotar nuevamente garantizando que en ningún momento falten dichos productos en las sedes.

Nota 3: En el evento en que la unidad de servicio no cuente con un área específica de almacenamiento de productos de aseo, la entidad territorial aprueba el almacenamiento de los mismos en recipientes plásticos con tapa debidamente rotulados y de uso exclusivo para tal fin, y deberán cumplir con el protocolo de limpieza y desinfección de lo cual deben quedar los respectivos soportes.

Nota 4: Se sugiere el uso de detergentes, desinfectantes y jabones amigables con el medio ambiente, no obstante, los jabones no deben tener olor de acuerdo a la normatividad Res 2674/13, los cuales deben tener su respectiva ficha técnica, hoja de seguridad y registro sanitario o certificado de no obligatoriedad expedido por entidad competente, dando cumplimiento al decreto 1545 de 1998 y decisión 706 de 2008, documentos que se encontrarán dentro del programa de Limpieza y Desinfección.

10.7. Programa de Residuos Sólidos

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

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

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

- Objetivo: General y específico.
- Alcance
- Definiciones
- Responsables

- Desarrollo del programa
- Verificación (Adjuntar formatos, matrices)
- Acciones correctivas
- Mencionar la información de proveedores (gestor del aceite y empresa de recolección de basura etc.)

Se debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en la Resolución 2184 de 2019, específicamente el Artículo 4, respecto al código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente.

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

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

Contar con el Plan para disposición de residuos, acorde a la normatividad vigente y Sistema de Gestión Integral de Residuos Sólidos.

Nota 1: El Operador debe dotar a la Unidad de Servicio con tres recipientes plásticos con tapa debidamente rotulados y sus respectivas bolsas (de calibre adecuado, evitando el uso de doble bolsa) de acuerdo al código de colores:

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

Nota 2: La cantidad y calibre de bolsas entregadas por el operador en cada sede educativa debe realizarse de acuerdo a focalización y a cantidad de residuos generados, en todo caso el operador deberá garantizar siempre la disponibilidad de bolsas de basura acorde a la operación.

10.8. Programa Control de Plagas

Consideración: Las plagas constituyen una amenaza para la inocuidad de los alimentos. Las infestaciones pueden producirse cuando éstas disponen de nutrientes y hay lugar para favorecer su proliferación, caso en el cual deben adoptarse buenas prácticas de higiene. La proliferación de plagas contiene mucha relación no sólo con las condiciones estructurales del establecimiento, sino

con aspectos relacionados al tipo de desechos y los tratamientos de limpieza y desinfección cuando no se realizan con eficacia, facilitando una posible infestación por artrópodos y roedores.

En los establecimientos donde se procesan y expenden alimentos, las plagas más comunes son las cucarachas, moscas, mosquitos y los roedores, que exigen medidas de prevención y control. Las infestaciones de plagas deben combatirse de manera inmediata y sin contaminar los alimentos.

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

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

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

Para el caso de los comedores escolares, la obligación del operador será implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integrado de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que esta última tome las medidas correctivas al respecto. El operador deberá implementar formato para el registro semanal de las actividades para el control de plagas. En caso de infestación que controles y procedimientos se van a implementar por parte del operador.

Se deberá establecer el cronograma para el control de plagas (fumigación, desratización y desinsectación) para la bodega y el comedor escolar, estableciendo frecuencia (al inicio de la operación, periodo de vacaciones y las veces que sean necesarias de acuerdo a eventos de infestación) y responsable; el cual debe reposar en la unidad de servicio. El programa debe cumplir el Decreto 1843 de 1991 y demás normas que los sustituyan. Además, debe incluir:

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

Nota 1: El control de plagas se deberá realizar en sedes educativas al inicio de cada contrato y en periodo de vacaciones, independiente de la fecha de vencimiento del certificado y el soporte

debe publicarse en lugar visible en el comedor escolar con nombre y firma del responsable. En caso de que se requiera realizar fumigación adicional, no podrá llevarse a cabo durante la preparación y/o distribución de los alimentos.

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

10.9. Monitoreo de Calidad del Agua

El programa de abastecimiento de agua tiene como objetivo principal el garantizar el servicio continuo de agua potable para la alimentación escolar, estableciéndose como puntos críticos o variables de control el número de hidrantes en las áreas de ensamble y almacenamiento o comedor escolar, así como la presión del caudal de agua en estos y la limpieza y mantenimiento de los tanques de reserva. Con el fin de efectuar una limpieza y desinfección efectiva, se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el correspondiente proceso.
Las áreas o lugares de ensamble, almacenamiento o comedores escolares deben contar con un tanque o recipientes de agua potable con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día (1) de producción. El mantenimiento de dicho tanque o recipiente se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

Para el caso de los comedores escolares ubicados en las ruralidades dispersas, es necesario garantizar las condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes que se tengan para el almacenamiento del agua que se utiliza para la preparación de alimentos del comedor escolar, con una frecuencia diaria.

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

- Objetivo: General y específico.
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Desarrollo del programa
- Verificación (Adjuntar formatos, matrices, seguimiento agua potable)
- Acciones correctivas
- Protocolo de aseguramiento de la calidad del agua (métodos, frecuencias, responsables).

Tener en cuenta la Resolución 2115 de 2007, Decreto 1575/07 Resolución 2674/2013 y citar en los formatos.

Nota 1. Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría los análisis microbiológicos y físico-químicos del agua en instituciones educativas (1 urbana y 1 rural mensualmente) ubicadas en zona urbana y rural, acorde a lo establecido a la normatividad vigente (Res 2115/07, Res 622/20

y demás normas que sustituyan, modifiquen y/o adicionen complementen). Incluir el reporte del Índice de Riesgo de Calidad de Agua IRCA en cada muestreo e informarlo a las entidades competentes y enviar soporte al Equipo PAE y/o Interventoría.

Nota 2. Presentar dentro del Programa de Manejo del Agua el procedimiento del lavado de tanques o recipientes para el almacenamiento de agua para un día de servicio.
Nota 3. El operador deberá realizar semanalmente y documentar prueba de calidad del agua, con el kit básico test de PH y cloro residual en todas las sedes educativas oficiales urbanas y realizar diariamente esta prueba en las sedes rurales dispersas que no cuenten con agua potable o el acueducto sea veredal y que utilicen como procedimiento de potabilización del agua la adición de hipoclorito de sodio al agua. También puede utilizarse el método de hervor, el cual debe contener mecanismos de verificación, registro y control de dicha actividad.

10.10. Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos:

El operador debe contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, así como también el control en la temperatura de equipos diligenciando el formato de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE, como también contar con la respectiva hoja de vida de cada uno de los equipos entregados en comodato de propiedad de la IEO o de propiedad del operador.

El mantenimiento correctivo de equipos se debe realizar dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud que se haga por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de no realizarse este mantenimiento de forma inmediata o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

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

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

Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición

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

educativas, estos deben ser suministrados con certificado de calibración suministrados por el proveedor del equipo o calibrados antes de ser entregados en las IEO o SEDES, (no aplica para esto el manual del equipo) además, el operador deberá semanalmente hacer verificación de masas y temperaturas para garantizar el normal funcionamiento de los mismos, mediante equipos patrón calibrados, no aplica este seguimiento con masas comerciales, (una libra de arroz u otras masas), Adicionalmente, deberá garantizar y certificar una frecuencia y forma de verificación de los equipos de medición (termómetros, balanzas, básculas, termocuplas, entre otros) acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante.

El Programa debe incluir:

- Objetivo: General y específico.
- Alcance
- Definiciones
- Responsables (Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos)
- Hoja de vida de los equipos. Instructivos de equipos, formato puesto en marcha
- Desarrollo del programa (Elaboración y ejecución del programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de cada una de las cocinas y/o comedores en las sedes educativas. Protocolo de calibración de equipos, cronograma de calibración.
- Para bodegas, debe incluir procedimientos (procedimientos de mantenimiento correctivo y preventivo), Hoja de vida de equipos y utensilios en estos se anexará los diferentes soportes de mantenimiento, así como su ficha técnica, incluyendo certificados de mantenimiento y/o calibración por empresa certificada por la ONAC, registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes. Establecer y cumplir procedimientos, cronogramas y formatos del mantenimiento correctivo, preventivo de los equipos y calibración)
- Para sedes educativas utilizar pesas patrón verificando la calibración de los equipos. En caso de alguna desviación realizar el cambio inmediato o ajuste mediate calibración. Reportar información y mantener en carpeta técnica en sedes educativas.
- El operador deberá verificar semanalmente el correcto funcionamiento de los termómetros mediante muestra patrón o realizar la calibración de acuerdo a necesidad o de acuerdo a lo indicado por el fabricante.
- Verificación (Adjuntar formatos, cronograma de calibración de equipos, cronograma de mantenimiento preventivo y formato de mantenimiento correctivo)
- Acciones correctivas (Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias).

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

Nota 2: En ningún momento la sede educativa será afectada por daños parciales o totales de los equipos de su propiedad usados por el operador durante la ejecución del Programa de

Alimentación Escolar. En caso de pérdida, daño parcial o total, el operador deberá reponer y/o reemplazar y el equipo será propiedad de la IEO.

Nota 3: Presentar al Equipo PAE y/o Interventoría el informe sobre mantenimiento preventivo de los equipos realizado al inicio de la operación (fecha, tipo de equipo, empresa responsable del mantenimiento) y cuando se requiera según cronograma. Adicionalmente, presentar informe mensual sobre mantenimientos preventivos y correctivos realizados, adjuntar soportes de la idoneidad del proveedor y técnico encargado de dicho mantenimiento.

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

Nota 5: El operador deberá garantizar el buen uso, limpieza y mantenimiento de la trampa de grasas. Si aplica.

Nota 6: El valor de la ración para cada jornada contempla un porcentaje que garantiza el mantenimiento preventivo y correctivo de los diferentes equipos dotados en las unidades de servicio del programa, es importante que se garantice el buen uso de los recursos y en cada informe de ejecución se deberá hacer el desglose de los recursos invertidos para tal fin.

Nota 7: Los recursos asignados para este fin son agotables, es decir, no son recursos fijos y para el desembolso de los mismos se debe presentar al Supervisor y/o Interventoría los soportes que den cuenta de los gastos generados en este acápite.

10.11. Buenas Prácticas de Manufactura

Consideraciones: El presente apartado se basa íntegramente en las normas establecidas para el efecto, tanto en la Resolución 2674 del año 2013, como en toda la normatividad sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, así como las que las modifiquen, complementen o sustituyan. En el siguiente apartado se describen algunas generalidades establecidas en la referida Resolución, en cuanto a Buenas Prácticas de Manufactura. Para ampliar este tema las entidades territoriales pueden remitirse a la normatividad sanitaria vigente expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

10.12. Personal Manipulador

Según la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador debe contar con una certificación médica reciente en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. Frotis de garganta, KOH de uñas, coprológico. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

Es importante precisar que la Entidad Territorial es autónoma al establecer, para la eficiente operación del PAE, la cantidad de integrantes del personal manipulador, el número del personal manipulador para la operación del PAE, siempre y cuando esto no afecte las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención. La definición y modificación que plantee y realice cada operador debe estar soportada en un análisis de tiempos y movimientos y ser presentada al Equipo PAE y/o Interventoría para la correspondiente aprobación.

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

Nota 2: Cuando se realice un reemplazo de personal manipulador en una sede educativa este deberá contar con toda la documentación física requerida en la carpeta asignada para tal fin. Además, deberá solicitar al Equipo PAE o Interventoría para la correspondiente aprobación.

El programa debe incluir:

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

El personal manipulador de alimentos contratado por el operador deberá:

1) Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos.
2) Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.
3) Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal.
4) Cumplir las actividades de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, y de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento presentado por el Operador y aprobado por la ETC, diligenciando los formatos establecidos.
5) Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos.
6) Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos.
7) 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.

8) Llevar registro diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos, control de plagas, formato de temperatura de alimentos en la recepción, temperatura de los alimentos durante la preparación, y distribución, registro diario de asistencia.
9) Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menú y las guías de preparación, previamente aprobadas por la ETC.
10) Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los estudiantes beneficiarios del PAE, de acuerdo con los gramajes establecidos por grados y niveles escolares, en las minutas patrón.
11) 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.
12) Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar.
13) Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realicen la interventoría, supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o Unidad de Alimentos Para Aprender.
14) Preparar la totalidad de los alimentos del menú del día de acuerdo a la cantidad de cupos, grados y niveles escolares que asisten a la jornada educativa. No se permite la entrega de alimentos sin preparar en paquetes a los estudiantes. El personal manipulador no podrá entregar los alimentos del PAE a personal diferente a los estudiantes beneficiarios del programa, cuando se evidencie esta práctica ya sea por verificación del Equipo PAE, interventoría o reporte de la IEO, se aplicará descuento conforme lo que indica el anexo de descuentos.
15) Plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la priorización realizada. El plan de capacitación y/o actualización debe contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir y se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

El plan de capacitación debe contener como mínimo los siguientes temas:

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

Tabla 3. Relación de personal manipulador de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo la modalidad Preparada en Sitio Jornada Regular y Jornada Única.

Para la estimación de las manipuladoras de alimentos se tiene en cuenta el histórico de operación del programa en el municipio de Quibdó y según los tiempos y movimientos como se sugiere en la resolución 0335 de 2021, además se tuvieron en cuenta el número de sedes y jornadas académicas en as IEO.

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

Nota: En caso de que se requiera ajuste del personal exigido, este debe ser aprobado por la ETC, el operador deberá enviar oficio por parte del rector de la Institución en donde se especifique la cantidad de personal solicitado y se aclare que no se verá afectada la prestación del servicio.
La aprobación por parte de la Entidad deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la Institución Educativa.

NOTA: El consolidado de número de manipuladoras debe entregarse 5 días después de la firma del contrato con el nombre de la IEO, Certificado de manipulación de Alimentos y número de manipuladoras contratadas por el operador y por sede educativa.

Los conductores al ser manipuladores de alimentos (resolución 2674/13), deben poseer su respectivo examen médico-ocupacional y cumplir con todas las condiciones de una manipuladora de alimentos, en cuanto a exámenes de laboratorio y Certificado de manipulación de Alimentos.

En caso de realizar cambios al personal el operador debe informar a la Supervisión, Equipo PAE y/o Interventoría y cumplir con los requisitos.

10.13. Personal operativo total para el desarrollo del contrato:

Contar con el siguiente personal:

Coordinación General, Nutricionista Dietista, Ingeniero de alimentos, profesional en ciencias económicas, profesional en ciencias sociales o humanas, profesional jurídico, coordinadores zonales, auxiliar administrativo, auxiliares de bodega y manipuladoras de alimentos.

NOTA 1: Personal que no cumpla con la idoneidad técnica, científica y formación e incluso experiencia en el área de alimentos, no podrá realizar capacitaciones, firmar como supervisor y tampoco responder a las no conformidades de las visitas realizadas.

NOTA 2: La ETC en pro de la calidad, inocuidad y factores de producción en la prestación del servicio, tuvo a bien estimar el personal requerido para la operación del programa en el municipio de Quibdó, de igual forma el contratista deberá disponer del personal necesario para el desarrollo

del contrato e informar a la interventoría todo el personal que sea utilizado según la necesidad con sus perfiles y asignaciones obligacionales.

10.14. Proveedores, Materias Primas e Insumos

El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad en bodega para productos enviados a las IEO, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021 y 2492 de 2022) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

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

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

- El producto debe estar acompañado de la guía de transporte de carne o documento equivalente.
- Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Los productos que lo requieran contarán con registro sanitario vigente otorgado por el INVIMA. Presentar un listado de proveedores, mínimo (2) para cada grupo de alimentos y protocolo de acciones preventivas en caso de incumplimiento de uno de estos. El operador debe realizar una visita antes y durante la ejecución del programa, a la planta de sus proveedores, llevando un registro de las mismas el cual será entregado a la SEM en el momento de desarrollo de visitas a bodega. Incluyendo formato de visita técnica a la planta o bodega del proveedor, incluso cronogramas de visitas de verificación, control que el operador realiza a la planta de sus proveedores y criterios técnicos de evaluación.

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

- Objetivo: General y específico.
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Desarrollo del programa

- Verificación (Adjuntar formato y acta de visita técnica a planta o bodega de proveedor, cronograma de visitas a proveedores, demás formatos pertinentes)
- Acciones correctivas
- Fichas técnicas e información de proveedores

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

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

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

En caso de que el operador compre pechuga de pollo entera (sin marinar), el peso bruto de esta debe ser calculado tomando como base el porcentaje de parte comestible dado por las tablas de composición de alimentos del ICBF en su última versión.

Por ejemplo: Si se deben ofrecer 650g de carne de pollo neta (sin piel y sin hueso), se deben comprar 1000g de pechuga entera sin marinar si su parte comestible es del 65%, realizando así el cálculo por regla de tres.

Nota 4: Ningún corte de carne de cerdo y/o res deberá superar el 14% de grasa de acuerdo a lo establecido por la Resolución 00335/21, para cortes semi magros hasta el 8%. En todo caso, si durante el proceso de Supervisión se evidencia que el tejido graso excede dicho porcentaje, este será separado del tejido muscular, pesado y repuesto por el operador en el momento oportuno para garantizar que los beneficiarios reciban la carne neta (tejido muscular) establecida en las guías de preparación.

Nota 5: Toda la materia prima utilizada para la atención del programa (modalidad Preparada en sitio, Industrializada y comida caliente transportada) se deben distribuir desde la bodega del operador para que estos puedan ejercer el control de calidad de los mismos, la cual de igual forma será verificada también a la llegada a sede educativa. El control de calidad debe quedar registrado en formato en donde se encuentre como mínimo fecha de vencimiento, lote, características organolépticas, temperatura, peso, fecha de salida de bodega, marca y nombre producto

Nota 6. En la Modalidad Ración Industrializada los productos lácteos distribuidos deben tener proceso de UHT para garantizar su manejo a temperatura ambiente, no obstante, estas bebidas deben ser suministradas frías a los beneficiarios, para lo cual el operador debe reportar al Equipo de Supervisión PAE o Interventoría las sedes que no cuenten con equipos de refrigeración para que la ETC determine su forma de dotarlos en estas.

Nota 7. El operador deberá garantizar el correcto almacenamiento de las bebidas lácteas y demás alimentos de alto riesgo que requieran conservación en cadena de frío en las sedes educativas

realizando la entrega de refrigeradores o congeladores para conservar sus características físicas y organolépticas.

Nota 8: Cuando se evidencien quejas por baja aceptación de un alimento y/o preparación, de forma reiterativa por parte de los beneficiarios y/o comunidad educativa, estas serán evaluadas por el Equipo PAE y/o Interventoría y en Comité Técnico Operativo para la toma de decisiones al respecto. Nota 9. El operador deberá garantizar que todos los alimentos y/o materias primas utilizadas cuenten con el requisito, según la clasificación de riesgo en salud pública, Resolución 719 de 2015. Registros Sanitarios, Permiso Sanitario y/o Notificación Sanitaria.

Se exceptúan de este requerimiento los siguientes alimentos:

1) Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.
2) Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
3) Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.
4) Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

10.15. Recepción de Productos y Materias Primas:

El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente al contenido de las Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005, 810 de 2021 y demás normas que la modifiquen o sustituyan, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados. Es claro que deben ser rechazadas materias primas y demás alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presente(n) alguna (s) de las siguiente(s) causas:

- Condiciones de empaque, que afecten la inocuidad del producto.
- Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables (Color, sabor, olor, textura).
- Los alimentos cuyas características y empaques no correspondan a lo establecido en la ficha técnica.
- Incumplimiento al rotulado del empaque primario y/o alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencia con la información reportada en este.
- Incumplimientos o inconsistencias de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas.
- Los vegetales y frutas que presenten alteración física en su apariencia, moho, hongos, o inicios de procesos de descomposición.
- Las carnes que presenten características de olor, color, textura y apariencia diferentes a los normales. Este rechazo se llevará a cabo con previa confirmación técnica por parte del responsable de la operación.

- Alimentos que se conservan al vacío, y que hayan perdido esta condición.
- Los productos empacados y que su empaque primario o secundario se encuentre deteriorado, roto o raído.
- Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración u hongos.
- Los huevos rotos, sucios, con manchas de sangre o materia fecal.
- Los alimentos que sean transportados o almacenados junto con otros productos diferentes como sustancias químicas, tóxicas y demás.
- Los alimentos de alto riesgo que durante su recepción no cumplan con las temperaturas establecidas para su almacenamiento o conservación (cadena de refrigeración o congelación).

Las demás situaciones de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente y que deben ser contempladas dentro del programa de Aseguramiento y Control de Calidad de los operadores. En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá adoptar protocolos para almacenar, señalizar y disponer los productos no conformes, además de solucionar este tipo de novedades en el menor tiempo posible y antes del consumo para no afectar el servicio en bodega y sedes educativas. El operador deberá llevar registros.

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

10.16. PROGRAMA DE MUESTREO FISICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO

Se debe diseñar y ejecutar el plan de muestreo microbiológico para los grupos de alimentos seleccionados por la ETC, en las diferentes modalidades con periodicidad y términos que esta defina, se debe tener en cuenta lo establecido por el Invima en su manual de toma de muestras (https://www.invima.gov.co/documents/20143/1402493/29.+Manual+de+Toma+de+Muestras+de+Alimentos+y +Bebidas+para+LAS+ETS.pdf).

El programa debe contener como mínimo

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

- Procedimiento de toma de muestras microbiológicas y tipos de controles a realizar (Pseudomonas, coliformes, mesófilos, etc.)
- Acciones correctivas

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

	Quesos (Queso Fresco y Queso petit suice)	intercalando con la periodicidad mensual, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
5. Producto terminado	Complemento preparado en sitio	Presentar un menú completo de acuerdo con el ciclo de menú aprobado por la SED en una sede diferente cada mes. Si la sede educativa cuenta con jornada única y jornada regular solo se podrá tomar la muestra en una modalidad.
	Almuerzo jornada única	Presentar un menú completo de acuerdo con el ciclo de menú aprobado por la SEM en una sede diferente cada mes.
6. Muestra de agua	Análisis completo microbiológico y fisicoquímico	La toma de muestra debe realizarse directamente de los grifos y rotarse los puntos de toma. Monitoreo de Cloro residual "in situ" por comedor, cuyos soportes deberán mantener en la sede educativa y presentarse también para la cuenta. Se tomará la muestra mensual en una sede educativa urbana y en otra rural. Entregar mensualmente a la supervisión del Programa, los análisis microbiológicos y fisicoquímicos realizados en agua potable.

Nota 1: Para el caso de los alimentos industrializados el operador debe entregar mensualmente al Equipo PAE y/o Interventoría, los análisis de liberación (incluyendo microbiológicos por parte de laboratorio externo) realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública. No repetir el mismo producto en forma consecutiva.

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

10.17. Toma de Muestras y Contra Muestras

El operador deberá guardar diariamente las contramuestras, de los alimentos o preparaciones de alto riesgo entregados en el PAE (Preparaciones con leche, carnes, alimentos proteicos de origen animal, ensaladas de verduras crudas, jugos de fruta, frutas picadas, preparaciones con salsas que lleven leche) en las dos (2) instituciones de mayor focalización con las modalidades preparado en sitio y almuerzo jornada única, cada contramuestra en cantidad de 200 gramos o mililitros según sea el caso para realizar los análisis microbiológicos requeridos en caso de una posible enfermedad transmitida por alimentos y así controlar la calidad e inocuidad por lote de alimentos.

Las contramuestras deben ser almacenadas en congeladores diferentes a los usados para el almacenamiento de los alimentos y deben tener un protocolo para lo mismo, el cual deberá ser presentado a la ETC en un máximo de cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato, para su debida aprobación.

Dicha cantidad, también puede ser determinada por los protocolos o metodologías, dispuestos por cada laboratorio, de acuerdo con las normas establecidas. Las contramuestras deberán estar debidamente almacenadas acorde con la naturaleza del producto en refrigeración mínimo por 72 horas, cada contramuestra debe estar debidamente rotulada con fecha de toma y de eliminación, hora de toma, lote, Número de menú, modalidad, temperatura de toma, y persona responsable del proceso.

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

Si la preparación lleva dentro de sus ingredientes, productos de alto riesgo como leche, crema de leche, mayonesa, huevo, entre otros, es necesario tomar la contra muestra de esta preparación.
Para su toma el operador debe elaborar un protocolo de toma, almacenamiento y forma de desecharlas, el cual debe estar a disposición o publicación del personal manipulador, como también ser socializado a dicho personal, de lo cual deben mantener soportes de capacitación en ello.

Este procedimiento puede aplicarse si el contratista cuenta con un sistema de congelación suficientes, de tal manera que las contramuestras se almacenen en un equipo de congelación diferente al que se almacenan las materias primas que van a ser utilizadas en el proceso. Además, es importante tener en cuenta que en la sede educativa cuente con energía eléctrica permanente, para garantizar la inocuidad de las muestras.

10.17.1 Pre-alistamiento de alimentos.

El operador podrá realizar actividades de prealistamiento de alimentos, las cuales comprenden la verificación, limpieza, selección, clasificación, pesaje, porcionamiento y almacenamiento temporal de productos tales como frutas destinadas a la elaboración de jugos y algunas verduras utilizadas para condimentar las preparaciones.

Estas actividades solo podrán ejecutarse previa solicitud formal a la Entidad Territorial Certificada (ETC) y con la autorización escrita de la misma, garantizando que el proceso se realice bajo condiciones de higiene, inocuidad y calidad, en cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y demás disposiciones sanitarias aplicables.

El operador deberá documentar el procedimiento mediante registros de control, incluyendo evidencias fotográficas, listados de productos prealistados, fechas de ejecución, responsables y controles de temperatura. Asimismo, deberá asegurar que los alimentos prealistados sean utilizados dentro de las 24 horas posteriores o conforme al tiempo de vida útil definido en las fichas técnicas aprobadas, evitando cualquier riesgo de contaminación cruzada o deterioro del producto.

La Interventoría del Programa podrá realizar verificaciones in situ del proceso de prealistamiento, revisar los soportes y emitir observaciones o recomendaciones orientadas al aseguramiento de la calidad del servicio alimentario.

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

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

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

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

10.19. PLAN DE RUTAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

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

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

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

Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.

Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.

Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima. En caso de ser necesario (transporte fluvial) es importante que los alimentos y los elementos de aseo se dispongan dentro del vehículo separados. Los productos deben estar tapados, separados del piso, a fin de evitar deterioro por contacto con el agua.

Los vehículos deben cumplir con la siguiente documentación:

- Acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por cada ente Municipal de salud (debe estar incluido el número de inscripción sanitaria) Ficha técnica con fotografía del vehículo, presentando en ella placa, modelo, tipo, tarjeta de propiedad, cédula de propietario, SOAT, técnico mecánico y en caso de leasing enviar soportes.
- Capacitación básica en manipulación de alimentos para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo).
- Examen médico ocupacional del conductor y su ayudante (en caso de tenerlo).
- Cédula del conductor y su propietario
- Certificado de unidades de frío (cuando aplique).
- Matrícula de vehículo
- SOAT
- Licencia de conducción
- Ficha técnica con foto del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.
- Revisión Técnico – mecánica.
- Copia del certificado de manipulador de alimentos del personal que transporta los alimentos.

- Cada vehículo transportador debe llevar identificación del Programa de alimentación escolar PAE – QUIBDÓ, una vez adjudicado el contrato.
- Certificado de fumigación vigente del vehículo en el caso de los tipos A.

Nota 1: Toda la documentación debe estar vigente durante la ejecución del contrato. En caso de requerir vehículos adicionales, enviar la misma información solicitada para su revisión y aprobación en caso de cumplimiento.

Nota 2. La entrega de materia prima deberá estar en horarios laborales de la IEO, idealmente en horarios de no distribución o servicio para que el personal manipulador cuente con el tiempo suficiente de hacer las verificaciones necesarias.

Nota 3. El operador debe realizar los recorridos de entrega de cilindros de gas y productos de limpieza y desinfección de acuerdo al plan de ruta establecido en actividades de alistamiento.

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

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

El operador que oferte el aporte de menaje, este deberá ser platos con compartimentos para el 100% de las IEO o SEDES, con el fin que el ensamblaje de las preparaciones tenga armonía visual y los componentes no se mezclen entre sí.

NOTA: No se exige aporte de menaje nuevo, sin embargo, el operador que ofertó el aporte de menaje debe garantizar que este menaje sea funcional o en buenas condiciones, en caso de evidenciar por el equipo de apoyo a la supervisión del PAE, equipos, menaje o utensilios no funcionales o en mal estado, el operador estará en la obligación de cambiarlos por elementos nuevos o funcionales.

- El operador debe garantizar los equipos y utensilios mínimos de la prestación del servicio de alimentación escolar conforme a lo establecido en la herramienta 01, punto 1, de la Resolución 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021 - Equipos y menaje.
- Para cada estudiante beneficiario del PAE debe haber un elemento de menaje según la cobertura de la IEO, no obstante, el operador debe garantizar como mínimo el 60% del menaje total por institución educativa (platos, vasos, pocillos, cucharas) según lo focalizado. En las sedes educativas con focalización de hasta 100 beneficiarios se deberá garantizar el 100% del menaje.
- Si algunos de los utensilios mencionados no son necesarios para la operación propia del programa en alguno de los comedores escolares, previa verificación y autorización de la supervisión no será exigida su existencia.

10.21. Implementos de Aseo

Es responsabilidad del operador, garantizar que cada comedor escolar cuente durante la ejecución del contrato con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de

acuerdo con lo relacionado en la herramienta 01 punto 2, la tabla 2.1 Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar - Modalidad preparada en el sitio (RPS) y 2.2 Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal –Modalidad industrializada (MI) de la Resolución 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021.

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

10.22. Modalidades de atención

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

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

10.23. Modalidad Preparada en Sitio

Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos. La modalidad "Preparada en Sitio" debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

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

10.24. Modalidad de comida caliente transportada

La modalidad de Comida Caliente Transportada consiste en la preparación centralizada de los alimentos en una unidad de producción o cocina satélite, bajo responsabilidad del operador del Programa de Alimentación Escolar – PAE, y su posterior distribución y entrega a las instituciones

educativas beneficiarias, garantizando la conservación de las condiciones de inocuidad, calidad y temperatura adecuada hasta el momento del consumo por parte de los estudiantes.

Esta modalidad podrá ser utilizada previa autorización expresa de la Entidad Territorial Certificada – ETC de Quibdó, y únicamente en aquellas sedes educativas donde las condiciones de infraestructura, dotación o salubridad no permitan la preparación de los alimentos en sitio. La ETC, a través de la Interventoría, verificará y dejará constancia de las condiciones que justifican su implementación.

10.25. Modalidad Industrializada

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

Esta modalidad se implementa en casos donde la infraestructura de la sede educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos definidos en los ciclos de menús de acuerdo a la verificación de las condiciones de infraestructura de la sede educativa, realizada por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE de la entidad territorial o de los profesionales de la supervisión o interventoría, o cuando el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable. En tal caso se hace necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en los establecimientos educativos, como lo es el caso de las bebidas lácteas empacadas, cereales panificados, postres y frutas enteras.

Cada alimento en la modalidad industrializada se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido por componente de acuerdo con la minuta patrón y las demás condiciones y características exigidas en la normatividad vigente, que incluye condiciones de empaque y rotulado.

10.26. CONDICIONES DE ELABORACIÓN, ENSAMBLE Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS

10.27. Ración Industrializada:

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

Para el caso de la operación del PAE en las ruralidades, se deben establecer las medidas que permitan garantizar el mantenimiento de la calidad e inocuidad para el almacenamiento prolongado y distribución de complementos alimentarios, acorde a las condiciones territoriales de cada sede. Con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de este tipo de materiales que son desechables de primer y único uso, como también de fomentar el aprovechamiento de residuos de envases y empaques, el operador debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios y secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad "ración industrializada", Dicho plan deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa.

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

10.28. ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES.

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

1) Todo cambio que se realice en el menú debe cumplir con lo estipulado en el protocolo de intercambios nutricionales
2) No se permite la entrega de la misma fruta, postre o cereal durante dos servicios seguidos.
3) Los intercambios no deben afectar la variedad del ciclo, especialmente el ofrecimiento de los alimentos que se encuentran participando una o dos veces en el ciclo y/o que son de alta aceptación por parte de los beneficiarios.

10.29. Aporte Nutricional

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

- Complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde Preparado en Sitio y comida caliente transportada: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel escolar y debe cumplir con la distribución de los macronutrientes de acuerdo a lo establecido por la Resolución 00335/21, siendo de obligatorio el

cumplimiento del mínimo irreductible de proteína en los menús que llevan preparación proteica. Para ello el Profesional en Nutrición de la ETC diseña y/o planea un ciclo de 21 menús, como también realiza los análisis nutricionales de dichos menús para garantizar que cada uno de ellos cumpla con dichas condiciones.

- Complemento alimentario jornada mañana /jornada tarde Ración Industrializada: Si bien en esta modalidad se debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, por la particularidad y limitación en la formulación de los productos que se adquieren listos para el consumo, se la da prelación al cumplimiento de las calorías totales, proteínas y carbohidratos estipuladas por nivel escolar de acuerdo a la clasificación dada por la
- Resolución 00335/21. Se reitera el obligatorio cumplimiento del mínimo irreductible de proteína en todos los menús. Para ello el Profesional en Nutrición de la ETC diseña y/o planea un ciclo de 20 menús, como también realiza los análisis nutricionales de dichos menús para garantizar que cada uno de ellos cumpla con dichas condiciones.
- Complemento alimentario tipo Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel escolar y debe cumplir con la distribución de los macronutrientes de acuerdo a la clasificación dada por la Resolución 00335/21, siendo de obligatorio cumplimiento el mínimo irreductible de proteína en todos los menús. Para ello el Profesional en Nutrición de la ETC diseña y/o planea un ciclo de 21 menús, como también realiza los análisis nutricionales de dichos menús para garantizar que cada uno de ellos cumpla con dichas condiciones.
- El anexo técnico "alimentación saludable y sostenible" dado por la Resolución 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DE 2021 establece las minutas patrón por grado y nivel escolar: las cantidades en peso neto y peso de porción servido, la frecuencia de oferta semanal, la adecuación de energía y nutrientes establecidos para cada grado y nivel escolar. Dichas minutas patrón son la base para la elaboración y análisis de un ciclo de menús en un determinado tipo de complemento y modalidad. No obstante, si la ETC determina que se haga entrega de componentes adicionales a dicha minuta patrón para dar un mejoramiento o cualificación al complemento es autónoma de hacerlo y este se encontrará en el costeo de la ración.

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

De acuerdo a lo anterior, una vez realizada la suscripción del contrato, a los cinco (5) días hábiles el operador deberá presentar en su Plan de Alistamiento Técnico.

El Equipo PAE establece el ciclo de menú de acuerdo a la resolución 0335 de 2021 el cual será de obligatorio cumplimiento, cualquier ajuste y/o modificación que solicite el operador deberá ser

basada en el protocolo de intercambios de menús, la ETC bajo su autonomía podrá reemplazar los ciclos de menús propuestos inicialmente, esto respetando el estudio de costos establecidos en la etapa precontractual.

- Ciclo de menús contratado o publicado en el acta de mesa de concertación No 002 de 2025 para cada modalidad.
- Listas de intercambios establecida por la ETC para cada modalidad.
- Análisis Nutricionales de cada menú y modalidad (Estos deben reflejar lo establecido en la Guía de Preparación dada por la ETC).

Los documentos deben corresponder a los remitidos por la ETC con adición del logo del contratista y deberán ser publicados en las unidades de servicio o sedes educativas para su correspondiente uso y revisión por parte de la comunidad educativa.

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

El ciclo de menús aprobado para cada modalidad debe publicarse en cada uno de los comedores escolares en un lugar visible para toda la comunidad educativa al inicio del contrato, este podrá ir en tamaño carta hasta máximo los 3 primeros meses del contrato ya que este tiempo corresponde al proceso de evaluación o validación en campo de los ciclos de menús oficiales y durante este lapso de tiempo se pueden realizar ajustes necesarios ya sea por logística o aceptación por parte de la comunidad beneficiaria. No obstante, una vez pasado el tiempo de ajustes los ciclos deberán ser publicados en las sedes educativas en un tamaño de 64cm x 46cm y en material de alta resistencia.

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

- La Ficha técnica de información del PAE (valla de visibilidad) actualizada con las respectivas firmas y focalización, en formato se encuentra en la página de la UAPA (Formatos del Modelo M&C[1]).
- NotiPAE (periódico del PAE).
- Código QR.
- Ciclos de Menús Aprobados en tamaño carta hasta máximo los tres primeros meses de la operación, posteriormente en el tamaño y material establecido.
- Listas de intercambios y Protocolo de Intercambio de Menú

Toda solicitud de intercambio, ya sea de uno de los componentes o de todo el menú programado, deberá ser allegada cinco días (5) hábiles previos a su realización de acuerdo a lo determinado por la Resolución 00335/21 Anexo Técnico de Alimentación Saludable Numeral 4.5 Ciclos de Menús, Pág. 42 pie de página 11. No obstante, en caso de que el cambio de menú sea a causa de una

contingencia ajena al control del operador, su aval debe ser solicitado a la ETC con mínimo 2 días hábiles previos a su realización y debidamente soportado, en horario de 8 am a 5 pm de lunes a viernes mediante correo al Eje de Calidad e Inocuidad - Componente Nutricional. Cabe resaltar que toda solicitud de intercambio debe ser allegada en el formato establecido por la ETC, diligenciado completa y adecuadamente. Para la realización de los intercambios en los menús, el operador deberá usar las tablas de intercambio de cada modalidad y nivel escolar, de manera tal que se garantice y soporte el cumplimiento de la adecuación calórica nutricional del menú programado y la frecuencia de entrega semanal de todos los componentes tal como lo establecen las minutas patrón de la Resolución 00335/21 y el Protocolo de Intercambios Nutricionales, para lo cual deberá apoyarse en su profesional en Nutrición y Dietética.

- Con relación al número de intercambios permitidos, tal como lo establece la Resolución 00335/21 en su Anexo de Alimentación Saludable y Sostenible Numeral 4.5 Ciclos de Menús Item (i). se permitirán máximo 6 (seis) intercambios en un ciclo de menú. Para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo. No obstante, la ETC es autónoma en caso de reconsiderar un número mayor de intercambios de acuerdo a la situación de contingencia que presente el operador. No se emitirán avales de intercambio que han sido solicitados posterior a su ejecución, o del día de su ejecución siendo este un hecho cumplido o en proceso.

10.31. Promoción y Educación en Alimentación Saludable

Dando cumplimiento a la Ley 2120 de 2021 el operador PAE deberá apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para la promoción de la Alimentación Saludable, Agradable y Sostenible con actividades educativas en materia de alimentación saludable, siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación municipal y/o Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y las disposiciones del Comité Técnico de Seguridad y Soberanía Alimentaria y Nutricional, para lo cual se fijará como meta obligatoria el cubrir mínimo el 12% de los cupos asignados, no obstante, cada uno de estos puede superar dicho rango mínimo obligatorio cubriendo el 15% o 18% de dichos cupos

.

Para ello el operador debe plantear intervenciones dinamizadoras basadas en los 8 mensajes de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos Para la Población Colombiana mayor de 2 años, las cuales impacten positivamente los comportamientos y hábitos de los beneficiarios del programa, documento que será utilizado como guía para la elaboración del material de intervención junto con sus herramientas descritas en el Manual para Facilitadores de las GABAS. Adicionalmente es necesario usar las herramientas metodológicas y técnicas consignadas en la caja de herramientas del Anexo Técnico de Alimentación Saludable de la Resolución 00335 del 2021.

10.32. Cronograma de actividades

Las 5 actividades establecidas según las 8 actividades sugeridas de las GABAS deberán ser programadas en un cronograma que será allegado dentro de los primeros 5 días calendario desde el inicio del contrato al Área de Nutrición, posteriormente el Eje de Calidad e Inocuidad del Equipo PAE dentro de los siguientes 8 días hábiles revisará y aprobará dicho cronograma. Una vez el cronograma de actividades sea aprobado, el operador deberá enviar todas las fichas técnicas

de las actividades a desarrollar y nuevamente el Área de Nutrición, Eje de Calidad e Inocuidad del Equipo PAE revisará dichas fichas y las validará durante el primer mes de la vigencia (mayo) del contrato en curso, estas deben estar aprobadas y listas para su ejecución en el mes de mayo, de lo contrario el operador deberá asumir las consecuencias del mismo sin perder la obligación de realizar su capacitación ese mes. En cada mes del calendario escolar el operador deberá de realizar una actividad educativa según lo establecido en su cronograma, es decir que, durante la vigencia del contrato se deberá desarrollar un tema distinto por mes para un total de 5 meses (Julio, agosto, septiembre, octubre y noviembre) exceptuando los meses de junio y diciembre por ser estos meses de receso y/o final del año escolar.

Al menos en uno de los meses de agosto y octubre el operador debe capacitar o sensibilizar a los usuarios en la importancia del consumo del agua.
Las metodologías para aplicar deben ser participativas, lúdicas, creativas, de las cuales se debe enviar un informe de resultados con soportes e indicadores de resultados.

El cronograma debe constar del tema y sitio de aplicación de acuerdo con el CRONOGRAMA el cual consta de la siguiente información:

10.30.1.1.1. Nombre del Operador
10.30.1.1.2. Número de Contrato: Número de contrato en curso
10.30.1.1.3. Vigencia del Contrato: vigencia del contrato en curso
10.30.1.1.4. No. De las capacitaciones
10.30.1.1.5. Nombre de la Actividad: Título y temática de la actividad a desarrollar
10.30.1.1.6. Mes de Realización: Mes de ejecución de la actividad
10.30.1.1.7. Cupos: Cupos contratados para la sede
10.30.1.1.8. Fecha: Fecha tentativa de la actividad
10.30.1.1.9. Dentro del formato se debe de diligenciar con las fechas tentativas a realizar esta actividad, si llega a surgir algún cambio este cronograma deberá enviarse nuevamente al Área de Nutrición - Eje de Calidad e Inocuidad del Equipo PAE para reportar los cambios, ya que estas actividades están sujetas a verificación por parte del Equipo PAE.

10.33. Modelo de ficha técnica

Una vez aprobado el cronograma se deben enviar todas las fichas técnicas de las actividades educativas según las 8 actividades propuestas, es decir que no se puede realizar una actividad diferente a las ya establecidas durante el contrato en vigencia. El Área de Nutrición - Eje de Calidad e Inocuidad del Equipo PAE tendrá 8 días hábiles para dicha aprobación, cada ficha técnica corresponderá a un tema por mes y estas no podrán ser repetidas durante los meses de dicho contrato, además se aclara que las capacitaciones no pueden ser realizadas sin una previa aprobación por parte del El Área de Nutrición - Eje de Calidad e Inocuidad del Equipo PAE, de lo contrario estas capacitaciones no serán contabilizadas, éstas deberán incluir el tema, objetivo, material educativo, metodología, forma de evaluación y sitio de aplicación de forma clara y de acuerdo con la FICHA TÉCNICA HÁBITOS:

10.31.1.1.1. Nombre del Operador
10.31.1.1.2. Número de Contrato: Número de contrato en curso
10.31.1.1.3. Vigencia del Contrato: vigencia del contrato en curso

10.31.1.1.4. Nombre de la Actividad: Título y temática de la actividad a desarrollar según ejes temáticos (GABAS): *Estrategias de alimentación saludable en el entorno escolar y familiar*

Actividad Sugerida: Taller de lonchera saludable (Actividad lúdico-participativa para planear loncheras con alimentos nutritivos y saludables).
10.31.1.1.4.1. Estrategias alimentarias y nutricionales para la disminución del consumo de nutrientes de riesgo en salud pública, elegir en la tienda y, por ende, aprender a leer las etiquetas de los alimentos**. Actividad sugerida:** Taller "Yo decido para mi bien" (Actividad lúdico-participativa para aprender a comprar y/o elegir alimentos entre lo que me ofrece el mercado)
10.31.1.1.4.2. Estrategias de higiene e inocuidad de los alimentos en el entorno escolar y familiar. **Actividad sugerida:** Taller "Comer seguro" (Actividad lúdico- participativa para promover las claves de la inocuidad alimentaria según la Organización Mundial de la Salud)
10.31.1.1.4.3. Estrategias para incentivar el consumo de carnes, huevos, lácteos, frutas y verduras. **Actividad sugerida:** Taller "La sabiduría de la madre naturaleza" (Actividad lúdico-participativa para relacionarse con el origen de los alimentos y participar en su creación mediante la siembra o la transformación sencilla y casera de los alimentos naturales).
10.31.1.1.4.4. Estrategias para incentivar el consumo del agua y la realización de actividad física. Actividad sugerida: Taller "Al ritmo de la vida" (Actividad lúdico- participativa para incentivar el consumo de agua durante una de las jornadas de entrega de agua.)
10.31.1.1.4.5. Estrategias para incentivar la alimentación saludable en familia**. Actividad sugerida:** Taller "Un encuentro familiar en el día saludable". (Actividad lúdico-participativa para fomentar hábitos de alimentación saludable un día en la familia")
10.31.1.1.4.6. Estrategias para tener criterio frente a la publicidad en medios de comunicación masiva. **Actividad sugerida:** Taller "Ser sano está de moda" (Actividad lúdico- participativa para tener criterio al momento de recibir publicidad en medios de comunicación) j
10.31.1.1.4.7. Estrategias para favorecer el consumo de lácteos como para mejora de la salud de músculos, huesos y dientes. **Actividad Sugerida:** Taller "Construyo mis huesos y dientes fuertes" (Actividad lúdico-participativa para desmitificar el consumo de lácteos en los beneficiarios)

Nota: La temática y título de la actividad pueden variar según la metodología a desarrollar.

10.31.1.1.5. **Población**: Nombre de las instituciones educativas a intervenir, así como la proyección de los cupos de beneficiarios a cubrir
10.31.1.1.6. **Objetivo de la Actividad:** ¿Qué se desea lograr con el desarrollo de la actividad? Iniciar con un verbo en infinitivo, por ejemplo: "Brindar herramientas para mejorar los hábitos de alimentación en la población beneficiaria del PAE".
10.31.1.1.7. **Mes de Realización**
10.31.1.1.8. **Tiempo Total:** Especificar el tiempo de duración de las actividades/jornadas
10.31.1.1.9. **Metodología:** Describir los métodos y estrategias educativas a implementar en la actividad. Ejemplo: Taller, conversatorio, foro, mesa redonda, debate, exposición,

entre otros. Así como especificar el material de apoyo que se utilizará durante el desarrollo de las actividades pedagógicas. Ejemplo: letreros, carteleras, flyers, pancartas, diapositivas, habladores, folletos físicos entregables, etc.

Nota: Para su selección tener en cuenta el contexto o situación social, demográfica y socioeconómica de los participantes y de la institución educativa.

10.31.1.1.10. **Desarrollo de Actividad:** Describir específicamente cómo será el desarrollo de la actividad según la metodología, actividad y el eje temático a desarrollar, como también la forma de evaluación escrita de esta.

Nota: La entrega de folletos, publicaciones, actividades lúdicas, entre otros, no será tomada como una capacitación, ya que esta no tiene una evaluación del conocimiento adquirido ni elaboración conceptual interactiva operador- comunidad beneficiaria.
10.31.1.1.11. **Bibliografía:** Colocar las bibliografías usadas en la investigación realizada para el desarrollo de la actividad (mínimo 2).
10.31.1.1.12. **Profesional que Diseña la Ficha Técnica:** Es importante tener en cuenta el perfil profesional del encargado para diseñar e implementar las estrategias de promoción de estilos de alimentación saludable debe de ser un nutricionista - dietista, lo cual será validado mediante verificación ante el ReTHUS.
10.31.1.1.13. **Personal que Capacita:** Se debe de registrar el nombre, profesión y número de tarjeta profesional de la o las personas que desarrollarán la actividad educativa, en caso de que estas no sean profesionales favor aclarar su tipo de formación para realizar su debida verificación con su entidad de regulación correspondiente.

10.34. Informe parcial y final de resultados.

Los informes deben ser enviados al Área de Nutrición - Eje de Calidad e Inocuidad del Equipo PAE con los respectivos soportes de fotos, videos, talleres desarrollados, encuesta de satisfacción - evaluación y registros de asistencia (para las fotos y videos estos deben de tener la fecha, el lugar, nombre del contratista y el número de contrato, se sugiere el uso de la aplicación Timestamp camera Free para obtener estos datos), de acuerdo con los formatos que se encuentra a continuación, que den cuenta en tiempo y lugar del desarrollo y resultados de la actividad, para lo cual el operador tendrá un plazo máximo de 15 días hábiles posteriores a la ejecución, es decir, un informe mes vencido.

Los registros de asistencia deberán utilizar formato de asistencia correspondiente al ASISTENCIAS HABITOS y las actividades desarrolladas deben de incluir lo siguiente:

10.32.1.1.1. Nombre del Operador
10.32.1.1.2. Número de Contrato: Número de contrato en curso
10.32.1.1.3. Vigencia del Contrato: vigencia del contrato en curso
10.32.1.1.4. Nombre de la Actividad: Título y temática de la actividad a desarrollar
10.32.1.1.5. Fecha: Fecha de la actividad
10.32.1.1.6. Nombre de la IEO: Nombre de la institución que se capacito
10.32.1.1.7. Número de Capacitados
10.32.1.1.8. No. De asistentes
10.32.1.1.9. Nombre Completo del Estudiante
10.32.1.1.10. Curso/Grado
10.32.1.1.11. La lista hace posible validar una certificación emitida por el rector de la sede educativa soportada con el listado pre-diligenciado de los estudiantes que participaron adjunto a dicho certificado.

De todas las actividades se deberá realizar una encuesta de satisfacción- evaluación a la comunidad educativa intervenida de acuerdo con el Anexo De Encuesta De Satisfacción de la Resolución 00335 del 2021, para verificar o medir el alcance y/o efectividad de las actividades desarrolladas, en este se debe registrar:

10.32.1.1.12. Nombre del Operador: este deberá estar diligenciado por el operador, antes del diligenciamiento por parte del estudiante.
10.32.1.1.13. Número de Contrato: este deberá estar diligenciado por el operador, antes del diligenciamiento por parte del estudiante.
10.32.1.1.14. Vigencia del Contrato: este deberá estar diligenciado por el operador, antes del diligenciamiento por parte del estudiante.
10.32.1.1.15. Nombre de la Actividad: Título y temática de la actividad a desarrollar 10.32.1.1.16. Fecha: Fecha de la actividad
10.32.1.1.17. Nombre de la IEO: Nombre de la institución que se capacito
10.32.1.1.18. Nombre Completo del Estudiante: Es diligenciado por parte del estudiante 10.32.1.1.19. Curso/Grado: Es diligenciado por parte del estudiante.

Los informes parciales deben de enviarse a mes vencido de la actividad realizada, en esta deberá de incluir las dificultades presentadas, así como anexar las listas de asistencias diligenciadas correctamente, las encuestas de satisfacción y evaluación realizadas a cada estudiante, los soportes fotográficos de cada actividad con marca de agua del sitio y hora tomada (se sugiere aplicación Timestamp), así como incluir los gráficos y tablas correspondientes y su análisis según las situaciones presentadas, estos informes parciales serán acumulativos, es decir que en cada informe se deberá analizar si se siguen presentando las mismas dificultades en el desarrollo de la actividad y a que se puede deber esto, así como evaluar si las actividades son agradables para los estudiantes según el curso donde se encuentren y si son adecuadas. Actividad que se allegue sin soporte fotográfico no será validada.

Periodo de intervención/capacitaciones	
Cupos contratados durante la vigencia contractual	
Titulares de derecho intervenidos	
% de titulares de derecho intervenidos durante el periodo de acuerdo con la meta proyectada.	
Totalidad de Titulares de derecho a intervenir durante la vigencia contractual (Meta proyectada)	
Porcentaje de Beneficiarios Para Intervenir en la vigencia del contrato (Meta proyectada)	

En el informe final será el consolidado de los informes parciales donde se deben analizar y registrar las dificultades presentadas en cada una de las	
actividades realizadas para el desarrollo de las actividades durante la vigencia del contrato, así como también los resultados se deben presentar en tablas y gráficas que demuestren indicadores de gestión. En estos se deben dar alternativas de solución a las dificultades presentadas en la realización de las actividades.	
Cupos contratados durante la vigencia contractual	
Titulares de derecho intervenidos	
% de titulares de derecho intervenidos durante el periodo de acuerdo con la meta proyectada.	
Totalidad de Titulares de derecho a intervenir durante la vigencia contractual (Meta proyectada)	
Porcentaje de Beneficiarios a Intervenir en la vigencia del contrato (Meta proyectada)	

10.35. Sensibilización en el consumo de agua y suministro de esta en todas las sedes educativas (Una vez por jornada escolar)

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

Mínimo durante una vez en que se suministre agua potable el operador deberá realizar una actividad pedagógica que apoye, incentive o sensibilice frente a la importancia del consumo de esta, actividad lúdica que hará parte de los talleres del cronograma de actividades educativas en alimentación saludable y por ende debe cumplir con los procesos de aprobación e informe de acuerdo a los descrito en el tema de educación alimentaria. Actividades que deben ser realizadas por parte de personal idóneo y previamente socializadas a las directivas de las instituciones educativas con el objetivo de obtener su autorización y apoyo logístico.

En las sedes educativas focalizadas bajo la modalidad Complemento Preparado en Sitio el operador deberá suministrar agua potable "Apta para el consumo humano" una vez por ciclo de menús, mientras que en las sedes educativas focalizadas bajo la modalidad Ración Industrializada

dicho suministro deberá hacerse dos veces durante la vigencia del contrato. De todas formas, en los dos casos el operador deberá realizar el cronograma con fechas específicas de entrega y descripción de la logística de entrega del agua junto con las

fichas técnicas del agua tratada a utilizar en las sedes que no cuentan con agua potable, documentos que deben ser enviados dentro de los primeros cinco
(5) días hábiles siguientes a la firma del contrato junto con el Plan de Alistamiento al Eje de Calidad e Inocuidad con el objetivo de que sean evaluados por el Eje de Calidad e Inocuidad y de que el Equipo PAE y/o Interventoría le haga seguimiento a este aspecto. De otra parte, mensualmente debe presentar en el informe mensual de ejecución soportes fotográficos, certificaciones de entrega con firma de integrantes del CAE (Comité de Alimentación Escolar) descripción de la logística de entrega del agua y evaluación de resultados de la actividad en términos de grado de aceptación por parte de los beneficiarios.

10.36. Entrega de agua en las sedes educativas que no cuentan con agua potable

En las sedes educativas donde no se cuenta con agua potable, se deberá ofrecer el agua tratada, cuya marca deberá tener previa aprobación por parte del Eje de Calidad e Inocuidad del Equipo PAE, para ello el operador deberá aportar la ficha técnica, acta de registro sanitario vigente, concepto higiénico sanitario del proveedor y muestra o fotografía del empaque en los primeros cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato junto con el Plan de Alistamiento que se aporta en la fase de "Alistamiento" de acuerdo a condiciones dadas por el anexo Condiciones Técnicas y Actividades a Desarrollar en el Programa de Alimentación Escolar, de la Resolución 00335 del 2021.

La distribución del agua potable no empacada de forma individual debe hacerse en vasos que suministrará el operador, quien será el responsable de las condiciones de higiene de estos, de lo cual tendrá soportes dentro de acuerdo a su Programa de Limpieza y Desinfección. La entrega de este tipo de agua se realizará dos veces durante la vigencia del contrato.

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

10.37. Fase de ejecución

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

1. **Coordinador Operativo y Nutricionista:** El operador debe designar un Coordinador Operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa. De igual forma el profesional en Nutrición será el encargado de elaborar los análisis nutricionales de los diferentes ciclos de menús y las guías de preparación de estos, como también el encargado de verificar que todos los intercambios

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

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

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

Entregar al personal manipulador de alimentos dos dotaciones al inicio de la ejecución del contrato, estas deben ser nuevas y completas (2 pantalones blancos, 2 camisas o batas blancas, 1 par de zapatos antideslizantes cerrados blancos y 1 delantal plástico) y elementos de protección personal (gorro, tapabocas y guantes plásticos para las actividades de LyD según lo determine el Programa de Limpieza y Desinfección) y realizar la reposición cada que sea necesario de acuerdo al estado y desgaste.

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

Adicionalmente el operador deberá mantener en cada Institución Educativa una carpeta técnica, la cual deberá contener los documentos físicos de cada manipuladora (exámenes de laboratorio, concepto médico ocupacional "sin restricciones para manipulación de alimentos", certificado de manipulador de alimentos vigente, registros de capacitación, copia de entrega de dotación y cronograma de capacitaciones. Adicionalmente, copia del formato diario de entrega de raciones con firma de certificación del rector, formatos de reposición o faltantes, formatos de remisión total de mercado y discriminada por día de servicio, formato registro control de inventario, formato niño a niño, formato de registro de recepción de materia prima donde se pueda evidenciar su temperatura de recepción, número de lote y proveedor entre otros aspectos para su posterior trazabilidad. En esta carpeta también debe reposar el formato de control de temperatura final de preparación, pruebas de liberación a distribución (calidad organoléptica), formato de control de

temperatura durante distribución, formato de toma de contramuestras en caso de que la sede tenga asignada dicha toma, formatos correspondientes a las actividades de cada programa de saneamiento como son registros de limpieza y desinfección de alimentos, registros de control de temperatura de equipos de almacenamiento en frío, registros de evacuación de desechos incluido residuos de aceite, registros de controles de inspección de plagas y calidad de agua, certificados de actividades de saneamiento realizadas, hojas de vida de los equipos de medición que tenga la sede educativa junto con sus correspondientes soportes de verificación periódica de acuerdo al programa de equipos, actas de visitas por parte de entes de control, concepto higiénico sanitario y demás formatos o registros o documentos necesarios debidamente organizados.

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

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

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

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

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

Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o, las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Entrega de complementos alimentarios a los beneficiarios del programa: La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y cumpliendo con los horarios establecidos

garantizando las temperaturas de los productos de alto riesgo de acuerdo a lo establecido en la Res 2674/13, de lo cual el operador debe mantener disponible en las unidades de servicio los soportes de su control.

- El personal transportador debe estar debidamente identificado y apto para transportar y manipular alimentos con los debidos soportes de ello de acuerdo a la normatividad, y realizará la entrega de los productos a la manipuladora y al responsable en la institución educativa en los horarios establecidos para ello (no durante el servicio), quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad, cantidad e inocuidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde al formato remisión de entrega. Realizar remisión de entrega de víveres para cada Institución Educativa del SEIP focalizada por grados educativos (se debe especificar el nivel o grado educativo), Se debe dejar copia en los comedores escolares, este debe contar con la firma del recibido a satisfacción del personal manipulador y un representante de la institución (rector o su delegado coordinador, docente, directivo docente o representante del CAE), hora y fecha de entrega. En caso de presentarse faltantes o alimentos no conformes o rechazados al no cumplir con las características establecidas en las fichas técnicas (Anexo Técnico de calidad e inocuidad # 2 – Resolución 00335 de diciembre de 2021), estos se deben reponer el mismo día y en la misma jornada académica, lo cual debe quedar consignado en el Formato de reposición o entrega de faltantes, el cual debe quedar debidamente firmado.

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

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar en el caso de la modalidad preparada en sitio o de la Institución Educativa en el caso de modalidad industrializada, este debe ser de conocimiento general por parte de la comunidad educativa, del operador, de la supervisión y/o interventoría.

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

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

10.38. OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

a) En caso de suministrarse fruta porcionada, la cual por su composición química presente reacciones de pardeamiento enzimático (banano, manzana, pera), el operador deberá garantizar procedimientos no químicos para evitar esta alteración en sus características organolépticas, por lo tanto, las técnicas de preparación deben garantizar la conservación del producto.
b) Todo alimento a ofrecer deberá cumplir con los criterios de aceptación y rechazo.
c) Los aderezos, salsas o adobos deben ser preparados únicamente con alimentos naturales, sin colorantes, saborizantes o preservantes, por lo tanto no se permite el uso de saborizantes de carnes, acentuadores de sabor y salsas industriales. Para ello se sugiere el uso de la herramienta No. 5 documento sazonadores naturales, hierbas y frutas del Ministerio de Salud y Protección Social.
d) En las ensaladas, las vinagretas o adherezos deben ser adicionadas al inicio de la distribución para evitar deshidratación de la verdura.
e) Se permite el uso de pulpa de fruta exclusivamente para jugos siempre y cuando se garantice que esta sea 100% de fruta natural, sin adición de colorantes, saborizantes o conservantes diferentes a la vitamina C. En ningún caso se permitirá el uso de mezclas en polvo para preparar jugos.
f) Todo cambio o modificación que se haga a un menú o preparación parte de los ciclos de menús aprobados para cualquiera de las modalidades de atención deben ser avalados por parte del Área de Nutrición del Eje de Calidad e Inocuidad PAE Quibdó incluso cuando este sea solicitado por la Institución Educativa o Comité de Alimentación Escolar.
g) El operador deberá realizar la entrega de uno o dos termómetros en cada sede educativa, de tal forma que se evalúen preparaciones calientes y preparaciones frías, los cuales permitan realizar las mediciones y monitoreo pertinente de esta variable en las preparaciones y/o alimentos de alto riesgo, como también en los equipos de almacenamiento en frío para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos. De estos equipos el operador debe mantener hoja de vida en la sede educativa y registros de verificación de acuerdo al programa de mantenimiento de equipos, adicionalmente el operador debe asegurar que su escala de medición esté conforme a la cadena de temperatura que va a medir (si es fría debe llegar mínimo a -18°C, si es caliente debe llegar mínimo a 100°C), como también estos deben estar debidamente marcados para determinar su correspondencia con la hoja de vida y en caso de tener factores de corrección durante su verificación, estos deberán quedar debidamente visibles en el cuerpo del termómetro mediante rotulado a tener en cuenta en el momento de la medición. Su protocolo de uso, cuidado y lectura debe ser de conocimiento del personal manipulador, como también las acciones a tomar en caso de encontrar desviaciones en la temperatura o lectura de esta.

h) En modalidad Ración industrializada los productos lácteos o de alto riesgo deben ser almacenados y transportados garantizando su cadena de refrigeración o congelación en caso de ser necesario en fechas especiales, ya que las bebidas se deben entregar frías así sean UHT.
i) En las remisiones, las cantidades se deben aproximar por exceso de acuerdo a las unidades de empaque del mercado y así mismo realizar la entrega. Por ej. cuando se deba entregar 1.6 unidades de arroz por 500 g, las unidades por aproximación a entregar serán 2.
j) El operador deberá entregar al Eje de Calidad e Inocuidad del Equipo PAE Quibdó el certificado de calibración de los equipos de medición (termómetros, grameras, básculas) de la bodega al inicio de la ejecución del contrato, documento emitido por empresa certificada en ello, así como para equipos que no sean nuevos y se vayan a utilizar en sedes educativa. Para el caso de equipos nuevos a utilizar en sedes se deberá utilizar un patrón verificando la calibración de los equipos de acuerdo a lo consignado en el Programa Preventivo y Correctivo de Equipos
k) El operador deberá informar de inmediato por escrito a la ETC, al supervisor o interventor, y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335/21.
l) El operador debe diligenciar los formatos: kárdex o control de inventarios, Plan de Saneamiento Básico (formato de limpieza y desinfección, registro de actividades del control de plagas, formato de clasificación de residuos sólidos y evacuación de estos, formato monitoreo de calidad de aguas), formato de registro de control de temperatura de los alimentos de alto riesgo preparados en sitio (al final del tratamiento térmico de la preparación garantizando que esta sea mínimo de 75° C y dos veces durante la distribución a los titulares de derecho garantizando que esta sea mínimo 65 °C para preparaciones calientes y de 0 a 6°C para preparaciones frías de alto riesgo como jugos, ensaladas, lácteos, proteicos fríos, etc.); formato de registro de temperatura ambiente de los equipos de almacenamiento en frío (refrigerador entre 0 a 6° C y congelación inferior a 0°C, mediante tomas mínimo al inicio y final de la jornada); formato de registro de temperatura de los alimentos de alto riesgo en almacenamiento mínimo una vez al día.

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

m) Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a las Instituciones Educativas del SEIP focalizadas, en las cantidades requeridas, y de acuerdo a la capacidad del área de almacenamiento del comedor escolar, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas tanto de la Resolución 00335/21 como de la Entidad Territorial. Si el almacenamiento es pequeño, el operador deberá aumentar rutas de periodicidad para jornada única.
n) No se deben entregar productos congelados para ser utilizados el mismo día (a excepción de los helados para días especiales), en caso tal estos deben suministrarse en temperatura de refrigeración entre 0 a 6°C.
o) El operador debe entregar a las manipuladoras limpiones en microfibra y toallas absorbentes para secado de utensilios y actividades de limpieza y desinfección. Para garantizar su uso higiénico el operador debe presentar un protocolo de manejo de limpiones (forma de uso,

frecuencia y forma de lavado – desinfección, sitio y condiciones de permanencia de estos). Se sugiere el uso de detergentes, desinfectantes y jabones amigables con el medio ambiente, no obstante, los jabones no deben tener olor de acuerdo a la normatividad Res 2674/13, los cuales deben tener su respectiva ficha técnica, hoja de seguridad y registro sanitario dando cumplimiento al decreto 1545 de 1998 y decisión 706 de 2008, documentos que se encontrarán dentro del programa de Limpieza y Desinfección.

p) Para efectos del seguimiento y control de la entrega diaria de raciones por parte del Equipo PAE y/o Interventoría, el operador deberá remitir a la supervisión el registro diario de raciones confrontado con la asistencia diaria de los niños realizadas por la institución original firmado por el rector o su delegado, el personero estudiantil y un representante del operador, la certificación de raciones firmada únicamente por el rector de la IEO acorde al formato establecido por la UAPA, la bitácora de novedades y el consolidado mensual de las raciones entregadas y no entregadas donde se indiquen los recursos ejecutados y no ejecutados por este concepto.
q) Atender las visitas realizadas por parte de las entidades veedoras o de control como son: Entidad Territorial, Unidad de Alimentos Para Aprender y/o del MEN, Supervisión, Equipo PAE y/o Interventoría, Contraloría, Personería, entre otros, a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas.
r) Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar (CAE) y/o Comités de Seguimiento operativo Municipal al PAE, Comité de seguimiento y Control, y las demás a las que sea convocado.
s) Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del Programa.
t) Garantizar que los equipos de medición sean confiables en sus lecturas durante toda la vigencia del contrato, lo cual deberá quedar debidamente consignado y estandarizado mediante protocolos y cronogramas en su Programa de Calibración de Equipos enviado en el Plan de Alistamiento al inicio del contrato.
u) El operador debe garantizar que las preparaciones de los alimentos sean del día y en la jornada correspondiente a cada sede educativa, no se aceptan preparaciones del día anterior. En caso de realizarse algún tipo de alistamiento de alimentos el día previo a su consumo, este debe realizarse con procesos que no generen contaminación cruzada, en cadenas de temperatura segura y en ningún momento afecten la calidad organoléptica o microbiológica de las preparaciones y contando con las respectivas bolsas de pre alistamiento rotuladas en almacenamiento con fecha de procesamiento y salida a producción.
v) En las preparaciones que requieran fritura, el aceite no podrá ser reutilizado. Adicionalmente, el operador deberá garantizar el volumen mínimo requerido de materia grasa (aceite) para que se realice una adecuada técnica de preparación y que el producto final cumpla con las características organolépticas requeridas.

Se solicita que los siguientes alimentos de alto riesgo se reciban en las sedes educativas con una vida útil mínima de:

- Huevos: 15 días.
- Lácteos: 20 días
- Productos panificados: 7 días.

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

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

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

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

b.b) El equipo PAE y/o Interventoría en el ejercicio de sus visitas de campo está en obligación de realizar evaluación organoléptica de todas las preparaciones o alimentos de consumo directo en todas las modalidades durante sus actividades rutinarias de supervisión siendo este un aspecto básico de evaluación en el servicio dado por el operador a los beneficiarios del programa. De igual forma la evaluación organoléptica deberá realizarse cuando los beneficiarios o comunidad educativa presenten quejas de una preparación específica, marca de alimento o producto listo para consumo, de lo cual se dejarán registros dentro de los formatos y actas de visita. Dicha evaluación se hará de acuerdo a protocolo establecido y será en cantidad menor o igual a una cucharada por preparación, por lo cual no se le asignará rubro dentro del presupuesto a dicha evaluación.

10.39. MEJORAMIENTO DE MENÚ PARA FECHAS ESPECIALES:

MENÚ ESPECIAL 1
Hamburguesa (Carne de res, Pan, queso mozzarella, cebolla, tomate, lechuga, salsas) Papas fritas Jugo de Mora o fruta de cosecha

MENÚ ESPECIAL 2
Arroz con coco y uvas pasas
Filete de pollo a la plancha con salsa natural de piña
Ensalada de colores (zanahoria rallada, repollo morado y maíz tierno) Jugo de guanábana natural

Finalidad de los menús especiales

Los menús especiales serán implementados de manera programada en las Unidades de Servicio (UDS) beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar, con el fin de diversificar la oferta alimentaria, fortalecer los hábitos saludables y promover la aceptación del servicio por parte de los estudiantes, manteniendo los estándares nutricionales y de inocuidad exigidos por la normativa vigente.

Periodicidad y autorización:

- Los menús especiales se ofrecerán de forma ocasional o programada, previa autorización de la Entidad Territorial Certificada (ETC) Quibdó y bajo la supervisión del equipo de interventoría.
- Su frecuencia será determinada según la disponibilidad presupuestal y las fechas conmemorativas o pedagógicas definidas por el cronograma del PAE.
- No podrán reemplazar de forma permanente los menús regulares establecidos en el ciclo aprobado.
- Estos menús serán adicionales al menú establecido en la jornada escolar y serán los mismos para la modalidad preparado en sitio en sus dos jornadas de atención. Complemento alimentario jornada mañana/tarde y Almuerzo.
- Para su evaluación y autorización, el operador deberá aportar costeo, fichas técnicas de los productos a utilizar y demás documentos requeridos por la interventoría y la ETC.

Condiciones de pago

- La implementación de los menús especiales no implicará aumento del valor total del contrato ni modificación de los precios unitarios establecidos.
- El costo adicional de los menús especiales será cubierto con recursos provenientes de las inejecuciones contractuales debidamente certificadas, previa autorización escrita de la ETC y aval de la interventoría.
- El operador presentará la relación detallada de unidades servidas bajo menú especial, adjuntando soporte fotográfico, actas de distribución y reporte nutricional correspondiente.
- El valor ejecutado será reconocido mediante acta parcial o mensual, diferenciando los días en los cuales se sirvieron menús especiales, sin afectar la meta total de beneficiarios.
- Supervisión y control
- La interventoría verificará el cumplimiento de las especificaciones nutricionales, organolépticas y sanitarias de los menús especiales.
- Cualquier ajuste en los ingredientes, sustituciones o variaciones deberá contar con la validación previa del profesional de nutrición del operador mediante la presentación del análisis nutricional del mismo y la aprobación de la ETC.
- Los registros fotográficos, listas de asistencia y formatos de control de calidad serán anexos obligatorios para la aprobación del pago.

Criterios de selección de fechas

Los menús especiales se podrán implementar preferiblemente en fechas pedagógicas o culturales significativas, tales como:

- Día del Niño.
- Semana de la Alimentación Saludable.

- Clausuras académicas.
- Fechas festivas locales o regionales.
- Y demás fechas que la ETC autorice previa justificación del operador del contrato PAE.

Disposiciones finales
Cualquier modificación de las condiciones aquí establecidas requerirá aval de la ETC y deberá quedar consignada en acta o adición formal al contrato. Los menús especiales harán parte integral del Plan de Menú del Programa de Alimentación Escolar (PAE Quibdó) y estarán sujetos a control de calidad e inocuidad alimentaria.

Nota 4: El contratista que ofrezca el menú en las condiciones anteriores y no cumpla con la entrega, se le descontará el complemento total en las fechas establecidas.

10.40. Características de las fichas técnicas de los productos incluidos en el PAE

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

- Fichas técnicas de cada alimento o producto a suministrar en los diferentes ciclos de menú incluyendo el alimento adicional para fechas especiales.
- Para los alimentos con algún grado de transformación enviar copia del acta vigente de Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, dado por el Invima de acuerdo a Resolución 719 de 2015 – Clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- Copia del último concepto higiénico sanitario de la bodega del proveedor y/o empresa productora de alimentos, con concepto favorable y menor a un año desde su expedición. En caso de que su expedición sea superior a un año, adjuntar soporte de solicitud de visita de inspección a la Secretaría de Salud o Invima.
- Foto del empaque del producto alimenticio para verificar el cumplimiento de la normatividad de rotulado.
- Cuando la entidad lo requiera, el operador deberá enviar la validación de vida útil de los productos por parte de un laboratorio.

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

Las fichas técnicas se deben presentar con firma de responsable y de acuerdo a Resolución 00335/21, "CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS".

Los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos, así como de las materias primas deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y 810 de 2021, 2492 de 2022 así como las que las modifiquen, complementen o sustituya. Siendo los requisitos mínimos para los alimentos la declaración de: Nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto, nombre del fabricante o envasador, ubicación del fabricante o envasador, lote, fecha de vencimiento y/o

fecha de duración mínima, instrucciones de conservación y de uso, registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.

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

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

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

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

- Proteína Animal: carne, pollo, cerdo, pescado, atún, huevo
- Lácteos (bebidas lácteas, quesos, leche en polvo enriquecida)
- Verduras
- Frutas
- Dulces o postres
- Leguminosas o granos
- Aceites y grasas
- Cereales y harinas (Maíz, trigo, bebidas en polvo)
- Productos panificados
- Azúcar
- Sal
- Panela
- Alimentos procesados precocidos como arepas
- Otros

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

10.41. Infraestructura, dotación, equipo y menaje

La infraestructura de la bodega del operador debe estar acorde a la normatividad Res 2674/13 y demás requisitos según lineamiento técnico de la Resolución 00335/21 al respecto. De igual forma los equipos, menaje y utensilios deben estar de acuerdo a Lineamiento Técnico de esta última. De acuerdo a esto, la bodega debe contar mínimo con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: equipo de refrigeración y congelación, balanza o báscula con la capacidad requerida según el tamaño de los empaques que se reciben, gramera, termómetro, carretilla, carro transportador, canastillas y estibas de acuerdo con lo establecido por la Res 2674 de 2013. Las bodegas que manejen posicionamiento deben contar con montacargas de acuerdo a las alturas

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

El Equipo PAE y/o la Interventoría realizarán visita con el fin de verificar las condiciones de infraestructura tanto en la bodega del operador como en las sedes educativas.

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

10.42. Manejo de raciones sobrantes

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

Modalidad Ración Industrializada: Si las raciones no entregadas son menores al 10% de la focalización total de cada momento de consumo, (10 % EN COMPLEMENTO AM o 10% EN COMPLEMENTO PM), se deben redistribuir entre la comunidad beneficiaria siempre y cuando el señor rector de la sede educativa esté de acuerdo y lo decida así. Para ello se dará prioridad a los beneficiarios desde los grados inferiores hasta el superior con diferentes tipos de vulnerabilidad (desplazados por violencia, familia reinsertada de grupos armados al margen de la ley, bajo peso o diversos tipos y grados de desnutrición soportados por la entidad prestadora del servicio de salud, vulnerabilidad socioeconómica, grupos étnicos, entre otros) y su logística de entrega será determinada por el señor rector o quien él delegue para esto. No obstante, si las raciones no entregadas son superiores al 10% de la focalización deberán ser devueltas al operador y el rector no deberá certificar la entrega ni pago de estas. Aspectos que son detallados en el Protocolo de manejo de sobrantes.

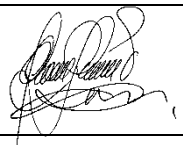
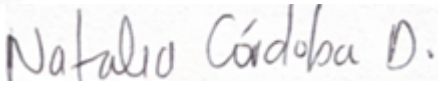
Complemento Preparado en Sitio: Las raciones no entregadas serán distribuidas como repetición dando prioridad a los beneficiarios desde los grados inferiores hasta el superior con diferentes tipos de vulnerabilidad (desplazados por violencia, familia reinsertada de grupos armados al margen de la ley, bajo peso o diversos tipos y grados de desnutrición soportados por la entidad prestadora del servicio de salud, vulnerabilidad socioeconómica, grupos étnicos, entre otros). Una vez cubiertos estos grupos, y de continuar sobrando raciones, estas se deberán distribuir entre los titulares de derecho que así lo deseen también dando prioridad a los grados menores hasta los mayores. No obstante, la medida anteriormente expuesta deberá ser aceptada y/o dada por el señor rector y/o su delegado.

Para la entrega de las raciones sobrantes la IEO deberá coordinar la logística de selección de los beneficiarios y orden de ingreso de los beneficiarios al comedor escolar. Aspectos que son detallados en el Protocolo de Manejo de Sobrantes

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

Todos los requisitos mencionados anteriormente deben de contar con los soportes documentales solicitados.

De acuerdo con el Anexo Técnico de Participación Ciudadana, en el numeral 4.2.1.3 es función del Comité de Alimentación Escolar (CAE): inciso j) Establecer los criterios a implementar para evitar pérdida de alimentos y consumo de excedentes por los estudiantes con mayor necesidad. Cuando existe un excedente permanente de raciones asignadas, debe ser informado por el establecimiento educativo para ajustar el número de complementos asignados. De la misma manera, la ETC, con su equipo técnico al encontrar un número de beneficiarios reportados inferior al número de complementos asignados, debe hacer el ajuste y reportar al establecimiento educativo para conocimiento del Rector y el CAE.

RESPONSABLES	
Responsable de la Dependencia generadora de la necesidad: **NOMBRE: MARYLENIS SALAS RODRÍGUEZ** **Cargo: secretaria de Educación Municipal**	FIRMA: 
Profesional que proyecta: **NOMBRE: OMAR OSWALDO GARCIA PIÑEROS** **CARGO: Estructurador - secretaria general**	FIRMA: 
Profesional del Equipo PAE que acompaña el proceso: **NOMBRE: NATALIA CÓRDOBA DIAZ** **CARGO: LIDER EQUIPO PAE**	FIRMA: 
Los firmantes, que hemos revisado el documento, lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigente; por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma.	