I.E FUNDACIÓN CELIA DUQUE DE DUQUE

OBJETO DE LA NECESIDAD

Contratar el suministro de refrigerios para los estudiantes beneficiarios de la jornada extendida de la Institución Educativa Fundación Celia Duque de Duque, a razón de ciento veinte (120) refrigerios preparados en sitio , durante veintiocho (28) jornadas de atención, con un valor unitario de seis mil pesos ($6.000), con el fin de garantizar un adecuado aporte nutricional que favorezca la permanencia, el bienestar y el rendimiento académico de los estudiantes.

FECHAS DE ENTREGA DEL REFRIGERIO Y OTROS DETALLES:A ejecutarse a partir de que la secretaría de educación departamental autorice, se visiona para el 28 de abril de 2026 y culmina el 14 de Agosto de 2026, los días martes y jueves de cada semana, excepcionalmente en días diferentes, lo que se informará con el tiempo suficiente el día anterior o en la mañana del día por fuerza mayor, la fecha de culminación será el día 14 de Agosto, ya que no se tiene en cuenta los días de receso estudiantil que según calendario académico No 2025060951692 Fecha: 14/10/2025, es : Del 15 de junio de 2026 al 5 de julio de 2026 (3 semanas).

COMPONENTE NUTRICIONAL DEL REFRIGERIO:

Los refrigerios suministrados deberán garantizar un aporte nutricional adecuado para estudiantes en jornada extendida, contribuyendo al mantenimiento de la energía, la concentración y el bienestar general durante la permanencia en la institución educativa.

Condiciones de la preparación y servida:

Los componentes de proteína, liquido (no lácteo) y carbohidratos deben ser preparados y servidos, en sitio, en lo posible, en la cocina del restaurante escolar de las sedes beneficiadas o en la de la tienda escolar, que cumplan con las condiciones de sanidad y demás, además las personas que trabajen en la preparación y servida, deben tener curso de manipulación de alimentos actualizado, no tendrán vínculo laboral con la institución , pero deberán estar afiliadas con prestaciones , ARL y salud, en el momento que se les requiera, podrán utilizar las cocinas de las sedes beneficiadas y su menaje, dejarlo en perfecto estado de desinfección y limpieza para el día siguiente, quienes se encargarán de cada refrigerio deberán tener en cuenta que este deberá estar compuesto, como mínimo, por los siguientes grupos de alimentos:

- Fuente de energía (carbohidratos): proveniente de alimentos como pan, arepa, galletas o cereales, que aporten la energía necesaria para el desarrollo de las actividades académicas.
- Fuente de proteína: preferiblemente de alto valor biológico, como leche, yogur, kumis, queso o huevo, que contribuyan al crecimiento, mantenimiento y recuperación del organismo.
- Fruta fresca o derivado: que aporte vitaminas, minerales y fibra, fortaleciendo el sistema inmunológico y promoviendo hábitos de alimentación saludable.
- Bebida: preferiblemente con agua potable o bebida láctea, asegurando una adecuada hidratación y asepsia

PERFIL PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS INCLUSIVE EN LA TIENDA ESCOLAR, LUGAR DONDE SE PREPARAN ALIMENTOS Y SE COMERCIAN

Dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, la cual tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

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

El Capítulo III de la presente resolución (2374 de 2013), señala que el personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

"Artículo 11. Estado de salud. Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

- Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.
- Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro (en lo posible blanco), que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La persona que recibe la concesión de tienda escolar, será responsable de la dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.
- El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
- Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante gorro blanco y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje. No se permiten gorras ya que no cubre la cabellera completa de mujeres

- Será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando éste se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- Es necesario el uso de guantes en la preparación y entrega de alimentos, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.
- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
- El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
- Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse¨

Lo anterior en cumplimiento de la norma higiénico sanitaria, sin embargo la institución se acoge a los lineamientos municipales que también expide sus requisitos básicos para la contratación del personal manipulador de alimentos en las instituciones educativas, que se describen a continuación:

1. Ser responsable, puntual, honesta, respetuosa y carismática en sus labores de servida de alimentos o entrega
2. Contar con habilidades de lectura y escritura, debido a que deben realizar registros diarios en diferentes formatos de asistencia de estudiantes en jornada extendida
3. Tener un elevado grado de aseo personal, cuidado en la higiene de manos, uñas, nariz, boca, pelo y piel.
4. Conocimientos básicos en cocina, preparación de alimentos, buen estado de salud, agilidad para atender los beneficiarios del programa de jornada extendida
5. Disposición para el trabajo en equipo y buena comunicación.
6. Buena actitud para escuchar y acatar las observaciones realizadas por los diferentes actores de la institución, , la administración municipal y demás entes de control.
7. Asistir y participar de manera constante de los diferentes espacios de capacitación y formación al personal manipulador de alimentos manteniendo el certificado actualizado
8. Mantener la tienda o lugar de reparación en condiciones impecables de limpieza y desinfección.
9. Quienes trabajen en ella no debe ser consumidora de alcohol, tabaco, cigarrillo y/o sustancias psicoactivas, que generen riesgo para la atención de los niños, la institución no tiene ninguna relación laboral con las personas que trabajan en la preparación de alimentos y entrega de estos
10. No debe trabajar ninguna persona menor de 18 años a no ser que se tenga permiso de la autoridad competente y no exceder la edad máxima establecida para trabajadores.
11. Acatar las instrucciones que le sean dadas por la institución educativa, Consejo directivo, rectoría

12. Cumplir y contar con los documentos de la lista de la propuesta
13. Manejo confidencial de la información de la institución para evitar inconvenientes
14. Realizar los respectivos reportes de novedades o hallazgos, interactuando diariamente con el docente encargado de la jornada extendida o directivos
15. En lo posible el líquido debe ser más natural, con menos azúcares o procesados
16. Exámenes médicos de quien labore en la preparación de alimentos al día

Lo que se busca es mejorar la prestación del servicio de refrigerio de nuestros niños, niñas y adolescentes sean felices en la ingesta en su jornada extendida.

Total: **Veinte millones ciento sesenta mil pesos $** 20.160.000

Atentamente,

Gladis Agudelo Cardona
Rectora
I.E Fundación Celia Duque de Duque