ANEXO TÉCNICO No. 1

Fase de alistamiento

La fase de alistamiento comprende el conjunto de actividades y tareas que debe cumplir el operador **una vez se adjudique el contrato y hasta el inicio de la operación**. En esta etapa el operador debe realizar las siguientes actividades:

1. El operador deberá presentar la relación de las cuatro (4) bodegas destinadas para el desarrollo de la operación, indicando la dirección y el municipio de ubicación de cada una, junto con el acta de inspección sanitaria vigente, expedida por la autoridad sanitaria competente. Adicionalmente, deberá allegar la ficha técnica del cuarto frio de cada una de las bodegas. Estos cuartos fríos serán objeto de verificación por parte de la interventoría durante la fase de alistamiento, con el fin de constatar su adecuación, condiciones de funcionamiento y conformidad con lo ofertado en la propuesta.

   Nota: En caso de requerirse el cambio de alguna de las bodegas, este trámite deberá ser constatado previamente por la interventoría (quienes verificarán la justificación, documentación y cumplimiento de los requisitos de orden legal) para posteriormente, autorizar el cambio e informar a la entidad de la actuación.

2. El operador, en caso de requerir puntos intermedios de recepción, almacenamiento y/o distribución para la entrega de víveres entre la bodega principal y las sedes educativas, deberá presentarlos a la interventoría durante la fase de alistamiento, adjuntando evidencia fotográfica a color con georreferenciación y la identificación del municipio donde se encuentran ubicados, así como el acta de inspección sanitaria vigente expedida por la autoridad sanitaria competente del ente territorial correspondiente, con fecha de expedición no superior a un (1) año previo al inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable o favorable con requerimientos. En caso de no contar con dicho documento, deberá aportar evidencia de la gestión adelantada ante la Secretaría de Salud para la respectiva visita. En todo caso, independientemente de la existencia del concepto sanitario, la interventoría, en ejercicio de su experiencia e idoneidad técnica, deberá realizar visita de verificación en sitio a cada punto intermedio, con el fin de evaluar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias y operativas, dejando constancia de su concepto y emitiendo la correspondiente aprobación o no aprobación para su uso. Cuando no se cuente con el concepto sanitario, la interventoría podrá emitir una aprobación provisional, sin perjuicio de la obligación del operador de obtener dicho documento. Estos puntos deberán cumplir con las condiciones necesarias para garantizar la adecuada conservación de alimentos y/o materias primas, conforme a la normatividad sanitaria vigente. Hasta tanto no se cuente con la verificación en sitio y aprobación por parte de la firma interventora, el operador no podrá hacer uso de dichos espacios para la recepción, almacenamiento o distribución de alimentos.

3. De acuerdo a las bodegas presentadas para la operación, el contratista deberá presentar un listado con evidencia fotográfica y adjuntando la ficha técnica de los equipos de refrigeración, sistemas de transporte (carretillas, carritos transportadores, etc.), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de medición (grameras, básculas, termómetros, etc.) dispuestos para la ejecución del contrato, en cada una de las bodegas, donde llevará a cabo adecuadamente los procesos de operación del Programa de Alimentación Escolar. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados con materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente y en condiciones de funcionamiento; adicionalmente, deberá allegar el certificado de calibración de balanzas y termómetros vigente y mantener su vigencia durante la ejecución del contrato.

4. Presentar un Plan de Saneamiento de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, Capítulo VI y la norma que la modifique o sustituya, con los respectivos programas para: las sedes educativas priorizadas; áreas de almacenamiento; ensamble; producción y demás lugares que los requieran. Su elaboración debe ser acorde a las necesidades de la operación y el modelo de operación. Debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan, y debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos. El plan de saneamiento debe ser sometido a revisiones trimestrales 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 registro o fichas técnicas. El Plan de Saneamiento debe contener los programas que se citan a continuación: I. Programa de Limpieza y Desinfección: Se debe establecer y garantizar en este programa todos los procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección dirigidos a frutas y verduras en sedes educativas, así como las áreas y superficies utilizadas en el servicio de alimentos (áreas de almacenamiento, recepción, preparación, distribución, consumo, así como cuartos fríos, equipos, y menaje del servicio, tales como platos, bandejas, cucharas, pocillos, vasos, utensilios de cocina, canastillas, entre otros). De igual manera, el programa deberá contemplar los procedimientos de limpieza y desinfección de los vehículos destinados al transporte de alimentos. El programa deberá especificar los agentes y sustancias utilizadas, las cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación, concentraciones y responsables de cada actividad. Asimismo, debe incluir los procedimientos de higiene de los manipuladores de alimentos y el control de su ejecución. Todos los procesos y procedimientos deben estar enfocados a prevenir todo tipo de contaminación, garantizando los más altos estándares de calidad e inocuidad. Se debe garantizar de manera inmediata la entrega y reposición permanente de los implementos e insumos de aseo y reposición de aquellos que se desgasten por su uso, de acuerdo con la modalidad de suministro empleada. II. Programa de Residuos: Debe establecer los 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, lo cual tendrá que hacerse, teniendo en cuenta las normas vigentes establecidas, con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente. Se debe contemplar objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencias de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución. El programa deberá articularse con el Plan de Saneamiento de la sede Educativa, sin sustituirlo ni interferir en los lineamientos definidos por dicha sede para el cumplimiento de sus obligaciones. Se debe disponer de recipientes (Resolución 2184 de 2019, específicamente el Artículo 4, respecto al código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente), locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Es importante resaltar que se debe establecer en el Programa de Residuos, que los residuos que se generen de los aceites usados no deberán verterse en las tuberías y no mezclarse con residuos orgánicos; por tal razón se debe disponer de recipientes identificados para su recolección y disponer en un área distinta para tal fin. III. Programa de Control de Plagas: Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, que contemple la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en acciones de carácter preventivo y correctivo. Este control se debe realizar cumpliendo integralmente lo dispuesto en la Resolución No. 2674 de 2013 y demás disposiciones sanitarias vigentes aplicables. Durante la fase de alistamiento, el operador debe realizar el diagnóstico inicial de orden preventivo en las sedes educativas con modalidad preparada en sitio y allegar los respectivos soportes con el resultado antes del inicio de la ejecución del programa. Así mismo, el diagnóstico debe actualizarse al finalizar cada receso escolar, previo al reinicio de actividades académicas. Durante la fase de alistamiento se presentará la documentación de la(s) empresa(s) que serán contratadas para este servicio. En caso de requerirse fumigación en las instalaciones, esta debe ser realizada por la empresa, dejando registro de las actividades realizadas, las sustancias empleadas, así como la copia de registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas, incluyendo fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados. Se debe contemplar la planeación de actividades, cronograma, productos a utilizar, responsables de las acciones, planillas de registro y seguimiento a los cumplimientos, así como la descripción de las actividades preventivas a ejecutar. El documento debe contemplar las áreas de producción, ensamble, almacenamiento, ubicación de barreras, ubicación de productos químicos, así como las respectivas observaciones y recomendaciones. IV. Monitoreo de Calidad de 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. Las áreas o lugares de ensamble, almacenamiento o comedores escolares deben contar con un tanque o recipiente de agua potable con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día 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, y en el caso de no contar con los elementos el operador de suministro deberá proveerlos. En caso de que el establecimiento no se encuentre conectado a una red de acueducto, o no cuente con suministro directo de agua potable, el operador deberá garantizar, la potabilización del agua y especificar el método utilizado, tanto la que se usa para consumo directo o indirecto como la usada en los procedimientos de limpieza y desinfección de alimentos y lugares. Adicionalmente, se debe relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros. El operador de suministro deberá presentar un registro diario que documente la potabilización del agua destinada al consumo directo o indirecto en el Programa de Alimentación Escolar. Se anexa documento de Informe consolidado del IRCA anual 2024 [L3.1]– urbano y rural municipios categorías 4, 5 y 6 del Departamento de Santander (Documento anexo) suministrado por la Secretaría de Salud Departamental.

5. Presentar un procedimiento que especifique la disposición final de residuos sólidos, considerando las diferentes modalidades de atención y condiciones de cada sede educativa.

6. Allegar el procedimiento y formato de registro y control de temperatura, el cual deberá ser diligenciado diariamente en cada una de las sedes educativas con servicio de alimentación bajo la modalidad de preparado en sitio y caliente transportada, como evidencia del monitoreo realizado durante la preparación y el servido de los complementos.

7. Presentar un plan de muestreo microbiológico para las diferentes modalidades de atención, el cual deberá contemplar muestreos microbiológicos completos que incluyan productos terminados, alimentos en modalidad industrializada, personal manipulador, superficies y ambiente que está en permanente contacto con los alimentos, así como análisis microbiológico y fisicoquímico del agua. Los análisis deberán realizarse previa aprobación de la interventoría del contrato y estar soportados en un cronograma y protocolo de muestreo. Se debe realizar 98 muestreos completos en distintas sedes educativas, distribuidos así: 41 para la modalidad preparada en sitio - complemento almuerzo, 41 para la modalidad preparada en sitio complemento JM/JT y 16 para la modalidad industrializada, distribuidos en 30% en sedes educativas urbanas y 70% en sedes educativas rurales, durante la ejecución del contrato (123 días hábiles calendario escolar). Adicionalmente, se deberá realizar dos (2) tomas de muestras en cada una de las bodegas principales, incluyendo en cada toma al menos dos (2) muestras de manipuladores, así como muestras de superficies, ambiente y análisis microbiológico y fisicoquímico del agua. Finalmente, se deberán presentar los documentos que acrediten al laboratorio responsable de la toma, procesamiento y emisión de resultados.

8. Presentar un plan de prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) y un protocolo de actuación frente a ETA, en el cual se establezca el procedimiento de seguimiento a los posibles eventos que sean reportadas por la comunidad educativa, el supervisor del contrato, las entidades del Sistema de Salud, los medios de comunicación, las veedurías y la interventoría. Dentro del protocolo se debe estipular la ruta de las acciones que se deben adelantar, teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución N. 0003 del 07 de enero de 2026 emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender, Anexo 5: Calidad e Inocuidad - Flujograma de acciones a realizar ante la identificación de dos o más casos de beneficiarios con síntomas Gastrointestinales -SGI, posiblemente asociados a complementos alimentarios.

9. Presentar un programa de capacitación al personal manipulador, el cual deberá ser implementado a todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse el contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013 expedida por Ministerio de Salud y Protección Social, el cual determina: "Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución". Se deberá tratar temas relacionados con la estandarización de recetas, control de desperdicios de alimentos, presentación de porciones, buenas prácticas de manufactura - BPM, planes de saneamiento, manejo de extintores, manejo seguro de los cilindros de gas o gas natural, diligenciamiento de formatos y demás temas que se requieran. El plan de capacitación debe contener: metodología, duración, nombre y profesión de la persona que dicte la capacitación, cronograma y temas específicos a impartir, evaluación y

retroalimentación. Los temas relacionados con el componente nutricional deberán ser dictados por un profesional en nutrición y dietética y los demás temas deberán ser dictados por un ingeniero de alimentos, un nutricionista y dietista o gastrónomo. Dichas capacitaciones deberán ser abarcadas en un plazo no máximo a un mes desde la adjudicación del contrato.

10. Presentar el manual de cargas de trabajo de conformidad con las funciones y actividades desarrolladas por los manipuladores de alimentos de conformidad con la vinculación de este personal. Este documento debe contener la cantidad de tiempo diario que los manipuladores deben destinar a la prestación del servicio, incluyendo las horas de recepción de víveres e insumos de acuerdo a la modalidad de atención y tiempo de operaciones de aseo y desinfección, se debe realizar un estudio de tiempos conforme a la cantidad de servicios y por modalidad de atención.

11. Presentar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, debidamente documentado, que contemple protocolos, procedimientos y cronogramas que garanticen el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición utilizados en la ejecución del PAE. El programa debe contener como mínimo: I. Objetivos; II. Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias que garanticen la continuidad del servicio; III. Identificación de las personas o empresas responsables de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos; IV. Hoja de vida del equipo con registro actualizado de las intervenciones realizadas. El mantenimiento preventivo deberá ejecutarse por persona o empresa con competencia técnica, de acuerdo con la naturaleza y características del equipo. El mantenimiento correctivo deberá efectuarse en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles posteriores al reporte realizado por la sede educativa, el supervisor, la interventoría o el personal manipulador de alimentos. En caso de no realizarse este mantenimiento de forma inmediata o que se requiera retirar el equipo de la sede educativa 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.

12. Presentar el Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición, mediante el cual se acredite que el operador cuenta con laboratorio externo o empresa certificada (ONAC) para ejecutar mediciones confiables en magnitudes de masa (balanzas, básculas, grameras) y temperatura (termómetros, termocuplas, entre otros). El operador deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos se realice conforme al manual del fabricante, horas de uso, antigüedad y demás recomendaciones técnicas aplicables. El programa deberá incluir como mínimo los objetivos, el listado y descripción de los instrumentos sujetos a calibración, el cronograma del plan de calibración, los responsables de su ejecución y los formatos y registros que evidencien la verificación y calibración realizada.

13. Presentar un programa de proveedores, materias primas e insumos, por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021 y 2492 de 2022) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control. Es importante precisar que, al momento de seleccionar los proveedores para la compra de carne, es de obligatorio cumplimiento que estos alimentos provengan de establecimientos certificados, vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente (Entidades Territoriales de Salud o INVIMA). Adicionalmente estos productos deberán contar con los siguientes requisitos documentales. I. El producto debe estar acompañado de la guía de transporte de carne o documentos equivalentes. II. Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente. III. Los productos que lo requieran contarán con registro sanitario vigente otorgado por el INVIMA. Considerando los diversos proveedores de productos lácteos, el operador deberá presentar la documentación en relación con la gestión realizada ante el INVIMA, para la visita de Inspección, Vigilancia y Control. Esto permitirá que el INVIMA realice el seguimiento necesario para verificar las concentraciones de Caseinomacropéptido (CMP) en la leche.

14. En la fase de alistamiento, el operador deberá presentar el listado de las marcas de los productos a utilizar, indicando para cada uno de ellos, como mínimo, el nombre del producto, la marca, el registro,

permiso o notificación sanitaria, según corresponda, conforme a la normatividad sanitaria vigente, así como la relación de mínimo tres (3) proveedores por cada alimento. Igualmente, deberá allegar el registro fotográfico a color de los rótulos de todos los productos y materias primas que integran el complemento alimentario en las modalidades de preparado en sitio e industrializado. En todo caso, dichos productos deberán ajustarse a las características y especificaciones descritas en las fichas técnicas adoptadas en la Resolución 0003 del 7 de enero de 2026, o en la norma que la modifique, adicione o sustituya.

15. En la fase de alistamiento, el operador deberá presentar el listado de los insumos, productos y sustancias de aseo, limpieza y desinfección que serán utilizados, incluyendo como mínimo el nombre del producto, la marca comercial, la presentación y el registro fotográfico a color de cada uno de los productos.

16. En la fase de alistamiento, el operador deberá allegar el concepto sanitario favorable o favorable con requerimiento, expedido por la autoridad sanitaria competente (INVIMA o Entidad Territorial de Salud, según corresponda), respecto de los establecimientos de los proveedores de productos de la modalidad Industrializada y de los productos clasificados como de alto riesgo en la modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS)

17. Presentar plan de rutas, donde se establezca el origen y destino, la periodicidad y días de entrega de víveres y elementos de aseo y desinfección y combustible (gas, cuando sea el caso) a cada sede educativa. Dentro del plan se debe establecer las rutas de transporte de los alimentos del PAE, desde las bodegas del operador hasta las diferentes sedes educativas, incluyendo información del tipo de transporte Convencional (Camión con refrigeración y camión sin refrigeración), No convencional o transporte informal (Aéreo, terrestre (a pie), animal, fluvial (chalupa), terrestre (automóvil, campero, jeep, moto), marítimo; Distancia (Km); Tiempo (h); Costo en pesos y placa de los vehículos. Los trayectos en transporte convencional se miden en distancia y los trayectos en transporte no convencional se miden en tiempo y se debe incluir el costo en pesos. Adicionalmente, allegar la documentación de los vehículos, los conductores y ayudantes.

    NOTA: Establecer en cada uno de los trayectos (desde la bodega hasta la última sede educativa), las paradas de entrega por cada sede educativa.

18. Presentar en fase de alistamiento, la relación de los veinte (20) vehículos mínimos evaluados en el proceso de selección para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, junto con la relación y documentación del personal designado como conductores.

NÚMERO MÍNIMO REQUERIDO DE VEHÍCULOS	DOCUMENTOS DEL CONDUCTOR
12 FURGONADOS CERRADOS 8 FURGONADOS REFRIGERADOS	-Copia de la cédula de ciudadanía. -Copia de la Licencia de Conducción vigente, la cual debe contar con categoría de conformidad con la clase de vehículo a conducir. -Certificado de capacitación en BPM no mayor a un año -Certificado médico vigente de manipulación de alimentos. -Exámenes de laboratorio vigente (examen coprológico, frotis faríngeo y KOH para uñas).
Nota 1: Para el servicio que presten los vehículos del programa PAE que requieran el personal auxiliar de ruta, estos deberán cumplir los requisitos para la manipulación de alimentos: - Copia de la cédula de ciudadanía. - Certificado médico vigente de manipulación de alimentos. - Exámenes de laboratorio vigente (coprológico, frotis faríngeo y KOH para uñas). - Afiliación vigente al sistema de seguridad social integral (salud, pensión, ARL).	

De ser presentado este personal durante la ejecución del contrato, esta condición será verificada y aprobada por la interventoría previo cumplimiento de los requisitos anteriormente señalados. Concomitante a la verificación y aprobación del personal de auxiliares, la interventoría informará tal situación a la entidad.

Nota 3: Una vez adjudicado el contrato, la totalidad de los conductores deberán estar afiliados a seguridad social integral (salud, pensión, ARL).

Nota 4: Una vez adjudicado el contrato, durante la fase de alistamiento, los vehículos serán objeto de inspección (documentación y vehículo) por parte de la firma interventora.

- Los vehículos ofrecidos serán de uso exclusivo para la ejecución del contrato de suministro PAE del Departamento de Santander y no podrán ser utilizados para la ejecución de programas y/o contratos con otras Entidades, se debe garantizar el uso y/o funcionamiento durante la ejecución del contrato.
- Los documentos del vehículo deben estar vigentes durante toda la ejecución del contrato de suministro de la alimentación escolar PAE.
- Los veinte (20) vehículos presentados en la propuesta para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) deberán portar, en los dos laterales del furgón y de manera visible, el diseño alusivo al programa, el cual será suministrado por la Entidad Territorial al futuro contratista. Dichos elementos deberán elaborarse en material resistente y lavable, con dimensiones mínimas de tres coma diez (3,10) metros de largo por uno coma veinte (1,20) metros de alto.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y otros productos que por su naturaleza representen riesgo de contaminación al alimento.
- El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación y deberá contar con la dotación requerida (Gorro, tapabocas, blusa, pantalón y zapatos cerrados antideslizantes de conformidad con la norma sanitaria) los cuales serán entregados al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación del Programa. La vestimenta y demás elementos exigidos deben cumplir con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente.
- Se requiere registrar en la bitácora la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa del mismo, los municipios de destino y la identificación del personal manipulador encargado de realizar el cargue de la materia prima.
- Los vehículos deberán contar con báscula y su certificado de calibración correspondiente, para que en el momento de la entrega de los insumos o materias primas, sean verificadas las cantidades de acuerdo a las remisiones de entrega.
- En caso de requerirse el cambio de alguno de los 20 vehículos presentados en la propuesta, este trámite deberá ser verificado previamente por la interventoría para posteriormente, autorizar el cambio e informar a la entidad de la actuación. Los vehículos sustitutos deberán cumplir con los mismos requisitos establecidos en el pliego de condiciones.
- Los vehículos utilizados deberán ser suficientes para garantizar la entrega oportuna y adecuada de materias o insumos en cantidad, calidad e inocuidad. Si el operador considera necesario ADICIONAR VEHÍCULOS convencionales (camión con refrigeración y camión sin refrigeración), podrá solicitar su inclusión. Para este trámite, la interventoría verificará el cumplimiento de los requisitos de orden legal y reglamentario para su aprobación en la operación por parte de la interventoría, aprobación que deberá notificar a la entidad territorial.
- Si el operador considera necesario ADICIONAR VEHÍCULOS no convencionales (aéreos, terrestres (a pie), animales, fluviales, terrestres (automóvil, campero, jeep, moto, marítimos), podrá solicitar su inclusión. Para este trámite, la interventoría verificará y aprobará el cumplimiento de los requisitos de orden legal y/o reglamentario según aplique, aprobación que deberá notificar a la entidad territorial. Los VEHÍCULOS ADICIONALES deberán cumplir con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones CON EXCEPCIÓN DE: la capacidad, la exclusividad para el programa PAE, el diseño alusivo al programa PAE y deberán ser modelo 2010 en adelante.; además, deberán garantizar que las materias primas y/o insumos mantengan su cantidad, calidad e inocuidad, el manejo adecuado de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, y las condiciones sanitarias de acuerdo con la Resolución 2505 de 2004 del Mintransporte, la Resolución 2674 de 2013, y las demás normas que las sustituyan o modifiquen. Cabe aclarar que estos medios de transportes serán utilizados para la entrega de

materias primas y/o insumos en áreas donde las condiciones geográficas no permitan la utilización de los vehículos convencionales.

- Los alimentos deberán siempre ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, la seguridad y la inocuidad de aquellos, para lo cual deben emplearse vehículos que cumplan con lo establecido en la Resolución 2505 de 06 septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos, además, con el artículo 29 del capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013, así como con la Resolución 719 de 2015, del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás leyes y normas nacionales vigentes que las adicionen, modifiquen o sustituyan en la materia.
- Para el transporte de los alimentos se deberá utilizar vehículos, recipientes o canastillas de material sanitario según sea la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, de conformidad con lo establecido en la Resolución 719 de 2015; todos éstos en adecuadas condiciones funcionales de uso y de limpieza. Los vehículos relacionados en la propuesta para la realización de esta actividad deberán ser suficientes para garantizar la entrega oportuna, adecuada en cantidad, calidad e inocuidad de los complementos alimentarios y mantenerse durante toda la ejecución del contrato.
- En caso de utilizar cavas de icopor para el transporte de alimentos y conservación de la cadena de frío de los productos, estas deberán encontrarse en adecuadas condiciones de limpieza y funcionalidad, garantizando la conservación e inocuidad de los productos. El operador deberá asegurar su limpieza y desinfección permanente conforme a los procedimientos establecidos en su plan de saneamiento. Se prohíbe el uso de cavas que presenten perforaciones, fisuras, deterioro o contaminación visible; en tales casos deberán ser reemplazadas de manera inmediata. En caso de evidenciarse el uso de cavas en condiciones inadecuadas, la interventoría o la Entidad Territorial podrá ordenar su retiro inmediato y, de ser necesario, disponer la retención o rechazo de los alimentos transportados cuando exista riesgo de afectación a su inocuidad.
- Si durante la ejecución del contrato, se identifica que la entrega de los complementos alimentarios a las instituciones y / o sedes educativas oficiales no es oportuna ni adecuada en cantidad, calidad e inocuidad, el contratista deberá adecuar el proceso de logística o disponer de mejor y mayor capacidad de infraestructura de almacenamiento, un mayor número de vehículos y personal para dar cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas de los insumos y de las materias primas y del suministro de los complementos alimentarios establecidos en los horarios de consumo para los beneficiaros del programa.

19. Presentar para aprobación en fase de alistamiento el diseño de la ficha de visibilidad del programa, la ficha de visibilidad de hábitos saludables, la ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA), el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación) de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y los avisos de identificación de las áreas (área de preparación, almacenamiento de alimentos, área de distribución y consumo, elementos de aseo, áreas de residuos sólidos, área de aceite de cocina usado, productos no conforme, ciclos de menú, normas de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, lavado de manos, ingreso solo con la dotación adecuada y prohibido el ingreso de animales y mascotas) los cuales deben estar publicados desde el primer día de ejecución del programa en la totalidad de las sedes educativas de los 82 municipios no certificados del Departamento de Santander. Los avisos deben ser elaborados en material lavable y resistente en las diferentes áreas que conforman el comedor escolar y bodegas de almacenamiento. No se admite en bolsa o bolsillo de acetato.

20. El operador deberá presentar al interventor, para su revisión y aprobación, el Plan de Manejo de Comida Caliente Transportada (CCT) para las sedes educativas. La implementación de esta modalidad podrá realizarse mediante dos modelos: i) distribución por componentes, que contempla la preparación de cada uno de los componentes del complemento alimentario en el centro de producción y su transporte a las sedes educativas en contenedores adecuados que garanticen la conservación de la temperatura, para su posterior servido por personal manipulador de alimentos debidamente capacitado; y ii) distribución de complemento alimentario ensamblado, que comprende la preparación, porcionado y empaque individual de la totalidad de los componentes del complemento alimentario en el centro de producción, garantizando el tamaño de porción conforme a los ciclos de menú por grado y nivel educativo, para su posterior transporte y entrega directa al estudiante beneficiario por personal manipulador de alimentos.

En ambos modelos, el operador deberá garantizar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y de lo dispuesto en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0003 del 7 de enero de 2026. Así mismo, deberá asegurar el suministro del menaje y elementos necesarios para el servido y consumo de las preparaciones (bandeja termoformada con tapa (mínimo cuatro compartimentos y capacidad de conservación de temperatura), vaso de al menos 200 mililitros y cubiertos) los cuales deberán ser retornados al centro de producción para su respectivo proceso de limpieza y desinfección al finalizar el servicio.

En la distribución por componentes, el operador deberá garantizar el envío de utensilios para el servido en sitio; y en la distribución de complemento ensamblado, deberá asegurar el empaque individual adecuado que permita la conservación de las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos durante el transporte y hasta su consumo.

ZONA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	CUPOS	LUGAR DONDE SE PREPARA	LUGAR DONDE SE DISTRUBUYE	DISTANCIA
2	CHARALA	ESCUELA NORMAL SUPERIOR	ESCUELA NORMAL SUPERIOR	CPS_AM	563	RESTAURANTE ESCOLAR SATELITE	SEDE EDUCATIVA	4 CUADRAS
2	BARICHARA	INSTITUTO TÉCNICO AQUILEO PARRA	INSTITUTO TÉCNICO AQUILEO PARRA	CPS_ALM	455	RESTAURANTE DE LA ALCALDÍA MUNICIPAL	SEDE EDUCATIVA	1 CUADRO
4	OIBA	ESCUELA INDUSTRIAL	ESCUELA INDUSTRIAL	CPS_ALM	133	ESCUELA MARIA AUXILIADORA	SEDE EDUCATIVA	6 CUADRAS
4	OIBA	ESCUELA INDUSTRIAL	ESCUELA INDUSTRIAL	CPS_AM	203	ESCUELA MARIA AUXILIADORA	SEDE EDUCATIVA	7 CUADRAS
4	PUENTE NACIONAL	INSTITUTO TECNICO FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	INSTITUTO TECNICO FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	CPS_ALM	242	COLEGIO AURELIO MARTINEZ MUTIS	SEDE EDUCATIVA	8 CUADRAS

Nota: Información con corte al 11 de marzo de 2026.

Nota: Las sedes educativas adicionales a las detallas en el cuadro anterior que requieran comida caliente transportada, será objeto de una revisión inicial de condiciones por parte de la interventoría para una posterior aprobación por parte de la Entidad Territorial y deberán ser incluidas por el operador para su suministro bajo esta modalidad.

21. Para los productos alimentarios que conforman el ciclo de menús, tanto en la modalidad preparada en sitio como en la modalidad industrializada, el contratista deberá allegar todas las fichas técnicas correspondientes, las cuales deberán cumplir con los ítems establecidos según la normatividad vigente.

22. El contratista deberá allegar la relación completa del recurso humano mínimo requerido para la operación del programa, adjuntando para cada uno de los perfiles exigidos la documentación soporte correspondiente, de conformidad con lo establecido en el Anexo Técnico No. 6 – Personal mínimo requerido del proceso de selección.

CARGO PARA DESEMPEÑAR	PERFIL MÍNIMO	ROLES Y ACTIVIDADES MÍNIMAS	CANTIDAD PERSONAL
Coordinador Operativo.	Profesional con experiencia mínima de un (01) año en la operación logística del programa de alimentación escolar o tres (03) años en operaciones logísticas.	Será el enlace técnico con la Entidad y encargado de liderar la operación del PAE.	4
Coordinador logístico.	Profesional con experiencia mínima de un (01) año en la operación logística del programa de alimentación escolar o tres (03) años en operaciones logísticas.	Responsable de estructurar la logística de la operación, definición de los planes de rutas, coordinación de vehículos y seguimiento al cumplimiento de las entregas en los Municipios, en cada zona.	4
Operarios de planta.	Título bachiller	Ensamble y alistamiento en la bodega.	40

Profesionales de apoyo técnico y administrativo para ejecución PAE.	Profesional en Ingeniería de Alimentos o afines con experiencia mínima de un (01) año, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.	Apoyo técnico para respuesta a requerimientos, dar lineamientos técnicos, formular planes de mejora, atender las desviaciones de calidad y cantidad que se puedan presentar en la ejecución.	4
Profesionales de apoyo técnico y administrativo para ejecución PAE.	Profesional en Nutrición y Dietética con experiencia mínima de un (01) año, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.	Apoyo técnico para respuesta a requerimientos, dar lineamientos técnicos, formular planes de mejora, atender las desviaciones de calidad y cantidad que se puedan presentar en la ejecución.	4
Profesionales de apoyo técnico y administrativo para ejecución PAE.	Profesional en Ingeniería de Sistemas, con experiencia en temas relacionados a su profesión y/o manejo de software.	Apoyo administrativo y tecnológico en la elaboración de las herramientas necesarias para brindar información con calidad y oportunidad.	2
Personal Logístico operativo, para cubrir la operación en el departamento.	Título de bachiller y experiencia laboral de 6 meses en manejo de personal.	Estarán en los municipios coordinando la logística de entrega con rectores y alcaldes, citación a padres de familia y acompañamiento en las entregas, distribución de planillas de entrega y recolección de las mismas.	93
Profesional de áreas contables.	Profesional en áreas contables.	Responsable del análisis y registros de las operaciones contables, financieras y procesos de facturación.	2
Técnico o tecnólogo en cocina.	Técnico o tecnólogo en cocina, con experiencia mínima de un (01) año, en su área de formación.	Capacitaciones presenciales al personal de cocina en técnicas de preparación, manejo seguro de alimentos, servido, emplatado, mejoras continuas en atención al beneficiario y manejo de residuos, entre otros.	4 (Uno para cada zona)
Auxiliar Administrativo	Técnico o tecnólogo en áreas administración o finanzas, o áreas contables.	Apoyo en el proceso de facturación, generación de planillas, consolidación de planillas.	4
Manipuladores (as) de alimentos	Persona natural mayor de edad, con educación básica primaria, con experiencia mínima de seis (06) meses en preparación de alimentos.	Recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos.	Según focalización

Nota 1. El operador deberá garantizar la dotación y elementos de seguridad al personal requerido para la operación del programa de alimentación escolar.

Nota 2. En el caso del personal logístico operativo, se deberá contar con un mínimo de una (01) persona por municipio. No obstante, se establecen algunas excepciones en las cuales, debido a las condiciones operativas y logísticas del territorio, se requiere la contratación de un mayor número de personas para garantizar la adecuada ejecución del programa. En este sentido, en los municipios de Betulia, Bolívar, Lebrija, Puente Nacional, Rionegro, San Andrés, San Vicente de Chucurí, Sucre y Tona se deberá contar con mínimo dos (02) personas para este perfil. Para el municipio de Suratá, se deberá disponer de mínimo tres (03) personas. En total, para este cargo se requiere la vinculación de un mínimo de noventa y tres (93) personas.

Del personal manipulador (es) de alimentos

El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, según los artículos 11 y siguientes (Ss) de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo al momento de manipular alimentos:

i. Ser mayor de 18 años, con educación básica primaria.
ii. Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en el artículo 11 de la Resolución número 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos

de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. Adicionalmente se establece que: *"Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. 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."*

iii. Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución número 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.

iv. Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

Nota: siempre que exista remplazo y/o nueva contratación del personal manipulador el operador deberá realizar proceso de capacitación previamente establecido.

Así mismo, se deberá contemplar lo dispuesto en la Ley 2042 de 2020, en su artículo 4 respecto que por parte del operador del PAE "(..) propenda por integrar dentro de su personal, como manipuladores, en un porcentaje no menor al 20%, a los padres de familia usuarios, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia."

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos son los siguientes:

Tabla. Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio (Almuerzo)

De 1 a 50 raciones	De 51 a 100 raciones	De 101 a 250 raciones	De 251 a 450 raciones	De 451 a 700 raciones	De 701 a 950 raciones	De 951 a 1450 raciones	De 1451 en adelante
1	2	3	4	5	6	7	8

Tabla. Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio (Ración am/pm)

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

Tabla. Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Industrializada

De 1 a 19 raciones	De 20 a 200 raciones	De 201 a 600 raciones	De 601 a 1000 raciones	De 1001 en adelante
0	1	2	3	4

En caso de que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, la definición y modificación que plantee y realice cada operador debe estar soportada en un análisis de tiempos y movimientos y ser presentada a la interventoría para ser aprobada, la cual en ningún momento deberá afectar 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 aprobación deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa.

En las sedes educativas en las cuales se atienden entre 1 y 19 beneficiarios del Programa con la modalidad industrializada, las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los beneficiarios, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar, de conformidad con lo establecido en la Resolución 0003 de 2026, a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección personal (1 bata de tela, 154 tapabocas desechables para uso por día calendario escolar y 154 cofia desechables para uso por día de calendario escolar) necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.

Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio y que sea vinculado conforme a lo establecido en la normatividad laboral vigente en Colombia.

El operador deberá afiliar a todo el personal al Sistema de Seguridad Social integral durante la fase de alistamiento, manteniendo la condición durante toda la vigencia del contrato.

Funciones Mínimas del Personal Manipulador

El recurso humano, deberá incluir como mínimo las siguientes responsabilidades:

a. Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos.
b. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo además con el uso adecuado de la dotación para su trabajo, procurando un frecuente lavado de manos antes de iniciar su labor, 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.
c. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal.
d. Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el operador en la etapa de alistamiento y su debido registro en los formatos establecidos.
e. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos.
f. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos.
g. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del programa, de acuerdo con los gramajes establecidos por la entidad territorial por nivel y/o grado de escolaridad.
h. Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación o que 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.
i. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice la supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o Ministerio.
j. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos.
k. En caso de evidenciar productos alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos y con fecha de vencimiento caducada, la manipuladora deberá realizar el retiro de estos y proceder con los protocolos establecidos para estos casos.
l. Llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos en físico.
m. Realizar los menús de acuerdo a lo establecido en las guías de preparación, elaboradas y entregadas por la Entidad Territorial. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa, de acuerdo al protocolo descrito para intercambios.
n. Aplicar el protocolo para la toma de contramuestras de los alimentos en los restaurantes escolares.
o. Notificar oportunamente al enlace o persona delegada del operador, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto al incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar.

p. Notificar oportunamente al enlace o persona delegada del operador de acuerdo al estado de maduración de los alimentos, la necesidad de realizar arrastre de menú (arrastre hace referencia a menú completo).