ANEXO TÉCNICO No. 2

CONDICIONES GENERALES DE EJECUCIÓN

En esta fase se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los beneficiarios del programa, debiendo el operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad (ANEXO 10) y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, en la resolución 0003 del 07 enero de 2026 y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación:

RECIBO Y MANEJO DE MATERIA PRIMA

El operador debe implementar un sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada sede educativa. Adicionalmente, lo descrito en el ítem 1.2.4 Recibo y manejo de materia prima contemplado en el anexo No. 5 calidad e inocuidad de la Resolución 0003 del 07 enero de 2026.

El operador deberá garantizar que los insumos de alimentos sean entregados en cada sede educativa conforme a la modalidad de atención y la jornada correspondiente. Para tal efecto, deberá llevar registros independientes en los formatos de remisión de materia prima.

MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO

El transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos en la ejecución del Programa 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 contemplados en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos y demás normas para el transporte de alimentos específicos.

Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

- Dotar al personal manipulador de alimentos la vestimenta y demás elementos exigidos, conforme a las obligaciones del operador – contratista, establecidas para esta fase.

- Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, conforme a las obligaciones del operador – contratista, establecidas para esta fase.

Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la modalidad industrializada, el espacio destinado para el almacenamiento transitorio debe contar con las características y los elementos que garanticen dicho almacenamiento de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta el consumo por parte de los estudiantes beneficiarios, de acuerdo con lo establecido en el "Anexo número 2 - Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo" de la Resolución número 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Debe tener aplicabilidad para las bodegas de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble, y para los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. El documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación en los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades. El Plan de Saneamiento Básico se debe desarrollar para los programas que lo integran, de acuerdo con las condiciones establecidas en las actividades de alistamiento.

TRANSPORTE

El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y normas de transporte para alimentos específicos. Los alimentos deben ser transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.

Horarios de Consumo de Complementos Alimentarios

Los horarios sugeridos por la Entidad Territorial para el consumo de los complementos alimentarios son los siguientes:

- Complemento alimentario jornada mañana: 7:00 a.m. – 9:00 a.m.
- Complemento alimentario jornada tarde: 3:00 p.m. – 4:30 p.m.
- Complemento alimentario almuerzo: 11:30 a.m. – 1:00 p.m.

No obstante, dichos horarios podrán ajustarse conforme a las dinámicas propias de cada sede educativa, siempre que el suministro y consumo del complemento alimentario se realicen dentro de la jornada escolar, en atención a su finalidad de aportar energía y nutrientes a los estudiantes durante el desarrollo de sus actividades académicas.

El horario definido deberá formalizarse y publicarse en un lugar visible del comedor escolar, cuando se trate de complemento alimentario preparado en sitio o caliente transportada, o en un espacio visible de la sede educativa, cuando corresponda a complemento alimentario industrializado. Asimismo, deberá ser socializado y puesto en conocimiento de los padres de familia, el operador, la supervisión y/o interventoría y la Entidad Territorial.

En caso de requerirse modificación del horario establecido, esta deberá ser informada por la Institución Educativa, a través del Comité de Alimentación Escolar (CAE), a la Entidad Territorial y a la supervisión y/o interventoría, dejando el respectivo soporte documental.

EQUIPO, MENAJE Y DOTACIÓN

El operador entregará a las sedes educativas con complemento alimentario preparada en sitio los siguientes elementos: un (01) recipiente con tapa para almacenamiento de contramuestras de capacidad 2 litros, un (1) set por cinco tasas medidoras, una (01) balanza, un (01) termómetro digital de penetración o zona de contacto con el alimento, un (01) bolso botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4″ yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3 x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 jabón quirúrgico de 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml) y recarga del extintor multipropósito de 10 Lb. Mensualmente, el operador deberá suministrar, por cada sede educativa, bolsas resellables para contramuestra con

capacidad mínima de 100 g, así: 80 unidades para la modalidad Complemento Alimentario JM/JT y 120 unidades para la modalidad Complemento Alimentario – Almuerzo. El operador, dentro de los 30 días calendarios siguientes al inicio del contrato deberá allegar soporte de entrega de los elementos firmado a conformidad por el rector o delegado del CAE de la institución educativa. Se debe realizar la reposición de manera inmediata de estos elementos cuando se requiera.

IMPLEMENTOS DE ASEO Y VARIOS

Es responsabilidad del operador garantizar para la modalidad de preparada en sitio en el comedor escolar o para el lugar de almacenamiento temporal en caso de que aplique la modalidad industrializada, que se 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. Al inicio del contrato, se deberá garantizar la disponibilidad de estos elementos en cada sede educativa. Durante la ejecución, los elementos de aseo deberán estar disponibles dentro de los primeros cinco días hábiles de cada mes. Los implementos relacionados deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste. Cómo se relaciona a continuación:

Tabla. Elementos de aseo y desinfección mínimos modalidad preparada en sitio (Almuerzo y JM/JT)

Elemento (Cuando se desgaste se debe reponer)	1 a 100 beneficiarios	101 a 200 beneficiarios	201 a 500 beneficiarios	501 a 750 beneficiarios	751 a 1000 beneficiarios	1000 o más beneficiarios
Escoba plástica grande	1	2	3	3	3	4
Trapero de Hilaza, sin goma	1	2	3	3	3	4
Recogedor de basura de plástico	1	1	2	2	2	2
Cepillo largo de cerdas duras	1	1	1	1	1	2
Cepillo de mano de cerdas duras	1	1	2	2	2	3
Esponja espiral metálica para el lavado de ollas (mensual)	4	5	6	7	8	10
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería cocina (barra o crema) (mensual)	1000 gramos por cada 50 beneficiarios al mes					
Esponja abrasiva verde con esponja para lavado de menaje (mensual)	4	5	6	7	8	10
Desinfectante liquido LITRO (hipoclorito) (mensual)	2	3	5	7	8	10
Balde de 10 litros con agarradera	1 al inicio del contrato					
Jeringa de 5 ml	1 mensual					
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo (mensual) KILO.	2	3	4	6	8	8
Jabón antibacterial para desinfección de manos, en dispensador, inoloro (mensual)	500 ml mensuales por manipuladora					
Toallas de manos desechables	Paquete x 100 unidades mensuales por manipuladora					
Bolsas plásticas biodegradables para residuos orgánicos (mensual) VERDE. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca	10	12	15	15	20	20

especifica.						
Bolsas plásticas biodegradables para residuos inorgánicos (mensual) NEGRA. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica.	5	8	10	10	10	10
Papel higiénico (mensual)	2 por manipuladora mensual					
Guantes caucho tipo industrial para lavado y desinfección (mensual)	Par por manipuladora al mes					
Paños Absorbentes (mensual)	4	6	8	10	10	12
Encendedor	1 unidad mensualmente.					

Tabla. Elementos de aseo y desinfección mínimos modalidad complemento alimentario industrializada

Elemento (Suministro mensual y cuando se desgaste)		Frecuencia de entrega
Escoba plástica grande	1 unidad	Entrega única
Trapero de Hilaza, sin goma	1 unidad	
Recogedor de basura de plástico	1 unidad	
Esponja plástica	2 unidades	Mensual
Toallas de manos desechables	Paquete x 20 unidades por manipulador	
Jabón antibacterial para desinfección de manos, en dispensador, inoloro.	250 ml por manipulador	
Desinfectante liquido (cloro)	1 litro	
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo.	1 kilo	
Bolsas plásticas biodegradables para residuos orgánicos VERDE. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica.	12 unidades	
Bolsas plásticas biodegradables para residuos inorgánicos NEGRA. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca especifica.	20 unidades	
Papel higiénico	2 unidades por manipulador	
Guantes caucho para lavado y desinfección	1 par por manipulador	
Paños absorbentes	1 unidad	

Nota 1: Para las sedes educativas atendidas bajo la modalidad industrializada con menos de 20 beneficiarios, el operador deberá realizar mensualmente la entrega a la persona delegada por el rector de los insumos de higiene y bioseguridad destinados al personal manipulador, consistentes en un (1) paquete de toallas de manos desechas x 20 unidades, 250 ml de jabón anti bacterial por manipulador, en dispensador e inodoro, para la desinfección de manos; dos (2) unidades de papel higiénico; veinte (20) tapabocas desechables; y veinte (20) cofias desechables. Así mismo deberá suministrar una bata de tela al inicio de la ejecución contractual.

Nota 2: Para los productos de Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo se deberá garantizar el cumplimiento de la normatividad vigente en cuestión de rotulado.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos que integran las modalidades preparadas en sitio como industrializada, deben cumplir con condiciones de 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 de los alimentos y hasta la entrega final, para lo cual el operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en el Resolución 0003 del 07 de enero de 2026. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), la Resolución 810 del 2021 (MSPS) y las demás normas vigentes para el efecto.

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

En el caso de novedades en calidad e inocuidad se deberá implementar la Gráfica 2 Flujograma de acciones a realizar ante la identificación de alteraciones de calidad e inocuidad de alimentos del anexo técnico de calidad e inocuidad de la resolución 0003 del 07 de enero de 2026.

EMPAQUE Y EMBALAJE

Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:

i. Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.
ii. Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en las resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011, 2508 de 2012 y 810 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. 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.
iii. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales 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 en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo.

Para la modalidad industrializada, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en los lineamientos impartidos por la UApA y en la normatividad vigente; el personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizará la entrega de los productos al docente, directivo o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción.

PROTOCOLO DE MUESTREO

Durante la operación del Programa de Alimentación Escolar se debe ejecutar un plan de muestreo microbiológico en las diferentes modalidades, con énfasis donde se realiza una constante manipulación de alimentos. El plan debe incluir 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.

Parámetros de análisis para frotis de mano, superficie y ambiente

PARÁMETRO	LÍMITE PERMITIDO
MANIPULADOR	
Coliformes Totales	0 UFC / ml
Coliformes fecales	0 UFC / ml
Mohos y Levaduras	Máx. 20 UFC / ml
SUPERFICIE	
Aerobios Mesófilos	Máx. 100 UFC / 100 cm^2
Coliformes Totales	0 UFC / 100 cm^2
Coliformes fecales	0 UFC / 100 cm^2
Mohos y Levaduras	Máx. 20 UFC / 100 cm^2
AMBIENTE	
Aerobios Mesófilos	Máx. 100 UFC / 65 cm^2 / 15
Mohos y Levaduras	Máx. 20 UFC / 65 cm^2 / 15

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.

Tipo de muestra o análisis	Punto de toma de muestra	Consideraciones técnicas
1. Ambiente	Áreas de: recepción de materia prima, proceso, equipos de frio, despacho y distribución.	El punto de toma de muestra debe determinarse según el riesgo de contaminación ambiental que se pueda presentar en el complemento alimentario una vez se encuentre finalizada su cocción.
2. Superficies, equipos y utensilios	Equipos de producción, menaje y utensilios de cocina, bandas transportadoras, selladoras, canastillas de almacenamiento de materia prima, balanzas y superficies en contacto directo con los alimentos.	Se debe enfocar en la superficie, equipo o utensilio que represente un riesgo de contaminación por las condiciones de uso normal, para verificar si el riesgo está controlado.
3. Personal Manipulador de Alimentos de todas las áreas.	Frotis de garganta y KOH para uñas.	El operador debe contar con los soportes de resultados al ingreso de cada manipulador de alimentos a la operación. La entidad territorial debe realizarlo siempre y cuando se evidencie resultado “no cumple” y requiera verificar la aptitud para manipular alimentos.
	Frotis de manos	La entidad territorial debe rotar al personal manipulador al cual se toma la muestra y según identifique riesgo en la piel o uñas según el seguimiento realizado. En caso de presentarse una ETA, es necesario realizar muestreo al personal manipulador involucrado en el brote.

4. Alimentos (teniendo en cuenta los volúmenes de entrega) Modalidad Industrializada	Leche Pasteurizada y UHT.	Almacenado o ensamblado (Análisis completo microbiológico y fisicoquímico. Concentración de caseinomacropéptido (cmp)3 por proveedor de leche)	Se debe realizar una toma de producto por grupo intercalando con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva y teniendo en cuenta el riesgo.
	Derivados lácteos (kumis, yogurt, bebida láctea con avena y leche saborizada)	Almacenado o ensamblado	
	Quesos (queso fresco y queso petit)	Almacenado o ensamblado	
	Cereales (galletas, ponqués)	Almacenado o ensamblado	
	Mezcla de frutos secos	Almacenado o ensamblado	
5. Materias Primas/Product o terminado (teniendo en cuenta los volúmenes de entrega) Modalidades Preparada en sitio y caliente trasportada	Leche Pasteurizada y UHT.	Almacenado o ensamblado (Análisis completo microbiológico y fisicoquímico concentración de caseinomacropéptido (cmp)4)	Se debe realizar una toma de producto por grupo con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Derivados lácteos, postres lácteos	Almacenado -preparado	
	Huevo	Preparado	
	Carnes y derivados cárnicos	Almacenado - preparado	
	Quesos	Almacenado - manipulado	
	Pulpas y néctares	Almacenado - preparado	
	Ensaladas, fruta, jugos de fruta	Preparado	
	Producto de panadería con relleno.	Almacenado - manipulado	
	Agua potable	Análisis completo microbiológico y fisicoquímico	La toma debe realizarse directamente de los grifos y rotarse los puntos de toma enfocándose en el área de preparación. Monitoreo de cloro residual y pH “in situ” por comedor escolar.

Adicionalmente, dentro del protocolo de muestreo microbiológico, y considerando los diferentes proveedores, deberá contemplarse la toma de muestras para la realización de análisis microbiológicos y fisicoquímicos específicos en aquellos alimentos clasificados como de alto riesgo en salud pública, evaluando los criterios microbiológicos establecidos en la Resolución 1407 de 2022 o la norma que la modifique o sustituya.

Tabla. Análisis microbiológicos y fisicoquímicos específicos para Alimentos de Alto Riesgo en Salud Pública

Descripción	Criterio para evaluar	Frecuencia mínima (por vigencia, cambio de proveedor o de operador)
Productos UHT	Leche saborizada esterilizada o leche saborizada ultra-alta-temperatura UAT (UHT).	Trimestral a todos los productos
Derivados cárnicos (acorde a la excepción establecida en la ficha técnica)	*Salmonella Sp.,* *Listeria monocytogenes,*	Trimestral

Quesos	Queso fresco con o sin relleno.	Semestral
Alimentos que contengan maní	Fisicoquímico para detección de Aflatoxinas	Anual
Huevo pasteurizado o en polvo	*Salmonella Spp*.	Trimestral
Arepas con queso	Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público	Trimestral
Complemento alimentario		Según cronograma del plan de muestreo.

ESPECIFICACIONES MÍNIMAS PARA LAS FICHAS TÉCNICAS QUE DEBERÁN SER ALLEGADAS POR EL OPERADO.

Protocolo Contramuestra: Implementar el protocolo de contramuestra en las sedes educativas que operen bajo las modalidades Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada. La toma de contramuestras deberá realizarse diariamente. Es necesario que se tenga en cuenta estos gramajes adicionales para que no se genere desequilibrio en las cantidades que se entregan a los beneficiarios y estas se deben relacionar al final de la remisión junto con el término “contramuestra”. Se deberán priorizar alimentos de mayor riesgo tales como proteínas (queso, huevo, carne de res y cerdo, pollo, pescado, entre otros), ensaladas, jugos de fruta y salsas elaboradas con leche. Cuando la preparación contenga dentro de sus ingredientes productos clasificados como de alto riesgo (leche, queso, crema de leche, mayonesa, huevo, entre otros), será obligatorio tomar la contramuestra de la preparación final.

Especificaciones mínimas para las fichas técnicas que deberán ser allegadas por el operador.

Allegar fichas técnicas con la mayor especificidad posible en las que se expresen las características físicas, químicas, microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales, organolépticas y normatividad de referencia, tales como:

1. Nombre del producto.
2. Nombre comercial del producto.
3. Registro, permiso o notificación sanitaria de acuerdo al riesgo en el que este catalogado el alimento.
4. Descripción del producto.
5. Registro fotográfico del producto.
6. Composición y/o ingredientes (en orden decreciente).
7. Aporte calórico y nutricional.
8. Características fisicoquímicas o microbiológicas.
9. Presentaciones comerciales.
10. Empaque y rotulado, con identificación de sellos de advertencia.
11. Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte.
12. Vida útil.
13. Forma de uso o consumo.
14. Porción recomendada.
15. Grupo poblacional
16. Normatividad aplicable.
17. Firma profesional idóneo.

Nota: Para el caso de frutas y verduras, se deberán considerar las especificaciones establecidas en las fichas técnicas definidas por la Entidad Territorial, en cuanto a sus características.

Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE

El operador de suministro en el marco de la Educación Alimentaria y Nutricional debe realizar capacitación continua al total de las manipuladoras, teniendo en cuenta los temas relacionados.

Actores	Temas de EAN
Personal Manipulador de alimentos.	• Lectura de rotulado y etiquetado nutricional. • Buen uso de aceites y grasas. • Criterios de calidad en la recepción de alimentos. • Técnicas culinarias, manejo de textura, sabores, colores, aromas. • Uso de especies y sazonadores naturales. • Gramajes de acuerdo a niveles de escolaridad. • Guías de preparaciones de los ciclos suministrados por parte de la entidad.

Adicionalmente se debe realizar capacitación en un mínimo de 20 sedes educativas urbanas y 100 sedes educativas rurales a los diferentes actores del programa de Alimentación Escolar durante los 123 días del calendario escolar.

Actores	Temas de EAN
Familia, cuidadores, Beneficiarios del PAE, Docentes y Directivos docentes.	-Guías Alimentarias basadas en Alimentos. -Importancia de la inclusión del consumo de agua en la alimentación diaria. -Efectos adversos del consumo de nutrientes críticos. -Importancia del Lavado de manos. -Inclusión de frutas de cosecha en la alimentación. -Manejo de residuos orgánicos.

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. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad del operador y podrá ser efectuada por éste, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad. Se deberá adjuntar listado de asistencia y registro fotográfico con georreferenciación y municipio a color como evidencia de la actividad realizada.

Capacitación Beneficiados: El operador de suministro debe realizar capacitaciones a los beneficiados en temas de alimentación y estilos de vida saludable e higiene antes, durante y después del consumo de alimentos en mínimo 20 sedes educativas urbanas por zona y 100 sedes educativas rurales por zona, las cuales deberán ser programadas durante la ejecución del contrato de manera mensual y equitativa. Se deberá adjuntar la ficha de capacitación, el listado de asistencia y el registro fotográfico a color con georreferenciación y municipio.

Modalidad Comida Caliente Transportada*:* 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.

A continuación, se presenta el listado de las instituciones que presentan esta modalidad:

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: Las sedes educativas adicionales a las detalladas en el cuadro anterior que requieran comida caliente transportada serán objeto de una revisión inicial de condiciones por parte de la interventoría y de una posterior aprobación por parte de la Entidad Territorial. Una vez aprobadas, deberán ser incluidas por el operador para su suministro bajo esta modalidad, sin que ello genere un costo adicional para la Entidad Territorial.

RACIONES NO RECONOCIDAS POR INCUMPLIMIENTO DE GRAMAJES EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)

Una vez aplicado el formato de verificación de gramajes para comedores escolares del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en sus diferentes modalidades de atención (Preparada en Sitio, Comida Caliente Transportada, Industrializada), y reportado el no cumplimiento de este en el formato de

verificación para comedores escolares del programa de alimentación escolar, se procederá al no reconocimiento económico del 50% del total de las raciones del grado o nivel de escolaridad de la sede educativa del día, el operador de suministro debe presentar un plan de mejora con las acciones correctivas orientadas a subsanar las causas que originaron el incumplimiento.

Posteriormente, la Entidad o interventoría programará una nueva visita de verificación a la misma sede educativa con el fin de evaluar la efectividad de las acciones implementadas por el operador. En caso de evidenciar nuevamente incumplimiento en los gramajes establecidos, se aplicará el descuento correspondiente al cien por ciento (100%) de las raciones donde se evidenció el incumplimiento del gramaje. Estas raciones no reconocidas se reflejarán en cada una de las cuentas mensuales del operador de suministro.

Para asegurar la correcta implementación de este proceso, la firma interventora y/o equipo de supervisión realizará los siguientes pasos:

1. **Verificación de gramajes**: Se realizará una verificación aleatoria de los pesos de cada preparación que conforman el menú del día proporcionado en el servicio de alimentación escolar según el formato de verificación establecido por la interventoría y aprobado por la entidad territorial.
2. **Detección de incumplimientos**: Se identificarán y registrarán los casos donde los gramajes no cumplan con los estándares establecidos para cada grado y/o nivel de escolaridad.
3. **No reconocimiento de raciones**: En una primera visita se procederá a no reconocer económicamente el 50% de las raciones correspondientes al total de los estudiantes focalizados, reflejando esta decisión en las cuentas mensuales del operador.
4. **Notificación al operador**: Se notificará al operador de suministro sobre los incumplimientos detectados y el consecuente no reconocimiento de las raciones.
5. **Plan de mejora del operador de suministro**: El operador de suministro debe presentar un plan de mejora con las acciones correctivas orientadas a subsanar las causas que originaron el incumplimiento a la interventoría con copia a la entidad territorial.
6. **Programación segunda o más visitas y no reconocimiento de raciones**: En una segunda o más visitas se procederá a no reconocer económicamente el 100% de las raciones correspondientes al total de los estudiantes focalizados, reflejando esta decisión en las cuentas mensuales del operador.
7. **Notificación al operador**: Se notificará al operador de suministro sobre los incumplimientos detectados y el consecuente no reconocimiento de las raciones.

Este procedimiento tiene como objetivo garantizar la calidad y cantidad de los alimentos proporcionados a los beneficiarios, asegurando que cumplan con los estándares nutricionales establecidos por el Programa de Alimentación Escolar (PAE) para cada grado y/o nivel de escolaridad.