

EL EQUIPO TÉCNICO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE
BOYACÁ

CERTIFICA QUE

REVISÓ Y APROBÓ la fase de alistamiento según lo establecido en el convenio CO1.PCCNTR.9779445/2643 del año 2026, celebrado entre la Gobernación de Boyacá y el municipio de **BOYACA**, para brindar alimentación escolar a los estudiantes matriculados en las Instituciones Educativas Oficiales de acuerdo a las modalidades de entrega, contempladas en la Resolución No. 0003 del 07 de enero de 2026, modificada por la Resolución No. 0155 del 08 de abril de 2026, los lineamientos y anexos técnicos vigentes del PAE, emitida por el Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender (UApA); en este sentido para esta vigencia corresponden a las modalidades, Preparada en Sitio – PS o Industrializada según aplique.

CABE RESALTAR QUE LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS SI BIEN TIENEN UN ENFOQUE GENERAL, DEBERÁN AJUSTARSE A LOS CONTEXTOS MANEJADOS EN CADA MUNICIPIO Y SEDE PARA SU IMPLEMENTACIÓN Y ESTARÁN SUJETOS A LA VERIFICACIÓN POR PARTE DEL EQUIPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN DEL DEPARTAMENTO.

La anterior se expide en el mes de agosto del 2026.



OSCAR IVAN CARRILLO GOMEZ

Subdirector Técnico del Programa de Alimentación Escolar

 MUNICIPIO DE BOYACÁ	ALCALDÍA MUNICIPAL DE BOYACÁ-BOYACÁ		TR-FO-03	
	MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN			
	TRANSVERSAL		VERSIÓN 2.0	15/01/2025
	COMUNICACIONES OFICIALES		PÁGINA	1 de 2

100-191-2026

MUNICIPIO DE BOYACÁ – BOYACÁ

NIT. 800023383

LOS SUSCRITOS ALCALDE MUNICIPAL Y SUPERVISOR DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° CO1.PCCNTR.9779445/2643, EN CALIDAD DE FUNCIONARIOS DE LA ALCALDÍA MUNICIPAL DE BOYACÁ – BOYACÁ

CERTIFICAMOS

Que se revisó y aprobó la fase de alistamiento del Programa de Alimentación Escolar para el municipio, presentado por el operador **CORPORACIÓN ARTÍSTICA, CULTURAL, AMBIENTAL Y SOCIAL** “identificado con NIT No. 901283505-1, representado legalmente por **AURA DELIA AMADO REYES**, identificada con C.C. No. 1.049.616.376 expedida en Tunja, el cual consta de la siguiente información:

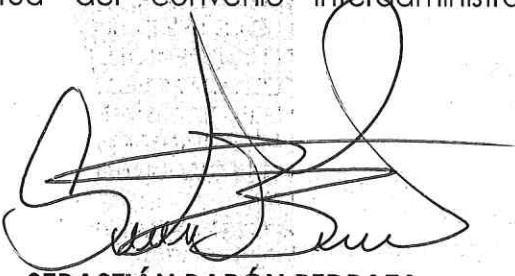
- Concepto higiénico-sanitario de bodega de almacenamiento de alimentos, con fecha de expedición no superior a (1) año, antes del inicio del contrato.
- Listado de equipos y utensilios que dispone en bodega. Para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE que aplique según modalidad.
- Plan de mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de bodega según los lineamientos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UAPA, de los cuales debe haber copia donde se implementará dicho plan.
- Plan de saneamiento básico de bodega de almacenamiento de alimentos con los programas de: limpieza y desinfección, control de residuos, control de plagas y programa de monitoreo de calidad de agua.
- Plan de saneamiento básico para aplicar en cada restaurante escolar donde se opere (con los programas de: limpieza y desinfección, residuos, control de plagas y monitoreo de calidad de agua).
- Plan de mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de cada restaurante escolar y/o sitio de almacenamiento transitorio (RI) según los lineamientos de la UAPA y del cual debe haber copia en la unidad aplicativa.
- Plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, Aplicación de procedimientos operativos, Alimentación saludable, entre otros. (Aplica para restaurante escolar, transporte y bodega). Según Resolución 2674 de 2013 que contenga: Metodología, duración, profesional encargado de dictar la capacitación, cronograma y temas específicos a impartir acordes al contexto. Anexar la hoja de vida de profesionales que diseñan el Plan de Saneamiento y realizarán capacitaciones a manipuladoras de alimentos.

- Plan de muestreo microbiológico (Debe contener descrito el procedimiento para toma y almacenamiento de contramuestras de alimentos preparados, acorde a las directrices establecidas por el INVIMA y también para los grupos de alimentos seleccionados por la Entidad Territorial).
- Plan de rutas según formato establecido por la UAPA.
- Relación del personal manipulador de alimentos del operador.
- Listado de proveedores según la modalidad implementada.
- Certificación de aprobación fase de alistamiento emitida por el Equipo Técnico del PAE.

Lo anterior cumple con lo establecido por el Ministerio de Educación Nacional en la Resolución N° 0003 del 07 de enero de 2026, modificada por la Resolución N° 0155 del 08 de abril del 2026.

La presente certificación se expide en el municipio de Boyacá (Boyacá) a los siete (7) días del mes de septiembre de dos mil veintiséis de 2026, con destino a la Gobernación de Boyacá, en virtud del convenio interadministrativo N° CO1.PCCNTR.9779445/2643 de 2026.


RAFAEL ANTONIO SORA CAMARGO
ALCALDE MUNICIPAL


SEBASTIÁN BARÓN PEDRAZA
SUPERVISOR MUNICIPAL

GESTIÓN DOCUMENTAL.
Ubicación: Certificaciones
Elaboró: Erika Natalia Caro Rios – Apoyo Gobierno
Revisó y Aprobó: Sebastián Barón Pedraza - Secretaria de Gobierno
Rafael Antonio Sora Camargo- Alcalde Municipal