

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI - 170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL	Versión: 07
		Página 1 de 65

ANEXO TÉCNICO

MUNICIPIO DE POPAYÁN

2026



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI - 170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL	Versión: 07
		Página 2 de 65

Contenido

1. INTRODUCCIÓN.....	7
PAE POPAYÁN.....	7
Objetivo General.	7
Población Objetivo.	7
Responsables en la ETC.	7
Modalidades de Atención del PAE.....	8
Tipos de Complemento Alimentario.....	9
Condiciones del Servicio Del Programa De Alimentación Escolar.	10
2. DEFINICIONES.....	10
3. ETAPA PREOPERATIVA	15
3.1 VINCULACIÓN DEL RECURSO HUMANO (COORDINADOR OPERATIVO, NUTRICIONISTA, CONTADOR, SUPERVISORES OPERATIVOS)	16
3.1.1 Coordinador Operativo.....	17
Responsabilidades del Coordinador Operativo.	17
3.1.2 Nutricionista.	19
Responsabilidades del Nutricionista.....	19
3.1.3 Contador Público.	19
Responsabilidades del Contador Público.....	19
3.1.4 Supervisor Operativo.....	20
Responsabilidades del Supervisor Operativo.	20
3.2 ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA PLANTAS DE PRODUCCIÓN O ENSAMBLE Y LAS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO.....	21
3.3 ACTA DE INVENTARIO DE EQUIPO Y MENAJE DE LA BODEGA O PLANTA DE ALMACENAMIENTO.	22
3.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN INICIAL	22
El OPERADOR previo al inicio de la operación, debe realizar la limpieza y desinfección inicial de todas las áreas,	



POPAYÁN®

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI - 170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL	Versión: 07
		Página 3 de 65

equipos, menaje y mobiliario de cada restaurante escolar.	22
3.5 CAPACITACIÓN.....	22
3.6 PLAN DE RUTAS, PERIODICIDAD Y DÍAS DE ENTREGA - TRANSPORTE.....	23
3.7 CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS, INSUMOS Y ELEMENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.	25
4. ETAPA OPERATIVA	27
Señalización de Áreas	27
Aviso de visibilidad.....	27
Plan de saneamiento básico-Implementación en formato establecido por el operador.....	27
Responsabilidades del personal manipulador	28
Dotación de indumentaria al recurso humano.....	28
4.1 SEÑALIZACIÓN DE ÁREAS.....	28
4.2 AVISO DE VISIBILIDAD	28
4.3 PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	29
4.3.1 Programa de Limpieza y Desinfección.	29
4.3.2 Programa de residuos sólidos.....	29
4.3.3 Programa de control de plagas.....	29
4.3.4 Programa de abastecimiento o suministro de Agua.....	30
4.4 PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS	30
4.5 PLAN DE PROVEEDORES.....	30
4.6 ALIMENTACIÓN SALUDABLE	31
4.7 IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA GENERAL POR COMEDOR ESCOLAR.....	33
De acuerdo a lo establecido en la resolución 0155 de 2026, numeral 3.1 Fase de alistamiento, inicio y ejecución del contrato de operación, “...en aquellos escenarios donde, por condiciones técnicas o administrativas, se realicen nuevos procesos de contratación durante el calendario vigente, la fase de alistamiento deberá llevarse a cabo de manera eficiente y coordinada, garantizando en todo momento que dicha etapa no genere interrupciones en la continuidad del servicio de alimentación escolar, ni afecte la cobertura ni calidad ofrecida a la población beneficiaria. La Entidad Territorial deberá velar por una articulación	



POPAYÁN®

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI - 170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL	Versión: 07
		Página 4 de 65

oportuna entre el cronograma de contratación y los tiempos del servicio educativo..."	33
4.8 CALIDADES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.....	34
4.9 RELACIÓN DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS POR RACIONES ATENDIDAS.....	34
4.10 VINCULACIÓN Y HOJA DE VIDA DEL RECURSO HUMANO MANIPULADOR DE ALIMENTOS.....	37
4.11 RESPONSABILIDADES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.	38
4.12 DOTACIÓN DE INDUMENTARIA AL RECURSO HUMANO.....	40
De acuerdo a lo establecido en la resolución 0155 de 2026, numeral 3.1 Fase de alistamiento, inicio y ejecución del contrato de operación, " <i>...en aquellos escenarios donde, por condiciones técnicas o administrativas, se realicen nuevos procesos de contratación durante el calendario vigente, la fase de alistamiento deberá llevarse a cabo de manera eficiente y coordinada, garantizando en todo momento que dicha etapa no genere interrupciones en la continuidad del servicio de alimentación escolar, ni afecte la cobertura ni calidad ofrecida a la población beneficiaria. La Entidad Territorial deberá velar por una articulación oportuna entre el cronograma de contratación y los tiempos del servicio educativo...</i> "	40
El OPERADOR, deberá garantizar el uso de la dotación del personal manipulador como lo establece la Resolución 2674 de 2013.....	40
En caso de cambio o ingreso de personal manipulador nuevo, el operador debe realizar la respectiva dotación, la cual debe corresponder a la talla del personal manipulador	40
. 40	
4.13 CARPETA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN COMEDOR ESCOLAR	40
5. ETAPA DE OPERACIÓN	41
5.1 PRESENTACIÓN DE INFORMES DE EJECUCIÓN PARA TRÁMITE DE PAGOS POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.....	41
5.1.1 Modalidades de atención:	42
5.1.2 Beneficiarios atendidos:	42
5.1.3 Periodo de atención:	43
5.2 PRESENTACIÓN DE INFORMES DE EJECUCIÓN - EJE DE COBERTURA.....	44
5.2.1 Registro de control diario de asistencia.....	44
5.3 PRESENTACIÓN DE INFORMES DE EJECUCIÓN - EJE CALIDAD E INOCUIDAD/ALIMENTACIÓN SALUDABLE....	48
5.3.1 Características de calidad de alimentos.....	48



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI - 170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL	Versión: 07
		Página 5 de 65

5.3.2	Liberación de lotes de alimentos de alto riesgo epidemiológico	50
5.3.3	Implementación del plan de saneamiento básico	50
5.3.4	Sistema de información del PAE (SIPAE)	51
5.3.5	Aplicación del plan de capacitación.....	51
	Conforme a lo expuesto en la Etapa Preoperativa frente a la capacitación, este deberá ser ejecutado teniendo en cuenta los lineamientos allí estipulados, para garantía de ello el OPERADOR debe aportar los listados de asistencia en físico y original, registro fotográfico de la capacitación realizada, según aplique.	51
5.3.6	Remisiones de víveres, elementos para limpieza y desinfección:	51
5.3.7	Faltantes, devoluciones, reposiciones	53
5.3.8	Peticiones, solicitudes, visitas:.....	54
5.3.9	Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.....	54
5.3.10	Plan de calibración de equipos de medición con los respectivos certificados de calibración	55
5.3.11	Planes de mejora:	55
5.3.12	Cumplimiento de ciclos de menús e intercambio de alimentos:	56
5.4	EJE DE TRANSPARENCIA.....	57
5.5	PRESENTACIÓN DE INFORMES DE EJECUCIÓN- EJE FINANCIERO.....	58
5.5.1	Insumos de aseo	58
A.	Insumos de aseo general para jornada única.....	58
B.	Insumos de aseo general para jornada regular.....	59
C.	Insumos de aseo general para modalidad CCT.....	60
5.5.2	Propuesta de compras:.....	60
5.5.3	Certificado de compras.....	61
5.5.4	Seguimiento de compras de alimentos, bienes y servicios.....	61
5.5.5	Compras públicas locales.....	61
5.5.6	Combustible:.....	62

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI - 170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL	Versión: 07
		Página 6 de 65

5.5.7	Transporte de alimentos e insumos por comedor escolar:	63
5.5.8	Recurso humano:.....	63
5.5.9	Rendimientos financieros:	64
BIBLIOGRAFÍA		65

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI - 170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL	Versión: 07
		Página 7 de 65

1. INTRODUCCIÓN

El Programa de Alimentación Escolar – PAE en el municipio de Popayán, es administrado y supervisado por parte de la Entidad Territorial Certificada (ETC) - Alcaldía Municipal de Popayán desde el año 2015. Con base en la experiencia adquirida y acatando los lineamientos técnicos y administrativos establecidos por la Unidad de Alimentos para Aprender – UApA, se elabora el presente documento como Anexo Técnico para la operación del programa en el municipio y tomando como base la siguiente normativa, Resolución 0003 de 2026, 0155 de 2026, Resolución 18858 de 2018 y demás normas concordantes que modifiquen o sustituyan.

PAE POPAYÁN

Objetivo General.

Establecer la ruta de supervisión para realizar el seguimiento, monitoreo y control en la implementación y ejecución del PAE en los establecimientos educativos oficiales priorizados en el municipio de Popayán.

Población Objetivo.

Son población objetivo del PAE los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ) focalizados, registrados en el Sistema de Matrícula SIMAT como estudiantes oficiales, desde la primera infancia hasta los niveles escolares de básica y media.

Responsables en la ETC.

Según decreto municipal número 20221000001905 del 6 de junio de 2022, la conformación del Comité Territorial de planeación y seguimiento (CTPS) del PAE en el municipio de Popayán, determina los siguientes responsables:

Alcalde

Secretario (a) de Educación



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI - 170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL	Versión: 07
		Página 8 de 65

Directivo o líder PAE

Directivo o líder de Cobertura Educativa

Directivo o líder de Planeación Educativa

Directivo o jefe de la Oficina Asesora Jurídica

Delegado de la Secretaría de Salud

Delegado de la Secretaría de Agricultura – DAFE

Modalidades de Atención del PAE.

El PAE del Municipio de Popayán, atiende bajo las modalidades establecidas en la resolución 0003 de 2026, 0155 de 2026 y resolución 18858 de 2018, las cuales se relacionan y definen a continuación:

- **Modalidad Preparada en Sitio (RPS):** Aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos.
- **Comida Caliente Transportada (CCT):** La modalidad de comida caliente transportada se define como la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior transporte o traslado a la sede educativa, donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa; esta modalidad es desarrollada por personas naturales o jurídicas que cuentan con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos

Teniendo en cuenta las dinámicas o características de las zonas donde se opera el PAE, la modalidad de comida caliente transportada se puede dar mediante la generación de dos procesos, los cuales se encuentran descritos en el Anexo de Calidad e Inocuidad, cumpliendo con la minuta patrón. En el caso de ruralidad dispersa, se puede adaptar la modalidad para la operación a cargo de las asociaciones de padres de familia debidamente constituidas, garantizando el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad, y acompañando el



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI - 170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL	Versión: 07
		Página 9 de 65

proceso por parte del equipo técnico de la ETC.

- **Modalidad Industrializada:** La ETC después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar esta modalidad dependiendo de las condiciones de operación que dificulten proporcionar la modalidad preparada en sitio y en su defecto la modalidad de Comida Caliente Transportada.

Esta modalidad se implementa en casos donde la infraestructura de la sede educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos definidos en los ciclos de menús, determinada por la verificación de las condiciones de la sede educativa, realizada por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE de la ETC o de los profesionales de la supervisión o interventoría, o cuando el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en los establecimientos educativos, como lo es el caso de las frutas y alimentos procesados; no obstante, es necesario antes de la elección de esta modalidad, analizar de acuerdo con las condiciones descritas anteriormente, el suministro de la modalidad Comida Caliente Transportada.

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

En caso de imprevistos y emergencias reconocidas por la autoridad competente, que no puedan ser atendidas por las anteriores modalidades, la Unidad de Alimentación Escolar (UApA) expedirá la reglamentación necesaria correspondiente en el marco de la política educativa para atender esa condición excepcional (Resolución 0003 de 2026, 0155 de 2026).

Tipos de Complemento Alimentario.

El complemento alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a la población objetivo del PAE para su consumo inmediato durante la jornada escolar, complementando la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. En el marco del PAE se establecen dos tipos de complemento:



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI - 170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL	Versión: 07
		Página 10 de 65

- **Complemento alimentario Jornada mañana/tarde:** En términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: Ración Preparada en sitio (RPS), comida caliente transportada (CCT) o ración industrializada (RI), la cual representa el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes.

- **Complemento Alimentario Almuerzo:** Corresponde al tiempo de comida del mediodía, el cual puede suministrarse a través de la modalidad ración preparada en sitio (RPS) o comida caliente transportada (CCT), la cual representa el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes.

De acuerdo con el tipo de duración de la jornada académica del estudiante, se define el tipo de complemento que recibe. Es decir, si está matriculado en la jornada regular recibe complemento alimentario jornada mañana/tarde. Por el contrario, si el estudiante está matriculado en la jornada única recibirá complemento alimentario tipo almuerzo.

Condiciones del Servicio Del Programa De Alimentación Escolar.

Los OPERADORES u OPERADOR del PAE, deben dar cumplimiento a la siguiente normatividad vigente, Resolución No. 5109 de 2005, Resolución No. 2674 de 2013, Resolución No. 18858 de 2018, Ley 2046 de 2020, Decreto 248 de 2021, Resolución No. 0003 de 2026, Resolución No. 0155 de 2026, Resolución No. 810 de 2021 y Resolución No. 2492 de 2022 e implementar el presente Anexo técnico, ecosistema SIPAE y/o demás normas que modifiquen o sustituyan.

2. DEFINICIONES

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que al ser ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Los alimentos que pueden contener



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI - 170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL	Versión: 07
		Página 11 de 65

microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento de menor riesgo en salud pública: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivo.

Alimento perecedero: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

Autoridades sanitarias competentes: Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud como la Secretaría de Salud Municipal que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

Bienes y servicios: Alimentos, productos y servicios requeridos para la implementación del programa, dependiendo del uso legalmente establecido para cada fuente de financiación, estipulando las especificaciones técnicas de los productos correspondientes de cada menú.

Buenas Prácticas de Manufactura: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Concepto sanitario: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI - 170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL	Versión: 07
		Página 12 de 65

Desinfección – Descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Expendio de alimentos: Es un establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

Fábrica de alimentos: Es el establecimiento en el cual se realizan una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Lote: Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

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.

Materia prima: Sustancia natural o artificial, elaborada o no, empleada por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

PAE. Estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención,



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI - 170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL	Versión: 07
		Página 13 de 65

impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI - 170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL	Versión: 07
		Página 14 de 65

ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables aportando a las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

Plan de saneamiento: Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo, responsables de la implementación de los programas de Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control de plagas y Abastecimiento o suministro de agua.

Lineamientos Técnicos – Administrativos: Documento emitido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender (UApA) en la que se definen las condiciones, los elementos técnicos y administrativos mínimos que deben cumplir todos los actores y OPERADOR del Programa para la prestación de un servicio de alimentación escolar con calidad, y poder ejecutar acciones dentro del mismo.

Plan de compras: El plan de compras es la herramienta para programar las necesidades de bienes y servicios que se requieren durante el calendario escolar, con el objetivo de implementar el programa de alimentación. Este Plan de Compras se enmarcará en el calendario escolar y los recursos destinados para la operación del programa, determinando lo que se necesita, cuánto se necesita, y las fuentes de financiación de los recursos comprometidos.

Rotulado o etiquetado: Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

Supervisión: La supervisión corresponde al “seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico ejercido sobre el cumplimiento del objeto del contrato de la misma entidad territorial, cuando no se requieran conocimientos especializados”. El artículo 83 de la Ley 1474



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI - 170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL	Versión: 07
		Página 15 de 65

de 2011 permite que las Entidades Estatales celebren contratos de prestación de servicios para apoyar las actividades de supervisión de los contratos que suscriben.

3. ETAPA PREOPERATIVA

Son todas aquellas actividades previas a la operación, que tienen como objetivo provisionar, preparar o alistar la implementación y ejecución del Programa que debe cumplir el OPERADOR y que puede iniciar una vez sea adjudicado el proceso en la plataforma SECOPII.

Plazo: Una vez adjudicado el proceso en la plataforma SECOP II, el OPERADOR seleccionado tiene cinco (5) días hábiles para presentar los documentos y soportes que forman parte de la etapa preoperativa, Etapa que se aprobará con el cumplimiento del 70% de los soportes y documentos, para lo cual el operador tendrá un plazo de tres días hábiles adicionales para entregar la información faltante, con el fin de garantizar el cumplimiento al 100%.

A continuación, se relacionan los requisitos que se deben cumplir durante la ejecución etapa preoperativa:

ITEM	EJE	REQUISITOS A CUMPLIR
1	Calidad e inocuidad	Hoja de vida del coordinador operativo.
2	Calidad e inocuidad y estilos de vida saludable	Hoja de vida del nutricionista.
3	Administrativo y financiero	Hoja de vida del contador público.
4	Calidad e inocuidad	Hojas de vida de los supervisores operativos.
5	Calidad e inocuidad	Acta de inspección sanitaria para plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.



POPAYÁN®

	ALCALDIA DE POPAYAN		GEI - 170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL		Versión: 07
			Página 16 de 65
6	Calidad e inocuidad	Acta de inventario de equipo y menaje de la bodega o planta de almacenamiento.	
7	Calidad e inocuidad	Capacitación.	
8	Calidad e inocuidad	Plan de rutas, periodicidad y días de entrega-transporte.	
9	Calidad e inocuidad	Características de calidad de alimentos, insumos y elementos de aseo.	

A continuación, se especifican los requisitos para cada uno de los ítems relacionados correspondientes a la etapa preoperativa:

3.1 VINCULACIÓN DEL RECURSO HUMANO (COORDINADOR OPERATIVO, NUTRICIONISTA, CONTADOR, SUPERVISORES OPERATIVOS)

El OPERADOR debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes actividades dentro de las etapas del proceso que comprenden planeación, alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción de los alimentos en el comedor escolar, así como su almacenamiento, preparación y distribución. Además, el OPERADOR debe asegurar que el recurso humano sea vinculado conforme con lo establecido por la normatividad legal vigente en Colombia.

El OPERADOR debe cumplir con lo establecido en el pliego de condiciones, los estudios conveniencia y oportunidad, así como con el presente anexo técnico, los cuales fueron definidos por la ETC para la vinculación del coordinador operativo, nutricionista, contador público y supervisores operativos, condiciones que le otorgaron puntaje al proponente para ser seleccionado como OPERADOR del PAE en el municipio de Popayán. Para lo anterior, el OPERADOR debe adjuntar copias de los soportes (hoja de vida y contrato) que demuestren la vinculación e idoneidad del personal propuesto. El OPERADOR responderá por los actos, acciones u omisiones en que incurra su personal durante la operación del PAE y que afecte su correcta ejecución.



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI - 170
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL	Versión: 07
		Página 17 de 65

PARÁGRAFO PRIMERO: En el evento que, por fuerza mayor o caso fortuito debidamente soportado, el personal del OPERADOR (Coordinador operativo, Nutricionista, Contador y/o supervisores operativos) no pueda continuar ejerciendo este cargo, el OPERADOR de manera inmediata debe garantizar la vinculación del nuevo profesional que cumpla las condiciones exigidas para estos perfiles en el presente documento y de iguales o superiores condiciones y características presentadas en el proceso de contratación, adjuntando toda la documentación solicitada en el proceso contractual.

PARÁGRAFO SEGUNDO: El contratista no puede modificar o reemplazar el personal operativo (coordinador operativo, supervisores operativos, nutricionista y contador) que presente como requisito habilitante dentro del proceso de selección por un periodo mínimo de 90 días de operación, **so pena imposición de multa establecida en las condiciones del contrato.**

3.1.1 Coordinador Operativo.

Calidades del Coordinador Operativo.

Para garantizar una adecuada operación del PAE, el OPERADOR debe vincular un Coordinador(a) operativo(a), quien debe tener una formación académica mínima como profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Ingeniería Agroindustrial y/o áreas afines, con experiencia profesional certificada conforme con los criterios que se hayan definido en el pliego de condiciones y la propuesta del proponente adjudicatario.

Responsabilidades del Coordinador Operativo.

Para garantizar una adecuada operación del PAE, es responsabilidad del COORDINADOR OPERATIVO:

- a. Realizar las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 18 de 65

administrativos del Programa.

- b.** Servir de enlace entre la supervisión, la ETC, la UApA y otros actores del Programa con el OPERADOR.
- c.** Asistir a las reuniones convocadas por la ETC, la supervisión, la UApA y otros actores del Programa.
- d.** Garantizar el cumplimiento de los Lineamientos Técnicos del Programa y la legislación sanitaria vigente.
- e.** Apoyar y garantizar la implementación de los ciclos de menús, del plan de saneamiento básico y de los diferentes planes y programas para la operación del PAE.
- f.** Asegurar el cumplimiento de la normatividad higiénico sanitaria vigente en las actividades de recepción, adecuación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos.
- g.** Verificar la garantía del cumplimiento con los horarios de servicio definidos en los lineamientos o pactados por el Comité de Alimentación Escolar (CAE).
- h.** Verificar el cumplimiento de los estándares de calidad en la compra, recibo, almacenamiento, manipulación, producción y distribución y entrega de los complementos alimentarios.
- i.** Cumplir con las especificaciones de entrega de los alimentos de conformidad con los lineamientos técnicos.
- j.** Entregar informes y responder requerimientos relacionados con los aspectos técnicos del Programa de manera oportuna y de fondo.
- k.** Realizar los procesos de inducción y capacitación al personal, siempre y cuando cumpla con las condiciones y requisitos exigidos para el ítem PLAN DE CAPACITACIÓN INICIAL, CONTINUA Y PERMANENTE del contrato.
- l.** Visitar los comedores escolares con el fin de verificar el cumplimiento de todos los procesos, e implementar acciones de mejora cuando haya lugar tanto en la recepción, almacenamiento, preparación, distribución y servido de los alimentos, como al plan de saneamiento y diligenciamiento de documentos y registros exigidos por la ETC.
- m.** Efectuar el seguimiento y control a la baja de productos no conformes y hacer la respectiva reposición a los comedores escolares por medio del formato establecido por la ETC.
- n.** Elaborar y suscribir los informes, formatos, planes de mejora y demás documentos que así exija el contrato y/o la ruta de supervisión, y/o cuando así lo exija la ETC o la supervisión.
- o.** Garantizar el cargue oportuno de información precisa al Sistema de Información del Programa de Alimentación Escolar (SIPAE)



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 19 de 65

3.1.2 Nutricionista.

Calidades del Nutricionista.

Para garantizar una adecuada operación del programa PAE, el OPERADOR debe vincular un Nutricionista, quien debe tener una formación académica mínima como profesional en Nutrición y Dietética, con experiencia profesional certificada conforme con los criterios que se hayan definido en el pliego de condiciones y la propuesta del proponente adjudicatario.

Responsabilidades del Nutricionista.

- a. Apoyar el seguimiento a la preparación de los complementos alimentarios.
- b. Capacitar al personal manipulador de alimentos en la estandarización de los gramajes conforme con lo establecido en la resolución 0003 de 2026, 0155 de 2026 y demás normatividad que la modifique o sustituya.
- c. Apoyar y desarrollar estrategias de educación, alimentación, nutrición saludable y sostenible conforme a las orientaciones de los lineamientos técnicos del PAE, orientado a los beneficiarios del programa, docentes y padres de familia. Para lo cual debe presentar un informe en cada periodo de ejecución de las actividades desarrolladas dentro de los establecimientos educativos.
- d. Solicitar intercambio de alimentos aplicando la lista de intercambio entregada por la ETC, de manera OPORTUNA conforme a los tiempos establecidos por la entidad.
- e. Apoyar las capacitaciones al personal manipulador de alimentos.
- f. Apoyar las respuestas relacionadas con requerimientos solicitados por el eje de alimentación saludable de la ETC, mediante los medios establecidos por la entidad de manera OPORTUNA Y DE FONDO.

3.1.3 Contador Público.

Calidades del Contador Público.

El OPERADOR debe vincular un Contador público, quien debe tener una formación académica mínima como profesional en Contaduría Pública, con experiencia profesional certificada conforme con los criterios que se hayan definido en el pliego de condiciones y la propuesta del proponente adjudicatario.

Responsabilidades del Contador Público.



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 20 de 65

- a. Apoyar y certificar el seguimiento a las compras públicas locales, conforme al pliego de condiciones definido por la ETC.
- b. Apoyar y certificar el seguimiento mensual de compras de alimentos, bienes y servicios.
- c. Verificar que las facturas que soportan el informe financiero cumplan con las normas tributarias de acuerdo con los periodos de ejecución.
- d. Apoyar y certificar la propuesta de compras que presente el OPERADOR.
- e. verificar que los soportes de las facturas correspondan a las compras de bienes servicios reportados durante el período de ejecución.
- f. Verificar y certificar los aportes de seguridad social del recurso humano vinculado (Coordinador operativo, Supervisores operativos, Nutricionista, Contador Público).

3.1.4 Supervisor Operativo.

Calidades del Supervisor Operativo.

El OPERADOR debe vincular los supervisores operativos presentados en la propuesta, quienes deben tener la formación y experiencia que se establece en el pliego de condiciones (prevalecerá lo mencionado en este documento) y su número debe mantenerse durante toda la ejecución del contrato.

Responsabilidades del Supervisor Operativo.

Para garantizar una adecuada operación del PAE, es responsabilidad del SUPERVISOR OPERATIVO:

- a. Servir de enlace entre las Instituciones Educativas con el OPERADOR, la supervisión, la ETC y la UAPA.
- b. Asistir a las reuniones convocadas por la ETC, la supervisión, la UAPA y otros actores del Programa en la zona de operación donde se desempeña como supervisor.
- c. Apoyar y garantizar la implementación de los ciclos de menús, el plan de saneamiento básico y los diferentes planes y programas para la operación del PAE, asegurando la entrega de los insumos o sus reposiciones de manera oportuna.
- d. Apoyar el cumplimiento de la normatividad higiénico-sanitaria en las actividades de recepción, adecuación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos.
- e. Cumplir con las especificaciones de entrega de los alimentos de conformidad con los ciclos de menús aprobados por la ETC.



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 21 de 65

- f. Mantener informado al OPERADOR de aquellas situaciones que afectan la correcta ejecución del contrato, para adoptar las medidas correctivas de manera oportuna o presentar los respectivos planes de mejora a la supervisión.
- g. Conocer los diferentes formatos de la ruta de supervisión y apoyar a las Instituciones Educativas y al recurso humano manipulador de alimentos a través de la asistencia técnica en el diligenciamiento de los formatos, recolección de información y reporte al OPERADOR.
- h. Visitar los comedores con el fin de verificar el cumplimiento de todos los procesos (recepción, almacenamiento, preparación, distribución, servido y horario de entrega de los alimentos – plan de saneamiento y diligenciamiento de documentos y registros exigidos según los lineamientos técnicos).
- i. Efectuar el seguimiento y control a la baja de productos no conformes y hacer la respectiva reposición a los comedores escolares por medio del formato establecido por la ETC.
- j. Entregar informes y apoyar la respuesta a los requerimientos relacionados con la ejecución del Programa de manera OPORTUNA Y DE FONDO.
- k. Verificar el cumplimiento con los horarios de servicio definidos en los lineamientos o pactados por el Comité de Alimentación Escolar (CAE).

3.2 ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA PARA PLANTAS DE PRODUCCIÓN O ENSAMBLE Y LAS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO

El OPERADOR debe contar con acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial de la bodega de almacenamiento de alimentos, la cual debe estar ubicada en el municipio de Popayán. El acta debe tener fecha de expedición no superior a un (1) año antes de la fecha de cierre del proceso, con concepto higiénico sanitario favorable, el cual debe mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO: El OPERADOR debe cumplir con los parámetros presentados en la propuesta, que le permitieron ser seleccionado como OPERADOR del Programa.

En caso de cambio del domicilio de la bodega que presentó como proponente, debe solicitar mediante oficio firmado por el representante legal o coordinador operativo donde justifique el motivo del cambio de bodega, la cual debe cumplir con los mismos parámetros presentados en la propuesta y que le otorgaron el puntaje.

PARÁGRAFO SEGUNDO: En el evento de ser favorable con requerimiento, el



POPAYÁN®

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 22 de 65

OPERADOR tendrá dentro de los siguientes treinta (30) días calendario a partir del inicio de operación, para presentar copia del acta de inspección con concepto favorable.

3.3 ACTA DE INVENTARIO DE EQUIPO Y MENAJE DE LA BODEGA O PLANTA DE ALMACENAMIENTO.

El OPERADOR debe entregar a la supervisión el inventario de los equipos y utensilios que dispone en bodega, planta de almacenamiento o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE, como son: Equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros. El inventario debe presentarse en el formato que para tal fin establezca la ETC.

El OPERADOR debe utilizar las bodegas, plantas de ensamble o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme con la normatividad sanitaria vigente y dotarlas con los equipos e instrumentos necesarios como son equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas, los cuales deben contar con los certificados de calibración al día (en los casos que aplique, su vigencia de calibración debe mantenerse durante la ejecución del Programa). Estos equipos e instrumentos se requieren para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. En el momento de la visita la supervisión solicitará el certificado de calibración para los equipos que lo requieran.

Los equipos que sean empleados para la producción deben estar fabricados en material sanitario y cumplir con las especificaciones técnicas e higiénico sanitarias establecidas en la normatividad vigente.

3.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN INICIAL

El OPERADOR previo al inicio de la operación, debe realizar la limpieza y desinfección inicial de todas las áreas, equipos, menaje y mobiliario de cada restaurante escolar.

3.5 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. Adicionalmente, deben estar



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 23 de 65

capacitados para desarrollar las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

El OPERADOR deberá garantizar que el personal manipulador de alimentos se encuentre debidamente capacitado conforme a la normatividad vigente.

PARÁGRAFO QUINTO: El OPERADOR debe demostrar a través del desempeño del personal manipulador y las condiciones sanitarias del comedor escolar, la efectividad e impacto de la capacitación, ampliando o profundizando los temas propuestos en la capacitación cuando las manipuladoras de alimentos lo requieran, para que realicen el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia y monitoreo. Además, deben conocer las variables del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en sus límites.

3.6 PLAN DE RUTAS, PERIODICIDAD Y DÍAS DE ENTREGA - TRANSPORTE

El OPERADOR debe realizar la entrega de los alimentos, insumos, elementos de limpieza y desinfección y combustible (gas) a los comedores escolares de las Instituciones educativas y sus sedes, en vehículos que deben poseer la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte, según el tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen. En caso de no disponer de servicio de gas en red domiciliaría, el OPERADOR debe garantizar el suministro del combustible en cilindros de gas conforme a las necesidades del comedor escolar; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde con la cantidad de beneficiarios, ciclos de menús,

grados escolares, modalidad y área de almacenamiento del comedor escolar; no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos que pongan en riesgo su integridad. Adicionalmente, debe implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos de manera oportuna, conforme con las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del Anexo técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución 0003 de 2026, 0155 de 2026.

PARÁGRAFO PRIMERO: En la etapa Pre-Operativa, el OPERADOR debe presentar un plan de rutas de transporte, periodicidad y entrega de alimentos, elementos de limpieza y desinfección y combustible (gas), el cual se aplicará para toda la ejecución del contrato, y que además debe contener como mínimo:



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 24 de 65

- Nombre de las sedes educativas asociadas a cada ruta de transporte programada, con su respectiva dirección, especificando tipo y modalidad de atención por comedor escolar.
- Cupos de atención
- Periodicidad de entrega.
- Tipo de materia prima a entregar (Perecederos y no perecederos).
- Fecha.
- Hora.

La anterior información debe diligenciarse en el formato establecido por la ETC.

PARÁGRAFO SEGUNDO: el OPERADO debe garantizar que el transporte, almacenamiento, producción y distribución de los alimentos e insumos a los establecimientos educativos para la ejecución del contrato, se realicen acorde con lo dispuesto en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 0003 de 2026, 0155 de 2026 – Lineamientos Técnicos del Programa de Alimentación Escolar - PAE del Ministerio de Educación Nacional y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

PARÁGRAFO TERCERO: de manera excepcional y previa autorización por parte de la supervisión del contrato, el OPERADOR puede hacer entrega de las materias primas, insumos y elementos de limpieza y desinfección en un punto diferente al comedor escolar, punto que debe ser ubicado de manera estratégica, dando cumplimiento a las normas higiénico sanitarias y facilitando el acceso a medios de transporte, siendo responsabilidad del OPERADOR el costo y la logística del transporte desde el punto de entrega hasta el comedor escolar. Así mismo, debe garantizar la calidad, cantidad y oportunidad en la entrega de las materias primas e insumos y las condiciones del transporte, conforme con lo previsto en la normatividad vigente.

PARÁGRAFO CUARTO: La hora y periodicidad de las entregas de materias primas, insumos y elementos de limpieza y desinfección, deben programarse en el horario de las actividades escolares, además programarse de manera anticipada para no afectar la prestación del servicio. La supervisión de manera excepcional podrá autorizar la entrega de materias primas e insumos por fuera de la jornada escolar, previa presentación de solicitud por parte del Coordinador Operativo soportando la justificación del cambio, o a solicitud de la supervisión cuando de los hallazgos y planes de mejora presentados se requiera; el OPERADOR debe coordinar previamente con la Institución Educativa su entrega y recibido a satisfacción.

PARÁGRAFO QUINTO: El OPERADOR debe realizar la entrega de alimentos



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 25 de 65

perecederos como frutas, verduras y carnes de manera **semanal**. Los granos, abarrotes y elementos de aseo, pueden entregarse semanal, quincenal o mensualmente de acuerdo con la capacidad de almacenamiento de la bodega o área de almacenamiento del comedor escolar. En todo caso, el OPERADOR debe garantizar la disponibilidad de las materias primas, insumos y elementos para limpieza y desinfección, requeridos para la preparación y distribución de los complementos alimentarios.

PARÁGRAFO SEXTO: El personal manipulador encargado del transporte y distribución de alimentos debe contar con la dotación mínima necesaria para asegurar las condiciones de seguridad e inocuidad.

3.7 CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE ALIMENTOS, INSUMOS Y ELEMENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

El OPERADOR debe garantizar que los alimentos que conforman los complementos entregados, de acuerdo con el tipo y modalidad de atención del programa, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que permitan cumplir con el aporte nutricional, previniendo las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), condiciones que se deben garantizar durante todas las etapas del proceso hasta su consumo final, de conformidad con lo previsto en la Resolución 0003 de 2026, 0155 de 2026 - Anexo técnico de Calidad e Inocuidad - Anexo 5 y las normas sanitarias vigentes. Lo anterior aplica también para los productos de limpieza y desinfección, los cuales deben cumplir con las normas expedidas por el INVIMA y la Comunidad Andina de Naciones.

En este sentido, todo alimento que se suministre en los ciclos de menús, bajo marca de fábrica y con nombre determinado, debe contar con registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme con lo establecido en la normatividad vigente y están sujetas a inspección, vigilancia y control por parte de la autoridad sanitaria. Teniendo en cuenta lo establecido en el artículo 37 de la resolución 2674 de 2013 se exceptúan del cumplimiento de este requisito los siguientes productos alimenticios:

- Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas y los otros productos apícolas.
- Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
- Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 26 de 65

exclusiva de la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.

- Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deben cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Durante la ejecución del contrato, se debe garantizar la entrega de alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en las resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y demás normas que modifiquen, adicionen o sustituyan.

PARÁGRAFO PRIMERO: El OPERADOR debe hacer entrega de la relación de marcas, adjuntando las fichas técnicas (información nutricional que incluya lista de ingredientes y tabla nutricional con los requisitos de rotulado establecidos en la resolución 810 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social, o la norma que la modifique,) los alimentos e insumos de limpieza y desinfección, indicando el nombre del producto, marca, número del registro, permiso o notificación sanitaria, unidad de medida, , copia de la consulta en la página del Invima del número de registro, permiso o notificación sanitaria, fecha de vencimiento del número de registro, permiso o notificación sanitaria, cuando aplique. Lo anterior, para garantizar que se cumpla con las características de calidad de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico de Calidad e Inocuidad - Anexo 5 de la resolución 0003 de 2026, 0155 de 2026 y las especificaciones técnicas que el Programa requiere. Esta información debe diligenciarse en el formato establecido por la ETC.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Las marcas y/o presentaciones podrán ser aprobadas o no por la supervisión del contrato y serán validadas en las visitas de campo. Si durante la ejecución del

Programa el OPERADOR tiene planeado entregar una marca de alimento, insumo o elemento de limpieza y desinfección diferente a las relacionadas en la etapa Pre-Operativa, se debe remitir la información a la supervisión con quince (15) días hábiles de anticipación, para su aprobación y posterior entrega a los comedores escolares, adjuntando la ficha técnica y la consulta de registro, permiso o notificación sanitaria para su aprobación o no, conforme con las características de calidad que establecen los lineamientos técnicos del Programa. Se deja constancia que la ETC se reserva la facultad de aceptar o no el nuevo producto.

PARÁGRAFO TERCERO: En caso de que el OPERADOR realice entrega de marcas no autorizadas por la supervisión, ésta no hará el reconocimiento económico de los



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 27 de 65

alimentos, insumos y elementos de limpieza y desinfección que presenten esta condición.

4. ETAPA OPERATIVA

Una vez adjudicado el contrato y superada la etapa de preoperativa, conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE y sus anexos técnicos; el operador deberá garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales. Esto incluye, entre otras, las actividades relacionadas con el abastecimiento y recepción de materias primas; transporte y distribución; condiciones de calidad e inocuidad; entrega en las sedes educativas; almacenamiento, preparación y servicio de los complementos alimentarios; contratación del talento humano requerido. Para mayor precisión sobre los aspectos de esta fase, deberá remitirse a lo dispuesto en: Anexo 3: Alimentación saludable y sostenible, Anexo 4: Compras públicas locales y Anexo 5: Calidad e inocuidad.

A continuación, se relacionan los requisitos que se deben cumplir durante la ejecución etapa operativa:

ITEM	EJE	REQUISITOS A CUMPLIR
1	Calidad e Inocuidad	Señalización de Áreas Aviso de visibilidad Plan de saneamiento básico-Implementación en formato establecido por el operador
2	Calidad e Inocuidad	Plan de mantenimiento preventivo y correctivo
3	Calidad e Inocuidad	Plan de proveedores
4	Calidad e Inocuidad	Alimentación saludable
5	Calidad e Inocuidad	Implementos de limpieza general por comedor escolar
6	Transparencia	Calidades del personal manipulador de alimentos
7	Transparencia	Relación de personal manipulador de alimentos por raciones atendidas.
8	Transparencia	Vinculación y hoja de vida del recurso humano manipulador de Alimentos



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 28 de 65

9	Transparencia	Responsabilidades del personal manipulador
10	Calidad e inocuidad	Dotación de indumentaria al recurso humano
11	Transparencia	Carpeta del Programa de Alimentación Escolar-PAE- En comedor escolar

4.1 SEÑALIZACIÓN DE ÁREAS

El OPERADOR debe garantizar la identificación y señalización con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar. Es indispensable garantizar los avisos alusivos al lavado de manos en puntos estratégicos del comedor escolar.

PARÁGRAFO PRIMERO. El OPERADOR debe identificar y señalizar con avisos elaborados en material sanitario y lavable, cada una de las áreas del comedor escolar como son:

- Área de recepción de materia prima.
- Área de almacenamiento de materia prima.
- Área de almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.
- Área de manejo de residuos sólidos.
- Área de preparación.
- Área de distribución.
- Área de consumo.
- Lavado de manos, área de preparación (personal manipulador) y área de consumo (beneficiarios)

4.2 AVISO DE VISIBILIDAD

El OPERADOR dentro de la etapa operativa debe publicar de manera visible en cada comedor escolar el aviso de visibilidad en el formato establecido por la ETC, donde se observe:

- Nombre del Ministerio de Educación
- Unidad Administrativa de Alimentos para Aprender (UApA)
- Nombre de la ETC
- Nombre del OPERADOR
- Número del contrato
- Institución Educativa o sede Educativa



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 29 de 65

- Número de beneficiarios
- Canales de atención al ciudadano
- Nombre y número de contacto del supervisor a cargo de la sede

4.3 PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

El OPERADOR debe implementar el plan de saneamiento suministrado por la ETC, de este modo, debe entregar una copia del mismo en cada comedor escolar y garantizar, desde el primer día de operación, tanto su aplicación como el diligenciamiento de los formatos implementados por el operador.

Para la implementación del Plan de Saneamiento en la bodega de almacenamiento, este debe ajustarse a las condiciones específicas de la infraestructura destinada para este fin y el documento debe ser presentado en la fase operativa.

Dando estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección social y demás normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, el Plan de Saneamiento debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, registro de actividades y responsables. Este documento debe contener la siguiente información:

4.3.1 Programa de Limpieza y Desinfección.

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Los restaurantes escolares deben tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto, equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de la limpieza y desinfección.

4.3.2 Programa de residuos sólidos.

Debe contarse con los elementos, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo de almacenamiento interno y clasificación, lo cual debe hacerse de acuerdo con las normas de higiene y salud ocupacional establecidas, con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas de la bodega de almacenamiento, equipos y menaje.

4.3.3 Programa de control de plagas.



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 30 de 65

Las plagas deben ser objeto de un programa específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, iniciando desde las acciones preventivas hasta las de orden correctivo.

4.3.4 Programa de abastecimiento o suministro de Agua.

El programa de abastecimiento de agua para los restaurantes escolar, según la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud de Colombia, debe garantizar el suministro de agua potable en cantidad y calidad adecuadas para el consumo humano, la preparación de alimentos y la limpieza de utensilios e instalaciones. Este programa debe incluir el monitoreo periódico de su calidad, el mantenimiento de tanques y la implementación de medidas correctivas ante posibles contaminaciones, asegurando así condiciones higiénico-sanitarias que protejan la salud de los beneficiarios del programa y del personal manipulador de alimentos.

4.4 PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

PARÁGRAFO PRIMERO: A partir de la fecha de inicio de operación, el OPERADOR se hace responsable del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos, hasta la finalización del contrato.

4.5 PLAN DE PROVEEDORES

El OPERADOR debe presentar un programa 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 Primero en Entrar, Primero en Salir (PEPS), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (**Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022**) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control, en el formato que para tal fin defina el OPERADOR.

Al momento de seleccionar los proveedores para la compra de carne y productos cárnicos comestibles para el PAE, es de vital importancia que estos alimentos provengan de establecimientos que estén vigilados y controlados por la autoridad



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 31 de 65

sanitaria competente (Entidades Territoriales de Salud o INVIMA), demostrando mediante copia de la última acta de visita de inspección, vigilancia y control del establecimiento proveedor. Adicionalmente estos productos deben contar con los siguientes requisitos documentales:

- El producto debe estar acompañado de la guía de transporte de carne o documento equivalente.
- Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normativa sanitaria vigente.
- Los productos que lo requieran* deben contar con registro sanitario vigente otorgado por el INVIMA.

* Cuando la carne contenga aditivos, especias o conservantes, deben estar aprobados por el INVIMA y cumplir con la reglamentación específica para el producto o sus adiciones. Además, deben estar especificados en la lista de ingredientes, por lo tanto, teniendo en cuenta que la

Resolución 719 de 2015 clasifica a la carne como un alimento de alto riesgo, estos productos requieren de Registro Sanitario de Alimentos (RSA) para su comercialización.

Lo anterior debe estar articulado con los requerimientos y características solicitadas por la ETC, según el tipo de modalidad de operación y las necesidades específicas requeridas en el Anexo Técnico de calidad e inocuidad de la UApA.

PARÁGRAFO PRIMERO: el OPERADOR debe presentar a la supervisión el informe de sus proveedores, de acuerdo con las directrices que establece la UApA, y reportarlos en los formatos establecidos por la ETC.

4.6 ALIMENTACIÓN SALUDABLE

El OPERADOR debe publicar en cada restaurante escolar los ciclos de menú, lista de intercambios y cronograma anual de menús, que fueron elaborados por la profesional de nutrición y dietética de la ETC y el cronograma de estos conforme al calendario académico, de acuerdo con la modalidad de prestación de servicio, como se indica a continuación:

- Sedes con la modalidad ración preparada en sitio: debe contener los 20 menús del ciclo de atención, teniendo en cuenta el tipo de complemento según los gramajes



POPAYÁN®

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 32 de 65

establecidos para cada nivel/grado en la resolución 0003 de 2026, 0155 de 2026.

- Sedes con la modalidad ración preparada en sitio: debe contener los 20 menús del ciclo de atención según los gramajes establecidos en la resolución 18858 de 2018.
- Sedes con la modalidad ración preparada en sitio bajo el modelo PAE difícil acceso: debe contener la planeación de 10 menús para los 20 días del ciclo de atención según los gramajes establecidos en la resolución 0155 de 2026.

Deberán ser implementados en cada restaurante escolar, conforme a la programación definida según el calendario escolar de la vigencia:

- Planeación de ciclo de menús.
- Calendario escolar de funcionamiento PAE
- Lista de intercambios.
- Guía de preparación.
- Análisis nutricional de los ciclos de menús.
- Cronograma de menús, conforme a calendario académico.

PARÁGRAFO PRIMERO: El OPERADOR debe publicar en un lugar visible del Establecimiento Educativo la planeación de los ciclos de menús, intercambios autorizados por la ETC y cronograma anual de menús conforme al calendario académico.

PARÁGRAFO SEGUNDO: El o la profesional en Nutrición y Dietética de la ETC debe entregar la guía de preparación de los 20 ciclos de menús por cada tipo de complemento y modelo, intercambios autorizados por la ETC y cronograma escolar de menús conforme al calendario académico, documentos que deben hacer parte de la carpeta PAE.

PARÁGRAFO TERCERO: en sedes educativas con población mayoritariamente Indígena, el OPERADOR debe implementar el ciclo de menú diferencial, elaborado por el profesional en nutrición y dietética de la ETC, tras el proceso de concertación con las autoridades indígenas.

En las sedes educativas que atiendan población Indígena, el OPERADOR debe garantizar la entrega de los mismos documentos establecidos en la población mayoritaria con su ciclo de menú diferencial.

PARÁGRAFO CUARTO: en caso de que aplique o de acuerdo con solicitud de la sede educativa, la publicación de los ciclos de menús con enfoque diferencial debe elaborarse en la lengua de la comunidad étnica.



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 33 de 65

4.7 IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA GENERAL POR COMEDOR ESCOLAR

El OPERADOR deberá garantizar la existencia en cada comedor escolar, como mínimo, con los siguientes insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el aseo del comedor escolar y la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, así:

PRODUCTO	CUPOS					
	De 1 a 50	De 51 a 150	De 151 a 300	De 301 a 500	De 501 a 700	De 501 en adelante
Escoba plástica grande	1	2	2	4	5	6
Trapero de hilaza, sin goma	1	2	3	4	5	6
Cepillo largo cerdas duras	1	2	3	4	5	6
Cepillo de mano cerdas duras	1	2	3	4	5	6
Recogedor de basura plástico	1	2	3	4	5	6
Balde plástico con agarradera de 10 litros	1	1	2	3	4	5

De acuerdo a lo establecido en la resolución 0155 de 2026, numeral 3.1 Fase de alistamiento, inicio y ejecución del contrato de operación, “...en aquellos escenarios donde, por condiciones técnicas o administrativas, se realicen nuevos procesos de contratación durante el calendario vigente, la fase de alistamiento deberá llevarse a cabo de manera eficiente y coordinada, garantizando en todo momento que dicha etapa no genere



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 34 de 65

interrupciones en la continuidad del servicio de alimentación escolar, ni afecte la cobertura ni calidad ofrecida a la población beneficiaria. La Entidad Territorial deberá velar por una articulación oportuna entre el cronograma de contratación y los tiempos del servicio educativo...”

- Se exigirá al operador realizar las reposiciones de elementos de aseo únicamente de los que hayan deteriorado o dañado.

4.8 CALIDADES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El personal manipulador de alimentos debe cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y Resolución 0003 de 2026, 0155 de 2026 – Lineamientos Técnicos del Programa de Alimentación Escolar – PAE - del Ministerio de Educación Nacional y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

- a. Ser mayor de 18 años.
- b. Ser apto para la manipulación de alimentos.
- c. Estar capacitado y certificado en manipulación de alimentos, higiene y manipulación de alimentos o Buenas Prácticas de Manufactura, de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.
- d. Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

PARÁGRAFO PRIMERO: Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kárdex, plan de saneamiento básico y manejo de la información del programa.

4.9 RELACIÓN DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS POR RACIONES ATENDIDAS.

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los comedores escolares que operen bajo la modalidad preparada en sitio y modalidad CCT **para jornada regular** es la siguiente:



Raciones	1 a 75	76 a 150	151 a 300	301 a 500	501 a 750	751 a 900	901 a 1050	1051 a 1500
----------	--------	----------	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-------------

Manipuladores	1	2	3	4	5	6	7	8
---------------	---	---	---	---	---	---	---	---

Los parámetros para determinar el número de manipuladoras (es) de alimentos requeridos en los comedores escolares que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio para **jornada única** es la siguiente:

Raciones	1 a 50	51 a 120	121 a 200	201 a 300	301 a 450	451 a 600	601 a 750	751 a 900	901 a 1050	1051 a 1200	1201 a 1350	1351 en adelante
Manipuladores	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12	14

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad comida caliente transportada (CCT), de acuerdo con el número de raciones, son los siguientes: La cantidad descrita aplica en caso de que los alimentos lleguen a la sede ensamblados, y solo se debe entregar los platos a los beneficiarios:

Raciones	1 a 200	201 a 400	401 a 600	600 en adelante
Manipuladores	1	2	3	4

PARÁGRAFO PRIMERO: Si durante las visitas de supervisión, se observa que, con el número de personal no es suficiente, la supervisión solicitará el ajuste en la cantidad



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 36 de 65

del personal manipulador de acuerdo a la necesidad de la sede educativa, siempre garantizando la higiene, inocuidad, calidad y tiempo de entrega establecido en la sede educativa.

PARÁGRAFO SEGUNDO: En caso de que los alimentos se lleven en fondo, como, por ejemplo, que el cereal como el arroz, bebida caliente o jugo natural, se transporte en recipiente a granel, y se debe servir en cada plato y vaso a los beneficiarios, la supervisión solicitará ajustar la cantidad del personal manipulador de acuerdo a la necesidad de la sede educativa, siempre garantizando la higiene, inocuidad, calidad y tiempo de entrega establecido en la sede educativa.

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración industrializada, de acuerdo con el número de raciones, son los siguientes:

Raciones	1 a 100	101 a 300	301 a 450	451 en adelante
Manipuladores	1	2	3	4

PARÁGRAFO PRIMERO: en caso de que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, será susceptible de modificación **únicamente con aprobación de la supervisión (visita técnica de verificación)** previa presentación de informe técnico del Coordinador Operativo donde justifique el ajuste, el cual no debe afectar la prestación del servicio.

En caso de que en visita de campo se evidencie el no cumplimiento en el número de manipuladoras(es) y este ajuste no presente aprobación de la supervisión, se solicitará al OPERADOR mediante requerimiento la subsanación y **se aplicará un descuento equivalente al valor del pago del personal manipulador según el tipo jornada, por cada día de mora en el cumplimiento de este requisito.**

PARÁGRAFO SEGUNDO: En el evento que en un mismo comedor escolar funcione más de un tipo o modalidad del PAE, el número de manipuladores se determinará de manera independiente para cada modalidad de atención.

PARÁGRAFO TERCERO: En los casos en que se realice el ajuste al personal manipulador, previa autorización de la supervisión, el OPERADOR debe demostrar la realización del ajuste al reconocimiento económico, teniendo en cuenta que se aumenta la carga en las actividades al tener menos personal que asume la responsabilidad de la recepción, alistamiento, preparación y distribución de los complementos a los beneficiarios del programa.



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 37 de 65

PARÁGRAFO CUARTO: Cuando se realice visita de seguimiento, monitoreo y control en la prestación del servicio en los comedores escolares donde se ajustó el número de manipuladoras y se presenten retrasos en la prestación del servicio, el OPERADOR estará obligado a contratar el personal conforme a lo establecido en el anexo técnico.

4.10 VINCULACIÓN Y HOJA DE VIDA DEL RECURSO HUMANO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El OPERADOR dentro de la etapa operativa debe vincular su recurso humano manipulador de alimentos, para lo cual debe entregar a la supervisión los documentos y hoja de vida de **cada manipulador de alimentos por sede educativa**, en el formato establecido por el OPERADOR, con copia en la carpeta PAE de los comedores escolares, para consulta del Equipo PAE, Entes de Control y los diferentes actores del Programa. Los documentos solicitados se relacionan continuación:

De acuerdo a lo establecido en la resolución 0155 de 2026, **numeral 3.1 Fase de alistamiento, inicio y ejecución del contrato de operación**, “...en aquellos escenarios donde, por condiciones técnicas o administrativas, se realicen nuevos procesos de contratación durante el calendario vigente, la fase de alistamiento deberá llevarse a cabo de manera eficiente y coordinada, garantizando en todo momento que dicha etapa no genere interrupciones en la continuidad del servicio de alimentación escolar, ni afecte la cobertura ni calidad ofrecida a la población beneficiaria. La Entidad Territorial deberá velar por una articulación oportuna entre el cronograma de contratación y los tiempos del servicio educativo...”

En cumplimiento de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 **el operador debe garantizar** lo establecido en el CAPITULO III PERSONAL MANIPULADOR, artículo 11. Estado de salud, con las siguientes condiciones.

- Se aceptará los exámenes médicos y certificaciones medicadas siempre y cuando hayan sido expedidos durante la actual vigencia.
- En caso de cambio o ingreso de personal manipulador, el operador deberá solicitar la toma de los respectivos exámenes médicos de laboratorio y posterior certificación medica que indique que es apto para manipular alimentos
- Se establece que: “Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 38 de 65

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.”

Adicionalmente el operador deberá presentar:

- Copia del documento o contrato que acredite la vinculación del personal manipulador, completamente diligenciado y debidamente firmado por las partes.
- En caso de existir un acuerdo de pago entre el operador y el personal manipulador de alimentos, debe permanecer una copia en la carpeta PAE.

PARÁGRAFO PRIMERO: El OPERADOR debe entregar a la supervisión la relación del personal manipulador por establecimiento, sede educativa, tipo y modalidad de atención de PAE, donde se especifique nombres y apellidos, número de cédula, modalidad de pago y valor. Esta información debe suministrarse en medios magnético y físico, esta última debidamente firmada por el representante legal del OPERADOR y/o el COORDINADOR OPERATIVO.

PARÁGRAFO SEGUNDO: en los procesos de manejo directo de alimentos, el OPERADOR debe reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.

PARÁGRAFO TERCERO: cada vez que se realice un cambio del personal manipulador de alimentos, el OPERADOR debe hacer entrega a la supervisión de todos los documentos y requisitos exigidos en la etapa Pre-Operativa y Operativa para el recurso humano vinculado. Adicionalmente, debe dejar copia en la carpeta PAE de las sedes educativas donde se realicen los cambios. En caso de evidenciarse en visita o en revisión técnica de los informes periódicos cambio de personal sin previa notificación a la supervisión, se procederá a realizar el no reconocimiento de las labores del personal manipulador ya sea en la visita de campo o en el informe técnico.

4.11 RESPONSABILIDADES DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Es responsabilidad del OPERADOR y del personal manipulador de alimentos vinculado:

- Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 39 de 65

alimentos.

- b. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.
- c. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y mantener una buena presentación personal.
- d. Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico a implementar en la ejecución del programa, realizando el registro en los formatos establecidos.
- e. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando su cantidad y calidad 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. Garantizar la adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar su pérdida o deterioro, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos.
- h. Llevar registro diario (kárdex) del ingreso y salida de alimentos.
- i. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa de la supervisión, de acuerdo con el procedimiento descrito para intercambios.
- j. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del programa, de acuerdo con los gramajes establecidos en la resolución 0003 de 2026, 0155 de 2026.
- k. Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- l. Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, las novedades evidenciadas y faltantes de alimentos. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realicen la supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y la UApA.
- n. Asistir a las capacitaciones que sean convocadas por el OPERADOR y/o la ETC.

PARÁGRAFO PRIMERO: En el evento de evidenciarse por parte de la Comunidad Educativa, Entes de Control, Veeduría Ciudadana y/o la ETC, la sustracción o el retiro de los alimentos destinados al complemento alimentario por parte del personal manipulador de alimentos, el OPERADOR deberá realizar las acciones pertinentes conforme a la ley.



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 40 de 65

PARÁGRAFO SEGUNDO: El OPERADOR responderá por los actos, acciones u omisiones en que incurra su personal durante la operación del PAE y que afecte su correcta ejecución.

4.12 DOTACIÓN DE INDUMENTARIA AL RECURSO HUMANO

De acuerdo a lo establecido en la resolución 0155 de 2026, numeral 3.1 Fase de alistamiento, inicio y ejecución del contrato de operación, “...*en aquellos escenarios donde, por condiciones técnicas o administrativas, se realicen nuevos procesos de contratación durante el calendario vigente, la fase de alistamiento deberá llevarse a cabo de manera eficiente y coordinada, garantizando en todo momento que dicha etapa no genere interrupciones en la continuidad del servicio de alimentación escolar, ni afecte la cobertura ni calidad ofrecida a la población beneficiaria. La Entidad Territorial deberá velar por una articulación oportuna entre el cronograma de contratación y los tiempos del servicio educativo...*”

El OPERADOR, deberá garantizar el uso de la dotación del personal manipulador como lo establece la Resolución 2674 de 2013.

En caso de cambio o ingreso de personal manipulador nuevo, el operador debe realizar la respectiva dotación, la cual debe corresponder a la talla del personal manipulador

- De acuerdo a la resolución 2674, el operador debe garantizar que el personal manipulador: use vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro 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 empresa será responsable de una 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. Asimismo, garantizar el uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

4.13 CARPETA DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN COMEDOR ESCOLAR

El OPERADOR debe entregar al Rector o directivo docente o delegado de la sede educativa de la carpeta denominada “Programa de Alimentación Escolar –PAE”, garantizando la permanencia y disponibilidad de la misma en todo momento que se requiera dentro del comedor escolar, para consulta de la supervisión, entes de control



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 41 de 65

y otros actores. Esta carpeta debe contener la siguiente documentación debidamente organizada:

- a. Plan de saneamiento y sus respectivos formatos para su diligenciamiento, documentos que el OPERADOR debe disponer durante toda la ejecución del programa.
- b. Debe contener registros de mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos para su respectivo diligenciamiento, en caso de que aplique.
- c. Información del personal manipulador: Hoja de vida en el formato establecido por el OPERADOR, contrato, certificado de asistencia a capacitación en manipulación de alimentos, copia de certificado médico de aptitud para la manipulación de alimentos, Copia de examen de laboratorio clínico (KOH uñas, Frotis de garganta, coprológico, serología).
- d. Remisión de víveres e insumos de cada entrega realizada.
- e. Formato de inventario de entrada y salida de alimentos (Kardex) debidamente diligenciado.
- f. Registros diarios de asistencia del periodo en ejecución, que debe estar diligenciado diariamente.
- g. Formato de faltantes o devoluciones completamente diligenciado.
- h. Guías de preparación de los ciclos de menús elaborados por la ETC.
- i. Cronograma anual de menús conforme al calendario académico escolar.
- j. Acuerdo de pago entre el personal manipulador y el operador (si aplica).

PARÁGRAFO PRIMERO: El OPERADOR debe garantizar la permanencia de la carpeta PAE durante toda la ejecución del programa en el restaurante escolar, la cual será objeto de verificación en campo por la Supervisión.

5. ETAPA DE OPERACIÓN

5.1 PRESENTACION DE INFORMES DE EJECUCIÓN PARA TRÁMITE DE PAGOS POR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.

Los informes periódicos de ejecución y los informes de seguimiento en campo deben corresponder a los documentos, formatos y demás soportes que establezca la ETC a través de la ruta de supervisión, seguimiento, monitoreo y control, que demuestren el cumplimiento del objeto contractual y de las obligaciones adquiridas en virtud del contrato.



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 42 de 65

El OPERADOR debe hacer entrega de los informes periódicos de ejecución dentro de los diez

(10) días hábiles siguientes al mes o periodo que se reporta, los que deben ser radicados a través de la oficina de atención al ciudadano de la Secretaría de Educación Municipal (SAC), en original y medio magnético, debidamente foliado y organizados los archivos en carpetas que corresponda a la estructura de la versión impresa, para ser sustentados en reunión de supervisión que se programe para el efecto, si la supervisión lo requiere.

En el evento que se requiera subsanar o aclarar el informe de ejecución presentado por el OPERADOR, la supervisión requerirá por escrito al OPERADOR las observaciones y tendrá un plazo para dar respuesta de cinco (5) días hábiles siguientes, de no corregir o aclarar el OPERADOR el informe dentro del plazo pactado, la supervisión procederá a ordenar el pago con lo reportado y validado, dejando en el acta correspondiente la observación del no pago, teniendo en cuenta que el OPERADOR conoce de manera anticipada el número de beneficiarios a atender por sede educativa, los periodos de ejecución, es el responsable de la planeación y organización de la logística de abastecimiento de los bienes y servicios; una buena programación le permite al OPERADOR tramitar las cuentas dentro de los tiempos establecidos y tener flujo de caja para cumplir con sus obligaciones y así evitar sobre costos en la ejecución del programa.

5.1.1 Modalidades de atención:

El Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Popayán, atenderá las modalidades de atención establecidas en la resolución 0003 de 2026, 0155 de 2026 y resolución 18858 de 2018, relacionadas a continuación:

- Modalidad Preparada en sitio.
- Comida Caliente Transportada.
- Modalidad Industrializada.

5.1.2 Beneficiarios atendidos:

El OPERADOR debe efectuar el seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados a los estudiantes atendidos en cada Institución Educativa y sedes, de acuerdo con el procedimiento establecido por la ETC contratante para el pago, en los formatos diseñados por la UAPA y la ETC (registro de asistencia, certificado del rector, remisión de víveres y demás formatos).



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 43 de 65

5.1.3 Periodo de atención:

El OPERADOR debe efectuar el seguimiento y registro de los periodos del ciclo de menú ejecutado en la prestación del servicio para los estudiantes atendidos en cada Institución Educativa y sedes, de acuerdo con el procedimiento establecido por la ETC contratante para el pago, en los formatos diseñados por la UAPA y la ETC (registro de asistencia, certificado del rector, remisión de víveres y demás formatos).

PARÁGRAFO PRIMERO: En el evento que suceda una fuerza mayor o caso fortuito que impida la presentación de informes de ejecución en los plazos definidos, el OPERADOR debe reportar de manera oportuna previo vencimiento del plazo a la supervisión, quien evaluará las condiciones y de ser el caso, indicará la nueva fecha de presentación donde debe presentar de manera completa los soportes que forman parte del informe de ejecución.

PARÁGRAFO SEGUNDO: En aquellos casos en los cuales el OPERADOR evidencie que el comedor escolar no cuente con las condiciones descritas para el suministro de la modalidad preparada en sitio, éste debe reportar esta situación a la ETC contratante y a la supervisión con los soportes técnicos respectivos y la evidencia fotográfica, a fin de que se evalúe el cambio a comida caliente transportada y/o modalidad industrializada hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones descritas para la modalidad preparada en sitio.

PARÁGRAFO TERCERO: Se exceptúan de la presente contratación los días sábados, domingos y festivos, recesos escolares, vacaciones como recesos en caso de fuerza mayor o caso fortuito no atribuibles al OPERADOR.

PARÁGRAFO CUARTO: En el evento de reposición por recesos en ocurrencia de fuerza mayor o caso fortuito, el OPERADOR debe contar con la respectiva autorización de la supervisión para la realización de la reposición.

PARÁGRAFO QUINTO: Cuando en los informes se evidencie que no se prestó servicio de alimentación durante un día o más debe quedar la observación explícita en la certificación del rector donde quede la justificación de la no prestación del servicio.



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 44 de 65

5.2 PRESENTACIÓN DE INFORMES DE EJECUCIÓN - EJE DE COBERTURA

5.2.1 Registro de control diario de asistencia

Es obligación del OPERADOR llevar el registro de entrega diario de raciones de complemento alimentario a los titulares del derecho del programa de alimentación escolar (PAE), este control deberá realizarse por cada comedor escolar según lo establecido por la Entidad Territorial Certificada (ETC) mediante el formato denominado planilla de registro diario y control de asistencia, los cuales constituirán el soporte fundamental de los informes mensuales de ejecución presentados por el operador y deberán presentarse bajo las siguientes condiciones de obligatorio cumplimiento:

- ✓ Planilla en físico original: Diligenciados a mano en las casillas que así se exige.
- ✓ Calidad de la información: Redactadas en forma clara, legible, sin enmendaduras, correcciones, borrones o el uso de sustancias correctoras.
- ✓ El registro de asistencia se efectuará marcando con una X la casilla que corresponde al día de atención y deberá estar totalizados.
- ✓ Deberán estar debidamente firmadas y avaladas por el representante legal, el rector o el docente encargado del PAE de la sede educativa.

PARAGRAFO PRIMERO: Para garantizar una adecuada gestión en el manejo de complementos sobrantes o excedentes por ausencia temporal, retiro de beneficiarios o suspensión del calendario académico, la prestación del servicio se realizará exclusivamente en los días académicos y con los beneficiarios previamente priorizados; se restringe la entrega automática de refuerzos nutricionales o de refocalización en las sedes educativas. Cualquier necesidad particular debe solicitarse formalmente a la ETC con 10 días de antelación por medio del SAC y está vigente por el ciclo de atención, a excepción de los casos fortuitos o excepcionales en el desarrollo de la jornada académica, la cual debe ser reportada al programa de manera inmediata al correo del programa. Toda Institución Educativa o sede que no reporte oportunamente la no asistencia de estudiantes se entenderá como jornada con prestación normal del servicio. En caso de que la institución educativa no reporte oportunamente la novedad de no asistencia de estudiantes y el operador se presente a prestar el servicio, la ETC no reconocerá ni pagará ese día de atención.

PARÁGRAFO SEGUNDO: una vez autorizado por la ETC y en el evento de presentarse ausencia temporal o retiro definitivo de un titular de derecho, en las sedes



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 45 de 65

educativas que no se encuentran con cobertura del 100%, el complemento ya preparado en la modalidad preparada en sitio o caliente transportada deberá ser asignada **a otro** niño, niña, adolescente o joven que se encuentre registrado en la matrícula oficial del Sistema Integrado de Matrícula (SIMAT) y que se encuentre en lista de suplencia derivada del proceso de priorización y focalización institucional, de conformidad con los formatos y mecanismos que para el efecto determine la ETC en la ruta de supervisión.

PARÁGRAFO TERCERO: una vez autorizado por la ETC y en caso extraordinario de presentarse ausencia temporal o retiro de un titular de derecho, en las sedes educativas que se encuentran con cobertura del 100%, el OPERADOR debe demostrar la entrega del complemento o el refuerzo alimentario **a un mismo** niño ya priorizado según las necesidades evidenciadas por el CAE, miembros de la comunidad educativa, o el equipo supervisión de la ETC. Esta novedad deberá quedar registrada de manera obligatoria en el formato de suplencia de complemento entregado y dejando la observación respectiva en la certificación mensual emitida por el rector donde se consolide el número de los beneficiarios atendidos, días de atención y raciones entregadas.

5.2.2 Certificación de entrega de raciones en comedores escolares firmado por los rectores:

Corresponde a la certificación mensual de entrega de complementos alimentarios a instituciones educativas, emitida por el Rector para los establecimientos educativos a su cargo. Esta certificación debe coincidir con la información presentada en el formato registro y control diario de asistencia.

5.2.3 Seguimiento planillas de asistencia

Con el objetivo de garantizar una adecuada Gestión en el manejo de complementos que quedan como excedentes ya sea por ausencia temporal, retiro definitivo de beneficiarios al comedor escolar, jornadas de suspensión del calendario académico, se emiten las siguientes directrices y atendiendo las competencias que otorga el anexo técnico ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE de la resolución 155 de 2026, en el literal 5. PROMOCION DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE: Se entiende como “El conjunto de acciones que se realizan con el fin de generar conocimientos, actitudes y prácticas en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes; así como en los diferentes actores del entorno escolar, fomentando una alimentación que proporcione los nutrientes que el cuerpo necesita para mantener el



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 46 de 65

buen funcionamiento del organismo, conservar o restablecer la salud, minimizar el riesgo de enfermedades, crecimiento adecuado, entre otros; respetando los principios de desarrollo sostenible; así como el desarrollo de estrategias que permitan que el PAE se convierta en un escenario de aprendizaje alrededor del complemento alimentario, haciendo agradable su consumo por parte de los beneficiarios del Programa.

Con lo anterior y con el propósito de garantizar un correcto manejo de los complementos sobrantes o de excedentes, se emplean las siguientes estrategias para su optimización:

El rector de la institución educativa con el acompañamiento del Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, realizará de manera previa la identificación y caracterización de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes con base en los criterios de priorización que, por sus condiciones de vulnerabilidad médica o situación socioeconómica, puedan ser priorizados para recibir complementos alimentarios sobrantes y/o excedentes.

Esta medida tiene como propósito contribuir a la mitigación de riesgos asociados a la inseguridad alimentaria, dando especial atención a estudiantes pertenecientes a población víctima del conflicto armado, residentes en zonas rurales dispersas o que presenten condiciones de vulnerabilidad específicas dentro del municipio de Popayán, Cauca.

Para tal fin, se deberá elaborar un acta de reunión del Comité de Alimentación Escolar en la que se relacionen los estudiantes refocalizados. Dicha acta con listado de estudiantes refocalizados deberá remitirse junto con el informe de ejecución del periodo correspondiente. En caso de que se incluyan nuevos beneficiarios, será necesario levantar una nueva acta y enviarla anexa al respectivo informe de ejecución, con el fin de que el equipo de supervisión de la ETC verifique la información para los trámites de certificación y pago de los complementos alimentarios.

Para la validez y reconocimiento del pago, se deberán cumplir las siguientes acciones obligatorias:

- a. Entregar el complemento alimentario a otro niño, niña, adolescente o joven que se encuentre registrado en la matrícula oficial SIMAT y que se encuentre en lista de suplencia dentro del proceso de focalización, el registro diario de este beneficiario se puede incluir en las listas de registro diario de asistencia a mano o en documento aparte, con la respectiva observación en la certificación que emite el rector de la institución educativa.

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 47 de 65

- b. En sedes educativas con cobertura del 100%, mejorar los complementos que se brinden el día de operación, donde se preparó y no asistieron los beneficiarios, caso en el cual se debe certificar las raciones entregadas.
- c. Teniendo en cuenta el contexto social, económico y político del municipio de Popayán, en caso de presentarse un evento fortuito que impida el desarrollo de la actividad académica en una o más sedes educativas, las raciones no atendidas durante dicho día deberán sujetarse a las orientaciones que emita la supervisión.
- d. La aplicación de refocalización o refuerzo nutricional, debe realizarse durante el periodo de ejecución, no se admitirá la legalización extemporánea de complementos alimentarios, de no hacerse, no serán reconocidos económicamente por la entidad territorial.

PARÁGRAFO PRIMERO: en todo caso, siempre se debe beneficiar a los escolares registrados en la matrícula oficial SIMAT, sin ser posible que se entreguen los complementos alimenticios al personal administrativo, docente, directivo docente o personas de la comunidad.

PARÁGRAFO SEGUNDO: en los comedores escolares donde no estén cubiertos al 100%, en el evento de ausencia de un número plural de estudiantes por cese temporal de actividades o actividades por fuera del plantel, la Institución Educativa o sede podrá refocalizar, el número de cupos asignados en el comedor escolar, priorizando estudiantes de grados superiores y/o las necesidades que el CAE determine. La refocalización transitoria debe alinearse estrictamente con los ciclos de menú programados para el periodo de ejecución considerando la capacidad instalada de refrigeración del comedor escolar, para que no se afecten las buenas prácticas higiénicas en la manipulación de los alimentos.

PARÁGRAFO TERCERO: el equipo de supervisión de la ETC realizará de manera permanente el cruce de información y el seguimiento de estudiantes reportados mediante la plataforma del SIMAT, el OPERADOR debe realizar el seguimiento respectivo y aplicar las orientaciones del presente documento; los complementos no serán reconocidos cuando se evidencie que no se cumplieron las orientaciones del presente anexo.

Todos los soportes documentales deberán presentarse sin tachones ni enmendaduras, diligenciados en lapicero y con la información completa y verificable. Si se identifican errores o inconsistencias y estos no son subsanados dentro de los tiempos establecidos por la supervisión municipal, no se reconocerán los complementos alimentarios entregados en la sede educativa donde se haya identificado la diferencia.



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 48 de 65

Asimismo, cuando durante la revisión de las planillas de asistencia y las certificaciones de atención se evidencie la marcación de estudiantes previamente reportados como retirados o por días no atendidos, sin que se haya aplicado el procedimiento de manejo de complementos excedentes establecido por el municipio, estos complementos no serán reconocidos y no existirá posibilidad de subsanación, dado que el operador debió aplicar oportunamente el protocolo correspondiente.

5.2.4 Certificado de atención y complementos entregados

EI OPERADOR debe reportar a la supervisión en los informes de ejecución periódica, certificación suscrita por el Rector o docente encargado del PAE de la institución educativa y sede responsable de la focalización, donde se informen, los días de no atención, las raciones, días efectivamente atendidos, beneficiarios retirados cuando aplique, conforme con las funciones asignadas en el Decreto 1852 de 2015, o demás normas que modifiquen o sustituyan.

PARÁGRAFO PRIMERO: en la certificación debe quedar registrado los beneficiarios atendidos, los beneficiarios retirados por sede educativa, el total de raciones entregadas, así mismo debe quedar registrado todas aquellas observaciones (novedades operativas, imprevistos logísticos) que permitan evidenciar con transparencia el cumplimiento y la calidad en la prestación del servicio.

5.3 PRESENTACIÓN DE INFORMES DE EJECUCIÓN - EJE CALIDAD E INOCUIDAD/ALIMENTACIÓN SALUDABLE

5.3.1 Características de calidad de alimentos

Antes de las setenta y dos (72) horas previas al inicio de cada periodo de ejecución, el OPERADOR debe reportar a la supervisión, la relación de marcas, presentaciones (unidad de medida), lotes y fechas de vencimiento de los productos a entregar, de acuerdo con los tipos y modalidad de atención del PAE, de conformidad con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, resolución 5109 de 2005 y resolución 0003 de 2026, 0155 de 2026. Del mismo modo, esta información debe ser adjuntada al informe periódico de ejecución y podrá ser solicitado por la supervisión durante el periodo de ejecución, para realizar seguimiento en los comedores escolares a las marcas de alimentos aprobados para ser entregados en la ejecución del programa, información que debe ser entregada en los formatos que establezca la ETC.



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 49 de 65

PARÁGRAFO PRIMERO: en el evento de presentarse una posible ETA, el OPERADOR debe implementar las acciones de mejora necesarias para identificar y corregir las posibles causas que generaron dicha situación. Entre las acciones a implementar, debe realizar seguimiento mediante un muestreo microbiológico a los alimentos que forman parte de la ración y considerados de alto riesgo en salud pública y demás, de acuerdo con la clasificación establecida en la resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen, en el comedor escolar o comedores donde se haya presentado algún caso de ETA. Cuando se evidencie que las causas que generaron la intoxicación alimentaria es responsabilidad del OPERADOR, la supervisión podrá sancionar al OPERADOR haciendo uso de las garantías que respaldan la calidad del servicio, cumpliendo con el debido proceso y dando trámite a las acciones administrativas a que haya lugar, dado que el OPERADOR, al presentar su propuesta, demostró su capacidad técnica para asegurar las condiciones de calidad e inocuidad en la prestación del servicio.

PARÁGRAFO SEGUNDO: en los soportes de compra (facturas) de los bienes, debe quedar registrada la unidad de medida comercial, la variedad del alimento y la marca del producto comprado, de otra forma, al no evidenciarse la información correspondiente puede ser requerido para que subsane la situación dentro de los plazos establecidos para los planes de mejoramiento, de lo contrario, no se hace el reconocimiento económico del bien o producto que no cumpla con esta condición.

PARÁGRAFO TERCERO: Las marcas y/o presentaciones podrán ser aprobadas o no por la supervisión del contrato y serán validadas en las visitas de campo. Si durante la ejecución del Programa el OPERADOR tiene planeado entregar una marca de alimento, insumo o elemento de limpieza y desinfección diferente a las relacionadas en la etapa Pre-Operativa, se debe remitir la información a la supervisión con quince (15) días hábiles de anticipación, para su aprobación y posterior entrega a los comedores escolares, adjuntando la ficha técnica y la consulta de registro, permiso o notificación sanitaria para su aprobación o no, conforme con las características de calidad que establecen los lineamientos técnicos del Programa. Se deja constancia que la ETC se reserva la facultad de aceptar o no el nuevo producto.

PARÁGRAFO CUARTO: En caso de que el OPERADOR realice entrega de marcas no autorizadas por la supervisión, ésta no hará el reconocimiento económico de los alimentos, insumos y/o elementos de limpieza y desinfección que presenten esta condición.



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 50 de 65

5.3.2 Liberación de lotes de alimentos de alto riesgo epidemiológico

Para los alimentos de alto riesgo y como requisito de pago, dentro de los informes periódicos de ejecución, el OPERADOR debe entregar a la supervisión, copia de los análisis de liberación de los alimentos donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente y las orientaciones de la Resolución 0003 de 2026, 0155 de 2026; de no entregar la información completa de los alimentos de alto riesgo, el OPERADOR tendrá los plazos dentro de los términos establecidos, de otra forma no será reconocido el alimento del que no presenta el respectivo análisis.

5.3.3 Implementación del plan de saneamiento básico

El OPERADOR debe garantizar permanentemente la disponibilidad y el registro de los formatos de las actividades de saneamiento, que deben permanecer en la carpeta PAE para consulta de la autoridad sanitaria, supervisión, miembros del CAE, o demás interesados. Conforme al plan de saneamiento básico construido por la ETC.

PARÁGRAFO PRIMERO: el OPERADOR debe presentar en el informe de ejecución el registro de visitas que realice el coordinador operativo y/o los supervisores a los comedores escolares, dando cuenta de la implementación del plan de saneamiento, protocolos de bioseguridad y de ser necesario evidenciar las acciones de mejora con el propósito de garantizar la inocuidad de los alimentos.

PARÁGRAFO SEGUNDO: para la recolección de residuos se sugiere que las bolsas de basura sean biodegradables y el color debe ser acorde con el tipo de residuo generado, tal como lo establece el Ministerio del Medio Ambiente en la Resolución No. 2184 de 2019, **donde dispone el código de color como blanco, negro y verde** para los contenedores de los desechos sólidos para la separación en la fuente. El OPERADOR debe considerar las condiciones de los comedores escolares en cuanto al número de beneficiarios, volumen de desechos generados, tamaño de las bolsas y la disposición de recipientes, para asegurar un buen manejo de los residuos generados durante la prestación del servicio.

PARÁGRAFO TERCERO: la obligación del OPERADOR es implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integrado de plagas. En caso de aplicar medidas correctivas ya sean químicas o físicas, éstas deben hacerse en horarios diferentes al funcionamiento de la bodega de almacenamiento, lo cual debe ser realizado por una empresa autorizada por la Secretaría de Salud Departamental o



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 51 de 65

municipal.

PARÁGRAFO CUARTO: cuando en visitas de seguimiento en campo se evidencie que no se cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 0003 de 2026, 0155 de 2026 (o las normas que la modifique, complemente o sustituya) en cualquier etapa del proceso (almacenamiento, transporte, manipulación y preparación de alimentos), que ponga en riesgo la salud de los beneficiarios del Programa, la supervisión no reconocerá las raciones del día en que se realizó la visita. Por lo anterior, el OPERADOR debe presentar un plan de mejora para garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico- sanitarias, situación que no podrá ser reiterativa en más de tres (3) visitas de seguimiento, de lo contrario se iniciarán las acciones administrativas pertinentes.

5.3.4 Sistema de información del PAE (SiPAE)

El operador del programa de alimentación en el municipio de POPAYAN, debe gestionar la información en la plataforma SiPAE, mediante el usuario gestionado por la ETC ante la Unidad de Alimentos para Aprender (UApA), para lo anterior se adjunta como anexo el *MANUAL #10. MANUAL DE USUARIO OPERADORES SiPAE*. (Esta información estará sujeta a las disposiciones que la UApA disponga).

5.3.5 Aplicación del plan de capacitación

Conforme a lo expuesto en la Etapa Preoperativa frente a la capacitación, este deberá ser ejecutado teniendo en cuenta los lineamientos allí estipulados, para garantía de ello el OPERADOR debe aportar los listados de asistencia en físico y original, registro fotográfico de la capacitación realizada, según aplique.

5.3.6 Remisiones de víveres, elementos para limpieza y desinfección:

En cada entrega de alimentos y elementos para la limpieza y desinfección, el OPERADOR debe entregar también a cada comedor escolar el formato denominado remisión de víveres, en original, diligenciado a mano en las casillas que así se exige, en forma clara, completamente legible, sin enmendaduras, correcciones ni borrones, debidamente suscritos por el representante legal del OPERADOR o el coordinador operativo, el manipulador de alimentos y el docente del CAE encargado del PAE de la sede educativa; dejando una copia original en el comedor escolar, la que debe permanecer en la CARPETA PAE, y otra copia original debe ser entregada a la supervisión en los informes de ejecución, todas debidamente firmadas por todas las partes, además de cumplir con la entrega de



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 52 de 65

los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo a lo establecido en la etapa operativa, dotación, insumos e Implementos de aseo.

PARÁGRAFO PRIMERO: la remisión de víveres debe corresponder con los alimentos e insumos para las preparaciones del respectivo período, de conformidad con la planeación de los ciclos de menús, para lo cual el OPERADOR debe suministrar la remisión de víveres de manera separada por cada entrega y modalidad de prestación del servicio de PAE, cuando en un mismo comedor escolar haya más de un tipo o modalidad diferente de atención del programa.

El no reporte de la remisión de víveres dentro del informe, se entiende como raciones no entregadas al respectivo comedor escolar durante el período.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Cuando se evidencie que en el informe de ejecución, el OPERADOR haya entregado alimentos en cantidades inferiores a las programadas según el número de beneficiarios, grados escolares y ciclos de menús programados y no haya hecho su reposición, afectando el aporte nutricional, la supervisión cuantificará las raciones que fueron afectadas en su aporte nutricional, procediendo al no reconocimiento económico de las raciones que no cumplieron con las condiciones exigidas de conformidad con las condiciones del contrato en sus aspectos técnicos, situación que no podrá ser reiterativa en más de una sede educativa. En este caso, la supervisión debe citar al OPERADOR para establecer compromisos que conlleven a evitar afectaciones en cuanto a la cantidad, calidad y oportunidad en la prestación del servicio en las condiciones exigidas. De no cumplirse las condiciones exigidas, la supervisión iniciará las acciones administrativas a que haya lugar, conformes con las condiciones establecidas en el contrato.

PARÁGRAFO TERCERO: en caso de que la supervisión, en las visitas de seguimiento, monitoreo y control evidencie la no entrega del documento original de la remisión de víveres e insumos firmado por las partes, la supervisión requerirá de manera inmediata al OPERADOR para que sea remitido el soporte en un plazo no superior a 24 horas dejando la evidencia en el comedor escolar y remitiendo copia a la supervisión, de no subsanar la información en los tiempos establecidos, la supervisión no reconocerá las raciones entregadas en el día de la visita, situación que no podrá ser reiterativa. Además, se citará al OPERADOR a reunión de carácter urgente, obligatoria e indelegable, con el fin de evitar inconsistencias posteriores. En caso de persistir la situación, la supervisión determinará el descuento a que haya lugar.

En caso de que el OPERADOR tenga dudas e inquietudes en la implementación de la remisión de víveres e insumos, previo al inicio de operación, el OPERADOR debe



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 53 de 65

solicitar reunión de supervisión para realizar las aclaraciones pertinentes.

PARÁGRAFO CUARTO: el OPERADOR no podrá adicionar ni registrar alimentos de forma manuscrita en la remisión de víveres. Únicamente se validarán los alimentos que se encuentren impresos en la remisión y que hayan sido recibidos a conformidad por la sede educativa.

5.3.7 Faltantes, devoluciones, reposiciones

El OPERADOR debe garantizar de manera permanente la cantidad, calidad y oportunidad en las entregas de alimentos e insumos. En el evento de la ocurrencia de faltantes en las entregas o devoluciones de producto, el OPERADOR debe reponer o entregar los faltantes de alimentos en un tiempo no mayor a veinticuatro (24) horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo, de acuerdo con lo planeado en los ciclos de menús y el horario de servido estipulado, en el formato establecido por la ETC o el OPERADOR denominado “Reposición y faltantes de alimentos”, en original, diligenciado a mano en las casillas que así se exige, en forma clara, completamente legible, sin enmendaduras, correcciones ni borrones, debidamente suscritos por el representante legal del OPERADOR, el manipulador de alimentos y el docente representante del CAE encargado de PAE de la sede educativa, dejando una copia original en el comedor escolar, la que debe permanecer en la CARPETA PAE, y otra copia original debe ser entregada a la supervisión en los informes mensuales de ejecución, todas debidamente firmadas por las partes, por este motivo el OPERADOR debe hacer la entrega anticipada para que cuente con el tiempo necesario y no se presente la situación antes descrita.

PARÁGRAFO PRIMERO: el OPERADOR debe fortalecer el Pre-Alistamiento y el adecuado almacenamiento de los alimentos y así evitar daños de estos, garantizando que las condiciones de calidad se mantengan y no se generen pérdidas o devoluciones por las omisiones en las que pueda incurrir el personal manipulador.

PARÁGRAFO SEGUNDO: la supervisión descontará complementos alimentarios cuando se evidencie que el OPERADOR no hizo entrega del total de alimentos programados para el periodo, omitiendo hacer la respectiva reposición o realizando reposición de manera extemporánea, afectando con ello el cumplimiento de los ciclos de menús y el aporte nutricional establecido por los lineamientos para los diferentes complementos alimentarios según el tipo de jornada.

PARÁGRAFO TERCERO: en el evento de ser reiterativa por parte del OPERADOR la no entrega de alimentos, de acuerdo con el ciclo de menús, la supervisión podrá presentar informe a la oficina asesora jurídica, por los posibles incumplimientos que



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 54 de 65

puedan generarse, para las correspondientes acciones administrativas.

PARÁGRAFO CUARTO: No se admiten certificaciones o paz y salvos de rectores o directivos docentes por fuera de los tiempos establecidos para la reposición, en razón que se pudo haber afectado la prestación del servicio en las condiciones establecidas por el Programa. La no entrega reiterativa de alimentos o insumos por parte del OPERADOR generara un incumplimiento del contrato, siendo necesario iniciar las acciones administrativas correspondientes por parte de la supervisión.

PARÁGRAFO QUINTO: el OPERADOR debe presentar copia del formato de faltantes o devoluciones en los informes que presente en cada periodo de atención, Dicho formato deberá estar debidamente diligenciado, sin tachaduras ni enmendaduras. En caso de incumplimiento, la supervisión determina el descuento a que haya lugar.

5.3.8 Peticiones, solicitudes, visitas:

El OPERADOR debe atender las peticiones y permitir visitas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, realizadas por la supervisión del contrato, la ETC, la UApA y los diferentes entes de control o actores del Programa, dando respuesta oportuna a las mismas.

5.3.9 Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos

El OPERADOR debe presentar en los informes de ejecución, las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos que se hayan realizado. Este informe debe contener:

- Persona o empresa que realizó el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.
- Registro de las actividades de mantenimiento preventivo y/o correctivo realizadas.
- Firma del Rector, director o docente encargado, con la observación donde indique que se realizó a satisfacción el mantenimiento.

PARÁGRAFO PRIMERO: el OPERADOR debe garantizar la realización del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la Institución educativa, el coordinador operativo, supervisores operativos, personal manipulador de alimentos, o los profesionales del equipo de apoyo a la supervisión del PAE. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la Institución para su reparación, el OPERADOR debe garantizar la disponibilidad permanente de un



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 55 de 65

equipo de características similares, que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

PARÁGRAFO SEGUNDO: el OPERADOR debe garantizar durante la ejecución del contrato la disponibilidad de los formatos de seguimiento y registro de actividades debidamente diligenciados y actualizados, para consulta de la supervisión, antes de control y otros actores del programa.

5.3.10 Plan de calibración de equipos de medición con los respectivos certificados de calibración

El OPERADOR dentro de los informes de ejecución, debe presentar los respectivos certificados de calibración que se hayan realizado, o que de acuerdo con la necesidad hayan sido solicitados por la supervisión.

PARÁGRAFO PRIMERO: el OPERADOR debe garantizar durante la ejecución del contrato la disponibilidad de los formatos de seguimiento y registro de actividades debidamente diligenciados y actualizados, para consulta de la supervisión, antes de control y otros actores del programa.

5.3.11 Planes de mejora:

El OPERADOR debe presentar a la supervisión un plan de mejora que responda a los hallazgos y requerimientos realizados por la supervisión del contrato, la ETC, la UApA y los diferentes entes de control cuando así sea requerido, el cual debe ser entregado dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al envío del informe de requerimiento, por escrito y digital

en los formatos establecidos por la ETC o la entidad que requiere el informe, con copia a la supervisión del contrato y por los canales de comunicación que la ETC disponga para ello, junto con los soportes y evidencias que demuestren el cumplimiento del plan de mejora y la subsanación de los hallazgos. En el evento que el OPERADOR no presente plan de mejora, o las acciones de mejora presentadas en el plan no subsanen los hallazgos o no se allegue los soportes al plan, la supervisión podrá emitir un segundo requerimiento en el cual se dará tres (3) días hábiles al OPERADOR para la presentación del respectivo plan. De persistir el OPERADOR en la no presentación del plan de mejora o que las acciones no subsanen los hallazgos, la supervisión debe iniciar las acciones administrativas por los incumplimientos, a fin de garantizar el cumplimiento del objeto contractual y proceder a no reconocer el pago de las actividades a que hubiere lugar.



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 56 de 65

PARÁGRAFO PRIMERO: para los hallazgos con reporte de **CASO DE ATENCIÓN PRIORITARIA**, el OPERADOR debe implementar el plan de mejora de manera inmediata y presentarlo a la supervisión dentro de los tres (3) días siguientes a la notificación del requerimiento; en el evento que el OPERADOR no presente plan de mejora, o las acciones de mejora presentadas en el plan no subsanen los hallazgos o no se allegue los soportes al plan, la supervisión podrá emitir un segundo requerimiento en el cual se dará dos (2) días hábiles al OPERADOR para la presentación del respectivo plan o citará al OPERADOR a reunión de supervisión en la cual se establecerá el tiempo para cerrar el plan de mejoramiento cuando se evidencie que el incumplimiento fue reiterado en una o más visitas; de persistir el OPERADOR en la no presentación de plan de mejora o que las acciones no subsanen los hallazgos, la supervisión dará inicio a las acciones administrativas por los incumplimientos a fin de garantizar el cumplimiento del objeto contractual y proceder a no reconocer el pago de las actividades a que hubiere lugar.

PARÁGRAFO SEGUNDO: los planes de mejora presentados por el OPERADOR por fuera de los plazos antes establecidos y/o del periodo a evaluar, no se tendrán en cuenta por parte de la supervisión, dejando la supervisión la evidencia del incumplimiento y procediendo a tazar en raciones o días los descuentos a que haya lugar, anotación que quedará en el informe de ejecución mensual y en el acta de liquidación del contrato por parte de la ETC

PARÁGRAFO TERCERO: cuando en las visitas de seguimiento se evidencien inconformidades debe remitirse al parágrafo cuarto del numeral 5.4.4 IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO.

5.3.12 Cumplimiento de ciclos de menús e intercambio de alimentos:

Durante la ejecución del programa en las Instituciones Educativas, el OPERADOR debe cumplir con la programación de los ciclos de menús, acorde a la modalidad y tipo de complemento alimentario según el calendario escolar definido por la ETC. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios entregada desde la supervisión, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del complemento.

PARÁGRAFO PRIMERO: los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, 10 de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico.

PARÁGRAFO SEGUNDO: el operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 57 de 65

anticipación justificando la razón (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc.), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio.

PARÁGRAFO TERCERO: en caso de presentarse solicitud de intercambio de alimentos, el OPERADOR debe presentar en los informes de ejecución, los oficios de autorización por parte de la supervisión.

PARÁGRAFO CUARTO: El operador debe dar estricto cumplimiento al cronograma de menús PAE establecido por la Entidad.

PARÁGRAFO QUINTO: Cuando en visitas de seguimiento en comedores escolares se evidencie que hay cambio de menú sin autorización previa o cuando se entreguen menús diferentes a los autorizados y programados por la ETC, el operador deberá demostrar que no hubo afectación del aporte nutricional y justificación técnica, de lo contrario la ETC, procederá a tasar el descuento sobre el valor que equivale el porcentaje de los alimentos presentado en la propuesta de compras por el operador.

PARÁGRAFO SEXTO: Cuando en visitas se evidencie que el operador no haga entrega del algún alimento o componente del ciclo del menú, la ETC procederá a realizar o tasar el descuento sobre el valor de la ración conforme a los cupos y grados escolares, teniendo en cuenta que hubo una afectación nutricional.

PARAGRAFO SEPTIMO: En el caso de los menús que contienen porción de fruta o jugo de fruta, El Operador deberá garantizar que no se repita más de dos veces por semana una misma fruta, ya sea para jugo o porción.

5.4 EJE DE TRANSPARENCIA

En el control social el OPERADOR debe tener en cuenta las siguientes obligaciones:

- ▮ Dar respuesta oportuna y de fondo a las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias y felicitaciones (PQRSF) que surjan durante la ejecución del Programa y que se lleven a cabo bajo los conductos regulares de la Resolución 0003 del 2026 y 0155 de 2026.
- ▮ Participar en las mesas públicas y demás comités estipulados en los lineamientos técnicos administrativos, según aplique.



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 58 de 65

5.5 PRESENTACIÓN DE INFORMES DE EJECUCIÓN- EJE FINANCIERO

El OPERADOR en el informe periódico de ejecución debe entregar ante el municipio de Popayán la respectiva factura electrónica por las raciones efectivamente entregadas, previa presentación y aprobación del informe del período correspondiente por la supervisión designada por la ETC, verificando la información por cada sede educativa atendidas. Los informes financieros y de ejecución deben ser presentados y organizados de acuerdo con lo establecido en el presente anexo técnico.

PARÁGRAFO PRIMERO: Paz y Salvo de Proveedores: para efectos de la liquidación el OPERADOR debe estar a paz y salvo correspondiente de los bienes y/o servicios recibidos por los proveedores durante la ejecución del contrato, en forma original suscritos por el Representante Legal y/o Propietario del establecimiento comercial que incluya teléfono, dirección y correo electrónico.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Ante cualquier queja, petición o solicitud remitida a la ETC por un proveedor relacionada con el no pago de las obligaciones contraídas, la supervisión de manera inmediata programará reunión de supervisión con el OPERADOR y de ser necesario citará al proveedor para que se establezcan los compromisos de pago, si el OPERADOR incumple con los compromisos en las fechas definidas, la ETC iniciará las acciones administrativas correspondientes en razón a que se puede afectar la prestación del servicio.

5.5.1 Insumos de aseo

El OPERADOR debe hacer la entrega cada veinte (20) días de operación y de manera proporcional a los cupos a atender, de acuerdo con los criterios señalados, a cada restaurante escolar de los insumos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas de acuerdo con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, tal como se relaciona a continuación:

A. Insumos de aseo general para jornada única

PRODUCTO	1 A 50	51 A 100	101 A 150	151 A 200	201 A 300	301 A 400	401 A 500	501 A 600	601 A 700	701 A 800	801 A 900	901 A 1000	1001 A 1200	1201 A 1400	1401 A 1600
ESPONJA PLÁSTICA	8	8	12	12	22	22	32	32	32	52	52	52	72	72	72
JABON	5	8	11	14	17	21	25	29	33	37	41	45	65	85	105



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN										GEI-170				
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN										Versión: 07				
											Página 59 de 65				

INDUSTRIAL															
ESPONJA ABRASIVA	8	8	12	12	22	22	32	32	32	52	52	52	72	72	72
PAPEL HIGIENICO	UN ROLLO TRIPLE HOJA POR CADA MANIPULADORA DE ALIMENTOS														
JABON LIQUIDO PARA MANOS	250 CC POR CADA MANIPULADORA DE ALIMENTOS														
DESINFECTANTE LIQUIDO	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
BOLSA PLASTICA NEGRA	22	25	28	31	34	37	40	43	46	49	52	55	58	61	64
BOLSA PLASTICA VERDE	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
BOLSA PLASTICA BLANCA	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19

B. Insumos de aseo general para jornada regular

PRODUCTO	CUPOS			
	De 1 a 75	De 76 a 200	De 201 a 500	501 cupos en Adelante
Esponja plástica	7 Unid	10 Unid	12 Unid	15 Unid
Jabón industrial liquido (PH neutro)	6 L	10 L	12 L	18 L
Esponja abrasiva (alambre)	6 Unid	10 Unid	15 Unid	20 Unid
Papel higiénico	1 rollo triple hoja por cada manipuladora de alimentos			
Jabón líquido (para manos)	250 CC o ml por cada manipuladora de alimentos			
Desinfectante líquido	3 L	5 L	7 L	9 L
Bolsa plástica color NEGRO . Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	20 Unid	30 Unid	32 Unid	40 Unid
Bolsa plástica color VERDE . Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	10 Unid	12 Unid	15 Unid	20 Unid



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN		GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN		Versión: 07
			Página 60 de 65

Bolsa plástica color BLANCA . Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	5 Unid	7 Unid	10 Unid	12 Unid
---	--------	--------	---------	---------

C. Insumos de aseo general para modalidad CCT

PRODUCTO	CUPOS			
	De 1 a 100	De 101 a 200	De 201 a 300	301 cupos en Adelante
Esponja plástica	7 Unid	10 Unid	12 Unid	15 Unid
Jabón industrial liquido (PH neutro)	6 L	10 L	14 L	20 L
Esponja abrasiva (alambre)	6 Unid	10 Unid	15 Unid	20 Unid
Papel higiénico	1 rollo triple hoja por cada manipuladora de alimentos			
Jabón líquido (para manos)	250 CC o ml por cada manipuladora de alimentos			
Desinfectante líquido	3 L	5 L	7 L	9 L
Bolsa plástica color NEGRO . Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	20 Unid	30 Unid	32 Unid	40 Unid
Bolsa plástica color VERDE . Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	10 Unid	12 Unid	15 Unid	20 Unid
Bolsa plástica color BLANCA . Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	5 Unid	7 Unid	10 Unid	12 Unid

PARÁGRAFO PRIMERO: se debe garantizar que los insumos de aseo a utilizar sean biodegradables y amigables con el medio ambiente.

PARÁGRAFO SEGUNDO: en el evento que para el restaurante escolar no haya disponibilidad del servicio de recolección y transporte de residuos sólidos, el OPERADOR debe entregar a la supervisión la certificación expedida por la autoridad competente del Municipio, junto con un plan elaborado por el OPERADOR donde soporte el manejo y disposición final de los residuos producidos por el comedor escolar.

5.5.2 Propuesta de compras:

El OPERADOR en el primer informe periódico de ejecución debe entregar a la supervisión el documento denominado “Propuesta de compras” en el formato establecido por la ETC, que debe ser elaborado con base en la planeación de los ciclos de menús y la demanda de bienes y servicios, por el valor total del contrato; susceptible de ser modificado por una sola vez, hasta el segundo informe de ejecución periódica.



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 61 de 65

Esta distribución de recursos debe corresponder efectivamente a la ejecución física y financiera del contrato en su ejecución periódica y según la modalidad atendida (jornada regular, jornada única). Las diferencias que se presenten pueden ser objeto de requerimiento y al no ser sustentados debidamente, la supervisión no hará el reconocimiento económico por las diferencias.

5.5.3 Certificado de compras

El OPERADOR debe reportar periódicamente en el formato denominado “*Certificado de Compras*”, las compras realizadas para la ejecución del contrato, por modalidad de atención, de acuerdo con el periodo ejecutado, anexando copias de las facturas electrónicas y/o documento soporte electrónico, cuando se trate de pequeños productores.

Cuando un OPERADOR haya realizado una compra para ser distribuida en más de un periodo de ejecución, debe anexar el informe correspondiente donde se discrimine por periodo la cantidad de producto, insumo, materia prima o elemento de limpieza y desinfección a entregar.

PARÁGRAFO PRIMERO: el OPERADOR debe presentar las facturas electrónicas o documentos soporte electrónico por cada periodo de ejecución y por contrato acorde a la obligación tributaria, y acatando la normatividad vigente frente a los requisitos del título valor, sin tachones ni enmendaduras y completamente legible.

PARÁGRAFO SEGUNDO: en las facturas electrónicas y/o documentos soporte electrónico de compra, se debe especificar la naturaleza, el tipo, marca y la unidad de medida de los productos relacionados.

5.5.4 Seguimiento de compras de alimentos, bienes y servicios

El OPERADOR debe entregar a la supervisión en los informes periódicos de ejecución y de seguimiento, en formato establecido por la ETC, la relación específica de compras de alimentos, bienes y servicios, el cual debe ser elaborado con base en las compras efectivamente realizadas durante el respectivo periodo de ejecución a reportar para el contrato.

5.5.5 Compras públicas locales

Realizar, registrar y reportar las compras locales **periódicas** de los alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por la ETC, las cuales deben ser acorde con



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 62 de 65

la propuesta presentada, la cual le permitió ser adjudicatario del contrato, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria, de acuerdo con lo establecido en la resolución 0003 de 2026, 0155 de 2026.

PARÁGRAFO PRIMERO: el OPERADOR debe promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos, enmarcada en la **LEY 2046 DE 2020y Decreto**

248 de 2021, que busca establecer las condiciones e instrumentos de abastecimiento alimentario para que todos los programas públicos de suministro y distribución de alimentos promuevan la participación de pequeños productores locales y productores locales agropecuarios, cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas.

PARÁGRAFO SEGUNDO: con el objetivo de fortalecer la economía local y regional, a través de lo establecido en los lineamientos técnicos del PAE se busca que los contratistas realicen compras locales entendidas en el orden municipal, siempre y cuando reúnan las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad nacional y los lineamientos para la operación del programa PAE, priorizar pequeños productores que se encuentren vinculados a organizaciones que estén o hayan participado en los proyectos apoyados por el Municipio, a través de diferentes fuentes de recursos, proyectos apoyados por la administraciones municipales, entidades del gobierno nacional y/o cooperación internacional, de igual manera proyectos que sean de iniciativas de las mismas comunidades.

5.5.6 Combustible:

Es obligación del OPERADOR garantizar el suministro del combustible necesario para la preparación de alimentos en el comedor escolar, para lo cual en el evento que el comedor cuente con servicio de gas a través de red domiciliaria, el OPERADOR debe asumir el pago de las respectivas facturas; en caso contrario debe hacer la entrega de cilindros de gas de manera previa a la operación y/o preparación de los alimentos, en la presentación que más se ajuste a las necesidades del comedor.

PARÁGRAFO PRIMERO: en los informes de ejecución mensual el OPERADOR debe reportar las planillas de entrega de combustible a los comedores escolares donde se relacione el establecimiento educativo, sede educativa, cupos, fecha de entrega, especificaciones de clase y capacidad del combustible entregado, en el formato



	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 63 de 65

establecido por la ETC y adjuntando la respectiva factura de compra del combustible y/o el pago del servicio de gas domiciliario, en copia, siempre que se evidencie el punto de entrega del combustible; adjuntando la relación de la entrega de combustible por establecimiento o sede educativa por la empresa distribuidora.

5.5.7 Transporte de alimentos e insumos por comedor escolar:

El OPERADOR debe garantizar la entrega de los insumos para la preparación de los complementos alimentarios en cada comedor escolar, para lo cual el OPERADOR puede hacerlo directamente o contratar el transporte de los insumos o complementos con particulares, o empresas que cumplan según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.

PARÁGRAFO PRIMERO: para los informes periódicos de ejecución el OPERADOR debe aportar la planilla de la relación de pagos de transporte y las copias de facturas electrónicas, documentos soportes electrónicos, etc. donde se relacionen las sedes educativas y el valor pagado por cada una de ellas.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Para la modalidad de CCT, el OPERADOR debe garantizar la higiene, inocuidad, calidad y tiempo de entrega establecido en las sedes educativas. Así mismo, debe garantizar la temperatura final para el consumo de los alimentos según corresponda su tipo y preparación, en este sentido, para los alimentos ensamblados desde la planta, debe implementar durante el transporte un sistema conservación de calor (isotermos) que permita mantener la temperatura de los mismos ya sea caliente o frío.

5.5.8 Recurso humano:

El OPERADOR debe estar al día en el pago de los aportes al sistema de seguridad social en salud y pensión, pago de los aportes parafiscales durante la vigencia del contrato (Caja de compensación, ICBF, SENA) y presentarlos adjuntos a la factura o cuenta de cobro. En caso de tener personal vinculado para la ejecución del contrato, el OPERADOR debe verificar que el personal se encuentre cotizando el régimen de salud y pensiones como lo establece la ley.

En los informes de ejecución mensual, el OPERADOR debe reportar el pago del recurso humano manipulador de alimentos vinculado a la ejecución del programa en las diferentes etapas del proceso donde se relacione municipio, establecimiento educativo, sede educativa, raciones diarias atendidas por modalidad de atención del



POPAYÁN

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 64 de 65

PAE, fecha y periodo de pago, en el formato establecido por la ETC, en original y suscrito por el representante legal, adjuntando los soportes con firma de recibido de cada manipulador(a).

PARÁGRAFO PRIMERO: cuando el OPERADOR no presente el reporte de pago del recurso humano manipulador de alimentos vinculado, éste se tendrá como causal de no pago de acuerdo al procedimiento establecido por la ETC, hasta la presentación de los documentos solicitados. En el evento que este hecho sea reiterativo, dicha situación será reportada por la supervisión a la ETC, para las acciones administrativas correspondientes, teniendo en cuenta que el no pago al personal puede afectar la prestación del servicio.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Cuando el personal atienda más de una modalidad de atención, el OPERADOR debe informar la remuneración a entregarse al recurso humano por cada modalidad de operación del PAE.

PARÁGRAFO TERCERO: EL OPERADOR podrá utilizar las plataformas tecnológicas para realizar el pago del recurso humano, presentando a la supervisión los soportes correspondientes.

PARÁGRAFO CUARTO: En todo momento el OPERADOR debe asegurar que el personal manipulador de alimentos cuente con la dotación.

5.5.9 Rendimientos financieros:

En el evento que el OPERADOR haya recibido dineros a título de anticipo, este debe reportar en los informes periódicos de ejecución, copia de los extractos bancarios de la cuenta de ahorros o corriente exclusiva del contrato, del mes de ejecución y mes vencido, evidenciar el reintegro a la cuenta que para el efecto determine la ETC de los rendimientos financieros causados con motivo del pago del anticipo.



POPAYÁN®

	ALCALDIA DE POPAYAN	GEI-170
	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	Versión: 07
		Página 65 de 65

BIBLIOGRAFÍA

- ✓ Ministerio de Salud y Protección Social (2013). *Resolución 2674 del 22 de julio de 2013*. Diario Oficial No. 48862.
- ✓ Ministerio de la Protección Social (2005). *Resolución 5109 del 13 de enero de 2006*. Diario Oficial No. 46150.
- ✓ Resolución No. 0003 del 7 de enero de 2026, expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender
- ✓ Resolución No. 0155 del 8 de abril de 2026, expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender
- ✓

