Floridablanca, 24 de septiembre 2026

ESTUDIO DE NECESIDAD DEFINITIVO

PARA: DIANA MILENA VILA FLOREZ
JEFE DE CONTRATACIÓN

DE: DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
SECRETARÍO DE EDUCACIÓN

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN

La Alimentación Escolar es una estrategia que ha demostrado ser efectiva para contribuir a la incorporación y permanencia de los estudiantes y de la comunidad en general en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición, y para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia. Sin embargo, estas condiciones solo se logran cuando las instituciones y sedes educativas son vistas como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social, y cuando el Programa de Alimentación Escolar es objeto de un cuidadoso diseño y administración, para tener el máximo impacto sobre la educación y el desarrollo humano.

La Declaración Universal de Derechos Humanos incorpora la Declaración de los Derechos del Niño, ratificada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 20 de noviembre de 1959. Los derechos de los niños, niñas y adolescentes, detallados en la Convención sobre los Derechos del Niño, suscrita y aceptada por todos los países del mundo, con la excepción de Somalia y Estados Unidos, reconocen el derecho a un nivel de vida apropiado para el desarrollo integral de los niños, abarcando aspectos como alimentación, vivienda, educación, recreación, salud y vestimenta.

Cada niño tiene el derecho a la educación, y es responsabilidad del Estado garantizar al menos la educación primaria, que debe ser gratuita y obligatoria. El artículo 28 de la Convención insta a " adoptar medidas para fomentar la asistencia regular a las escuelas y reducir las tasas de deserción escolar " (Convención sobre los Derechos del Niño adoptada y abierta a la firma y ratificación por la Asamblea General en su resolución 44/25, de 20 de noviembre de 1989).

La educación no solo es un derecho humano fundamental, sino también una herramienta crucial para el desarrollo tanto de individuos como de sociedades. A pesar de esto, 67 millones de niños en todo el mundo no asisten a la escuela, de los cuales el 54 % son niñas, y muchos otros reciben una educación intermitente o deficiente. En las regiones en desarrollo, únicamente 87 de cada 100 niños completan la educación primaria (http://www.unicef.es/infancia/educacion-para-todos-los-ninos).

En 1974, los gobiernos participantes en la Conferencia Mundial de la Alimentación proclamaron que “todos los hombres, mujeres y niños tienen derecho inalienable a no padecer de hambre y malnutrición a fin de poder desarrollarse plenamente y conservar sus facultades físicas y mentales.” La conferencia también se fijó el objetivo de erradicar el hambre, la inseguridad alimentaria y la malnutrición en el plazo de un decenio, objetivo que no se logró por diferentes motivos.

En la Cumbre Mundial sobre Alimentación celebrada del 13 al 17 de noviembre de 1996 en la sede de la FAO en roma se tuvo como objetivo renovar el compromiso de eliminar el hambre y la malnutrición y garantizar la seguridad alimentaria sostenible para toda la población. Es así como se da la Declaración de Roma dónde el gobierno de este país reafirma el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre.

Los programas de Alimentación Escolar, para el sector público, han funcionado con la orientación, financiación y lineamientos a cargo del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, desde su creación en 1968 y hasta el 2006. Las modalidades de prestación del servicio se han adaptado a las metas de los planes de desarrollo del país y a objetivos de mejoramiento del estado nutricional de los escolares. A partir de 2006 se vincularon directamente con objetivos relacionados con el sistema educativo, como una estrategia para contribuir a incrementar la matrícula, reducir el ausentismo y la deserción escolar y mejorar la permanencia a término en el sistema educativo y la función cognitiva de los escolares.

El Programa de Alimentación Escolar – PAE se ejecutará con arreglo al Decreto 1075 de 2015, en lo relativo al PAE, y a los lineamientos de la Resolución 0003 del 7 de enero de 2026 de la UApA, con los anexos sustituidos por la Resolución 0155 del 8 de abril de 2026. La atención, modalidades, cobertura y suministro para 2027 deberán corresponder a la focalización y planeación alimentaria aprobadas por la ETC.

Para la continuidad del servicio se adoptarán medidas de contingencia acordes con la Guía de implementación y los anexos vigentes del PAE, justificadas y documentadas frente al evento concreto, con seguimiento sanitario y contractual.

La Resolución 0003 de 2026 define y establece los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares para la prestación del servicio y la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), así como los anexos determinados en la presente disposición, son de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los operadores y todos los actores del Programa mencionados en el artículo 2.3.10.4.1 del Decreto 1075 de 2015 adicionado por el Decreto 1852 de 2015 encontrando como objeto el suministro de un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

El PAE dentro de sus objetivos integrales a nivel mundial contempla objetivos educativos, de salud y desarrollo de cadenas productivas, especialmente agrícola; cuando estos programas son asumidos por los Ministerios de Educación o sus entidades afines, además de hacer parte de estrategias de protección social que garantizan efectivamente el derecho a la alimentación adecuada, mediante el aseguramiento del acceso a los alimentos por parte de las poblaciones vulnerables, se ha constituido en una herramienta valiosa para las Instituciones Educativas en materia de acceso a la educación, disminución del ausentismo que conlleva a una mayor tasa de permanencia de los estudiantes y en muchos casos cuando es acompañado de una oferta educativa de calidad (docentes, textos, lineamientos, condiciones de infraestructura, entre otros), también puede contribuir a mejorar los niveles de atención y estados de alerta del niño, niña, adolescente, lo que podría incidir en el rendimiento académico de los menores. En efecto, la nutrición y la educación interactúan de manera estrecha: un mayor nivel de educación aumenta las oportunidades de lograr mejores condiciones de vida, lo que a su vez puede beneficiar la salud y la nutrición.

El Programa de Alimentación Escolar brinda un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes de todo el territorio nacional, registrados en el Sistema de Matrícula -SIMAT- como estudiantes oficiales, financiados con recursos del Sistema General de Participaciones y recursos propios de cada ente territorial. Su objetivo fundamental es contribuir con la permanencia de los estudiantes sistema escolar y aportar, durante la jornada escolar macronutrientes (carbohidratos,

proteínas y grasas) y los micronutrientes (zinc, hierro, vitamina A y calcio) en los porcentajes que se definan para cada modalidad.

En este sentido, la Alcaldía de Floridablanca en cabeza de la Secretaría de Educación, es la encargada de orientar el cumplimiento de los lineamientos técnicos y administrativos, así como la ejecución, supervisión y evaluación del proyecto, lo cual está fundamentado en la Resolución 0003 de 2026 que define los lineamientos técnico administrativos para la operación del programa.

Con el fin de contribuir a la satisfacción de la necesidad expuesta, el Municipio de Floridablanca, a través del Programa de Alimentación Escolar, brindará un complemento alimentario a los niños, niñas, jovenes y adolescentes mediante el suministro de alimentación en las modalidades Complemento Preparado en Sitio AMPM y Complemento Preparado en Sitio Almuerzo, Comida Caliente Transportada y Complemento Modalidad Industrializada.

En tal sentido el Municipio de Floridablanca debe contar con un operador a través del cual se garantice la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar para la vigencia 2027 en las modalidades anteriormente dispuestas, toda vez que la Entidad no cuenta con la capacidad técnica, infraestructura y personal para brindar el servicio por si misma.

En tal sentido el Municipio de Floridablanca debe contar con un operador a través del cual se garantice la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar para la vigencia 2027 en las modalidades anteriormente dispuestas, toda vez que la Entidad no cuenta con la capacidad técnica, infraestructura y personal para brindar el servicio por si misma.

Es así, que la administración, a través de la Secretaría de Educación inició las gestiones administrativas necesarias para garantizar la adquisición de los bienes y servicios necesarios para la vigencia 2027, adoptando el Plan Anual de Adquisiciones mediante Resolución 001 de 2026 y mediante acuerdo No. 023 de 2026 vigencias futuras excepcionales ordinarias 2027 las cuales fueron aprobadas por el concejo municipal, el cual se incluyó la necesidad correspondiente al servicio de alimentación escolar para las instituciones educativas oficiales del municipio de Floridablanca. Así mismo, se llevaron a cabo las acciones relacionadas con la estructuración de la prestación de este servicio según las necesidades presentadas por cada institución, el número de beneficiarios y demás aspectos relevantes para una adecuada planeación contractual a fin de llevar cabo el proceso de selección correspondiente a la vigencia 2027.

Según lo expuesto, y con el propósito de garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar en las instituciones educativas de Floridablanca desde la fecha en que inicie calendario escolar , la Entidad Municipal encuentra necesario y conveniente adelantar el proceso de contratación para llevar a cabo el **SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA –SANTANDER VIGENCIA 2027.**

2. ALCANCE DEL OBJETO

2.1. POBLACIÓN OBJETIVO.

Todos los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ), del área rural y urbana, independiente de su condición, situación social o económica, diversidad cultural, sexual o de aprendizaje del Municipio de Floridablanca, registrados en el Sistema de Matrícula SIMAT como estudiantes oficiales, de acuerdo con la disponibilidad de recursos y priorización aplicados a partir de la Resolución 0003 de 2026 y a la estrategia de permanencia implementada.

De acuerdo con la matrícula del SIMAT a septiembre 1 de 2026, se estima en 23.698 para la vigencia 2027 ESTUDIANTES DE LAS 57 SEDES EDUCATIVAS OFICIALES URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA, priorizados de acuerdo con los criterios establecidos en la Resolución 0003 de 2026, que se beneficiarán de la modalidad Complemento Alimenticio Preparado en Sitio JM/JT, Complemento Alimentario Preparado en Sitio Almuerzo, complemente Alimentario comida caliente transportada, Ración Industrializada.

Los cupos a contratar son el número máximo de servicios diarios a entregar y este mismo podrá variar, disminuir o aumentar, teniendo en cuenta el comportamiento de la matrícula y su variables propias como estudiantes retirados, traslados, promoción, entre otras, que se verán permeadas en la dinámica propia de la ejecución del Suministro del Programa, como por ejemplo: cancelaciones extemporáneas, suspensión o cierre temporal de la modalidad en el establecimiento educativo y por riesgos que condicionan la prestación del servicio, entre otros, como problemas de orden público, catástrofes

antrópicas, fallas en el suministro de agua potable y/o cierre temporal o permanente de las vías de acceso al establecimiento atendido. Comportamiento de matrícula y a las actividades propias académicas organizadas por cada Institución educativa la cual deberá ser informada previamente al operador.

La cobertura en el municipio de Floridablanca se encuentra distribuida en 57 sedes educativas oficiales que se encuentran ubicadas 20 en el área rural y 37 sedes educativas oficiales ubicadas en el área urbana.

Nota: El contratista deberá realizar el reconocimiento de cada sede educativa, a fin de conocer las distancias y condiciones locativas

Distribución general de tipo de complemento por número de sedes según ubicación Urbana o Rural

TIPO RACIÓN	MODALIDAD	ÁREA	UNIDADES DE SERVICIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JM/JT	PREPARADO EN SITIO	URBANO	16
	PREPARADO EN SITIO	RURAL	13
	RACIÓN INDUSTRIALIZADA	URBANO	8
	RACIÓN INDUSTRIALIZADA	RURAL	0
COMPLEMENTO ALMUERZO	PREPARADO EN SITIO	URBANO	11
	PREPARADO EN SITIO	RURAL	2
COMPLEMENTO JM/JT	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	URBANO	9
ALMUERZO JORNADA ÚNICA	PREPARADO EN SITIO	URBANO	5

. COBERTURA PROYECTADA

Teniendo en cuenta la proyección y evolución de la matrícula 2025 realizada por la entidad a corte de septiembre 1 del 2026 y su evolución en los diferentes grados a atender priorizados de acuerdo con los criterios establecidos en la Resolución 0003 de 2026, la entidad estima en **23.698** para la vigencia 2027 **ESTUDIANTES** de las 57 **SEDES EDUCATIVAS OFICIALES URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA** que para la vigencia se beneficiarán de las diferentes modalidades de ración.

Los cupos a contratar, son el número de raciones a entregar por día precisando que éste, puede variar entre Establecimientos educativos, teniendo en cuenta el comportamiento de la matrícula; por ejemplo niños retirados, trasladados, etc. o debido a la dinámica propia de ejecución del programa, por situaciones como: cancelaciones extemporáneas, suspensión o cierre temporal de la modalidad en el establecimiento educativo y por riesgos que condicionan la prestación del servicio educativo y del programa, entre otros, como problemas de orden público, catástrofes antrópicas, fallas en el suministro de agua potable y/o cierre temporal o permanente de las vías de acceso al establecimiento atendido. Comportamiento de matrícula y a las actividades propias académicas organizadas por cada Institución educativa la cual debe ser informada previamente al operador. La cobertura proyectada para la ejecución de la vigencia 2027 se distribuyó por número de sedes según ubicación urbana o rural y se proyecta la cobertura por establecimientos educativos de la siguiente manera

COBERTURA ASIGNADA A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES POR MODALIDAD

					MODALIDAD					
		INSTITUCION EDUCATIVA	**SEDE**	**SECTOR**	**RPS ALMUERZO**	**RPS AM /PM**	**RI**	**CCT**	**TOTAL SEDE**	**COBERUTA POR INSTITUCION**
1		**COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS**								
	1	COLEGIO GONZALO JIMENEZ NAVAS	SEDE A	URBANO	0	0	0	1300	**1300**	**1731**
	2	INSTITUTO HUMBERTO GÓMEZ NIGRINIS	SEDE B	URBANO	288	0	0	0	**288**	
	3	INSTITUTO GARCÍA ECHEVERRY	SEDE C	URBANO	0	0	143	0	**143**	
2		**COLEGIO TÉCNICO VICENTE AZUERO**							**0**	**2429**
	4	COLEGIO TÉCNICO VICENTE AZUERO	SEDE A	URBANO	700	500	0	0	**1200**	
	5	INSTITUTO JUAN PABLO I	SEDE B	URBANO	0	456	0	0	**456**	
	6	INSTITUTO ANDRES BELLO SEDE C	SEDE C	JORNADA UNICA	364	0	0	0	**364**	
	7	INSTITUTO RIOFRIO (MEGACOLEGIO)	SEDE D	URBANO	0	409	0	0	**409**	
3		**COLEGIO ECOLÓGICO DE FLORIDABLANCA**							**0**	**701**
	8	ECOLOGICO CASIANO ALTO	SEDE A	RURAL	0	59	0	0	**59**	
	9	ECOLOGICOCASIANO BAJO	SEDE B	RURAL	23	0	0	0	**23**	
	10	ECOLOGICO MANTILLA	SEDE C	RURAL	0	97	0	0	**97**	
	11	ECOLOGICO JUDIA	SEDE D	RURAL	10	0	0	0	**10**	
	12	ECOLOGICO GUAYANAS	SEDE E	RURAL	0	7	0	0	**7**	
	13	ECOLOGICO HELECHALES	SEDE F	RURAL	0	83	0	0	**83**	
	14	ECOLOGICO CAUCHOS	SEDE H	RURAL	0	84	0	0	**84**	
	15	ECOLOGICO PALMERAS	SEDE I	RURAL	0	28	0	0	**28**	

	16	ECOLOGICO VALLE DE RUITOQUE	SEDE J	RURAL	88	222	0	0	**310**	
4		**COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO**							**0**	**1662**
	17	COLEGIO ISIDRO CABALLERO DELGADO,	SEDE A	URBANO	447	0	0	0	**447**	
	18	LA CASTELLANA,	SEDE B	URBANO	245	0	0	0	**245**	
	19	FUNDESAN,	SEDE C	URBANO	174	0	0	0	**174**	
	20	FE Y ALEGRIA,	SEDE D	URBANO	343	280	0	0	**623**	
	21	LAS VILLAS,	SEDE E	URBANO	0	173	0	0	**173**	
5		**COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR**							**0**	**1755**
	22	COLEGIO METROPOLITANO DEL SUR	SEDE A	JORNADA UNICA	852	0	0	0	**852**	
	23	INSTITUTO SANTA ANA	SEDE B	URBANO	0	0	0	570	**570**	
	24	INSTITUTO FLORICCE	SEDE D	JORNADA UNICA	333	0	0	0	**333**	
6		**COLEGIO TÉCNICO INDUSTRIAL JOSÉ ELÍAS PUYANA**							**0**	**2696**
	25	COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	SEDE A	URBANO	0	0	0	705	**705**	
	26	INSTITUTO MANUELA BELTRAN	SEDE B	URBANO	0	0	840	0	**840**	
	27	COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	SEDE C	URBANO	0	923	0	0	**923**	
	28	COLEGIO TECNICO INDUSTRIAL JOSE ELIAS PUYANA	SEDE D	URBANO	0	0	0	228	**228**	
7		**COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN**							**0**	**1969**
	29	COLEGIO TÉNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN	SEDE A	URBANO	0	0	534	0	**534**	
	30	INSTITUTO JOSE A MORALES	SEDE B	URBANO	0	357	0	0	**357**	

	31	INSTITUTO EL CARMEN	SEDE C	URBANO	100	702	0	0	**802**	
	32	INSTITUTO VILLALUZ	SEDE D	URBANO	0	222	0	0	**222**	
	33	INSTITUTO VERICUTE	SEDE E	RURAL	0	54	0	0	**54**	
8		**INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO**							**0**	**1386**
	34	INSTITUTO INTEGRADO SAN BERNARDO	SEDE A	URBANO	0	921	0	0	**921**	
	35	INSTITUTO LA TRINIDAD	SEDE B	URBANO	0	0	0	374	**374**	
	36	INSTITUTO BELENCITO	SEDE C	URBANO	0	91	0	0	**91**	
9		**INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN**							**0**	**1433**
	37	INSTITUTO JOSÉ ANTONIO GALÁN	SEDE A	URBANO	0	0	819	0	**819**	
	38	INSTITUTO MARY LUNA SANTOS	SEDE B	URBANO	0	0	0	614	**614**	
10		**INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE**							**0**	**1895**
	39	INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE	SEDE A	URBANO	500	0	1122	0	**1622**	
	40	CENTRO EDUCATIVO CARLOS GUTIERREZ GOMEZ	SEDE B	URBANO	0	0	0	273	**273**	
11		**INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO**							**0**	**1634**
	41	INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO	SEDE A	URBANO	200	640	0	0	**840**	
	42	INSTITUTO DOMINGO SABIO	SEDE B	URBANO	0	0	0	336	**336**	
	43	INSTITUTO EL PROGRESO	SEDE D	URBANO	0	0	458	0	**458**	
12		**INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMÁN**							**0**	**426**
	44	INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN	SEDE A	RURAL	117	82	0	0	**199**	
	45	INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE	SEDE B	RURAL	0	105	0	0	**105**	
	46	INSTITUTO AGUABLANCA	SEDE D	RURAL	0	26	0	0	**26**	
	47	INSTITUTO ROSABLANCA	SEDE E	RURAL	0	70	0	0	**70**	
	48	BUENAVISTA	SEDE F	RURAL	0	18	0	0	**18**	

	49	LA EMPRESA	SEDE H	RURAL	8	0	0	0	**8**	
13		**INSTITUTO COMUNITARIO MINCA**							**0**	**856**
	50	INSTITUTO COMUNITARIO MINCA	SEDE A	URBANO	0	0	0	124	**124**	
	51	INSTITUTO FRANCISCO JOSE DE CALDAS	SEDE B	URBANO	0	326	0	0	**326**	
	52	INSTITUTO ANTONIO JOSE DE SUCRE	SEDE C	URBANO	0	406	0	0	**406**	
14		**INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL**							**0**	**1097**
	53	INSTITUTO EMPRESARIAL GABRIELA MISTRAL	SEDE A	URBANO	0	0	960	0	**960**	
	54	INSTITUTO EL PORVENIR	SEDE B	URBANO	137	0	0	0	**137**	
15		**INSTITUTO GABRIEL GARCÍA MARQUÉZ**							**0**	**1120**
	55	INSTITUTO GABRIEL GARCIA MARQUEZ	SEDE A	URBANO	0	0	281	0	**281**	
	56	INSTITUTO CARACOLI	SEDE B	URBANO	0	839	0	0	**839**	
16		**INSTITUTO RAFAEL POMBO**							**0**	**908**
	57	INSTITUTO RAFAEL POMBO	SEDE A	URBANO	0	908	0	0	**908**	
		TOTAL, COBERTURA			**4929**	**9088**	**5157**	**4524**	**23698**	**23698**

Las modalidades implementadas en cada sede educativa se aplican de conformidad a las condiciones mínimas requeridas de los comedores escolares, condiciones que son verificadas a través de visitas de profesionales de la secretaría de Salud quien emite los conceptos sanitarios y personal de la secretaría de Educación.

Cabe resaltar que las condiciones de los comedores pueden cambiar, antes y/o durante la ejecución del contrato, lo que puede representar un cambio de modalidad en algunas sedes educativas

2.4. TIPOS DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO

El Complemento alimentario corresponde a los alimentos que deben ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y clase de ración en un tiempo de comida, para complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. Las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable, determinan el cumplimiento del aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención del servicio, nivel educativo y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente sobre la materia.

El complemento alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE, para su consumo inmediato durante la jornada escolar, y que complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. En el marco del PAE se establecen dos tipos de complemento:

I. *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: preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada.

II. *Complemento Alimentario Almuerzo:* corresponde al tiempo de comida del mediodía, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada.

Se realiza el cálculo de las Recomendaciones diarias de Energía y Nutrientesse realiza con base a la Resolución 3803 de 2016, "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes - RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones" del Ministerio de Salud y Protección Social, considerando aspectos generales como el promedio de edad por grados tomando como referencia el Sistema Integrado de Matrícula - SIMAT; además de considerar el nivel de actividad física moderada.

Toda vez que el PAE se desarrolla como parte de las estrategias del sector educativo se implementa acorde a las dinámicas de este, en las que se incluye la organización de acuerdo con los niveles y grados escolares; por tanto, la metodología para el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes, así como la logística del servicio para el consumo del complemento alimentario por parte de los beneficiarios, se establece por dichos niveles educativos.

La distribución de macronutrientes puede ajustarse únicamente por parte de las Entidades Territoriales de acuerdo al contexto territorial, a través del profesional en Nutrición y Dietética, siendo el mínimo irreductible, para toda la atención que se realiza en el marco del Programa de Alimentación Escolar, el aporte de proteína en las diferentes modalidades, esta es la base para la planeación de las minutas patrón y por ende de los ciclos de menús. La Entidad Territorial deberá demostrar que la distribución que establezca es la mejor opción de acuerdo con su contexto y tendrá que sustentar y documentar con evidencia su decisión

Tabla. Distribución de macronutrientes, según modalidad de suministro

Modalidad de Suministro	Distribución de macronutrientes		
	Proteína	Grasa	Carbohidratos
Preparada en Sitio / Comida Caliente Transportada	14%	30%	56%
Industrializada	10%	25%	65%

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016 Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana – RIEN – Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.

A partir de las modalidades de suministro presentadas en la tabla anterior, a continuación, se relaciona el porcentaje de aporte nutricional de acuerdo con el tipo de complemento alimentario (complemento alimentario jornada mañana/tarde o complemento alimentario almuerzo).

Tabla. Aporte nutricional* según tipo de complemento

Tipo de Complemento alimentario	% de aporte nutricional respecto a las RIEN
Complemento alimentario jornada mañana	20%
Complemento alimentario jornada tarde	20%

Complemento alimentario Almuerzo		30%

Fuente: Construcción UAPA

La Entidad Territorial en el marco de su autonomía administrativa y luego de un análisis técnico, operativo y financiero, así como de contexto de la población atendida, podrá aumentar el aporte nutricional sin que se genere afectación en la cobertura y días de atención, para lo cual deberá demostrar que el aumento que se establezca es la mejor opción de acuerdo a su dinámica territorial y los recursos asignados y disponibles; de igual manera, tendrá que sustentar y documentar con evidencia su decisión.

En todo caso, frente a cualquier iniciativa por parte de la Entidad Territorial para cualificar las minutas, es necesario realizar un análisis crítico de información a partir de los datos disponibles de fuentes oficiales como la Encuesta Nacional de la Situación Alimentaria y Nutricional - ENSIN, Encuesta Nacional de la Situación Escolar - ENSE, y fuentes locales oficiales tales como Planes de Desarrollo y los Planes Territoriales de Salud. Cada Entidad Territorial deberá comparar la información disponible de perfil nutricional y actividad física en escolares de su región (datos poblacionales) con los promedios nacionales. Estos ejercicios deben obligatoriamente ser reportados a la UApA, para la verificación de calidad en la decisión tomada por parte de la entidad territorial.

2.4.1. RECOMENDACIONES DE ENERGÍA Y NUTRIENTES POR GRADO Y NIVEL ESCOLAR, SEGÚN MODALIDAD

En las siguientes tablas se presenta el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes por nivel y grado escolar, nivel de actividad física moderada y modalidad de suministro, tanto diarias como según porcentaje de aporte de acuerdo con el tipo de complemento y el rango inferior permitido de aporte nutricional, descrito en las siguientes tablas referenciadas tal cual aparecen en el anexo de alimentación saludable y sostenible de la resolución 0003 de 2026.

Tabla. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	1300	45.5	43.3	182.0	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Media	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UApA, a partir de la Resolución 3803 de 2016

Tabla. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN-, por grados y niveles escolares en modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada, según tipo de complemento

RECOMENDACIONES NIVEL /GRADO	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
COMPLEMENTO JM/JT (20% RIEN)							
PREESCOLAR	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	240
PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO	399	14	13,3	55,8	220	1,7	300
SECUNDARIA	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300
COMPLEMENTO ALMUERZO (30% RIEN)							
PREESCOLAR	390	13,7	13	54,6	210	1,7	340
PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
SECUNDARIA	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	870	30,5	29	121,8	330	3,5	450

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016

Tabla. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN-, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada

Nivel/grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar: Pre Jardín, jardín, transición	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Primaria: cuarto y quinto	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Media	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016

Tabla. Recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes -RIEN-, por grados y niveles escolares en modalidad Industrializada, según tipo de complemento

RECOMENDACIONES NIVEL /GRADO	Calorias (Kcal)	Proteinas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
COMPLEMENTO JM/JT (RIEN 20%)							
PREESCOLAR	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	326	8,1	9,1	52,9	160	1,2	240
PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO	399	10	11,1	64,8	220	1,7	300
SECUNDARIA	498	12,5	13,8	81	220	1,9	300
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	580	14,5	16,1	94,3	220	2,4	300

Fuente: Construcción UApA, a partir de la Resolución 3803 de 2016

- **MANEJO DE NUTRIENTES CRÍTICOS**

En la planeación de la alimentación en el PAE, se tiene en cuenta MSPS, para los nutrientes críticos como sodio, azúcares, grasas trans y grasas saturadas, teniendo en cuenta que se debe limitar su consumo excesivo al igual de los límites establecidos por la cantidad excesiva de los nutrientes críticos según el "modelo de perfil de nutrientes" de la Organización Panamericana de la Salud - OPS (Ministerio de Salud y Protección Social, 2018). De igual manera se debe cumplir lo establecido en la Resolución 810 de 2021, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano", Ministerio de Salud y Protección Social, la Resolución 2492 de 2022 la cual modifica los artículos 2, 3, 16, 25, 32,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 o la normativa vigente, así como lo establecido en la ley 2120 de 2021 "Por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras disposiciones" o las normas que las modifiquen o sustituyan.

Por lo anterior, no se permite la inclusión en el PAE de: caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial, productos de paquete, chicles, bebidas azucaradas como gaseosas y refrescos en caja y en botella, refrescos con gas, bebidas energizantes, salsas como: de tomate, rosada, soya, inglesa, de carnes, BBQ, tártara, miel mostaza y mostaza envasadas, cereal extruido, caramelos duros y blandos, sopas deshidratadas, cereales extruidos, galletas con relleno; y demás que se encuentren establecidos en el presente anexo y en el de Calidad e Inocuidad, cumpliendo con lo señalado en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana Mayor de 2 años, con el fin de promocionar alimentación saludable en el entorno escolar, específicamente en el marco del programa.

2.4.2.2. PLANEACIÓN DE ALIMENTACIÓN AGRADABLE

Para la planificación de los menús en el Programa de Alimentación Escolar es necesario tener en cuenta aspectos que van más allá de la composición nutricional e inocuidad del alimento, como: Variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad de los alimentos, y sus métodos de cocción, con el fin de poder ofrecer menús que sean agradables y apetecibles para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, acorde con las porciones que deben consumir los beneficiarios, lo que redundará en lograr el aporte nutricional que se tiene establecido según el tipo de complemento, pues se dará el consumo en su totalidad, así como la disminución de desperdicios y del consumo excesivo de nutrientes críticos.

2.4.2.3. USO DE SAZONADORES Y ESPECIAS NATURALES

Con el fin de fortalecer la alimentación saludable en el marco del Programa de Alimentación Escolar, es necesario el empleo de alternativas saludables que permitan mejorar la aceptación de los menús en el PAE; haciendo apetitoso y agradable el consumo por parte de los beneficiarios, que permita resaltar el sabor, color y aroma de las preparaciones; teniendo en cuenta que en el PAE no se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realzadores de sabor artificial o salsas ultra procesadas, estas alternativas para las diferentes preparaciones, se pueden consultar y ampliar en el documento "*Sazonadores Naturales, Especias, Hierbas y Frutas",* del Ministerio de Salud y Protección Social, entre los cuales se encuentran ejemplos como el Achiote, ajo, anís, canela, cebolla, cilantro, paprika, pimientos, albahaca, tomillo, laurel, orégano, perejil, entre otros.

2.4.2.4. FORTALECIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA Y COCINA TRADICIONAL

El Programa de Alimentación Escolar, se convierte en un escenario para el fortalecimiento y recuperación de la gastronomía colombiana y de las cocinas tradicionales de la mano con la movilización de economías locales, dadas las características del complemento alimentario que se suministra a los beneficiarios, por ello es importante que en la planeación de los menús, se tenga en cuenta la recuperación de preparaciones autóctonas y propias de las regiones, de manera articulada con la promoción de una alimentación saludable, dadas las características anteriormente expuestas, el Plato Saludable de la Familia Colombiana y los mensajes que presenta las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana.

De acuerdo con lo señalado por el Ministerio de Cultura, en el marco de la Política para el Conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, la cocina tradicional "*se considera como uno de los pilares del Patrimonio Cultural inmaterial de la Nación, entendiendo que es una expresión de la cultura que da cuenta de la historia de un pueblo o comunidad, es expresión de la comprensión y relacionamiento propio con el entorno ecológico, que se expresa en el saber tradicional del uso de los recursos para la preparación de alimentos, y constituye parte fundamental de la identidad de los pueblos y comunidades*". (…) "Por eso, para entender la cocina tradicional en un país multicultural, pluriétnico y biodiverso como el nuestro, es necesario adentrarse en las cocinas regionales y locales. En Colombia entonces, hablamos de nuestras cocinas tradicionales para dar cuenta de esta riqueza".

Se recomienda que para movilizar el componente gastronómico y cocinas tradicionales en el PAE; se tengan en cuenta las siguientes actividades y las demás que considere la Entidad Territorial para el fortalecimiento de este componente:

- Reconocimiento e inventario de las preparaciones tradicionales y autóctonas de la región que podrían incluirse en el PAE, teniendo presente el componente de alimentación saludable, con el análisis técnico, administrativo, operativo, que realice la entidad territorial en el marco de su autonomía administrativa.
- Realización del inventario de disponibilidad de alimentos y productos de cosecha.
- Revisión de preparaciones en los ciclos de menús del PAE, identificando aquellas que no son aceptadas por los estudiantes beneficiarios y revisando la posible modificación de la preparación de acuerdo con las recomendaciones de variedad.
- De ser posible realizar articulación con entidades para poder implementar técnicas culinarias y gastronomía en las preparaciones del PAE.

▪ 2.4.2.5. IMPLEMENTACIÓN DE ESTRATEGIAS DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Teniendo como base las acciones que desde el entorno educativo se impulsan para el fortalecimiento de la alianza entre la familia y la escuela, adquiere relevancia la planeación e implementación de acciones para promover una alimentación escolar saludable que permitan y fomenten la participación de las familias, tanto en los espacios e instancias de participación y veeduría como los Comités de Alimentación Escolar, como y no menos importante en actividades de promoción de alimentación saludable, de acompañamiento a los momentos de comer, de acciones para el fortalecimiento de capacidades de las familias en cuanto a la selección de alimentos, especialmente con las que toman la decisión de asumir la oferta de alimentación de sus hijas e hijos mientras están en la escuela.

Esto permite fortalecer el proceso de adquisición y práctica de estilos de vida saludable, con énfasis en la alimentación escolar saludable para niñas, niños, adolescentes y jóvenes a lo largo de toda su trayectoria educativa, teniendo un efecto importante en su permanencia en el entorno educativo y en su desarrollo integral.

En el marco del PAE, deben desarrollarse estrategias que promuevan Alimentación Saludable y Agradable, mediante acciones de Educación Alimentaria y Nutricional - EAN, definida esta como *"un proceso pedagógico de enseñanza-aprendizaje, contextualizado cultural, económica y socialmente, que promueve en las personas, familias y comunidades conocimientos, valores, actitudes y comportamientos para facilitar la adopción voluntaria de prácticas alimentarias que les permitan disfrutar de una buena salud*", (CISAN, 2017). La UApA adelantará guías, campañas u otras estrategias que promuevan en el entorno del PAE la alimentación saludable, las cuales deberán ser difundidas y complementadas por las ETC. y los establecimientos educativos en articulación con la Estrategia de Estilos de vida saludable del Ministerio de Educación Nacional.

2.5. MINUTAS PATRÓN

A continuación se presentan las minutas patrón establecidas por la UApA para la implementación del PAE; no obstante, la Entidad Territorial luego de un análisis técnico, operativo y administrativo, y en caso de requerirse, puede ajustar las minutas patrón territoriales, a través del Profesional en Nutrición y Dietética, que cumplan con el aporte nutricional mínimo definido en el anexo de alimentación saludable y sostenible de la resolución 0003 de 2026 para cada modalidad de suministro y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable, para lo cual se requiere la aprobación por parte de la UApA; teniendo en cuenta que en caso tal de realizar ajuste en la distribución de macronutrientes, se debe cumplir con el aporte mínimo de proteína establecido en la Tabla 2. *"Distribución de Macronutrientes según modalidad de suministro"*, del anexo de alimentación saludable y sostenible de la resolución 0003 de 2026, así como el AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 para cada macronutriente.

El análisis de contenido nutricional de la minuta patrón se realizó tomando como base la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos - TCAC 2018 del ICBF (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2018) y sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos. Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos. (Ver minutas patrón en anexo técnico de Alimentación Saludable y sostenible de la resolución 0003 del 2026 de la UApA).

Nota 1: Deberá suministrarse Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto, la cual se encuentra sujeta ajustes durante la vigencia. Cabe resaltar que el suministro de agua potable se encuentra a cargo del operador de acuerdo con la disposición de la ETC, de forma progresiva en sedes donde se preste la modalidad preparada en sitio.

N**ota 2**: Los ciclos de menús durante la ejecución del contrato, estarán sujetos a modificaciones, teniendo en cuenta factores como aceptabilidad de los menús, medida de sobras u otros factores que pudieran afectar la prestación del servicio.

Se publicarán con el proceso.

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS DEL COMPONENTE NUTRICIONAL:

1. Para las modalidades de servicio a utilizar durante la ejecución del servicio, tales como: Complemento Almuerzo Preparado en sitio, Complemento JM/JT preparado en sitio, industrializada, Complemento JM/JT para Comida Caliente Transportada, en los días de NO CLASE; por ejemplo: Lunes festivos y/o días de descanso autorizados en cada institución educativa con diez (10) días de anticipación, el menú correspondiente de ese día, no será trasladado para el día siguiente de prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar, se deberá realizar el menú correspondiente a ese día de servicio de acuerdo a la planeación de ciclos de menú establecida.

2. En las preparaciones que requieren el proceso de cocción tipo fritura, el operador debe garantizar la entrega en cada institución educativa de la cantidad de producto del componente Grasa descrito en cada Menú que presente este método de cocción teniendo en cuenta la cantidad necesaria de dicho producto a utilizar y la cantidad del mismo conforme a la Resolución 0003 del 7 de enero de 2026.

3. En cuanto a la modalidad de JM/JT en el área rural debe garantizar de acuerdo a la resolución 0003 de 2026 como mínimo 3 veces por semana el componente proteico

4. Desde la secretaria de educación y el equipo técnico nutricional del equipo PAE se considera con aras de mejorar la parte nutricional de los beneficiarios más vulnerables que los proponentes se comprometan a fortalecer el componente nutricional proteico en la modalidad de complemento JM/JT preparado en sitio para los beneficiarios en el área rural, agregando a la minuta establecida dos (02) días más de proteína a la mínima exigida de acuerdo a la Resolución 0003 del 2026.

5. Con el objeto de fomentar la ingesta de la alimentación Completa, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua brindada por el Programa de Alimentación Escolar se ofrecerá mensualmente un menú Especial que fomenten todos los estudiantes beneficiarios la asistencia y la disminución de residuos y/o sobras por parte de los mimos en cada una de las modalidades ofrecidas. ..

2.6. CARACTERÍSTICAS E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

En caso de que se llegara a realizar la preparación y entrega de alguno de los siguientes productos se deberá tener en cuenta la aplicación y verificación de las siguientes normas según Resolución 335 de 2021.

Grupo	Productos	Norma correspondiente
Carnes	Pollo	Decreto 1500 de 2007, Decreto 1282 de 2016, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Carnes rojas (res y cerdo)	Decreto 1500 de 2007, Decreto 1282 de 2016 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Pescado	Decreto 551 de 1984, Resolución 776 de 2008, Resolución 122 de 2012 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Hígado	Decreto 1500 de 2007 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Atún en Conserva	Decreto 561 de 1984, Resolución 148 de 2007, Resolución 2195 de 2010 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Sardinas	Decreto 561 de 1984, Resolución 337 de 2006, Resolución 2195 de 2010 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Huevos	Huevos	Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Lácteos	Leche en Polvo	Decreto 616 de 2006 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Leche entera de vaca	Decreto 616 de 2006 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

Grupo	Productos	Norma correspondiente
	Queso	Decreto 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Leguminosa	Lenteja	Resoluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Frijol	
	Garbanzo	
	Arveja Verde Seca o Amarilla	
Frutas	Frutas	Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Verduras, Hortalizas y Leguminosas verdes	Verduras, Hortalizas y Leguminosas verdes	Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Tubérculos, Plátanos y Raíces	Tubérculos, Plátanos y Raíces	Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Cereales	Arroz	Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Cuchuco de Maíz, Cebada, Trigo y Cebada Perlada	
	Harina de Maíz Precocida	
	Arepas de Maíz	
	Productos panificados	

Grupo	Productos	Norma correspondiente
	Pastas	Resolución 4394 de 1991 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Harina de Trigo	Decreto 1944 de 1996, Codex Standard 152-1985 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Avena en Hojuelas	Resolución 2674 de 2013, Codex Standard 201-1995 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Azúcares	Azúcar Blanca refinada	Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Panela	Resoluciones 779 de 2006, 3478 de 2008, 3544 de 2009, 4121 de 2011 y 4217 de 2013, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Chocolate	Resolución 1511 de 2011 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
Grasas	Aceite	Resolución 2154 de 2012 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
	Margarinas	
Sal	Sal	Decretos 547 de 1996, Decreto 698 de 1998 y Resolución 9553 de 1988 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
NOTA: Cada uno de los documentos que se derivan de las diferentes leyes, decretos, resoluciones, deberán ser entregados para soportar cada lote de cada producto entregado y deberán ser solicitados a los proveedores con antelación para ser entregados a la supervisión para la verificación de los grupos de alimentos anteriormente mencionados, así como para la liberación de los productos que conforman la ración Industrializada (Lácteo, panificado y dulces).		

2. DESCRIPCIÓN TÉCNICA

2.1 IMPLEMENTACIÓN DEL COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN EL PAE

Alimentación saludable; Calidad e Inocuidad; Participación Ciudadana; Seguimiento y Monitoreo; Administrativo y Financiero; y Compras Públicas Locales, se convierten en los temas básicos dentro de los que se encuentran los Lineamientos que, a través de Anexos Técnicos, son desarrollados normativamente y de manera práctica todos los aspectos a tener en cuenta por el Programa de Alimentación Escolar – PAE, que como cuerpo estructurado hacen parte integral de la Resolución, teniendo como objetivo fundamental establecer los estándares y condiciones mínimas para la prestación del servicio y su ejecución, que como parte de una política pública a cargo de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, forman un programa que por ley es ejecutado por las Entidades Territoriales Certificadas, con la participación de todos los estamentos y actores vinculados para tal fin, por lo cual nos permitimos desglosar cada uno de estos componentes de la siguiente manera,

A continuación se establecen las condiciones y características que se deben cumplir en el marco del PAE, con el propósito de suministrar a los beneficiarios un complemento alimentario en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad y que a su vez permita la movilización del componente pedagógico, social, cultural alrededor del consumo del alimento como un escenario de aprendizaje en el entorno escolar que promueve hábitos alimentarios adecuados; así como la recuperación de la gastronomía y dinamización de economías locales, alrededor del objetivo del Programa.

La modalidad de atención en el PAE hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. En el PAE se tiene previstas las siguientes modalidades de entrega del complemento, cuya elección, depende a su vez de los ambientes donde se presta el servicio de alimentación escolar.

Como principio general para la implementación del Programa de Alimentación Escolar, se tiene la atención a los beneficiarios con la Modalidad Preparada en Sitio; en caso tal que no se cuente con las condiciones para la implementación de ésta, es necesario considerar el suministro de Comida Caliente Transportada; finalmente, la atención bajo la Modalidad Industrializada debe considerarse como última opción teniendo en cuenta las condiciones para su implementación.

1. implementación del componente de calidad e inocuidad en el PAE

Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de atención del PAE, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos, y adicionalmente logren el aporte de energía y nutrientes definidos por cada tipo de complemento, cumpliendo así los parámetros de inocuidad del alimento y de su proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta su consumo, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente.

En el anexo 1 del presente documento se encuentran las fichas técnicas de algunos alimentos que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro, en las cuales se describen aspectos técnicos y normativos que deben cumplir los alimentos y productos para la operación del PAE. De igual forma se encuentra el modelo de ficha técnica a implementar, para la inclusión de algún alimento que la Entidad Territorial considere pertinente suministrar y el consecuente envío a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA de la información de su inclusión.

Desde la Entidad Territorial deben ser aseguradas las condiciones adecuadas de infraestructura del lugar donde se prestará el servicio de alimentación escolar, lo que será soportado con los correspondientes planes de mantenimiento, así como la ejecución que de estos se haga; esto incluye la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y en general para la operación del Programa en las sedes educativas priorizadas, atendiendo la normatividad sanitaria vigente y a lo establecido en el presente lineamiento.

Para el buen desarrollo de la operación del Programa, quien opere el servicio deberá contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que según el plan de acopio o distribución del operador, sean requeridas; en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, el que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa.

Así mismo se deberá tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400- 0201-17 y anexos. "Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los

programas sociales".

Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación con el operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la entidad territorial y el operador, para una adecuada ejecución, deberán realizar entre otras, las siguientes actividades en procura de la planeación, operación y seguimiento del Programa.

En el año 2013, el Ministerio de Salud y Protección Social expide la Resolución 1229, por la cual se formaliza la aplicación del modelo de IVC basado en riesgos (SOA) y con la expedición de la Resolución 2014029950, el INVIMA modificó su protocolo de hacer inspección, vigilancia y control (IVC) por cobertura, e inició un nuevo enfoque a través de riesgos. Este modelo valora los establecimientos y los productos según sus riesgos, considerando tres aspectos: la Severidad (S), la probabilidad de Ocurrencia(O), y la Afectación (A). Adicionalmente, nuestro país posee una normatividad sanitaria amplia y específica, de obligatorio cumplimiento, en la que su prerrogativa se encuentra orientada en garantizar durante todas las etapas de la cadena agroproductiva el cumplimiento de parámetros sanitarios de calidad e inocuidad, con el fin de proteger la salud de los consumidores. Lo anterior se deriva desde el marco de las competencias establecidas en la Ley 1122 de 2007 (modificatoria del Sistema General de Seguridad Social en Salud).

Según la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2015 – ENSIN, los índices de desnutrición que existen actualmente en la población escolar son los siguiente:

- Retraso en la talla menores de 5 años en niños es de 12,1% y en niñas es de 9,5%
- Escolares y adolescentes retraso en la talla, en niños es de 10,6% y en niñas es de 14,8%
- Desnutrición aguda en menores de 5 años, pasó del 0.9% para 2010 a 2,3%
- Desnutrición global menores de 5 años; pasa del 3,4% para 2010 a 3,7% en 2015
- Exceso de peso en menores de 5 años; pasa del 5,2% al 6,3% en 2015, con un porcentaje de 5,1 para el caso de niñas y 7,5 para el caso de los niños.
  - Retraso en talla en escolares de un 7,4%, y un exceso de peso de 24,4%
  - Retraso en talla en adolescentes de 9,7% y un exceso de peso de 17,9%

Los resultados muestran, inicialmente, una disminución notable de la baja talla para la edad (desnutrición crónica) en menores de 5 años. Este indicador pasó de 13,2% en 2010 a 10,8% en 2015. La baja talla para la edad también disminuyó en escolares y adolescentes. Los resultados muestran, de otro lado, un aumento en el exceso de peso en todos los grupos poblacionales, la tendencia es preocupante. Por último, los resultados señalan un aumento leve e insuficiente en la actividad física en tiempo libre y un tiempo excesivo frente a pantallas en escolares y adolescentes.

Es Importante precisar que las normas sanitarias mencionadas a continuación son las de mayor relevancia para el desarrollo del mismo, sin embargo, existen otras normas específicas de obligatorio cumplimiento, que tanto las Entidades Territoriales como los demás actores del PAE deben tener en cuenta para la ejecución, el seguimiento y monitoreo del mismo PAE.

Normas Sanitarias:

Artículo 65 Constitución Política, "La producción de alimentos gozará de la especial protección del Estado. …"

Artículo 78 Constitución Política, que establece la obligación a cargo del Estado de regular el control de la calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, señalando que "(…) serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. (…)".

Ley 09 de 1979, que establece las normas sanitarias para la prevención y control de los agentes biológicos, físicos o químicos que alteran las características del ambiente exterior de las edificaciones hasta hacerlo peligroso para la salud humana

Ley 170 de 1994, A través de la cual Colombia aprobó el Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio, el cual

contiene, entre otros, el "Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias" y el "Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio".

Ley 1122 de 2007, la cual dispuso que es competencia exclusiva del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, la inspección, vigilancia y control de las plantas de beneficio de animales.

Ley 1990 de 2019, que crea la política para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos.

Decreto 1500 de 2007, Que establece "el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación".

Decreto 1575 de 2007, "Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano".

Decreto 1071 de 2015, Parte 13 del Libro 2, título 11, Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario, Pesquero y de Desarrollo Rural adicionado por Decreto 931 de 2018, que crea el Sistema de Trazabilidad Vegetal.

Resolución 5109 de 2005: requisitos generales de rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas, en los aspectos que continúen aplicando, junto con las normas específicas y las modificaciones posteriores.

Resolución 2115 de 2007, "Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano". (Conjunta Ministerio Protección Social y Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial)

Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022: requisitos de etiquetado nutricional y frontal de alimentos envasados y empacados. La Resolución 333 de 2011 no se utiliza como referencia autónoma de etiquetado nutricional en este estudio.

Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto 019 de 2012, norma ésta que determina requisitos de notificación, permiso o registro sanitarios para los alimentos fabricados, envasados o comercializados en el país.

Resolución 719 de 2015, "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública".

Resolución 32209 de 2020, expedida por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. ¨Por la cual se modifica los capítulos primero, segundo y cuarto del título IV de la circular única y se reglamenta el etiquetado y el control metrológico aplicable a productos preempacados.

Resolución 810 de 2021. expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, ¨Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano¨.

Resolución 2492 de 2022, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano"

Resolución 1407 de 2022: criterios microbiológicos de alimentos y bebidas para consumo humano; seleccionar la categoría, plan de muestreo y límite aplicables a cada producto y verificar normas específicas.

La normatividad aplicable se verificará por matriz alimentaria y proceso. Las guías de INVIMA y los documentos técnicos de

la UApA orientan la ejecución; no sustituyen los reglamentos sanitarios obligatorios ni autorizan aplicar un mismo límite a productos distintos.

MARCO NORMATIVO PAE 2026 Y REGLAS DE APLICACIÓN

Resolución 0003 de 2026 de la UApA: establece los lineamientos técnicos y administrativos, estándares y condiciones mínimas del PAE y adopta sus documentos técnicos y operativos. Para la vigencia 2027 la entidad y el operador deben usar la versión vigente de esos instrumentos, según el proceso de contratación y el régimen de transición previsto en el acto.
Resolución 0155 de 2026 de la UApA: sustituyó íntegramente la Guía de implementación y los anexos 1, 2, 3, 5, 6, 7 y 8 de la Resolución 0003. En este estudio las menciones al Anexo 5 significan su versión publicada con la Resolución 0155. Los demás contenidos de la Resolución 0003 permanecen vigentes en lo no modificado.
Anexo 1 Diagnóstico,
Anexo 2 Estructuración y contratación,
Anexo 3 Alimentación saludable y sostenible,
Anexo 5 Calidad e inocuidad,
Anexo 6 Planeación financiera,
Anexo 7 Participación ciudadana
Anexo 8 Evaluación: aplicar cada uno en su materia. Antes de publicar los documentos del proceso, actualizar cupos, minuta, fichas, presupuesto, indicadores, obligaciones y soportes con las versiones aprobadas por la UApA.

Ley 9 de 1979; Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007 para agua de consumo; Resolución 2674 de 2013 para condiciones sanitarias y BPM; Resolución 719 de 2015 para clasificación de alimentos por riesgo; Resolución 1407 de 2022 para criterios microbiológicos; Decreto 1500 de 2007 y reglamentación aplicable a carnes; Resolución 5109 de 2005 y Resoluciones 810 de 2021 y 2492 de 2022 para rotulado según producto. Estas disposiciones se aplican en su ámbito material y con las modificaciones vigentes.
Decreto 1075 de 2015 en las disposiciones del PAE, adicionado en lo pertinente por el Decreto 1852 de 2015: marco de competencias, planeación, ejecución, seguimiento y participación. La citación de la Resolución 335 de 2021 o de anexos anteriores no reemplaza la revisión de la Resolución 0003 de 2026 y sus modificaciones para el nuevo proceso contractual.

Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro del PAE, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos, y adicionalmente logren el aporte de energía y nutrientes definidos por cada tipo de complemento, cumpliendo así los parámetros de inocuidad del alimento y de su proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones se deben garantizar hasta su consumo, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente.

Para el buen desarrollo de la operación del Programa el operador deberá solicitar por su propia cuenta los conceptos sanitarios de todas las sedes educativas donde se preste el servicio de preparado en sitio, teniendo en cuenta que debe contar con el concepto sanitario expedido por la secretaria de salud municipal de Floridablanca. Para planta de producción el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentre ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que, según el plan de acopio o distribución del operador, sean requeridas; en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o desfavorable con observaciones, el que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa.

Así mismo se deberá tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400- 0201-17 y anexos. “Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales”.

Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación con el operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la ETC y el operador, para una adecuada ejecución, deberán realizar entre otras, las siguientes actividades en procura de la construcción, ejecución, revisión y seguimiento de los Programas:

a. **Plan de saneamiento:**

• El operador debe diseñar el Plan de Saneamiento con los programas específicos para las sedes educativas priorizadas por la entidad territorial y para la bodega de almacenamiento, ensamble o planta de producción, conforme a la normatividad sanitaria vigente.
• El operador debe presentar, el documento de plan de saneamiento para la revisión y aprobación por parte de los profesionales idóneos del Equipo PAE de la entidad territorial, la supervisión o la interventoría dentro del plazo definido y previo al inicio de la operación. El operador debe realizar un plan de capacitación en los términos por la normatividad sanitaria vigente. Adicionalmente debe realizar la entrega del documento aprobado que certifique la capacitación del personal manipulador de alimentos en cada sede educativa priorizada, así como los instrumentos y formatos necesarios para su implementación.

b. Plan de rutas de distribución:

• El operador debe elaborar previo al inicio de la operación el plan de rutas para la distribución y entrega de los alimentos, así como los insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas. Cuando no se disponga de servicio de gas en red, el plan deberá incluir su suministro. Este plan debe estructurarse de acuerdo con lo contratado y considerar las dinámicas de funcionamiento de cada sede educativa, de manera que la recepción de los productos sea realizada por el personal designado para la verificación correspondiente

• El operador debe presentar el documento de Plan de rutas, el cual será revisado y aprobado por el Equipo PAE en el plazo establecido por la entidad territorial.
• El plan debe garantizar las condiciones de conservación y transporte necesarias para la distribución y entrega de los alimentos.

c. Plan de mantenimiento y reposición de equipos

El operador debe elaborar un plan de mantenimiento que contemple actividades preventivas, correctivas y la notificación de reposición de equipos utilizados en los servicios de alimentación y comedores en sedes educativas donde se implementará el PAE, así como de las áreas o sitios de almacenamiento y ensamble de la bodega o planta, de acuerdo con las especificaciones que determine la entidad territorial, para garantizar su adecuado uso y correcto funcionamiento, de tal manera que no se vea interrumpida la prestación del servicio de alimentación escolar. El operador debe presentar el documento del plan de mantenimiento, el cual será revisado y aprobado por el Equipo PAE de la entidad territorial dentro del plazo establecido.

d. Plan de capacitación:

• El operador debe estructurar y ejecutar el plan de capacitación y actualización permanente dirigido al personal manipulador de alimentos, incluyendo aquel que apoye la operación en las zonas rurales. Este plan deberá abordar, como mínimo, temáticas relacionadas con: BPM, aplicación de procedimientos operativos, plan de saneamiento y demás temas estipulados en la normatividad sanitaria vigente.
• De manera complementaria, el plan debe incluir contenidos sobre alimentación saludable, estandarización de recetas, porciones y demás, que la entidad territorial considere pertinentes.
• El equipo PAE de la entidad territorial debe verificar la estructuración del plan de capacitación y las temáticas relacionadas con la manipulación de alimentos y calidad nutricional. Adicionalmente debe proyectar actividades para realizar el oportuno seguimiento a su ejecución y verificación de la apropiación de los conocimientos.

1.1 Plan de saneamiento

El Plan de Saneamiento, es el documento que establece la aplicación sistemática de las medidas preventivas orientadas a garantizar prácticas adecuadas de higiene, con el fin de prevenir y reducir el riesgo de contaminación de los alimentos y la ocurrencia de ETA. Este plan es una exigencia dada por la normatividad sanitaria vigente y contemplada en la Resolución 2674 del 2013, Capítulo VI y la norma que la modifique o sustituya. Es responsabilidad del operador elaborar y ejecutar un Plan de Saneamiento el cual debe incluir los objetivos claramente definidos además de los procedimientos estandarizados, cronogramas de ejecución, registros de control, listas de chequeo y designación de responsables. Dicho plan debe estar disponible para la autoridad sanitaria competente y los organismos de control, así como para la entidad territorial en el marco de sus funciones de seguimiento y supervisión.
A continuación, se describen las características generales de los programas, que se deben incluir en el Plan de Saneamiento:

1.1.1 Programa de limpieza y desinfección

En todo establecimiento donde se manipulan alimentos es indispensable implementar un programa de limpieza y desinfección que garantice las condiciones higiénico-sanitarias, por lo que su elaboración debe sustentarse en criterios científicos y técnicos actualizados y su ejecución será responsabilidad del operador, considerando el volumen de la operación y la modalidad de atención en cada territorio El programa tiene como objetivo estandarizar los procesos de limpieza y desinfección que se consideran necesarios para mantener los equipos, menaje y áreas con un grado adecuado de higiene, así como las actividades de registro y

verificación, garantizando el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad necesarias para las actividades propias de la operación del PAE.

El programa debe incluir los procedimientos de limpieza y desinfección aplicados en las áreas y superficies utilizadas para el almacenamiento, recepción, preparación, distribución y consumo de alimentos, así como cuartos fríos, equipos y menaje de servicio y soporte. En cada procedimiento deberán especificarse los agentes y sustancias empleadas, sus cantidades, concentraciones y responsables de ejecución. Adicionalmente, el programa deba contemplar los procedimientos de higiene personal de los manipuladores de alimentos y el control de su cumplimiento.
El operador debe garantizar la disponibilidad permanente de implementos e insumos de aseo, así como la y reposición oportuna de aquellos que se deterioren por su uso, de acuerdo con la modalidad de atención y siguiendo lo establecido en la caja de herramientas

1.1.2 Programa de manejo de residuos sólidos

El operador debe contar con un programa de manejo de residuos sólidos aplicado exclusivamente a las áreas bajo su control y responsabilidad, tales como bodegas, zonas de almacenamiento, transporte y espacios donde realiza actividades de preparación o distribución de alimentos (incluida la modalidad industrializada). Este programa debe establecer los procedimientos para la correcta recolección, clasificación, manejo, almacenamiento temporal y disposición de los residuos generados por su operación (como empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites vegetales y demás residuos orgánicos o inorgánicos derivados del servicio).

Los procedimientos del operador deben incluir objetivos, actividades, cronograma, frecuencias y responsables, y deben articularse con el Plan de Saneamiento de la sede Educativa, sin sustituirlo ni interferir en los lineamientos definidos por dicha sede para el cumplimiento de sus obligaciones.

Teniendo como referencia la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos (Ley 1990 de 2019 y el Decreto 375 de 2022), se deben diseñar diferentes estrategias o alternativas para disminuir los excedentes de alimentos y complementos alimentarios al interior de las sedes educativos. En los casos en que se generen excedentes, deberá aplicarse el procedimiento definido por la entidad territorial, conforme a lo establecido en el anexo técnico de participación ciudadana.

Los residuos sólidos ordinarios y especiales deben ser retirados con la frecuencia necesaria para evitar la contaminación de los alimentos, áreas y equipos, así como la eliminación de malos olores, evitando así convertirse en el refugio y alimento de vectores, animales o plagas que afecten la salubridad y el deterioro ambiental. Es importante resaltar que el residuo generado de los aceites usados no deberá verterse en las tuberías y no mezclarse con residuos orgánicos; por tal razón, se debe disponer de recipientes identificados para su recolección y disponerlo en un área destinada para tal fin, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 316 de 2018.

Las entidades territoriales deben dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2184 de 2019, específicamente en su Artículo 4 o en la norma que la modifique o sustituya, respecto al código de colores para la separación en la fuente de los residuos sólidos. En el caso de los residuos especiales se deberán considerar las disposiciones y lineamientos de las entidades o asociaciones autorizadas para su manejo.
Así mismo, las entidades territoriales en articulación con las entidades competentes deben diseñar y ejecutar la ruta ambiental para el manejo integral de los residuos que se generen en el PAE.

1.1.3 Programa de control de plagas

Las plagas constituyen una amenaza para la inocuidad de los alimentos, las infestaciones pueden producirse cuando éstas disponen de nutrientes y hay lugar para favorecer su proliferación, caso en el cual deben adoptarse buenas prácticas de higiene. La proliferación de plagas tiene relación no sólo con las condiciones estructurales del establecimiento, sino con aspectos relacionados al tipo de desechos y los procedimientos de limpieza y desinfección cuando no se realizan con eficacia, facilitando una posible infestación por artrópodos y roedores.

Teniendo en cuenta lo anterior, los operadores deben implementar acciones preventivas para el control de vectores, los cuales deberán realizarse previo al inicio del calendario académico y al finalizar cada receso escolar. Es necesario establecer un procedimiento de manejo integral de plagas que incluya:

- Diagnóstico de la situación en las áreas de producción, ensamble y almacenamiento.
- Actividades preventivas como la instalación de barreras físicas y la aplicación controlada de productos químicos autorizados.
- Seguimiento a la ejecución de las actividades preventivas y correctivas.

El programa de control de vectores debe contemplar la planeación de actividades, cronograma, responsables de las acciones, planillas de registro y mecanismos de seguimiento al cumplimiento de las acciones programadas. Para lograr la implementación efectiva del programa de control de plagas, se requiere del cumplimiento de medidas de higiene por parte de todos los actores del PAE.

Es necesario precisar que la fumigación es una acción de control y solo podrá ser realizada por un proveedor externo certificado, bajo protocolos que garanticen su aplicación de una forma segura, que eviten la contaminación de alimentos y superficies de contacto, protegiendo a su vez la salud e integridad de la comunidad educativa

1.1.4 Programa de abastecimiento o suministro de agua potable

El programa de abastecimiento de agua potable tiene como objetivo garantizar el servicio continuo de agua potable en las diferentes etapas de la operación del PAE identificando los siguientes aspectos: Fuente de captación, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución, mantenimiento, limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento, controles para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente.

Las entidades territoriales en el marco de su gestión deben verificar periódicamente el Índice de Riesgo de Calidad de Agua para Consumo Humano - IRCA[1], con el fin de identificar riesgos asociados a los cambios y alertas sanitarias y ambientales que se presenten en el territorio. Adicionalmente, en el marco de la gestión territorial, deberán coordinar con el servicio de acueducto y con las autoridades de salud de la jurisdicción, con el objetivo de socializar las alertas y aplicar las recomendaciones que se generen desde la competencia de dichas entidades incluyendo los métodos de potabilización.

Por otra parte, los comedores escolares deben contar con un tanque de almacenamiento de agua potable con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de operación. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

En caso de que el establecimiento no se encuentre conectado a una red de acueducto, o no cuente con suministro directo de agua potable, se deberá especificar y detallar el método a través del cual se está potabilizando el agua, tanto la que se usa para consumo directo o indirecto, como la usada en los procedimientos de limpieza y desinfección de alimentos y áreas.

Asimismo, es importante indicar que el equipo PAE debe realizar revisiones periódicas de los registros del Plan de Saneamiento para verificar su cumplimiento y en caso de ser necesario solicitar al operador que se adelanten las modificaciones, actualizaciones o ajustes correspondientes con relación a los procedimientos, formatos de registros y fichas técnicas, entre otros aspectos que contemple la entidad.

1.1.5 Buenas prácticas de manufactura – BPM}

El operador debe implementar en las sedes educativas priorizadas para la prestación del servicio del PAE, acciones que garanticen la aplicación de los lineamientos técnicos establecidos en la en la Resolución 2674 de 2013, así como la normatividad sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y en las disposiciones que las modifiquen o sustituyan, para garantizar la inocuidad de los alimentos en cada una de las etapas de ejecución del programa. A continuación, se describen generalidades en cuanto a las BPM:

1.1.6 Personal manipulador de alimentos

Según la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador debe contar con una certificación médica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. El operador debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año; adicionalmente, se establece que: “Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas, con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.”

El personal manipulador requiere de una estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo además con el uso adecuado de la dotación para su trabajo, procurando un frecuente lavado de manos antes de iniciar su labor, cada vez

que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.

La entidad territorial es autónoma al establecer el número del personal manipulador de alimentos en cada sede educativa para la operación del PAE, siempre y cuando esto no afecte las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención. La definición y modificación que plantee y realice cada operador debe estar soportada en un análisis de la prestación del servicio y ser presentada a la entidad territorial para su aprobación.

2. Programa de capacitación al personal manipulador de alimentos

El programa de capacitación continua debe implementarse en todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina: "Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad"; adicionalmente, se debe dar alcance y cumplimiento a las directrices establecidas en la circular externa INVIMA DAB 4150 – 10264-19.

Los documentos de soporte (certificados médicos, plan de capacitación, cronograma de capacitaciones, listados de asistencia) deben estar disponibles en las sedes educativas y en las áreas administrativas del operador y permanecer a disposición de la interventoría o supervisión del PAE y de la autoridad sanitaria competente.

3. Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos

El operador debe implementar el programa de mantenimiento preventivo y correctivo aprobado por la entidad territorial el cual deberá estar documentado e incluir protocolos, procedimientos y cronogramas que garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. El programa debe incluir las áreas de producción de alimentos, donde se especifique: objetivos, estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias que garanticen la continuidad del servicio, identificación de las personas o empresas responsables de las actividades de mantenimiento preventivo y la hoja de vida de cada equipo, con registro actualizado de las intervenciones realizadas.

El mantenimiento correctivo deberá efectuarse en un plazo máximo de cinco días hábiles posteriores al reporte realizado por la solicitud que se haga por parte de la sede educativa, el supervisor, la interventoría o el personal manipulador de alimentos. En los casos en que no sea posible realizar la reparación inmediata o se requiera retirar el equipo de la sede educativa para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, evitando así la interrupción del servicio de alimentación escolar.

4. Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición

El operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (balanzas, básculas, grameras) y temperatura (termómetros, termocuplas). Así mismo, deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición se realice acorde al manual del fabricante, horas de uso, antigüedad y demás recomendaciones técnicas.
El programa de calibración de equipos debe contener como mínimo:

- Objetivos del programa.
- Listado y descripción de los instrumentos sujetos a calibración.
- Cronograma del plan de calibración.
- Responsables de la ejecución.
- Formatos y registros de verificación de la calibración.

5. Programa de Proveedores, materias primas e insumos

El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación,

aceptación y seguimiento a proveedores. Este programa deberá contemplar, como mínimo:

- Especificaciones de calidad de materias primas e insumos.
- Criterios de aceptación y rechazo condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad.
- Caracterización y rotación de materias primas e insumos y aplicando el sistema PEPS (Primero en entrar, Primero en salir).
- Cumplimiento de los requisitos de rotulado y etiquetado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 810 de 2021 y 2492 de 2022)
- Registros de control y seguimiento.

La entidad territorial debe exigir al operador el obligatorio cumplimiento de la certificación de liberación de producto terminado para los alimentos que conforman el complemento alimentario jornada mañana/tarde en la modalidad industrializada.

En el marco de las acciones de supervisión e interventoría, la entidad territorial, deberá establecer controles periódicos a los documentos normativos como los registros, permisos o notificaciones sanitarias de los alimentos que se entregan en el Programa, con el fin de monitorear si se han presentado cambios en estos requisitos o si se presenta alguna novedad por parte de la autoridad sanitaria, en su autorización para la comercialización de estos.
asimismo, las entidades territoriales deben velar por el cumplimiento de la normatividad vigente, en términos de calidad e inocuidad de los alimentos, así como en materia tributaria. Por ello, es responsabilidad de las entidades territoriales certificadas - ETC el diligenciamiento y reporte obligatorio de la información de operadores, proveedores en el instrumento "REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR", cada vez que se suscriba e inicie un contrato, se presente un cambio de proveedor o se actualice dicha información.

En aras de garantizar la continuidad en la entrega de alimentos en el PAE, las entidades territoriales deben incluir en la matriz de riesgos de la etapa de planeación la fluctuación de la producción agroalimentaria, contemplando la posibilidad de escasez de alimentos o de materias primas. De esta manera, el operador del PAE deberá contar con proveedores principales y alternos de los diferentes alimentos e insumos que conforman los complementos alimentarios, reduciendo así el riesgo de interrupción del servicio.

Al momento de seleccionar los proveedores para la compra de carne y productos cárnicos comestibles para el PAE, es indispensable que estos alimentos provengan de establecimientos vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente (entidades territoriales de Salud o Invima). Adicionalmente estos productos deberán contar con los siguientes requisitos documentales:

- Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Los productos que lo requieran[2] contarán con registro, notificación o permiso sanitario vigente otorgado por el INVIMA.

Lo anterior debe estar articulado con los requerimientos y características solicitadas por la entidad territorial, según el tipo de modalidad de atención y las necesidades específicas de cada territorio. Asimismo, La entidad territorial deberá aprobar previamente los proveedores de alimentos del PAE, mantener una base de datos actualizada y realizar verificaciones periódicas a través de los mecanismos de supervisión o interventoría.

6. Recibo y manejo de materia prima

En la recepción de materias primas, el operador debe aplicar de los criterios de aceptación y rechazo definidos en las fichas técnicas, asegurando que cada alimento cumpla con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

Estos procedimientos deben garantizar la verificación de aspectos como condiciones organolépticas, rotulado, empaque, temperatura, fecha de vencimiento, registro sanitario y demás especificaciones técnicas, con el fin de proteger la salud de los beneficiarios y dar cumplimiento a los objetivos del Programa.

6.1 Actividades preliminares al recibo de materia prima:

El operador debe garantizar que, antes de la recepción de las materias primas, todas las áreas del establecimiento (almacenamiento y comedor escolar) se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, conforme a los

protocolos de higiene establecidos.

Durante el proceso de recibo, el personal responsable deberá portar la dotación completa, en condiciones de limpieza y cumplir con los protocolos establecidos en la normatividad sanitaria y garantizando que solo se acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad, cantidad e inocuidad establecidas en las fichas técnicas y en la reglamentación aplicable.

[2] cuando la carne contenga aditivos, especias o conservantes, deben estar aprobados por el Invima y cumplir con la reglamentación específica para el producto y sus adicciones. Además, deberán 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 en salud pública, estos productos requieren de Registro Sanitario de Alimentos - RSA para su comercialización.

7. Recepción de productos y materias primas

El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, en especial a lo dispuesto en las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen o sustituyan, garantizando en todo momento la calidad, las características organolépticas, e inocuidad de los alimentos elaborados o suministrados. Serán rechazadas las materias primas, alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presente, al menos, una de las siguientes causas:

- Condiciones de empaque, que comprometan la inocuidad del producto.
- Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables (color, sabor, olor, textura).
- Inconsistencias en gramajes, empaque o características frente a lo establecido en la ficha técnica.
- Incumplimiento en el rotulado del empaque primario, alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencia con la información reportada en este.
- Alteraciones físicas evidentes (hongos o inicio de procesos de descomposición).
- Carnes y productos cárnicos que presenten características de olor, color, textura o apariencia diferentes a las establecido en la normatividad sanitaria.
- Productos empacados con empaque primario o secundario deteriorado o roto.
- Alimentos envasados que presenten cambios de color, presencia de hongos entre otros.
- Huevos rotos.
- Alimentos transportados o almacenados junto con productos como sustancias químicas, tóxicas u otros productos incompatibles.
- Alimentos, en especial los perecederos de alto riesgo, que no cumplan con las temperaturas de conservación necesarias, las cuales deberán verificarse mediante el uso de termómetros debidamente calibrados.
- Las demás situaciones de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente.

8. Almacenamiento y conservación

Los siguientes requisitos, definidos en el marco del PAE y conforme a lo establecido en las resoluciones 719 de 2015 y 2674 de 2013, o las normas que las modifiquen o sustituyan, deben cumplirse para garantizar la adecuada conservación de los alimentos:

- El almacenamiento de los alimentos destinados a la preparación de los complementos alimentarios debe realizarse en sitios adecuados con el fin de evitar contaminación y alteración, y dando cumplimiento con los requisitos específicos de cada alimento. (temperatura ambiente, congelación y refrigeración).
- La zona de almacenamiento de materias primas debe estar separada de aquella donde se realice la preparación del complemento alimentario.
- El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo con la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo, guardando distancias perimetrales y evitando cualquier tipo de contaminación.
- Para el ordenamiento y apilamiento de los productos, el operador debe seguir las instrucciones del fabricante consignadas en los rótulos de los embalajes, con el fin de evitar roturas y deterioro en los empaques primarios y secundarios.
- Se debe verificar el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento.
- El operador debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.

- Los alimentos deben ser debidamente conservados en recipientes o bolsas separados, protegidos y rotulados acorde con su naturaleza y características.
- Los alimentos perecederos de alto riesgo tales como, carnes y derivados cárnicos, lácteos y sus derivados, salsas, frutas, verduras y sus mezclas, entre otros, deberán ser conservados a temperaturas indicadas por el fabricante o según su naturaleza (refrigeración 0ºC a 4ºC +/- 2) o congelación (menor o igual a -18ºC), teniendo presente humedad relativa, aireación, entre otros aspectos.
- El operador debe garantizar el almacenamiento adecuado de los elementos y sustancias de limpieza y desinfección en áreas independientes debidamente identificadas y alejadas de las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje

9. Materiales, empaques y embalajes

Los envases, empaques y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben cumplir los siguientes requisitos:

- El empaque primario debe ajustarse a las especificaciones técnicas establecidas en las Resoluciones 683 de 2012, 4142 de 2012, 4143 de 2012, 834 de 2013 y 835 de 2013 y las demás normas que las modifiquen o sustituyan.
- El material de los empaques debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación, este debe ser de grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a gases y humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.
- No podrán reutilizarse envases o embalajes que hayan tenido usos previos que puedan ocasionar contaminación de los alimentos.
- Los envases y embalajes que estén en contacto directo con los alimentos, incluso de manera temporal antes de su envasado final, deben mantenerse en buen estado, limpios y debidamente desinfectados, acorde con el nivel de riesgo en salud pública. Los empaques y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.
- El operador deberá implementar medidas orientadas a minimizar el impacto ambiental derivado de los residuos de envases y empaques utilizados en la operación del PAE
- El operador debe implementar un sistema de trazabilidad que permita la identificación y rastreo de las materias primas, productos en proceso, alimentos almacenados y distribución. Este sistema debe garantizar la disponibilidad de información que permita identificar, en cualquier momento, los lotes, proveedores, origen, fechas y condiciones de manejo de los alimentos, a lo largo de toda la cadena productiva. La trazabilidad debe aplicarse de manera sistemática para facilitar la gestión de alertas sanitarias, la adopción de medidas correctivas oportunas y la protección de la salud de la población beneficiaria del Programa.

9.1.2 Equipos y menaje

Los equipos, menaje y utensilios utilizados para manipular las materias primas o productos terminados deben cumplir los siguientes requisitos:

- Estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, capaces de soportar la acción de los agentes de limpieza y desinfección y ajustarse a lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.
- Los equipos, menaje y utensilios requeridos según la modalidad de atención deben ser verificados por la entidad territorial en cuanto a calidad, cantidad y condiciones funcionales, para garantizar la operación del Programa. Para su suministro, las entidades territoriales deben realizar la planeación correspondiente y en el caso de operación descentralizada, definir claramente en los acuerdos o convenios las obligaciones asociadas, de acuerdo con los recursos disponibles en la bolsa común.
- Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser de materiales permitidos por la normatividad, destinados exclusivamente a la preparación de los complementos alimentarios y someterse obligatoriamente a procesos de limpieza y desinfección antes de su uso.
- El menaje debe conservarse en condiciones que eviten la acumulación de materia orgánica o suciedad que favorezca la contaminación de los alimentos.
- El operador y la entidad territorial deben promover estrategias de economía circular, identificar los elementos que pueden disponerse o aprovecharse de manera adecuada, minimizando el impacto ambiental en el marco de la operación del PAE.
- Aplicar estrategias de economía circular en el Programa de Alimentación Escolar para realizar un seguimiento a la adquisición y vida útil de elementos como los utensilios de menaje de servido, cuyos materiales al final de su vida útil pueden reincorporarse a la cadena productiva bajo procesos de reciclaje.
-

9.2 Condiciones de elaboración, ensamble y suministro de alimentos según modalidades de atención del servicio

9.2.1 Industrializada

Los siguientes requisitos, definidos por el PAE y en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y la norma que la modifique o sustituya, deben ser aplicados en esta modalidad:

- El empaque de los alimentos debe ser individual, acorde con su naturaleza y realizado mediante procedimientos que garanticen su calidad e inocuidad.
- La inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble debe ser realizada garantizando que estos cumplan con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Con respecto a las distancias perimetrales (entre equipos y las paredes), estas deben ser observadas y determinadas de acuerdo con lo exigido en la normatividad vigente, permitiendo la verificación de las condiciones limpieza evitando la acumulación de residuos sólidos y suciedad.
- Se debe controlar el tiempo de exposición durante el ensamble de alimentos perecederos, con el fin de minimizar factores de contaminación según las condiciones ambientales de la operación.
- El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados debe realizarse en condiciones que minimicen y eviten riesgos para su inocuidad.
- La distribución de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad después del proceso de recepción en las sedes educativas y de acuerdo con el ciclo de menús; cuando los complementos alimentarios sean entregados, de manera excepcional, en un lugar diferente a la sede educativa, se deben garantizar las condiciones para su almacenamiento y conservación evitando alteraciones que se puedan presentar previo al suministro del alimento.
- Las frutas deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su consumo.
- Con el fin de mitigar el impacto ambiental derivado del uso de materiales desechables de primer y único uso y fomentar el aprovechamiento de residuos de envases y empaques, el operador debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios, secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad industrializada. Este plan deberá ser aprobado por la entidad territorial y estar articulado con el plan de manejo ambiental de cada sede educativa, de manera que no genere contratiempos o problemas logísticos en el almacenamiento temporal o disposición final de los residuos.
- La entidad territorial a través del equipo de supervisión o interventoría podrá establecer la cantidad y pertinencia de los planes presentados por el operador.

9.2.2 Preparada en sitio y Caliente Transportada.

Los siguientes requisitos, definidos por el PAE y en cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y la norma que la modifique o sustituya, deben aplicarse en las modalidades de Preparada en Sitio y Caliente Transportada:

- Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4° +/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren o superior o igual a 60ºC para los alimentos que requieran cocción.
- Según lo establecido en los numerales 3.3 y 5 del artículo 18, Capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, se debe realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando que éstas sean mayores de 60°C.
- Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO, en su manual para manipuladores de alimentos, establece que los alimentos se deben procesar, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de éstos (mínimo 70°C) realizando controles de temperatura durante su tratamiento térmico.
- Los alimentos deben ser procesados y ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice la calidad e inocuidad.
- Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar la contaminación cruzada y estar debidamente protegidos.
- Se debe contar con suficientes utensilios, para evitar la contaminación cruzada de los alimentos durante toda la operación del Programa.
- El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar su deterioro. Los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar.
- Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando productos permitidos de acuerdo con las dosificaciones establecidas. Las frutas y vegetales deberán limpiarse,

lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.

- Se debe garantizar que el tiempo de exposición del alimento al medio ambiente, sea mínimo antes de su preparación.
- Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidas.
- Al manipular los alimentos, se deben usar cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que sean de material higiénico sanitario (liso, no poroso, de fácil limpieza y desinfección) y que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.
- Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de caliente transportada, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.
- Los empaques utilizados en la modalidad de caliente transportada deben cumplir con las siguientes características:

    - Ser individuales para cada beneficiario del Programa.
    - En caso de ser empaques desechables, deben ser de primer y único uso.
    - Contar con compartimientos diferenciados para los distintos tipos de alimentos a ensamblar.
    - Estar elaborados con material sanitario, apto para el contacto con alimentos.
    - Garantizar la conservación de las condiciones de calidad de los alimentos empacados, incluyendo la temperatura de servicio (> de 60°C) hasta el momento de su entrega.
    - Ser de fácil manejo y almacenamiento.
    - Ser amigables con el medio ambiente, permitiendo una disposición adecuada que minimice el impacto ambiental.
    - No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS).

Nota: El operador deberá presentar para su aprobación por parte de la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad preparada en sitio y caliente transportada. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada sede educativa.

9.2.2.1 Tipos de proceso de la modalidad de caliente transportada:

Proceso N.º 1, comedores escolares: en la modalidad de caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en el área de preparación de un comedor escolar de la sede Educativa, que funcionará como Centro de Producción PAE, el cual debe cumplir con todas las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria, además de las que se señalan en el presente documento para preparar en sitio.

Posteriormente se realizará la distribución y entrega del número de complementos alimentarios establecidos a las demás sedes educativas o "Puntos Satélites PAE", garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos y el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

Proceso N.º 2, plantas de producción: en la modalidad de caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en una planta de producción del operador, la cual debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE y en la normatividad sanitaria vigente; posteriormente se realiza el transporte a cada sede educativa, su distribución y la entrega del número de complementos alimentarios

Por otra parte, para la modalidad de caliente transportada se deben tener en cuenta los siguientes requisitos:

- Garantizar la temperatura de los complementos alimentarios durante su transporte y distribución, utilizando para el efecto equipos isotérmicos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad.
- Los equipos isotérmicos, deberán presentar las siguientes características:

    - Fabricados en materiales sanitarios, resistentes y que favorezcan procesos de limpieza y desinfección.
    - De fácil manejo y movilidad.
    - Que faciliten el mantenimiento de las temperaturas de los alimentos durante el recorrido.
    - Identificar los equipos isotérmicos con un rótulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de complementos alimentarios almacenadas en el equipo, y sede educativa de destino de los complementos alimentarios.

- Llevar control de los tiempos de espera de los complementos alimentarios almacenados en los equipos isotérmicos, así como de las cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los referidos equipos.

- Realizar control y registro de temperaturas a los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos, y de igual forma durante la entrega a las sedes educativas.
- Garantizar la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue y descargue en plantas de producción y sedes educativas, de los equipos isotérmicos.
- Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada sede educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan la conservación de las características de calidad e inocuidad.
- Verificar la cantidad de complementos alimentarios entregados en cada sede educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar la pérdida de temperatura.
- Almacenar los equipos isotérmicos con los alimentos en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso.
- Realizar la distribución de los complementos alimentarios a los beneficiarios, una vez se reciban en la sede educativa y que no supere 1 hora posterior a su llegada. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas, delantal o bata de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas.

El operador deberá disponer durante toda la ejecución contractual de un **Centro de Producción destinado a la elaboración, porcionado, empaque y despacho de las raciones correspondientes a la modalidad Comida Caliente Transportada – CCT**, el cual deberá contar con la capacidad instalada, infraestructura, equipos, utensilios, condiciones higiénico-sanitarias y recurso humano suficientes para atender el número de raciones contratadas diariamente, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la recepción de las materias primas hasta su despacho y entrega en las instituciones educativas focalizadas.

La infraestructura deberá permitir un **flujo secuencial y unidireccional del proceso**, evitando cruces entre materias primas, alimentos en proceso, producto terminado, residuos, elementos contaminados y personal. La distribución física deberá facilitar las operaciones de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos, almacenamiento, producción y despacho, disminuyendo los riesgos de contaminación cruzada durante las diferentes etapas del proceso.

Teniendo en cuenta el volumen proyectado de producción y la cantidad de raciones de CCT a suministrar, el Centro de Producción deberá disponer de un **área aproximada mínima de 300 m²**, distribuida funcionalmente de acuerdo con las necesidades operativas y sanitarias del proceso. Esta área deberá ser suficiente para garantizar condiciones adecuadas de circulación, separación de operaciones y capacidad de almacenamiento y producción.

Como mínimo, el Centro de Producción deberá contemplar las siguientes áreas funcionales:

1. Área administrativa: espacio independiente destinado a las actividades administrativas, control documental, programación de producción, manejo de registros, trazabilidad, supervisión y demás actividades relacionadas con la operación del servicio.

2. Área de recepción de materias primas e insumos: destinada exclusivamente al recibo, inspección, pesaje, verificación y aceptación de alimentos, materias primas e insumos. Deberá permitir realizar controles de cantidad, calidad, temperatura, fechas de vencimiento, integridad de empaques y demás criterios definidos para la aceptación o rechazo de productos.

3. Área de almacenamiento de alimentos secos, refrigerados y congelados: deberá contar con espacios diferenciados y con capacidad suficiente de acuerdo con el volumen de producción. Los productos que requieran cadena de frío deberán mantenerse bajo las condiciones de temperatura establecidas para su conservación, con mecanismos de monitoreo y registro. Los alimentos secos deberán permanecer organizados, identificados y protegidos de humedad, contaminación y presencia de plagas.

4. Área de prealistamiento: destinada a las operaciones previas a la cocción, tales como selección, clasificación, lavado, desinfección, pelado, corte, descongelación controlada, porcionado y demás

actividades requeridas. Su distribución deberá prevenir la contaminación cruzada, especialmente entre materias primas crudas, alimentos de origen animal, frutas y verduras y productos listos para consumo.

5. Área de cocina caliente o producción: destinada a los procesos de cocción y tratamiento térmico de los alimentos. Deberá contar con equipos suficientes y técnicamente adecuados para el volumen de raciones contratado, permitiendo el cumplimiento de los tiempos de producción, temperaturas de cocción y demás controles establecidos para garantizar la inocuidad del alimento.

6. Área de producto terminado, porcionado, empaque y despacho: espacio destinado al porcionado de las preparaciones, verificación de gramajes, empaque, organización, identificación y disposición de las raciones en los sistemas o contenedores destinados al transporte. Esta zona deberá encontrarse protegida de posibles fuentes de contaminación y permitir que el alimento terminado mantenga las condiciones de inocuidad y temperatura requeridas hasta su despacho hacia las sedes educativas.

7. Área de lavado y desinfección de canastillas, recipientes, utensilios y elementos de transporte: deberá estar físicamente organizada para evitar el cruce de elementos sucios con elementos previamente lavados y desinfectados. Deberá disponer de suministro de agua, sistemas de lavado y desinfección, drenajes y espacios para el almacenamiento temporal de los elementos limpios.

8. Área de bienestar para manipuladores y demás personal: deberá disponer de servicios sanitarios, vestidores y espacios requeridos para el cambio y almacenamiento de ropa y elementos personales de los trabajadores. Estas áreas deberán estar separadas de las zonas de almacenamiento, preparación, producción, porcionado y despacho de alimentos.

9. Área de almacenamiento temporal y manejo de residuos: deberá existir un espacio específico, independiente y debidamente identificado para la clasificación y almacenamiento temporal de residuos **orgánicos, inorgánicos, aprovechables y no aprovechables**, evitando que estos se conviertan en fuente de contaminación para los alimentos o favorezcan la proliferación de plagas. Su ubicación deberá permitir la evacuación de los residuos sin generar cruces innecesarios con las áreas limpias o con el producto terminado.

Manejo ambiental de residuos generados por la modalidad CCT

El operador deberá elaborar, presentar e implementar, previa revisión y aprobación de la Entidad Territorial, un **Plan de Manejo Ambiental Integral para la modalidad Comida Caliente Transportada – CCT**, articulado con las condiciones y lineamientos de manejo ambiental establecidos en cada institución educativa beneficiaria.

El plan deberá establecer como mínimo las acciones para la **separación en la fuente, recolección, almacenamiento temporal, aprovechamiento cuando corresponda, transporte y disposición final** de los residuos generados durante la producción, distribución y consumo de las raciones.

De manera particular, deberán establecerse procedimientos para el manejo de los **recipientes, empaques, contenedores y demás materiales inorgánicos de un solo uso** empleados durante la operación de la modalidad CCT, implementando medidas orientadas a reducir el impacto ambiental generado por estos elementos.

El operador deberá garantizar la existencia de mecanismos de recolección de estos materiales en las sedes educativas, definir responsables, frecuencias de recolección, condiciones de almacenamiento temporal y mecanismos de entrega a gestores o sistemas de aprovechamiento y disposición final, cuando aplique, dejando los correspondientes registros y soportes que permitan verificar su trazabilidad.

Asimismo, deberá promover estrategias para la **reducción, reutilización y aprovechamiento de materiales**, siempre que sean técnica y sanitariamente viables, priorizando alternativas que permitan disminuir progresivamente la generación de residuos derivados de elementos desechables de primer y único uso.

Condición de capacidad instalada

La distribución de los aproximadamente **300 m² mínimos requeridos** no deberá entenderse únicamente como el cumplimiento de una dimensión física global. El operador deberá demostrar que la distribución interna y la capacidad instalada del Centro de Producción son **proporcionales al número máximo de raciones CCT a producir por jornada**, garantizando que no se generen hacinamientos, acumulación de materias primas o producto terminado, cruces de procesos, retrasos que comprometan las temperaturas de servicio ni condiciones que incrementen el riesgo de contaminación.

La Entidad Territorial, durante la etapa que corresponda y durante la ejecución contractual, podrá verificar la **capacidad real de producción, almacenamiento, refrigeración, congelación, cocción, porcionado, empaque y despacho**, así como las condiciones higiénico-sanitarias y operativas del establecimiento, con el propósito de determinar que estas sean suficientes para garantizar la prestación continua, oportuna, eficiente e inocua del servicio de alimentación escolar en la modalidad CCT.

En todo caso, el Centro de Producción deberá cumplir con la **normatividad sanitaria vigente aplicable a la fabricación, preparación, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos**, así como con los lineamientos técnicos y administrativos vigentes del Programa de Alimentación Escolar – PAE y las demás disposiciones que resulten aplicables durante la ejecución contractual.

10. Registros sanitarios, permiso sanitario y/o notificación sanitaria

El registro, permiso y notificación sanitaria corresponden a los documentos expedidos por la autoridad sanitaria competente, con el fin de autorizar a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar, importar y vender un alimento con destino al consumo humano.

Teniendo en cuenta la reglamentación sanitaria vigente, especialmente la contenida en la Resolución 2674 de 2013, Título III, Vigilancia y Control, Capítulo I, Registro sanitario, permiso y notificación sanitarios, el operador deberá garantizar que todos los alimentos y materias primas utilizadas cuenten con este requisito, según la clasificación de riesgo en salud pública, Resolución 719 de 2015 y la norma que la modifique o sustituya.

Se exceptúan de este requerimiento los siguientes alimentos:

1. 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.
2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.
4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Por lo anterior, todos los alimentos salvo los anteriormente mencionados, que se suministren en cualquiera de las modalidades de atención del PAE, deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria, emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima. Los alimentos importados deberán cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014, en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen o sustituyan

11. Concepto sanitario proveedores y operadores PAE

El concepto sanitario de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, es aquel que se emite "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".

Con respecto a la emisión y vigencias de los conceptos sanitarios expedidos por los entes de Inspección, Vigilancia y Control - IVC, se debe aclarar que el artículo 34 de la ley 1122 de 2007 determina que la competencia del Invima en materia de alimentos es la de realizar IVC durante las etapas de producción, procesamiento y transporte asociados a dichas actividades; En cuanto a las competencias de IVC de las Entidades Territoriales de Salud - ETS señala que recae sobre la preparación, ensamble, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos y el transporte asociado a estas actividades.

Las ETS (Secretarías de salud) y el Invima realizan visitas de IVC, en las que se determina el cumplimiento de la normatividad sanitaria, así como las condiciones de la calidad de producción, a través del concepto sanitario que da viabilidad al funcionamiento de los establecimientos de su competencia, siempre y cuando las condiciones sanitarias establecidas no presenten incumplimientos que ameriten la aplicación de medidas sanitarias preventivas. La emisión del concepto es realizada una vez terminada la visita y su vigencia permanecerá hasta una nueva visita.

Es pertinente aclarar que, si bien es importante y obligatorio en los procesos contractuales de las entidades territoriales la solicitud de conceptos sanitarios favorables o favorables con requerimientos, a los establecimientos de los proveedores y operadores del PAE, así como mantener estos conceptos para los comedores escolares, se deben tener en cuenta las indicaciones establecidas por el Invima en el Comunicado 4000-0025-21, en el que señala que los conceptos sanitarios son emitidos a los establecimientos que se encuentren en funcionamiento. Por lo anterior, es importante que las entidades territoriales tengan en cuenta esta condición al momento de la construcción de los requisitos contractuales para la ejecución del PAE.

Nota: Para aquellas sedes educativas que tengan un área de almacenamiento temporal de la modalidad industrializada, este espacio deberá cumplir con las condiciones sanitarias que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos a suministrar bajo esta modalidad de atención del PAE.

.2.3. ADAPTACIÓN DE LA MODALIDAD DE ATENCIÓN DEL PAE EN CIRCUNSTANCIAS DE ORDEN ESTRICTAMENTE EXCEPCIONAL

Las ETC deben analizar, evaluar y documentar con los soportes respectivos aquellas condiciones que se presentan, cuando aun adoptando las medidas de mitigación de los riesgos identificados en el marco de los procesos de contratación adelantados para la implementación PAE, no es posible garantizar la continuidad en la prestación del servicio de acuerdo a los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos definidos por la UApA, siempre que se verifiquen las siguientes circunstancias:

- Cuando se presenten hechos sobrevinientes que generen grave perturbación del orden público en un territorio o región, desastre, fuerza mayor o caso fortuito
- Cuando en un territorio o región se presenten hechos constitutivos de calamidad pública, emergencia grave, que impida la prestación del servicio educativo en los establecimientos educativos.
- Cuando a nivel individual del beneficiario y en el marco de la garantía del derecho a la educación, la prestación del servicio educativo deba realizarse en su lugar de residencia.

A continuación, se describe las acciones que deben ser realizadas en cada una de las circunstancias definidas:

2.3.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO PRESENCIAL EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Para la definición de las condiciones de la operación del PAE en las circunstancias descritas y verificadas de acuerdo con lo anterior, se agotarán las siguientes gestiones:

a) A partir de las circunstancias expuestas y soportadas en la comunicación a la que se refiere los literales anteriores, la ETC completará el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del Programa y las implicaciones de orden contractual-operativas, administrativas, financieras y jurídicas-, de la adopción de las

alternativas propuestas.

b) De acuerdo con lo anterior, la ETC con el Operador, deberán diseñar un "plan de contingencia", que será revisado y aprobado en el Comité de Planeación de la Entidad, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del PAE, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos del PAE bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio económico del contrato que podrán contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes:

1. Adaptación transitoria de la minuta patrón de acuerdo a lo establecido en el Anexo Alimentación Saludable y Sostenible de la resolución 0003 del 2026.
2. Cambio en la modalidad de suministro.
3. Variaciones del número de menús por ciclo.
4. Definición de la lista alternativa de intercambios

Para ello, la ETC deberá reportar por los Canales Oficiales a la UApA, con los soportes respectivos, lo siguiente:

a) Los hechos que configuran las circunstancias descritas en los literales anteriores;

b) Las medidas acordadas y adoptadas por la ETC y el Operador de Programa para garantizar la continuidad del servicio, observando los Lineamientos Técnico - Administrativos, los Estándares, las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos;
c) Las razones por las cuales las medidas antes descritas resultan insuficientes para continuar garantizando la operación del Programa;
d) La identificación de los Estándares y las Condiciones Mínimas cuyo cumplimiento resulta imposible en las circunstancias fácticas que tienen lugar en el territorio;
e) Plan para atender la contingencia.

2.3.2. PRESTACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO EN CASA

Cuando por directriz del Ministerio de Educación Nacional, se determine la implementación de estrategias de prestación del servicio educativo en casa; la ETC deberá realizar el diagnóstico de la situación, identificando las alternativas para la operación del PAE y las implicaciones de orden contractual -operativas, administrativas, financieras y jurídicas-, de la adopción de las alternativas propuestas, debidamente documentadas y soportadas.

De acuerdo con lo anterior, la ETC con el Operador, deberán diseñar un "plan de contingencia", que será revisado en el Comité de Planeación de la Entidad, acorde a las necesidades de los beneficiarios en el marco del objetivo del PAE, que permita garantizar su atención en adecuadas condiciones técnicas, de calidad y con la oportunidad descrita en los lineamientos del PAE bajo las orientaciones definidas por la UApA y manteniendo el equilibrio económico del contrato que podrán contemplar, sin limitarse a ellas, las siguientes:

1. Alternativas en la modalidad de suministro
2. Adaptación transitoria de la minuta patrón
3. Definición de la lista alternativa de intercambios

Para ello, la ETC deberá solicitar autorización por los Canales Oficiales a la UApA, con los soportes respectivos, con el fin de establecer y adelantar las siguientes acciones:

a) Las medidas acordadas y adoptadas por la ETC y el Operador de Programa para garantizar la continuidad del servicio, observando los Lineamientos Técnico - Administrativos, los Estándares, las Condiciones Mínimas del PAE y sus anexos;
b) Las razones por las cuales las medidas antes descritas resultan insuficientes para continuar garantizando la operación del Programa;
c) La identificación de los Estándares y las Condiciones Mínimas cuyo cumplimiento resulta imposible en las circunstancias fácticas que tienen lugar en el territorio;
d) Plan para atender la contingencia.

2.3.3. PRESTACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO EN CASA – CONDICIONES EXCEPCIONALES DE LOS BENEFICIARIOS

Corresponde a casos excepcionales que por condiciones de salud del beneficiario y en concordancia con la estrategia educativa que se implemente, se debe suministrar el complemento alimentario bajo condiciones excepcionales como en casa, de acuerdo con las directrices emitidas.

La ETC deberá documentar el caso específico con los soportes respectivos, identificando las alternativas para la atención con PAE y las implicaciones de orden contractual -operativas, administrativas, financieras y jurídicas.

2.1 PERSONAL MANIPULADOR

Según la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador debe contar con una certificación médica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. Adicionalmente, la citada resolución 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. 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."

El personal manipulador requiere de una estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo además con el uso adecuado de la dotación para su trabajo, procurando un frecuente lavado de manos antes de iniciar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación

para el alimento.

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo las diferentes modalidades son los siguientes:

Modalidad Preparada en sitio – Complemento almuerzo.

La cantidad mínima de personal manipulador de alimentos para la modalidad preparada en sitio - complemento almuerzo, se determina de acuerdo con el número de complementos suministrados por institución y/o sede educativa.

Complementos suministrados	Personal Manipulador Requerido
De 1 a 75	1
De 76 a 150	2
De 151 a 300	3
De 301 a 500	4
De 501 a 750	6
De 751 a 1000	8
De 1001 a 1200	10
De 1201 a 1500	12

Modalidad Preparada en sitio – complemento JM/JT

La cantidad mínima de personal manipulador de alimentos para la modalidad preparada en sitio - complemento JM/JT, se determina de acuerdo con el número de complementos suministrados por institución y/o sede educativa.

Complementos suministrados	Personal Manipulador Requerido
De 1 a 100	1
De 101 a 200	2
De 201 a 400	3
De 401 a 600	4
De 601 a 800	6
De 801 a 1000	8
De 1001 a 1200	10
De 1201 a 1400	12

Nota Aclaratoria: Para la modalidad de atención preparada en sitio – complemento JM/JT, la determinación se realiza con base en el número de complementos suministrados por jornada. En caso de aplicarse dos jornadas de entrega, se considerará cada una de forma independiente

Modalidad Industrializada – Complemento Industrializado

La cantidad mínima de personal manipulador de alimentos para la modalidad industrializada se determina de acuerdo con el número de complementos por jornada de suministro en cada institución y/o sede educativa.

Complementos suministrados	Personal Manipulador Requerido
De 1 a 200	1
De 201 a 400	2
De 401 a 600	3
De 601 a 800	4
De 801 a 1200	5

Modalidad Comida Caliente Transportada (CCT); complemento JM/JT

La cantidad mínima de personal manipulador de alimentos para la modalidad preparada en sitio - complemento JM/JT, determina de acuerdo con el número de complementos por jornada de suministro en cada institución y/o sede educativa, adicional al personal del centro de producción donde se preparan los alimentos transportados

Complementos suministrados en sede educativa de CCT	Personal Manipulador Requerido
De 1 a 150	1
De 151 a 300	2
De 301 a 450	3
De 451 a 600	4
De 601 a 750	5
De 751 a 900	6
Centro de producción	Personal Manipulador Requerido
De 1 a 900	3
De 901 a 1800	6
De 1801 a 2700	9
De 2701 a 3600	12

Nota 1: Todo cambio de personal, debe realizarse según Resolución 2674 de 2013; y esta nueva vinculación debe estar adherida a los parámetros mencionados, dando cumplimiento a las exigencias respecto a personal manipulador.

Nota 2: Mantener en la Sede Administrativa y unidades de servicio, un archivo físico con la información de todo el personal, tanto administrativo como manipulador, donde repose toda la documentación exigida.

Nota 3: Con el fin de garantizar la adecuada y continua prestación del servicio en el marco del programa de alimentación escolar, los operadores deberán disponer de persona adicional igual a cuatro (4) manipuladoras de alimentos, cuya vinculación tendrá como propósito asegurar la cobertura ante situaciones de fuerza mayor, caso fortuito, incapacidad laboral, calamidad doméstica u otros eventos que impidan la asistencia de los trabajadores formalmente contratados para la ejecución de las actividades en las instituciones educativas o sus sedes.

En caso de que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este debe ser aprobado por la supervisión de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar, de acuerdo con lo establecido en los presentes lineamientos, a su vez, si se requiere de acuerdo a la necesidad, la tabla anterior podrá ser modificada en razón a la solicitud de los diferentes actores del programa. La aprobación deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa, y deberá anexarse para la aprobación del mismo, estudio de análisis de tiempos y movimientos y certificación del rector de la sede educativa en la cual establezca que no se ha afectado la oportuna prestación del servicio.

El operador deberá garantizar una vinculación contractual en términos de la Ley, que incluya prestaciones sociales, seguridad social y parafiscal de todo el personal a cargo, cuyo costo será asumido por el operador. Así como efectuar los pagos al personal manipulador de manera oportuna, dentro de los primeros cinco (5) días hábiles del mes siguiente al de la prestación de su servicio.

La responsabilidad del personal manipulador de alimentos es:

Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de Alimentos
Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.
Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal.
Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el operador en la etapa de alistamiento y su debido registro en los formatos establecidos.

Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de estos y diligenciando los formatos establecidos.

Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos.

Realizar los procesos de limpieza y desinfección garantizando la aplicación de los protocolos de Bioseguridad establecidos por el operador y aprobados por la entidad de Salud.

Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de estos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos.

Llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos.

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 acuerdo al procedimiento descrito para intercambios.

Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios, de acuerdo con los gramajes establecidos por grados de escolaridad como se establece en la minuta.

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.

Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar.

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/o Ministerio.

El operador deberá garantizar una vinculación contractual en términos de la Ley, que incluya prestaciones sociales, seguridad, social y parafiscales de todo el personal a cargo, cuyo costo será asumido por el operador.

Realizar la verificación de atributos de los diferentes alimentos entregados en la modalidad de ración industrializada.

Realizar el reporte de aquellos alimentos no aptos para la entrega con el fin de realizar la respectiva reposición de estos.

El personal manipulador de alimentos deberá 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 demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

1. Ser mayor de 18 años.

2. Certificación médica, de acuerdo con lo establecido en la Resolución número 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.

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

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

5. El operador deberá garantizar una vinculación contractual en términos de la Ley, que incluya prestaciones sociales, seguridad, social y parafiscales de todo el personal a cargo, cuyo costo será asumido por el operador.

Además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

a) Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente, en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación del PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.

b) Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las

diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

A continuación, se describen los requisitos definidos por el Programa de Alimentación Escolar para las modalidades de "ración preparada en sitio" y "comida caliente transportada", en el marco de la Resolución 2674 de 2013, 0003 del 2026.

- Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4° +/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren y/o superior o igual a 60ºC para los alimentos que han sido cocidos.
- Según lo establecido en los numerales 3.3 y 5 del artículo 18, Capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013, se debe realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados antes de su servido en caliente, garantizando que éstas sean mayores de 60°C.
- A nivel internacional y según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO, en su manual para manipuladores de alimentos, establece que los alimentos se deben procesar, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de éstos (mínimo 70°C) realizando controles de temperatura durante su tratamiento térmico.
- Los alimentos deben ser procesados y/o ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice su calidad e inocuidad.
- Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar contaminación cruzada, así como estar debidamente protegidos y rotulados.
- El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar el deterioro del mismo; los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar.
- Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas.
- Se debe garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble.
- Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación, Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidos.
- Al manipular o servir los alimentos, se deben usar: cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.
- El comedor escolar deberá contar en cada punto de preparación y distribución con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que aseguren la operación.

2.2 TRANSPORTE

El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, 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. Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario pago FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente. Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados. Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.

Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima. El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación. Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa del mismo, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.

2.3 PLAN DE RUTAS DE DISTRIBUCIÓN

Elaboración del plan de rutas para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas priorizadas, incluyendo el servicio de gas, en el caso que no se disponga de servicio en red; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

Los complementos alimentarios por proveer por el contratista deben conservar la cadena de frio, garantizando la calidad e inocuidad de estos, para ello, el contratista deberá disponer de vehículos que cumplan con las normas sanitarias vigentes, en particular capítulo VII, artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 2505 de 2004 del Min transporte y 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y acatar las normas que componen el código nacional de tránsito:

Resolución 2505 de 2004	Regula las condiciones mínimas que deben cumplir los vehículos que transporten carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles, en todo el territorio nacional, de conformidad con lo establecido en el artículo 131 literal b) de la Ley 769 de 2002, principalmente en los aspectos relacionados con los requisitos de las unidades de transporte destinadas a dicha actividad y el procedimiento de control.
Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para la actividad de transporte Subdirección de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas 2017	Presenta las condiciones sanitarias generales de operación de acuerdo a los requisitos de inocuidad de los alimentos3 y bebidas establecidas en la Resolución 2674 de 2013 específica para la actividad de transporte de alimentos y bebidas Guia-inocuidad-alimentos-transporte.pdf (minsalud.gov.co)
Guía de orientación sanitaria general para establecimientos y transporte de alimentos 2017	Orienta a las personas naturales y/o jurídicas en el cumplimiento de la legislación sanitaria que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/guia-orientacion-sanitaria-general-establecimientos-transporte-alimentos.pdf

2.4 TRANSPORTE Y ENTREGA COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN SEDES EDUCATIVAS MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

Proceso N.º 1, comedores escolares: en la modalidad de caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en el área de preparación de un comedor escolar de la sede Educativa, que funcionará como Centro de Producción PAE, el cual debe cumplir con todas las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria, además de las que se señalan en el presente documento para preparar en sitio.

Posteriormente se realizará la distribución y entrega del número de complementos alimentarios establecidos a las demás sedes educativas o “Puntos Satélites PAE”, garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos y el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas.

Proceso N.º 2, plantas de producción: en la modalidad de caliente transportada, los alimentos son procesados y empacados en una planta de producción del operador, la cual debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos

Técnicos Administrativos del PAE y en la normatividad sanitaria vigente; posteriormente se realiza el transporte a cada sede educativa, su distribución y la entrega del número de complementos alimentarios

1.2.9. Especificaciones para el transporte de alimentos en la operación del PAE

El transporte de materias primas y complementos alimentarios debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los alimentos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resoluciones 2505 de 2004 y 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y las demás normas que las modifiquen o sustituyan.

- Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.
- Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.
- Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y materias primas, estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas de manipulación.
- Para efectos de seguimiento y trazabilidad de la operación del PAE, se requiere realizar el registro de la hora de salida y llegada del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios y materias primas, la placa de este, así como la identificación del personal manipulador de alimentos y registro de temperaturas de despacho y entrega de los alimentos que por su naturaleza requieren para su conservación mantenerse en refrigeración o congelación.

establecidos, garantizando en todo momento y durante todas las etapas de manejo de los alimentos y el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas

1.2.10. Especificaciones para el transporte de alimentos en la operación del PAE

El transporte de materias primas y complementos alimentarios debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los alimentos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resoluciones 2505 de 2004 y 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y las demás normas que las modifiquen o sustituyan.

- Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.
- Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.
- Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y materias primas, estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
- El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas de manipulación.
- Para efectos de seguimiento y trazabilidad de la operación del PAE, se requiere realizar el registro de la hora de salida y llegada del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios y materias primas, la placa de este, así como la identificación del personal manipulador de alimentos y registro de temperaturas de despacho y entrega de los alimentos que por su naturaleza requieren para su conservación mantenerse en refrigeración o congelación.

1.2.10.1 Transporte y entrega complementos alimentarios en sedes educativas modalidad caliente transportada

En el proceso de distribución de los alimentos bajo la modalidad de caliente transportada, se pueden establecer dos modelos:

Distribución por componentes: este contempla la preparación en el centro de producción, de cada uno de los componentes que conforman el complemento alimentario y su distribución a las sedes educativas en contenedores por preparación (según el número de complementos alimentarios) los que ayudan a mantener la temperatura adecuada para su consumo. La distribución en las sedes educativas y el servido de las porciones correspondientes para cada estudiante beneficiario, se realizará por personal manipulador de alimentos debidamente capacitado; adicionalmente, a cada sede educativa se envía el menaje para el servido y consumo de las preparaciones (ej: cucharones, vasos, platos, cubiertos), que deben regresar al centro de producción para el proceso de limpieza y desinfección, al finalizar el servicio; en caso de ser desechables deben ser de primer y único uso.

Distribución de complemento alimentario ensamblado: este contempla la preparación y porcionado en el centro de producción, de cada uno de los componentes, así como el empaque en recipientes individuales de la totalidad de las preparaciones que conforman el complemento alimentario, garantizando el tamaño de porción establecido en los ciclos de menús por cada grado y nivel educativo; posteriormente, se realiza su transporte cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente y la entrega por personal manipulador de alimentos a cada estudiante beneficiario, en la sede educativa. Adicionalmente, deben ser enviados los elementos para el consumo de las preparaciones (cubiertos), los que deben ser devueltos al centro de producción, al finalizar el servicio, para los procesos de limpieza y desinfección; en caso de ser desechables estos deben ser de primer y único uso.
Por otra parte, para la modalidad de caliente transportada se deben tener en cuenta los siguientes requisitos

- Garantizar la temperatura de los complementos alimentarios durante su transporte y distribución, utilizando para el efecto equipos isotérmicos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad.
- Los equipos isotérmicos, deberán presentar las siguientes características:
  - Fabricados en materiales sanitarios, resistentes y que favorezcan procesos de limpieza y desinfección.
  - De fácil manejo y movilidad.
  - Que faciliten el mantenimiento de las temperaturas de los alimentos durante el recorrido.
  - Identificar los equipos isotérmicos con un rótulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de complementos alimentarios almacenadas en el equipo, y sede educativa de destino de los complementos alimentarios.
- Llevar control de los tiempos de espera de los complementos alimentarios almacenados en los equipos isotérmicos, así como de las cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los referidos equipos.
- Realizar control y registro de temperaturas a los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos, y de igual forma durante la entrega a las sedes educativas.
- Garantizar la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue y descargue en plantas de producción y sedes educativas, de los equipos isotérmicos.
- Garantizar el transporte y entrega de los alimentos a cada sede educativa dentro de los tiempos previamente establecidos, bajo condiciones adecuadas que favorezcan la conservación de las características de calidad e inocuidad.
- Verificar la cantidad de complementos alimentarios entregados en cada sede educativa, efectuando estricto control de los tiempos de exposición para minimizar la pérdida de temperatura.
- Almacenar los equipos isotérmicos con los alimentos en un lugar protegido y con óptimas condiciones de higiene, evitando su contacto directo con el piso.
- Realizar la distribución de los complementos alimentarios a los beneficiarios, una vez se reciban en la sede educativa y que no supere 1 hora posterior a su llegada. Quienes apoyen el proceso de distribución deberán contar con los elementos de protección (cofia o gorro, tapabocas, delantal o bata de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente), y cumplir con las prácticas de higiene establecidas.
  El operador deberá presentar para su aprobación por parte de la entidad territorial, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los recipientes o contenedores y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad caliente transportada. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de este tipo de materiales que son desechables de primer y único uso, por lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada sede educativa.

12. Registros sanitarios, permiso sanitario y/o notificación sanitaria

El registro, permiso y notificación sanitaria corresponden a los documentos expedidos por la autoridad sanitaria competente, con el fin de autorizar a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar, importar y vender un alimento con destino al consumo humano.

Teniendo en cuenta la reglamentación sanitaria vigente, especialmente la contenida en la Resolución 2674 de 2013, Título III, Vigilancia y Control, Capítulo I, Registro sanitario, permiso y notificación sanitarios, el operador deberá garantizar que todos los alimentos y materias primas utilizadas cuenten con este requisito, según la clasificación de riesgo en salud pública, Resolución 719 de 2015 y la norma que la modifique o sustituya.

Se exceptúan de este requerimiento los siguientes alimentos:

1. 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.
2. Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector

gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.

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

13. Concepto sanitario proveedores y operadores PAE

El concepto sanitario de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, es aquel que se emite "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".

Con respecto a la emisión y vigencias de los conceptos sanitarios expedidos por los entes de Inspección, Vigilancia y Control - IVC, se debe aclarar que el artículo 34 de la ley 1122 de 2007 determina que la competencia del Invima en materia de alimentos es la de realizar IVC durante las etapas de producción, procesamiento y transporte asociados a dichas actividades; En cuanto a las competencias de IVC de las Entidades Territoriales de Salud - ETS señala que recae sobre la preparación, ensamble, almacenamiento, distribución y comercialización de alimentos y el transporte asociado a estas actividades.

Las ETS (Secretarías de salud) y el Invima realizan visitas de IVC, en las que se determina el cumplimiento de la normatividad sanitaria, así como las condiciones de la calidad de producción, a través del concepto sanitario que da viabilidad al funcionamiento de los establecimientos de su competencia, siempre y cuando las condiciones sanitarias establecidas no presenten incumplimientos que ameriten la aplicación de medidas sanitarias preventivas. La emisión del concepto es realizada una vez terminada la visita y su vigencia permanecerá hasta una nueva visita.

Es pertinente aclarar que, si bien es importante y obligatorio en los procesos contractuales de las entidades territoriales la solicitud de conceptos sanitarios favorables o favorables con requerimientos, a los establecimientos de los proveedores y operadores del PAE, así como mantener estos conceptos para los comedores escolares, se deben tener en cuenta las indicaciones establecidas por el Invima en el Comunicado 4000-0025-21, en el que señala que los conceptos sanitarios son emitidos a los establecimientos que se encuentren en funcionamiento. Por lo anterior, es importante que las entidades territoriales tengan en cuenta esta condición al momento de la construcción de los requisitos contractuales para la ejecución del PAE.

Nota: Para aquellas sedes educativas que tengan un área de almacenamiento temporal de la modalidad industrializada, este espacio deberá cumplir con las condiciones sanitarias que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos a suministrar bajo esta modalidad de atención del PAE.

1. Plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico.

La entidad territorial debe diseñar e implementar en el PAE un plan de muestreo según la modalidad de atención del servicio y tipo de complemento alimentario, personal manipulador, superficies y ambientes, con el fin de verificar las condiciones de calidad e inocuidad en el PAE.

En el siguiente enlace se presentan los documentos establecidos por el Invima en relación a la Toma de Muestras de Alimentos y Bebidas por parte de las Entidades Territoriales de Salud y listado de laboratorios departamentales por Entidad Territorial de Salud, que pueden ser articulados para la ejecución del muestreo en el PAE

Enlace:

1. Documento guía de características generales para construcción de planes de muestreo para entidades territoriales de salud: https://www.invima.gov.co/invima_website/static/attachments/alimentos_entidades_territoriales/Documento_20Guia_20para_20elaboracion_20de_20Planes_20de_20Muestreo_20ETS.pdf

2. Red Nacional de Laboratorios: https://invima.gov.co/el-instituto/informacion-de-interes/red-nacional-de-laboratorios

A continuación, se establece el plan general de toma de muestras que debe cubrir todas las etapas de operación del PAE para que sea implementado por la entidad territorial con el fin de diseñar y adaptar su propio muestreo teniendo en cuenta la pertinencia en los tipos de análisis, frecuencia, número de complementos alimentarios entregados, modalidad de atención, tipo

de complemento alimentario, condiciones de ubicación geográfica y accesibilidad.

Es importante aclarar que el operador según la normatividad vigente debe contar con un plan de muestreo como parte de su sistema de aseguramiento de la calidad, que verifique las condiciones de su operación desde las materias primas hasta el complemento alimentario suministrado, el cual será presentado dentro de la planeación cómo requisito contractual sustentable técnicamente en su periodicidad, modalidades de atención y cantidad de muestras.

Por lo anterior es necesario indicar que el plan de muestreo de este numeral corresponde al que la entidad territorial debe desarrollar como parte del proceso de verificación que se realiza dentro de la supervisión o interventoría del contrato. La entidad territorial deberá documentar y realizar el seguimiento a los resultados no conformes, con el fin de establecer las acciones de mejora según el análisis de riesgos asociados al programa.

Tabla 1 Plan General de toma de muestras en el PAE

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

Tipo de muestra o análisis		Punto de toma de muestra	Consideraciones técnicas
4. Alimentos (teniendo en cuenta los volúmenes de entrega) Modalidad Industrializada	Leche Pasteurizada y UHT.	Almacenado o ensamblado (Análisis completo microbiológico y fisicoquímico. Concentración de caseinomacropéptido (cmp)[3] por proveedor de leche)	En caso de presentarse una ETA, es necesario realizar muestreo al personal manipulador involucrado en el brote. Se debe realizar una toma de producto por grupo intercalando con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva y teniendo en cuenta el riesgo.
	Derivados lácteos (kumis, yogurt, bebida láctea con avena y leche saborizada)	Almacenado o ensamblado	
	Quesos (queso fresco y queso petit)	Almacenado o ensamblado	
	Cereales (galletas, ponqués)	Almacenado o ensamblado	

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

Fuente: Adaptación UApA

13.1 Análisis específicos

Los siguientes análisis microbiológicos y fisicoquímicos hacen referencia a los alimentos que, por sus características, son clasificados de alto riesgo en salud pública. Por tal motivo, se considera que, de manera preventiva, su análisis sea realizado por la entidad territorial, ya sea a través de la interventoría, la supervisión o con el apoyo de las entidades territoriales de salud correspondientes. Para estos casos, se deben evaluar los criterios microbiológicos establecidos en la Resolución 1407 de 2022, o en la norma que la modifique o la sustituya.

Tabla 2. Análisis microbiológicos y fisicoquímicos específicos para Alimentos de Alto Riesgo en Salud Pública

Descripción	Criterio para evaluar	Frecuencia mínima (por vigencia, cambio de proveedor o de operador)
Productos UHT	Leche saborizada esterilizada o leche saborizada ultra-alta-temperatura UAT (UHT).	Trimestral a todos los productos
Derivados cárnicos (acorde a la excepción establecida en la ficha técnica)	Salmonella Sp., Listeria monocytogenes,	Trimestral
Quesos	Queso fresco con o sin relleno.	Semestral
Alimentos que contengan maní	Fisicoquímico para detección de Aflatoxinas	Anual
Huevo pasteurizado o en polvo	Salmonella Spp.	Trimestral
Arepas con queso	Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público	Trimestral
Complemento alimentario		Según cronograma del plan de muestreo.

Fuente: Adaptación UApA

13.2 Toma de muestras y contra muestras

Es necesario guardar diariamente las contramuestras de los alimentos entregados en el PAE, en una cantidad necesaria, determinada por los protocolos o metodologías dispuestas por cada laboratorio, de acuerdo con las normas establecidas, con el fin de realizar los análisis microbiológicos por lote de alimentos como control de calidad e inocuidad, o en posibles eventos asociados a ETA. Los análisis bromatológicos se realizarán cuando la entidad lo considere pertinente. Es obligatorio guardar las contramuestras según la modalidad de atención y tipo de complemento alimentario; estas deben estar debidamente almacenadas de acuerdo con la naturaleza del producto (en refrigeración, congelación o temperatura ambiente), por un mínimo por 72 horas y rotuladas con fecha, hora de despacho o distribución, lote, modalidad de atención, tipo de complemento alimentario y persona responsable del proceso.

Para la modalidad preparada en sitio y caliente trasportada, la entidad territorial es autónoma de disponer según las

características propias de cada operación y de los alimentos que componen los diferentes tipos de complemento alimentario, el número y la cantidad de contramuestras, teniendo en cuenta el criterio de riesgo de cada preparación. Se deben priorizar los siguientes alimentos: alimento proteico tales como queso, huevo, carne de res y cerdo, pollo, pescado, entre otros, ensaladas, jugos de fruta, todo tipo de salsas elaboradas con leche. Si la preparación lleva dentro de sus ingredientes, productos de alto riesgo como leche, crema de leche, mayonesa, huevo, entre otros, es necesario tomar la contramuestra de esta preparación.

Nota: Para las sedes educativas ubicadas en las zonas rurales de difícil acceso, la ETC definirá el manejo de las contramuestras al interior de la sede educativa. En casos donde no se cuente con laboratorio certificado, el muestreo podrá realizarse por medio de Laboratorios con estándares de calidad en salud pública - LDSP, con concepto favorable de la autoridad sanitaria competente.

6. Generación de alertas y acciones de mejora

Teniendo en cuenta la aplicación de los instrumentos de seguimiento y monitoreo para el control de la operación y a partir de las actividades de supervisión o interventoría, así como el enfoque intersectorial, territorial y colaborativo con los diferentes actores del PAE**.** En este apartado se establecen los conceptos, criterios y rutas de actuación para la identificación, notificación y gestión de alertas tempranas, así como las acciones de control, mitigación y mejora que deben ser implementadas por los diferentes actores del PAE a nivel territorial.

6.1. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)

Las ETA se definen como el síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua que contengan agentes etiológicos que afecten la salud del consumidor, ya sea a nivel individual o colectivo. Estas pueden clasificarse en infecciones, intoxicaciones o infecciones mediadas por toxinas.

La infección transmitida por alimentos es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos patógenos vivos en cantidades capaces de afectar la salud. La intoxicación causada por alimentos ocurre cuando las toxinas producidas por bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido o cuando existen elementos químicos en concentraciones que afecten la salud. Esta definición no incluye las reacciones de hipersensibilidad derivadas de la ingesta de alimentos.

Por otra parte, las enfermedades relacionadas con el consumo de agua corresponden a aquellas producidas por agua contaminada con desechos humanos, animales o químicos.

En la mayoría de los casos, las ETA se originan por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellos considerados de mayor riesgo en salud pública, como carnes, lácteos, pescados, huevos, preparaciones mixtas, entre otros, durante las diferentes etapas, desde su producción hasta su consumo. Por ello, se deben realizar acciones que garanticen el cumplimiento de las normas básicas de higiene, dado que su incumplimiento podría afectar directamente a los beneficiarios del programa, ocasionando serias consecuencias para su salud

Como se mencionó anteriormente se realizan muestreos aleatorios dentro de ellos al agua utilizada para la preparación de alimentos, donde en el casco urbano se cuenta con el suministro del agua por parte de la empresa Acueducto Metropolitano de Bucaramanga AMB, con la cobertura del 100% de la zona urbana del Municipio y la expansión en los sectores considerados como semi-urbanos en cercanías al casco principal de Floridablanca.

A nivel Rural donde se cuenta con servicio de acueducto veredal, el operador deberá contar con un protocolo para el manejo del agua a utilizar para la preparación de alimentos y realizar aleatoriamente muestreos microbiológicos al agua, en aras de dar cumplimiento al Objetivo principal de la evaluación de la calidad microbiológica del agua con el propósito de proteger a los consumidores de enfermedades relacionadas con el consumo de agua que pudiera contener patógenos tales como bacterias, virus y protozoos y prevenir los brotes de enfermedades de transmisión hídrica. Toda vez que el agua cuando va a estar en contacto directo con los alimentos primeramente debe tener una excelente calidad microbiológica que va a ver reflejada en una cuenta total microbiana muy baja, el valor depende de las normas sanitarias vigentes, hay algunos tipos de microorganismos que aunque no tienen gran importancia desde el punto de vista sanitario, sí debemos tomar en cuenta su número ya que pueden resultar muy perjudiciales en las características organolépticas y en la vida de anaquel de varios productos alimenticios.

En las sedes rurales y urbanas con preparación de alimentos se programarán, según riesgo, análisis microbiológicos y fisicoquímicos del agua desde grifos, con rotación de puntos y énfasis en preparación. Se registrará cloro residual y pH in situ por comedor escolar; se comprobará fuente, tratamiento, abastecimiento y cumplimiento de la Resolución 2115 de 2007.

El uso de acueducto no exime de valorar el riesgo de almacenamiento interno.

Nota de aplicación: la muestra territorial de supervisión es independiente del plan de control del operador. El informe analítico deberá identificar producto, lote, fecha, método, criterio normativo, resultado y acción correctiva ante no conformidad.

6.2 Síntomas gastrointestinales - SGI o alertas en salud

Se establece la ruta de las acciones que deben adelantar los diferentes actores al identificar dos o más casos de niños, niñas o jóvenes con síntomas gastrointestinales (náuseas, vómito, diarrea, dolor de estómago, dolor de cabeza, rash o prurito o erupción cutánea), posiblemente relacionados con el consumo del complemento alimentario del PAE, en un lapso de 24 horas desde la identificación del primer caso al interior de la sede educativa.

La ruta inicia con la identificación de los casos por parte de los estudiantes, quienes deben notificar al personal de la sede educativa. Este, a su vez, lo comunicará al rector, con el fin de realizar la notificación inmediata a padres de familia, entidad territorial de salud, operador PAE, equipo PAE y la ETC. La entidad territorial debe reportar a la UApA un informe de trazabilidad del evento dentro de las primeras 24 horas posteriores a la notificación de la sede educativa. Para ello la entidad debe enviar copia del formato de verificación de alerta temprana, así como la copia del informe preliminar del evento realizado por la ETS. En caso de que exista toma de muestras microbiológicas de alimentos, se debe entregar un alcance a este informe una vez se cuente con los resultados de laboratorio junto con la copia del informe epidemiológico de cierre del brote realizado por la ETS.
De acuerdo con lo establecido en el "Manual de prevención y manejo de eventos por enfermedades transmitidas por alimentos en establecimientos educativos con PAE", a continuación, se presentan las acciones a ejecutar por parte de cada uno de los actores en un evento de ETA.

Tabla 3. Acciones por ejecutar ante un evento de ETA, por parte de los diferentes actores

ACTOR	ACCIONES
Rector o funcionario de la sede educativa delegado	1. Verificar si la población beneficiaria presenta uno o varios de los siguientes síntomas: vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, malestar general, entre otros. Identifique causas de ausentismo masivo (2 o más beneficiarios) relacionadas con los síntomas descritos. 2. Registrar la población beneficiaria que presente los síntomas descritos en el numeral anterior, con los datos: nombre, número de identificación, edad, grado, alimentos consumidos en la sede educativa, hora de consumo, síntomas. 3. Notificar de inmediato o en un tiempo no superior a 24 horas a: - Secretaría de Educación, en el caso del PAE y adicionalmente, a la entidad encargada del manejo del Programa, si es diferente a la Secretaría de Educación. - Secretaría de Salud del territorio. - Padres de familia para que se desplacen a la sede y lleven al niño a su respectiva IPS 4. Únicamente, en caso de urgencia vital, trasladar inmediatamente a los involucrados. 5. Asignar un responsable que esté pendiente de afectaciones de salud en los demás beneficiarios. 6. Mantener los alimentos implicados refrigerados para su análisis; en caso de no contar con refrigerador manténgalos protegidos en un lugar limpio, fresco, seco y seguro. 7. Facilitar el desarrollo de la encuesta y recolección de información del evento presentado (estudio de campo) realizado por las autoridades competentes. 8. Permitir a las autoridades locales, departamentales o nacionales de salud, el desarrollo de la investigación del caso y el estudio de campo (toma de muestras de alimentos y agua para el análisis de laboratorio). 9. Acatar las indicaciones dadas por las autoridades sanitarias. 10. Mantener actualizados los datos de contacto de los beneficiarios y docentes. 11. Ser responsable con la información compartida en los medios de comunicación y redes sociales.
Población beneficiaria	1. Informar al coordinador/docente si presenta uno o más síntomas como: vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, malestar general, entre otros. 2. Responder atenta y claramente las preguntas realizadas por los organismos de salud presentes en la sede educativa o en la Entidad de Salud. 3. Facilitar la atención de los primeros auxilios. 4. No auto medicarse.

Padres de Familia	1. Atender el llamado de la Sede Educativa 2. Facilitar el desarrollo de la encuesta y recolección de información de evento presentado (estudio de campo) realizado por los entes correspondientes. 3. Colaborar con las autoridades de salud en el desplazamiento de los menores a la institución de salud (si el caso lo amerita). 4. Tener disponible la documentación del beneficiario, en el momento que la autoridad lo requiera. 5. Atender las indicaciones e instrucciones dadas por las autoridades de salud. 6. Seguir los protocolos de cuidados establecidos para los beneficiarios afectados. 7. Ser responsable con la información compartida en los medios de comunicación y redes sociales.
Operador	1. Brindar información veraz y oportuna a los actores que lo requieran. 2. Verificar si se cuenta con existencia de alimentos que fueron suministrados a los beneficiarios y custodiarlos hasta que la autoridad sanitaria indique su disposición final. El operador debe tener la contramuestra, teniendo en cuenta la normatividad. 3. Brindar la contramuestra de los alimentos para ser analizada por la Secretaría de Salud. 4. Facilitar la realización de la investigación de campo por parte de la entidad territorial de salud (aplicación de encuesta a consumidores, toma de muestras). 5. Aportar la información de la trazabilidad correspondiente a los alimentos involucrados e identificar las posibles causas que pudieron generar el brote. 6. Acatar en forma inmediata las indicaciones de la autoridad sanitaria y establecer el plan de acción para la mejora definitiva de las causas del brote cuando hayan sido plenamente identificadas.

ACTOR	ACCIONES
Secretaría de Educación	1. Facilitar el proceso de encuesta y recolección de información del evento presentado (estudio de campo) realizado por los entes correspondientes. Acompañar al proceso y las visitas del estudio de campo por parte de la entidad correspondiente. 2. Cuando la situación esté controlada, la Secretaría de Educación debe diligenciar el formato de notificación de ETA del modelo de monitoreo y control y enviarlo al correo del enlace correspondiente de la UApA. 3. Una vez identificada la causa del brote, gestionar un plan de acción con los actores correspondientes para superar la causa en forma definitiva.
Secretaría de Salud	1. Aplicar el protocolo de vigilancia en salud pública para la investigación de brote enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua. 2. Brindar las indicaciones correspondientes a los diferentes actores para el manejo del evento de ETA. 3. Socializar el análisis (consolidado) del estado sanitario y comportamiento epidemiológico de las ETA en poblaciones vulnerables como la beneficiaria del PAE, entre otros, en el concejo de política social o en diferentes comités de seguimiento institucional. 4. Participar en las mesas de trabajo para la planeación del PAE en los territorios, y las acciones que se deban realizar desde el sector salud de la entidad territorial para su funcionalidad. 5. Enviar informe final de la investigación del Brote a la Secretaría de Educación o la entidad encargada del PAE en el territorio.

Fuente: Manual de prevención y manejo de eventos por enfermedades transmitidas por alimentos en establecimientos educativos con PAE

14.2 NOVEDADES EN CALIDAD E INOCUIDAD

En caso de presentarse una alteración grave o tener sospecha en la calidad o inocuidad de los alimentos suministrados, como: alteración en el rotulado de los alimentos (fecha de vencimiento, lote, entre otros), contaminación química o física o biológica de los alimentos, alteración o falsificación en el rotulado del alimento y la aplicación de medidas sanitarias de seguridad por la autoridad sanitaria; La ruta inicia con la identificación de la alerta por parte de los estudiantes, personal manipulador, padres de familia, o el personal del establecimiento educativo, quienes lo comunicarán al Rector o su delegado, a fin de realizar la notificación inmediata; Operador PAE y Entidad territorial certificada en educación – ETC-, sin embargo, una identificación temprana puede darse por parte de los equipos de supervisión del PAE, así como por el personal del operador.

Independientemente, de qué actor sea quien genera la alerta concerniente a la calidad e inocuidad de los alimentos que hacen parte de los complementos alimentarios del PAE, requiere acciones inmediatas por parte de la ETC y del operador PAE, que permitan mitigar el riesgo de daño en la salud y bienestar de la población beneficiaria del Programa siendo necesario recabar la evidencia pertinente tanto de las novedades presentadas, como de las acciones adelantadas, lo cual, puede incluir planes de mejora del operador y notificaciones a las entidades competentes en Inspección, vigilancia y control sanitario; a partir de esta información deberá consolidar un informe ejecutivo, el cual debe ser elaborado por el equipo técnico PAE de la ETC como evidencia y/o soporte para futuros requerimientos, en un periodo no mayor de 48 horas posterior a la identificación del evento.

Para los casos que involucren novedades relacionadas con contaminación, adulteración, falsificación y aplicación de medidas sanitarias de alimentos, se deberán informar a la UApA en los mismos tiempos solicitados para el informe ejecutivo. Para la gestión del presente numeral se remite a la Gráfica 2. Flujograma de Acciones a Realizar ante la Identificación de Alteraciones de Calidad e Inocuidad de los Alimentos.

15. DISPONIBILIDAD DE BODEGA

El contratista deberá contar con una (1) bodega ubicada en Bucaramanga o su área metropolitana (incluye zona urbana, cascos urbanos de Bucaramanga, Floridablanca, Girón y Piedecuesta), la cual debe contar con concepto higiénico sanitario favorable vigente, al momento del cierre (fecha de presentación de la propuesta), y con área mínima de **600 mts2**, estos requisitos serán verificados durante la visita técnica que realizará la entidad mediante la aplicación del Anexo de bodega del pliego de condiciones.

El programa de Alimentación escolar PAE, está acompañado de un Marco jurídico y Normativo de Política vigente que establece entre otros, las condiciones generales para las operaciones relacionadas con el almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas para alimentos (Resolución 2674 de 2013 - capítulo VII art 27), condiciones que tienen como finalidad garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a los beneficiarios.

El Municipio manifiesta que la proyección realizada de acuerdo con las operaciones necesarias para la ejecución del programa fija como requerimiento como espacios mínimos los descritos a continuación:

16.1 ESPACIOS SANITARIOS PARA BODEGA DE RACIÓN PREPARADA E INDUSTRIALIZADA

✓ Almacenamiento seco para alimentos de menor riesgo y riesgo medio en salud pública.

✓ Almacenamiento frío para alimentos de mayor riesgo en salud pública.
✓ Almacenamiento de detergentes y sustancias peligrosas
✓Áreas destinadas a Oficinas, unidades sanitarias, área de cargue y descargue, áreas de canastillas, producto no conforme, higienización de Frutas y verduras, áreas de cavas enfriamiento y congelación.
✓ Área de disposición de residuos
✓Condiciones que fueron tenidas en cuenta por el Municipio de Floridablanca para establecer el área mínima requerida para la Bodega y Planta de ensamble ya que en esta se desarrollaran dos líneas de flujos diferentes que implican la separación física de las áreas para cada una de las raciones a contratar.
✓Un esquema básico de distribución del espacio de la bodega se puede resumir de la manera siguiente:
✓Zona de llegada: el punto por donde ingresarán las provisiones y se realizan las tareas de recepción, verificación y control de los contenidos, etc., antes de almacenarlas. (La zona de llegada y la zona de entrega deberán coexistir en el caso de locales que tengan solo una puerta de acceso. En estos casos se debe asignar de manera permanente el uso de uno de los costados de la entrada (izquierdo y derecho) para cada actividad.)
✓Zona de separación y clasificación y registro: en esta zona se separan los alimentos y se clasifican por categoría según su vida útil y riesgo.
✓Zona de empaque y preparación de entregas: donde se preparan los envíos que serán despachados. Las cajas vacías y el material de empaque reutilizable se pueden guardar en este sector también. Espacio calculado
✓ Zona de almacenamiento: donde se mantiene el material o suministros sin destino inmediato.
Esta zona está dividida en sectores de acuerdo con el tipo de suministro o alimento.
✓Zona de entrega: para colocar las provisiones que están listas para despacho. Estas provisiones deben ser apiladas en paletas separadas y etiquetadas de acuerdo con su destino.

✓Sector administrativo: el cual puede ser simple (escritorio con un archivador metálico, con llave, área para personal de 2m² por persona) para las tareas de manejo administrativo.
✓ Zona de Servicios Sanitarios:

Con respecto a la exigencia del concepto Higiénico Sanitario Favorable Vigente para el día del cierre del presente proceso

licitatorio, requerido para verificación durante la visita técnica de habilitación de la bodega, se informa que este documento debe presentarse según lo consagrado en el presente documento, teniendo en cuenta que dicho concepto le brinda a la entidad la seguridad necesaria para garantizar el inicio oportuno de la ejecución del programa de alimentación escolar (desde el primer día calendario escolar), lo que se pondría en riesgo si el trámite de visita higiénico sanitaria (con el fin de obtener el concepto favorable), diera inicio, por parte del futuro contratista hasta tanto no se adjudique el proceso.

NOTA 1: La bodega deberá ser para el manejo exclusivo del PAE Floridablanca.

NOTA 2: La Secretaría de Educación Municipal de Floridablanca como supervisor del contrato realizará visita de verificación de cumplimiento higiénico – sanitario a la bodega presentada por el contratista durante toda la ejecución contractual, visita que se desarrollará a través del anexo "FORMATO DE VISITA TÉCNICA"; Se verificará únicamente las condiciones establecidas en la Resolución 0003 de 2026, la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria vigente.

CENTRO DE PRODUCCION

La Secretaría de Educación en la planeación de la prestación del servicio de PAE a nivel municipal, ha previsto garantizar la entrega de raciones de comida caliente transportada a algunas instituciones educativas que hoy cuentan con la prestación del servicio en la modalidad industrializada, lo cual beneficia de manera nutricional a los estudiantes. Lo anterior, en desarrollo de las políticas del gobierno nacional implementados a través de su Plan de Desarrollo, Potencia Mundial de la Vida, que busca garantizar una mayor cobertura en la entrega de ración caliente; posición que a su vez se ha expuesto en las mesas de trabajo con los entes de control de los lineamientos técnicos del PAE. Así mismo, esto permitirá el posicionamiento del Municipio en la Región, como abanderado en la estrategia efectiva para realizar la transición total a comida caliente.

Por lo anterior, el futuro contratista deberá contar con un centro de producción para la ejecución del programa (PAE), que permitirá a la Administración llevar a cabo diversas estrategias y planes de operación durante la ejecución contractual para facilitar y garantizar la gestión del servicio.

El proponente deberá contar con este centro de producción, el cual es una estructura física diferente y ajena al área de bodega, que debe tener las zonas (área recepción de materia prima, área de vestier, área de lavado (menaje y canastillas), área de cocina caliente, área de ensamble, área de preliminares de frutas y verduras, cuarto frio de refrigeración y congelación, y área de porcinamente) debidamente identificadas, delimitadas y separadas.

El centro de producción debe estar ubicado en el municipio de Floridablanca en donde se lleve a cabo la producción, ensamble de comida preparada y despacho de la ración Comida Caliente Transportada, en los términos de eficiencia y calidad, lo cual a su vez redundará en el beneficio que reciban los titulares de derechos al recibir sus raciones en los tiempos estipulados de conformidad con los parámetros establecidos en el Anexo técnico Calidad e Inocuidad de la Resolución N° 0003 del 2026. El centro de producción debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes.

Para acreditación de este requisito, el proponente deberá allegar:

1. Contrato de Arrendamiento vigente y Certificado de Libertad y Tradición vigente a la fecha del cierre del proceso. O si el oferente es propietario del inmueble, anexar el certificado de libertad y tradición vigente a la fecha del cierre del proceso o registro de establecimiento de comercio en el certificado de existencia y representación legal del proponente o de alguno de los integrantes del proponente plural

2. Acta de Inspección Sanitaria y el Certificado de Inspección Sanitaria con concepto favorable vigente al momento del cierre del proceso.

Con el fin de verificar el cumplimiento de las condiciones del centro de producción, se realizará visita de inspección a cargo del personal evaluador de la Secretaría de Educación, en la que se verifica el cumplimiento de los requisitos de las instalaciones. En caso de que el centro de producción no cumpla con las condiciones señaladas, los oferentes sólo podrán subsanar en los plazos consagrados en el cronograma del presente proceso, para lo cual se llevará a cabo una nueva visita. La verificación se realizará con base en los lineamientos establecidos en el Anexo técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución N° 0003 del 2026 de UAPA y la Resolución No. 2674 de 2013.

La visita técnica se realizará en el periodo de evaluación de las propuestas. La fecha y hora de visita se indicará el mismo

día del cierre del proceso mediante aviso en la plataforma SECOP II.

El Municipio de Floridablanca informa que NO se aceptará el ofrecimiento de un mismo centro de producción en varias ofertas, en el evento de que esto ocurra la propuesta que primero sea presentada a través del sistema electrónico para la contratación SECOP II a la fecha de cierre del proceso licitatorio será a quien se le validará la acreditación de la misma. Cabe resaltar que la otra oferta se entenderá que no realizó el ofrecimiento de este requisito y por tanto incurrirá en causal de RECHAZO por el no cumplimiento de los requisitos habilitantes.

En caso de proponentes plurales, sólo uno de los integrantes deberá acreditar este requisito.

9. DURACIÓN FASE DE ALISTAMIENTO

La fase de alistamiento tendrá un término máximo de Díaz (10) días calendario. Durante este lapso el adjudicatario y el Supervisor llevarán a cabo cada una de las actividades indicadas en el alcance contractual que deban ser concertadas en esta etapa.

3. PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

Para llevar a cabo la ejecución del contrato se requiere del siguiente personal:

CARGO	CANTIDAD	PERFIL EXIGIDO	PORCENTAJE DE DEDICACIÓN	EXPERIENCIA GENERAL
Coordinador	1	Profesional en Nutrición y Dietética, o Ingeniería de Alimentos, o Química de Alimentos, Administración de empresas, Ingeniería Industrial con posgrado en alimentación y nutrición.	100%	Experiencia profesional mínima de siete (7) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Experiencia específica mínima de cinco (5) años certificada como Coordinador / Supervisor / Profesional de Campo en Programas de Alimentación Escolar y/o Interventoría a Programas de Alimentación Escolar PAE.
Nutricionista	1	Nutricionista Dietista	100%	Experiencia profesional de mínimo cinco (5) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Experiencia específica mínima de dos (2) años como nutricionista en Programas de Alimentación Escolar.
Jefe de Calidad	1	Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos y/o Tecnólogo afines al área de los alimentos	100%	Experiencia profesional de mínimo tres (3) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Experiencia específica mínima de dos (2) años en Programas de Alimentación Escolar.
Jefe de calidad y producción (CCT)	1	Profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos o Química de Alimentos y/o Tecnólogo afines al área de los alimentos	100%	Experiencia profesional de mínimo tres (3) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Experiencia específica mínima de dos (2) años en Programas de Alimentación Escolar.

Jefe de Bodega	1	Profesional en Ingeniería de alimentos, Ingeniería Química, Química de alimentos y otros programas de Ciencias Naturales, Administración de empresas, Ingeniería Industrial, y/o Tecnólogo en el área de los alimentos.	100%	Experiencia profesional de mínimo dos (2) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional. Experiencia específica mínima de un (1) año en Programas de Alimentación Escolar.
Supervisor de campo	3	Tecnólogos en Alimentos o tecnólogos en control de calidad de alimentos o tecnólogos en procesamiento de alimentos. (**Nota:** Se podrá acreditar con formaciones superiores a tecnólogos en las siguientes áreas: Ingeniero de Alimentos, Ingeniero agroindustria	100%	Experiencia profesional de mínimo dos (2) años contados a partir de la fecha de expedición de la tarjeta profesional. Experiencia específica mínima de dos (1) años en Programas de Alimentación Escolar.
Auxiliar Administrativo	1	Bachiller con conocimientos administrativo	100%	No menor de dos (2) años contados desde la fecha de grado a la fecha de cierre del plazo del presente proceso de selección Experiencia específica mínima de dos (1) año de experiencia certificada como Auxiliar Administrativo en Programas de Alimentación Escolar
Auxiliar de bodega	4	Bachiller	100%	No menor de un (1) años contados desde la fecha de grado a la fecha de cierre del plazo del presente proceso de selección Experiencia específica mínima de seis (6) meses de experiencia certificada como Auxiliar de bodega en Programas de Alimentación Escolar
		Educación formal: Profesional e salud		

Responsa ble del SG-SST.	1	ocupacional o seguridad salud en el trabajo, o profesional en cualquier área con posgrado en salud ocupacional o seguridad y salud e n e l trabajo, con licencia	50 %	No menor de un (1) años contados desde la fecha de grado a la fecha de cierre del plazo del presente proceso de selección.
Personal Manipulador	(Cantidad d según raciones a suministrar por modalidad ad)	vigente para la prestación del servicio y conforme el articulo 2.2.4.6.35 del decreto 1072 de 2025	100 %	Experiencia específica mínima de seis (6) meses en servicios de alimentacion

VEHÍCULOS REQUERIDOS:

En cumplimiento a lo establecido en la Resolución 0003 del 7 enero de 2026 Los complementos alimentarios por proveer por el contratista deben conservar la cadena de frio, garantizando la calidad e inocuidad de estos, para ello, el contratista deberá disponer de vehículos que cumplan con las normas sanitarias vigentes, en particular capítulo VII, artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 2505 de 2004 del Min transporte y Res. 2674 de 2013 del Ministerio de salud y acatar las normas que componen el código nacional de tránsito.

TIPO DE VEHÍCULO REQUERIDO: Refrigerado

DESCRIPCIÓN: Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

Para el transporte de alimentos/productos se debe garantizar su aislamiento del piso y toda posibilidad de contaminación, para ello deberá usar canastillas, estibas (no madera), recipientes o implementos de material adecuado.

El vehículo debe contar con unidad de frio asegurando las temperaturas según el tipo de alimento: temperaturas de refrigeración menor a 4°C para el caso de bebidas lácteas que no han sido sometidas a procesos de Ultra pasteurización y máximo de 12º C para bebidas UHT.

TIPO DE VEHÍCULO REQUERIDO: FURGÓN (Cerrado) y/o REFRIGERADO

DESCRIPCIÓN: Los alimentos de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos deben mantener la cadena de frío hasta el momento de recibo y almacenamiento en cada uno de los comedores escolares, para lo cual se emplearán vehículos con unidad de frío y/o uso de cavas, en este último evento, se verificarán temperaturas con termómetro de punzón.

Para el transporte de alimentos, se debe garantizar su aislamiento del piso y toda posibilidad de contaminación. Para este fin se deben utilizar recipientes o canastillas plásticas, costales de fibra, bolsas plásticas transparentes según el tipo de alimento o implementos de material adecuado.

Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables y de fácil limpieza y desinfección, además, debe permitir la evacuación de las aguas de lavado, de acuerdo a las condiciones propias de la ejecución, y partiendo de la cantidad de vehículos solicitados, el contratista deberá garantizar las rutas, adicionando vehículos para cubrir las necesidades.

El vehículo debe contar con unidad de frio asegurando las temperaturas según el tipo de alimento: temperaturas de refrigeración menor o igual a 4°C para el caso de bebidas lácteas que no han sido sometidas a procesos de Ultra pasteurización y máximo de 12º C para bebidas UHT. Para este caso es requerido medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, los cuales deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

Tabla 1 Vehículos, Requeridos:

MODALIDA	TIPO DE VEHÍCULO REQUERIDO	CANTIDAD DE VEHICULOS	DISTRIBUCIÓN Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS VEHÍCULOS
RPS **CCT** **R.I**	**REFRIGERADO**	**6**	**CANTIDAD OCHO (8) VEHÍCULOS** **REFRIGERADO**: los cuales deben cumplir con el artículo 29 resolución 2674 de 2013, con unidad de frío asegurando: temperatura de refrigeración menor o igual a 4°C para el caso de bebidas lácteas que no han sido sometidas a procesos de Ultra pasteurización y máximo de 12º C para bebidas UHT.
	FURGÓN (Cerrado)	**4**	**CANTIDAD CUATRO (4) VEHÍCULOS** **FURGÓN CERRADO:** Los cuales deben cumplir con el art. 29 resolución 2674 de 2013.

Control documental antes de publicar: cotejar este estudio con la Guía y los anexos vigentes de la UApA, fichas técnicas, estudio de mercado, soporte de costos de laboratorio, calendario escolar, focalización, infraestructura, capacidad de producción, rutas y matriz de riesgos. Las exigencias particulares de ubicación, exclusividad, frecuencias y equipos deberán contar con justificación técnica y de proporcionalidad en el proceso.

A. APLICACIÓN DE LA COMPRA PÚBLICA DE ALIMENTOS LEY 2046 DE 2020 Y DECRETO 248 DE 2021 – (PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURÍA).

En virtud a lo dispuesto en el artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021, los proponentes deberán acreditar la suscripción de mínimo una (1) promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por la secretaría departamental de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente.

La promesa de contrato de proveeduría de que trata el presente numeral deberá constar por escrito y tener como mínimo el siguiente contenido: identificación del productor y del oferente, producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere, cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor, fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios; condiciones de embalaje o empaque de estos; y la intención de la compra de productos agropecuarios.

Nota 1: En caso de presentarse promesa de contrato de proveeduría, la entidad contratante verificará como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.

NOTA GENERAL: Durante el término otorgado para subsanar las ofertas, los proponentes no podrán acreditar circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso, de conformidad con el parágrafo 1 del Artículo 5 de la Ley 1882 de 2018.

NOTA GENERAL: Todos aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje serán solicitados por la entidad y deberán ser entregados por los proponentes hasta el término de traslado del informe de evaluación. Serán rechazadas las ofertas de aquellos proponentes que no suministren la información y la documentación solicitada por la entidad estatal hasta el plazo anteriormente señalado.

GARANTÍAS:

A. CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Por un valor del veinte por ciento (20%) del valor del contrato. Con una vigencia igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más, y hasta la liquidación del contrato.

B. CALIDAD DEL SERVICIO: Por un valor del veinte por ciento (20%) del valor del contrato. Con una vigencia igual a Calidad del servicio X SI Por un valor del veinte por ciento (20%) el valor del contrato. la duración del contrato y cuatro (4) meses más.

C. PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: Por un valor del cinco por ciento (5%) del valor total del contrato. Por el plazo del contrato y tres (3) años más.

D. RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL. El cinco por ciento (5%) del valor del contrato cuando este sea superior a diez mil (10.000) SMMLV, caso en el cual el valor asegurado debe ser máximo setenta y cinco mil (75.000) SMMLV. Un plazo Igual al período de ejecución del contrato.

REQUISITOS DEL SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL.
El amparo de responsabilidad civil extracontractual debe cumplir los siguientes requisitos:

- Modalidad de ocurrencia. La compañía de seguros debe expedir el amparo en la modalidad de ocurrencia. En consecuencia, el contrato de seguro no puede establecer términos para presentar la reclamación, inferiores a los términos de prescripción previstos en la ley para la acción de responsabilidad correspondiente.
- Intervinientes. La Entidad Estatal y el contratista deben tener la calidad de asegurado respecto de los daños producidos por el contratista con ocasión de la ejecución del contrato amparado, y serán beneficiarios tanto la Entidad Estatal como los terceros que puedan resultar afectados por la responsabilidad del contratista o sus subcontratistas.
- Amparos. El amparo de responsabilidad civil extracontractual debe contener además de la cobertura básica de predios, labores y operaciones, mínimo los siguientes amparos:
  - Cobertura expresa de perjuicios por daño emergente y lucro cesante.
  - Cobertura expresa de perjuicios extrapatrimoniales.
  - Cobertura expresa de la responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas, salvo que el subcontratista tenga su propio seguro de responsabilidad extracontractual, con los mismos amparos aquí requeridos.
  - Cobertura expresa de amparo patronal.
  - Cobertura expresa de vehículos propios y no propios.

E. SUFICIENCIA: La vigencia de esta garantía deberá ser igual al período de ejecución del contrato. El valor asegurado por los contratos de seguro que amparan la responsabilidad civil extracontractual, de conformidad con el artículo 2.2.1.2.3.1.17 del decreto 1082 de 2015: (…) El cinco por ciento (5%) del valor del contrato cuando este sea superior a diez mil (10.000) SMMLV, caso en el cual el valor asegurado debe ser máximo setenta y cinco mil (75.000) SMMLV.

4. OBLIGACIONES Y DERECHOS DEL CONTRATISTA

Los Operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 16 / 09 / 15, así como las establecidas en la resolución 0003 del 2026 emitida por la Unidad Alimentos Para Aprender (UApA), y sus respectivos anexos, además las siguientes:

OBLIGACIONES TECNICAS

Para desarrollar el objeto del contrato y dar cumplimiento al mismo, el contratista se compromete a:

OBLIGACIONES TECNICAS.

1. Cumplir el Decreto 1075 de 2015 en las disposiciones del PAE, la Resolución 0003 de 2026 de la UApA con los anexos sustituidos por la Resolución 0155 de 2026, en particular el Anexo 5 de Calidad e Inocuidad, y la Resolución 2674 de 2013 y demás reglamentos sanitarios aplicables a cada producto, proceso y establecimiento.
2. Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución.
3. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca del plan de saneamiento básico y sus programas, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.
4. Disponer de una bodega ofrecida, la cual deberá cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes. Esto

será verificado por el Supervisor del contrato. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, así como en bodega. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.

5. Disponer de un centro de producción, el cual deberá cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes. Esto será verificado por el Supervisor del contrato. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas del centro de producción, que debe tener las zonas (área recepción de materia prima, área de Vestier, área de lavado (menaje y canastillas), área de cocina caliente, área de ensamble, área de preliminares de frutas y verduras, y área de porcinamente) debidamente identificadas, delimitadas y separadas. , a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.

6. Realizar plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grados de escolaridad establecidos en la resolución 0003 del 2026 y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.
7. Entregar semanalmente a la supervisión del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento RPS, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y fecha al que corresponde dicho reporte. de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución número 719 de 2015, Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina.
8. El contratista presentara las fichas técnicas de los alimentos a la ETC incluidos dentro del ciclo de menús correspondientes a la modalidad Preparada en Sitio y Complemento Industrializado, estas fichas técnicas deberá contener por lo menos la siguiente información: Nombre del producto, registro sanitario, composición, información nutricional, aporte calórico, características físicas o microbiológicas, presentación comercial, registro fotográfico del producto, sellos de advertencia, material de empaque y rotulado, condiciones de conservación y almacenamiento, vida útil, porción recomendada, normatividad aplicable, grupo poblacional y firma del profesional que las autoriza o aprueba, se debe garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

9. Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio, para cada institución educativa en los formatos establecidos por la UApA de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por la UApA. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del "Anexo Técnico Calidad e Inocuidad".
10. Aplicar los procedimientos de contingencia, gestión del riesgo y continuidad del servicio previstos en la Guía de implementación y anexos vigentes de la Resolución 0003 de 2026, modificados por la Resolución 0155 de 2026 cuando corresponda; registrar la decisión, su soporte sanitario, técnico, contractual y la articulación requerida con la UApA y autoridades competentes.
11. Garantizar el suministro de Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional debe realizarse paulatinamente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto, la cual se encuentra sujeta ajustes durante la vigencia. Cabe resaltar que el suministro de agua potable se encuentra a cargo del operador de acuerdo con la disposición de la ETC, de forma progresiva en sedes donde se preste la modalidad preparada en sitio.
12. Garantizar el suministro de agua potable en los comedores escolares de las sedes educativas rurales que se encuentran bajo la modalidad de Ración para preparar en sitio.
13. Realizar y registrar monitoreo de pH y cloro residual in situ por comedor escolar y programar análisis de agua microbiológicos y fisicoquímicos en grifos con rotación de puntos según el plan aprobado, fuente, modalidad y riesgo, conforme al Anexo 5 vigente y la Resolución 2115 de 2007.
14. Si durante la ejecución del contrato, se identifica que la entrega de los complementos alimentarios a las instituciones o sedes educativas oficiales no es oportuna, el contratista deberá adecuar el proceso de logística o disponer de los elementos, insumos o demás que requiera para dar cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas.
15. Proyectar un diagnóstico de infraestructura, equipos y menaje de acuerdo con los lineamientos emitidos por la entidad frente a cada sede educativa del municipio.
16. Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.
17. El operador debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento y todos sus programas por escrito, acorde y articulado con la ETC que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionará el PAE independientemente de la modalidad de entrega, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y que debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos.
18. El operador debe contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga: (i) Objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y

correctivo de equipos, para lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes. Garantizar el mantenimiento locativo de los comedores escolares (Mallas, anjeos, trampa de grasa, sifones, espacios entre piso y puerta), con el fin de minimizar el riesgo de ingreso de vectores, que puedan afectar la calidad de los alimentos. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación de servicios.

19. El operador debe implementar un programa de trazabilidad y de proveedores materias primas e insumos con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos el propósito de controlar los riesgos que puedan afectar a la cadena de suministro de alimentos, el cual se debe evidenciar para la verificación en bodega de Y en su totalidad y todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa.
20. Poner a disposición el menaje y utensilios requeridos en cada una de las Instituciones Educativas para garantizar la adecuada prestación del servicio. El operador deberá revisar la herramienta 01 (instrumentos de soporte técnico) para anexo de calidad e inocuidad de la resolución 0003 de 2026, con el fin de identificar las condiciones y características de equipos, menaje y demás aspectos necesarios para la ejecución de la operación. Así mismo, comprometerse a entregarlos en comodato desde el inicio y durante toda la ejecución del contrato. De igual forma, especificar en caso de requerirse un menaje adicional para la debida ejecución, el mismo será allegado de manera oportuna y sin costo adicional. Suministrar los equipos, utensilios y menaje necesario que se encuentre como faltante en los comedores escolares para la adecuada prestación del servicio y suministro del alimento, es decir estufas, enfriadores, congeladores, licuadoras, balanzas, molinos, calderos, cucharones, pailas, pinzas, ollas, jarras, mesas, sillas, bandejas, platos, cucharas, tenedores, vasos y cuchillos, éstos serán dispuestos en calidad de préstamo y serán retirados a la culminación el contrato, de igual manera el contratista deberá responsabilizarse del pago del servicio de gas, ya sea domiciliario o a través de cilindros. Se debe evidenciar una acta suscrita en relación del equipo y menaje dispuesto en cada sede en calidad de préstamo como constancia suscrita entre el operador y el delegado de la sede educativa.
21. Aplicar estrategias de economía circular en el Programa de Alimentación Escolar para realizar el aprovechamiento de residuos de aceite cuyos materiales al final de su vida útil pueden reincorporarse a la cadena productiva.
22. Guardar diariamente las contra muestras de los alimentos entregados en el PAE, en una cantidad necesaria para realizar los análisis microbiológicos y/o bromatológicos requeridos en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para realizar controles de calidad e inocuidad, por lote de alimentos.
23. Para el buen desarrollo de la operación del Programa el operador debera solicitar por su propia cuenta los conceptos sanitarios de todas las sedes educativas donde se preste el servicio de preparado en sitio, teniendo en cuenta que debe contar con el concepto sanitario expedido por la secretaria de salud municipal de Floridablanca. Para planta de producción el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentre ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que según el plan de acopio o distribución del operador, sean requeridas; en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o desfavorable con observaciones, el que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa.

24. Teniendo como referencia la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos (Ley 1990 de 2019 y el Decreto 375 de 2022), se deben diseñar diferentes estrategias o alternativas para disminuir los excedentes de alimentos y/o complementos alimentarios al interior de los establecimientos educativos. El operador debe implementar para los excedentes un procedimiento y/o programa con el fin de disminuir perdidas en los restaurantes escolares. Formato: Diligenciamiento diario.
25. El operador deberá presentar, como parte integral de los soportes de ejecución contractual, el informe mensual de seguimiento al Plan de Manejo Ambiental (4), acompañado de las evidencias documentales y/o fotográficas, registros, formatos, indicadores y demás soportes que permitan verificar la ejecución de las actividades ambientales programadas para el respectivo periodo
26. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección. El operador debe garantizar la entrega y reposición permanente de los implementos e insumos de aseo y reposición de aquellos que se degasten por su uso, de acuerdo con la modalidad de suministro empleada y siguiendo lo establecido en el anexo de calidad e inocuidad.
27. Para la modalidad de comida caliente transportada el operador debe cumplir en su totalidad con lo que está contemplado en el anexo de Calidad e Inocuidad en el marco de la Resolución 2674 de 2013, 0003 del 2026. El operador deberá presentar para su aprobación por parte de la supervisión, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad ración preparada en sitio. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa.
28. Las demás que apliquen y que sean requeridas para la ejecución del contrato, según naturaleza y alcance de acuerdo al anexo de calidad e inocuidad en su totalidad.

OBLIGACIONES (SG-SST)

29. El operador deberá diseñar, implementar, mantener y evaluar durante toda la ejecución contractual su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), de acuerdo con el número de trabajadores, la clasificación del riesgo y las actividades que efectivamente desarrolle en el PAE de Floridablanca. El sistema deberá cubrir al personal administrativo, de bodega, producción, manipulación de alimentos, distribución, transporte y demás personas vinculadas a la operación, conforme a las responsabilidades que legalmente correspondan al operador.
30. Deberá identificar y controlar los peligros de cada cargo y lugar de trabajo; garantizar la afiliación y el pago al Sistema de Seguridad Social; realizar inducción, capacitación y entrega de elementos de protección personal; implementar los programas de vigilancia de la salud, prevención y respuesta ante emergencias; investigar los incidentes y accidentes de trabajo, y ejecutar las acciones correctivas correspondientes. Deberá entregar a la supervisión, antes del inicio de la operación y durante su ejecución, la evaluación de estándares mínimos aplicables, el plan anual de trabajo, la matriz de peligros, los registros de capacitación, inspecciones y entrega de elementos de protección, así como los informes de seguimiento y mejora.
31. el operador deberá determinar y documentar si está obligado a implementar un Plan Estratégico de Seguridad Vial (PESV) según su flota y la contratación o administración de conductores. Cuando corresponda, deberá diseñarlo, implementarlo, verificarlo y articularlo con el SG-SST. En todos los casos deberá controlar los riesgos de los desplazamientos asociados al contrato, incluidos la habilitación de conductores, la documentación y condiciones de los vehículos, las inspecciones previas al recorrido, el mantenimiento, la planificación de rutas, la prevención de la fatiga y la atención de siniestros viales. Estas exigencias también deberán verificarse respecto de los transportadores contratados, según las responsabilidades de cada parte. El operador presentará a la supervisión los soportes de cumplimiento y atenderá los requerimientos y acciones de mejora derivados de su revisión.

OBLIGACIONES NUTRICIONALES

32. Cumplir con los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del “Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales” establecidos por la ETC.
33. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
34. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás

normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

35. Realizar remisión de entrega suministro de ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.
36. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, UApA, supervisión del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.
37. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial, UApA y/o del MEN.
38. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión, MEN, UApA y demás actores que participan en el PAE.
39. Si durante la ejecución del contrato, se identifica que la entrega de los complementos alimentarios a las instituciones o sedes educativas oficiales no es oportuna, el contratista deberá adecuar el proceso de logística o disponer de los elementos, insumos o demás que requiera para dar cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas.
40. Cumplir con los intercambios de la siguiente manera: máximo seis intercambios por modalidad de atención en cada ciclo de menú, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico para la modalidad preparada en sitio y caliente transportada.
41. Realizar y presentar un programa de trazabilidad para la ración industrializada y su respectivo seguimiento durante todo el contrato.
42. Presentar informe mensual de la ejecución del programa de hábitos saludables con evidencia fotográfica y actividades realizadas conforme a los grupos de escolaridad atendidos y respaldo con firma y sello de Rector y/o coordinadores de la Institución educativa donde se llevó a cabo.
43. Garantizar el cumplimiento de cada una de las preparaciones y productos correspondiente Establecidas en cada ciclo de menús establecido con base a lo descrito en las guias De preparación establecidas por la ETC para la modalidad comida caliente Transportada y Ración Preprada en sitio.
44. Realizar y relacionar en una malla quejas encontradas y sus respectivos planes de mejora en los comités de alimentación escolar de manera mensual.
45. Garantizar en la modalidad de Ración Industrializada el cumplimiento en cada uno de los productos: las características nutricionales, físicas, microbiológicas y organolépticas establecidas y descritas en las fichas técnicas y entregadas en las pruebas de aceptabilidad realizadas y autorizadas por la ETC.
46. Reportar por escrito las actualizaciones y/o cambios en los Registro sanitario, Fcihas técnicas de cada producto, al igual de los cambios o novedades que genere el proveedor en cada uno de los alimentos autorizados en la ETC, para realizar verificación y respectiva autorización por la ETC de la continuidad del cumplimiento de lo establecido en el actual documento.

OBLIGACIONES SOCIALES

47. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a todas las instituciones educativas del municipio de Floridablanca.
48. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.
49. Asistir y participar durante la ejecución del contrato de suministro, a los comités de seguimiento semanal al Programa de Alimentación Escolar – PAE programados por la Entidad Territorial, llevando un reporte de la ejecución del contrato. Debe asistir el representante legal del contratista del suministro y/o su coordinador operativo.
50. Realizar y relacionar en una malla las quejas encontradas en los comités de todas las sedes educativas dar respuesta manera mensual como plan de mejora en los comités de alimentación escolar CAE.
51. Cumplimiento mensual a la ejecución del programa de hábitos saludables

52. Apoyar en la aplicación de encuestas o instrumentos de percepción y satisfacción del PAE definidos por la ETC o la UAPA.
53. Implementar acciones de mejora derivadas de las observaciones realizadas por la ETC, supervisión, CAE, comunidad educativa o demás mecanismos de participación, cuando sean competencia del operador.

OBLIGACIONES FINANCIERAS, ADMINISTRATIVAS Y JURIDICAS

54. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por la UApA; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto;
55. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones del personal requerido para la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal utilizado por el contratista, con el MUNICIPIO.
56. Presentar base de datos mensual del personal contratado junto con los soportes de pago en formato editable para la ejecución del programa durante la vigencia.
57. Presentar de forma mensual las facturas de las compras efectuadas a los productores locales según la Ley 2046 de 2020, así como la paz y salvos de pago a los mismos.
58. Presentar de manera mensual los certificados de los pequeños productores expedido por la secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural del Departamento de Santander.
59. Solicitarle a la Secretaría de Educación Municipal, la cobertura de los beneficiarios beneficiados y registrados por los establecimientos educativos en la Estrategia de Alimentación Escolar del Sistema Integrado de Matricula – SIMAT mediante correo electrónico institucional.
60. Acatar las novedades que se hayan presentado en dicha estrategia de alimentación escolar en el SIMAT, con el fin de establecer la proyección del suministro de los complementos alimentarios del mes siguiente, y hacer una redistribución de la priorización y focalización de los beneficiarios, si las novedades en el SIMAT así lo ameritan y si a ello a lugar.
61. Relacionar el personal profesional y administrativo empleado en la ejecución del contrato (el contratista deberá vincular laboralmente mediante contrato de trabajo el personal ofrecido)
62. Realizar los pagos y aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios al Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y las cajas de compensación familiar, cuando corresponda. incluyendo la paz y salvo de aportes a seguridad social suscrito por el contador y/o representante legal, junto con copia del certificado de antecedentes de la Junta Central de Contadores con vigencia no mayor a tres (3) meses. Para efectos de control y verificación, se deberá presentar una planilla para el personal administrativo o mínimo requerido en la operación y otra planilla independiente para el personal operativo, entendido este como los manipuladores de alimentos y demás vinculados directamente al servicio
63. Aplicar el procedimiento de entrega de complementos alimentarios de conformidad con el protocolo de Suplencias y/o repitencias según sea el caso, en el evento de presentarse ausencia de algún beneficiario focalizado y se obliga a mantenerlo impreso y que repose en las carpetas de registro documental en el comedor escolar. El operador debe entregar el formato que establece la SEM para que se activen estos protocolos.
64. Realizar, registrar y reportar mínimo el treinta por ciento (30%) de las compras públicas locales mensuales de alimentos de conformidad con la Ley 2046 de 2020, en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional, según lo ofertado, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria.
65. Remitir de manera oportuna a la supervisión, dentro de los quince primeros días hábiles de cada mes, la información para el seguimiento y consolidación de las cifras del suministro para el reporte por parte de la ETC a la plataforma del CHIP (Consolidador de Hacienda e Información Pública).
66. Entregar a la supervisión, cuando ello se requiera para la verificación de alguna obligación específica del operador, o cuando sea necesario para atender requerimientos de órganos de control, la evidencia de costos y gastos que respalden la ejecución del objeto del contrato de suministro. Cualquier requerimiento debe estar sustentado en cuanto a la necesidad de la información solicitada.
67. Entregar a la supervisión las pólizas que hacen parte del contrato y sus actualizaciones cada vez que lo

requieran.

68. Entregar al equipo de supervisión de manera mensual el reporte o listado de manipuladoras debe integrar dentro de su personal manipulador de alimentos, en un porcentaje no menor al 20% del total de manipuladores requeridos por el equipo de supervisión priorizando a aquellos que sean cabeza de familia. Se debe allegar certificación del rector de cada Institución Educativa donde conste que dicho personal no pertenece al Comité de Vigilancia o Control Social y/o a la Junta de Asociación de Padres de Familia
69. El operador, desde la fase de alistamiento, deberá responsabilizarse del pago del servicio de gas, ya sea domiciliario o a través de cilindros deberá asumir el pago de los servicios (gas), Presentara una relación que tiene de suministro tiene cada sede de preparado en sitio.
70. Realizar el reporte de ejecución de entrega semanal validada con el anexo 13A suministrado por la ETC, dónde se evidencie cobertura focalizada por rango de edad, focalización frente a cobertura evidenciando menor o mayor cantidad de beneficiarios, devoluciones y reubicaciones por institución educativa y tipo de complemento, niños repetidos, sedes no focalizadas, se entregará al corte de cada mes.
71. Entregar informe de cumplimiento de obligaciones mensuales dentro de los diez (10) días hábiles del mes inmediatamente siguiente.

72. Adicionalmente, para el último pago y por única vez deberán anexar los siguientes documentos:

a) Paz y salvo de parafiscales.
b) Paz y salvo contratistas.
c) Paz y salvo manipuladoras.
d) Paz y salvo del 100% de los proveedores.
e) Paz y salvo servicios gas
f) Paz y salvo transporte.
g) Paz y salvo arriendo de bodegas
h) Certificado de paz y salvo de cada uno de los rectores de las Instituciones Educativas Oficiales beneficiadas del programa PAE.

3. ANALISIS ECONOMICO Y VALOR

Con el fin de establecer el valor del presupuesto oficial, teniendo en cuenta que los servicios a contratar son para la atención del programa de Alimentación Escolar -PAE de la vigencia 2027, la entidad procedió a realizar solicitud de cotizaciones por los servicios requeridos para el año 2027, con el fin de establecer el valor promedio unitario de los servicios para la vigencia 2027, se va tomar el valor a todo costo unitario por cada modalidad de la vigencia 2026 sumando a el mismo, el porcentaje promedio del IPC de año 2026, el cual corresponde al 6%, atendiendo a su vez que, los posibles proveedores al momento de cotizar debían tener en cuenta los valores correspondientes a, todos los costos directos e indirectos, impuestos y tributos del orden nacional, departamental y municipal, IVA (si aplica), deducciones y retenciones que se causen con la suscripción, ejecución y liquidación del contrato; para lo cual se adjuntó, tabla de cargas impositivas del Municipio de Floridablanca, a través de la Secretaría de Educación inició las gestiones administrativas necesarias para garantizar la adquisición de los bienes y servicios necesarios para la vigencia 2027, adoptando el Plan Anual de Adquisiciones mediante Resolución 0044 del 4 de enero de 2024 y mediante acuerdo No. 023 de 2026 vigencias futuras excepcionales ordinarias 2027 las cuales fueron aprobadas por el concejo municipal, el cual se incluyó la necesidad correspondiente al servicio de alimentación escolar para las instituciones educativas oficiales del municipio de Floridablanca

En ese orden, una vez calculado el valor unitario promedio, las cantidades por cada modalidad, según el ajuste realizado por las observaciones recibidas, y las necesidades actuales de la Entidad y las Instituciones Educativas, y el número de días calendario escolar (164) ciento sesenta y cuatro días para la vigencia 2027 contados a partir de la fecha de inicio del mismo. el municipio de Floridablanca estima la proyección del presupuesto oficial para la vigencia 2027, en la suma de: **TREINTA MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y TRES MIL VEINTIDÓS PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS M/cte ($30.872.743.022,50).**

incluidos costos directos e indirectos, y demás impuestos, tasas, erogaciones que se causen con la celebración, ejecución y liquidación del contrato. Presupuesto que se agotará de acuerdo con el número de raciones efectivamente entregadas.

PRESUPUESTO DEFINITIVO VIGENCIA 2027

ITEM	MODALIDAD	DIAS CALENDARIO ESCOLAR	PRESUPUESTO DEFINITIVO VIGENCIA 2027
1	Almuerzo jornada regular	164	$ 7.638.883.364,40
2	JM/JT Complemento	164	$11.014.769.418,24
3	JM/JT Ración Industrializada	164	$6.246.772.536,82
4	Comida Caliente Transportada (CCT)	164	$5.972.317.703,04
	TOTALES		**$ 30.872.743.022,50**

Presupuesto oficial vigencia 2027

PRESUPUESTO OFICIAL DEFINITIVO VIGENCIA 2027						
ITEM	MODALIDAD	TOTAL RACIONES	VALOR UNITARIO PROMEDIO	VALOR DIA CALENDARIO ESCOLAR	DIAS CALENDARIO ESCOLAR	VALOR TOTAL
1	Almuerzo jornada regular	4.929	$ 9.449,90	$46.578.557,10	164	$ 7.638.883.364,40
2	JM/JT Complemento	9.088	$7.390,32	$ 67.163.228,16	164	$ 11.014.769.418,24
3	JM/JT Ración Industrializada	5.157	$7.386,09	$ 38.090.076,44	164	$ 6.246.772.536,82
4	Comida Caliente Transportada (CCT)	4.524	$ 8.049,64	$ 36.416.571,36	164	$5.972.317.703,04
	TOTALES	**23.698**		**$188.248.433,06**		**$ 30.872.743.022,50**

De otro modo, a fin de determinar el precio unitario de alternativa No. 2 en caso de requerirse en la ejecución contractual por alguna situación de emergencia, se discrimina la siguiente información vigencia 2027.

ALTERNATIVA	ITEM	MODALIDAD	TOTAL RACIONES		VALOR UNITARIO PROMEDIO	VALOR RACION PREPARADA EN CASA	DIAS CALENDARIO ESCOLAR	VALOR TOTAL
ALTERNATIVA 2	**1**	**COMPLEMENTO PARA PREPARAR EN CASA - RPC**	23.698		$ 7.943,64	**$ 158.872,84**	164	**$ 30.872.743.022,50**

3. PLAZO DE EJECUCIÓN

CIENTO SESENTA Y CUATRO (164) DÍAS del calendario escolar 2027, de conformidad con el CALENDARIO ACADÉMICO AÑO 2027 para los Establecimientos Educativos Oficiales del Municipio de Floridablanca, que contine 40 semanas lectivas o de trabajo académico, 5 semanas de desarrollo institucional, 12 semanas de recesos estudiantil y 7 semanas de vacaciones de docentes y directivos docentes. Para un total de **CIENTO SESENTA Y CUATRO (164) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR.**

4. LUGAR DE EJECUCIÓN

FLORIDABLANCA - SANTANDER

Se anexas ciclos de menú en cada una de las modalidades, estudio de mercado y requerimiento.

Cordialmente;

DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
SECRETARIO DE EDUCACION

Proyectó aspectos técnicos: Layniker Elías Ortiz García – Profesional Equipo PAE CPS
Melisa Ramires– Profesional Equipo PAE CPS
Andrea Naranjo Ardila – Profesional Equipo PAE CPS
Proyecto aspectos Nutricionales: Silvio Samper Osorio - Profesional Equipo PAE CPS Proyecto aspectos financieros: Mercy Lucero Sánchez Anchicoque – Profesional Equipo PAE
Édison Fabian Acevedo Bustos - Profesional Equipo PAE
Carlos Mario Aparicio – Profesional de cobertura
Proyecto aspectos Jurídicos: Vanessa Santamaria - Profesional Equipo PAE CPS

Revisó y aprobó: Silvia Andrea Rodríguez- Profesional CPS SEM