Consorcio
Alimentando a Córdoba 2021

NIT.901.462.313-0

Montería, 24 de Marzo de 2021

Doctora
ALBA LICONA PERNETT
Director Seguridad Alimentaria y Nutricional-SAN
Gobernación de Córdoba

ASUNTO: Entrega documentos FASE DE ALISTAMIENTO del Programa de Alimentación escolar PAE-2021.

Cordial saludo

El CONSORCIO ALIMENTANDO A CORDOBA 2021, entidad encargada de la ejecución del contrato de suministro N°SE-LP-019-2020, cuyo objeto es: "PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE CÓRDOBA, VIGENCIA 2021", por medio del presente realiza la entrega de la documentación correspondiente a la fase de alistamiento estipulada en el contrato en el numeral **2.2. FASE DE ALISTAMIENTO**. Para esta fase de alistamiento el operador contará con 5 día hábiles a partir del perfeccionamiento del contrato. En esta etapa el Operador debe realizar las siguientes actividades que se desarrollan en el *"Anexo número 2 de la Resolución No. 29452 de 2017 del MEN – Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo"...*, con el fin de dar cumplimiento estas actividades para la respectiva aprobación por parte de la ETC; las cuales son los siguientes:

a) Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento;
b) Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato;
c) Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAF: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros; Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga como mínimo: - Objetivos, - Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias, - Personas o empresas encargada del

Dirección: Calle 24 N°13-80, C.C Isla Center Local 10
Tel: (7) 843340
E-mail: alimentandoacordoba2021@gmail.com

mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, - Hoja de vida con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.

d) Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento o comedor escolar, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y las demás normas complementarias, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Control de Plagas, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua.

e) Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la priorización realizada. El plan deberá contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir y se deberá impartir de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

f) Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar. Así mismo deberá entregarse la información consolidad indicando las instituciones educativas que se atenderán bajo cada una de las modalidades establecidas.

g) Elaborar, para la aprobación de la Entidad contratante el ciclo de menús de 20 días de acuerdo con las minutas patrón contenidas en el "Anexo número 1 – Aspectos Alimentarios y Nutricionales", con el análisis nutricional de cada uno de los menús, guías de preparación y listas de intercambio. Para el diseño del ciclo de menú se debe tener en cuenta lo establecido en el numeral 5 de la Resolución 29452 de 2017.

Cabe resaltar que las minutas para las dos modalidades: RACIÓN PREPARADA EN SITIO RPS Y RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA RPC, fueron presentadas en la propuesta y verificadas y aprobadas por el comité evaluador, para lo cual se anexan a la presente documentación.

Valentina Plaza M.

VALENTINA PLAZA MARTÍNEZ
C.C N°1.003.431.217 de Montería
Rep. Legal CONSORCIO ALIMENTANDO A CORDOBA 2021

Gobernación de Córdoba
Ahora le toca al pueblo

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL
DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Montería, Marzo 25 de 2021

ASUNTO: APROBACIÓN CAMBIO DE DOCUMENTACIÓN DE LA FASE DE ALISTAMIENTO DEL OPERADOR CONSORCIO ALIMENTANDO A CORDOBA 2021 DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE 2021.

DOCTORA:
VALENTINA PLAZA MARTÍNEZ
Rep. Legal CONSORCIO ALIMENTANDO A CORDOBA 2021

Cordial saludo

En Montería, el día 25 del mes de Marzo de 2021, en la Oficina de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Gobernación de Córdoba, el equipo interdisciplinario encargado de la supervisión del Programa de alimentación Escolar PAE-2020 llevó a cabo la revisión de la documentación que hace parte de la fase de alistamiento entregados por el operador "CONSORCIO ALIMENTANDO A CORDOBA 2021", y dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 29452 de 2017 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos Administrativos, los estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de alimentación Escolar – PAE procede a la aprobación de los mismos para difundir en todos los establecimientos educativos en donde se ejecuta el programa y a la bodega de almacenamiento de alimentos, ubicada en la ciudad de montería.

Para ello se designó a la Nutricionista Dietista Consuelo Vergara Díaz quien realiza la revisión, análisis y aprobación de los menús de las modalidades RACIÓN PREPARADA EN SITIO RPS Y RACICÓN PARA PREPARAR EN CASA RPC, y para la revisión y aprobación del Plan de Saneamiento Básico, Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de equipos, Plan de Capacitación a Manipuladoras de Alimentos y Plan de Rutas, Concepto Sanitario de la Bodega e inventario de equipos de la misma al profesional en Ingeniería de alimentos Lenin Alfonso Vergara Noya.

Para constancia se firma en Montería a los 24 días del mes de marzo de 2021.

ALBA PATRICIA LICONA PERNETT
SUPERVISOR CONTRATO N°SE-LP-019-2020.