



ANEXOS 5

Requerimientos técnicos del proceso contratación con objeto
**“INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y
JURÍDICA AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN
LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL
DEPARTAMENTO DE ARAUCA- IMPLEMENTACIÓN RESOLUCIÓN
18858/2018 PAE- INDÍGENA EN LOS ESTABLECIMIENTOS
EDUCATIVOS CON POBLACIÓN MAYORITARIAMENTE INDÍGENA”**

“CONSTRUYENDO FUTURO”



Secretaría de
Educación

CONSTRUYENDO
FUTURO

SELECCIÓN CONCURSO DE MÉRITOS ABIERTA

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS (ANEXO TÉCNICO SEPARABLE)

**"INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y JURÍDICA AL SERVICIO
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES
PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA- IMPLEMENTACIÓN
RESOLUCIÓN 18858/2018 PAE- INDÍGENA EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS
CON POBLACIÓN MAYORITARIAMENTE INDÍGENA"**

VIGENCIA 2021



Secretaría de
Educación

CONSTRUYENDO
FUTURO

1. OBJETO DE LA INTERVENTORÍA

El objeto de la presente contratación corresponde: **"INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y JURÍDICA AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA- IMPLEMENTACIÓN RESOLUCIÓN 18858/2018 PAE- INDÍGENA EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS CON POBLACIÓN MAYORITARIAMENTE INDÍGENA"**.

1.1 DESCRIPCIÓN DE LA INTERVENTORÍA

La interventoría tiene como propósito realizar el seguimiento técnico, administrativo, financiero y jurídico, a las actividades contempladas en el contrato con objeto **"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA- IMPLEMENTACIÓN RESOLUCIÓN 18858/2018 PAE- INDÍGENA"**, por el cual se ejecutará el Programa de Alimentación Escolar, enmarcado en la Resolución 18858 de 2018, Resolución 006 de 2020 y Resolución 007 de 2020. Deberá vigilar que se ejecuten las obligaciones previstas en los documentos previos del proceso y el eventual contrato. Las actividades de la interventoría se encuentran claramente descritas en los términos de referencia, el contrato que se suscriba y en el manual de interventoría adoptado por la Gobernación de Arauca mediante resolución interna No. 789 de 2019.

1.2 LUGAR DE EJECUCIÓN

La presente interventoría tendrá ejecución en las sedes educativas del área rural y urbana priorizadas en cada uno de los siete (7) municipios del departamento de Arauca, siendo estas, las sedes educativas atendidas en el contrato con objeto **"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA- IMPLEMENTACIÓN RESOLUCIÓN 18858/2018 PAE- INDÍGENA"**. De igualmente en los puntos de distribución, bodegas y/o plantas de ensamble, utilizados en la ejecución de dicho contrato.

2. GENERALIDADES

La interventoría evaluará la labor que adelanten el contratista del Programa de Alimentación Escolar, asegurando que este se ejecute conforme a los lineamientos técnicos administrativos del programa de alimentación escolar y a lo establecido en los estudios previos. Además, que se ejecuten a través de procedimientos confiables, aportará soluciones en el momento en que se presenten dificultades técnicas, administrativas, financieras y jurídicas para un buen desarrollo del proyecto.

La Interventoría será responsable de velar por el cumplimiento del contrato cuyo objeto es: **"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA- IMPLEMENTACIÓN RESOLUCIÓN 18858/2018 PAE- INDÍGENA"**, y ejercer vigilancia seguimiento y control sobre los recursos de dicho contrato, en forma tal que los pagos por servicios profesionales, técnicos, manipuladores y todo el recurso humano necesario para el cumplimiento del contrato, compra de materia prima para el suministros de raciones a entregados, alquiler de equipos e impuestos



Secretaría de
Educación

CONSTRUYENDO
FUTURO

de ley por parte del contratista sea oportuno y transparente. Así mismo, deberá presentar informes mensuales, de conformidad a lo estipulado en el Manual de Interventoría Vigente.

2.1 DOCUMENTOS DEL PROYECTO

- a) Reglamentario del Sector Educación en lo referente al Programa de Alimentación Escolar- "PAE"(Decreto 1852 del 2015).
- b) Resolución 18858 de 2018 con objeto ((Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE para Pueblos Indígenas»
- c) Lineamientos técnicos administrativo del programa de alimentación escolar PAE-MEN (resolución 29452 del 2017- MEN).
- d) Lineamientos técnicos administrativo transitorios del programa de alimentación escolar PAE (Resoluciones 006 y 007 del 2020 - UApA).
- e) Ficha técnica del proceso con objeto **"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA- IMPLEMENTACIÓN RESOLUCIÓN 18858/2018 PAE- INDÍGENA"**.
- f) Requerimiento técnico de interventoría.
- g) Estudio Previo del proceso con objeto: **"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA- IMPLEMENTACIÓN RESOLUCIÓN 18858/2018 PAE- INDÍGENA"**.
- h) Estudio Previo del proceso con objeto **"INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, FINANCIERA Y JURÍDICA AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA- IMPLEMENTACIÓN RESOLUCIÓN 18858/2018 PAE- INDÍGENA EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS CON POBLACIÓN MAYORITARIAMENTE INDÍGENA"**.
- i) Requisitos higiénicos de fabricación (2674 del 2013) y demás normas sanitarias vigentes.
- j) Formatos de monitoreo seguimiento y control a la operación, elaborados por la UApA.

2.2 DESCRIPCIÓN Y ALCANCE DE LA INTERVENTORÍA

El Interventor se regirá por las obligaciones y procedimientos establecidos en el Manual de Interventoría, los presentes Pliegos de Condiciones y el contrato que se suscriba, así como la normatividad vigente que aplica a este tipo de proyectos, garantizando su cumplimiento a cabalidad, de acuerdo a lo establecido en pliegos de condiciones para el contrato con objeto **"SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN LAS SEDES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE ARAUCA- IMPLEMENTACIÓN RESOLUCIÓN 18858/2018 PAE- INDÍGENA"**, para que en el plazo establecido se ejecute el objeto del contrato.

3. METODOLOGÍA DEL SERVICIO

3.1 PROCESOS A CONTROLAR Y PRODUCTOS ESPERADOS



Secretaría de
Educación

CONSTRUYENDO
FUTURO

A continuación, se describen las actividades que debe adelantar el Interventor, en relación con cada uno de los componentes que integran la interventoría.

3.1.1 COMPONENTE TÉCNICO

En este componente se detallan las actividades que debe realizar el interventor y los aspectos que debe tener en cuenta en el desarrollo de las visitas técnicas, análisis microbiológicos, atención de solicitudes, peticiones, quejas, reclamos y denuncias (PQRD) y los demás aspectos relacionados con alimentación y nutrición.

El **Interventor** deberá desarrollar los procesos que se indican en el presente capítulo, como un mecanismo de control y seguimiento de las actividades realizadas por el **Contratista**, considerando que los procedimientos aquí descritos son, en todo caso, el mínimo de las actividades a ser realizadas por parte del **Interventor** para el cumplimiento de sus funciones. La aplicación de los procedimientos aquí descritos, en adición con todos aquellos que, a juicio del **Interventor**, resulten pertinentes para el cumplimiento de sus funciones, deberán estar orientados al cumplimiento por parte del **Contratista** de los resultados previstos en el **Contrato de Prestación de Servicio**. El **Interventor** deberá tener en cuenta que, el único pago de acuerdo con el **Contrato de Interventoría** por concepto de la ejecución de sus funciones, será aquella descrita en el **Contrato de Interventoría**.

3.1.1.1 ACTIVIDADES TÉCNICAS GENERALES A REALIZAR

De acuerdo, a la Resolución 18858 de 2018, entre tanto el Sector Salud emita la norma diferencial para evaluar la inocuidad en el marco del PAE para población indígena, determinada por el resultado del diagnóstico, se aplicará la norma vigente del Ministerio de Salud y Protección Social en el marco del bloque de constitucionalidad y la jurisprudencia que reconoce y protege los derechos fundamentales de los pueblos indígenas, en especial a la identidad cultural, la autonomía, el autogobierno y la territorialidad.

Las actividades de verificación operativas del programa de alimentación escolar, tendrán alcance a las bodegas y/o plantas de ensamble y comedores escolares o puntos de distribución, dependiendo el tipo de ración que se esté entregando en el programa, atendiendo a la necesidad de la modalidad de aprendizaje implementada.

Se debe garantizar el monitoreo y verificación de todas las etapas del proceso necesarios para la entrega de los complementos alimentarios y los aspectos establecidos de manera contractual con el contratista del Programa. Así mismo, es necesario mencionar que, durante la ejecución de la interventoría, la ETC podrá modificar la modalidad de entrega de los complementos alimentarios, lo anterior de acuerdo con la necesidad de la Entidad.

La ETC requiere para el desarrollo de la interventoría, la realización diaria de las siguientes actividades (exceptuando aquellas actividades que así se especifiquen), que se aplicarán a las verificaciones, seguimiento y control relacionados con la entrega de las raciones.

Se deberá garantizar la verificación en todo el proceso de la cadena productiva hasta la entrega del complemento alimentario, teniendo en cuenta las siguientes condiciones:

- a. Adoptar el modelo de monitoreo y control establecido por el Ministerio de Educación Nacional, los formatos para realizar las actividades de verificación monitoreo y control, a las



Secretaría de
Educación

**CONSTRUYENDO
FUTURO**

obligaciones establecidas en el modelo de contratación intervenido, anexos técnicos del operador, lineamientos técnicos del PAE, normatividad de alimentos vigente y pliegos de condiciones.

- b. Realizar auditoria a la documentación (Actas de asistencia técnica, CAP, SPQR, y otros) diligenciada por los técnicos en campo.
- c. Permanentemente se consignarán en los formatos de verificación las observaciones y hallazgos que se presenten detallando la novedad. El diligenciamiento de los formatos y demás documentos deberá realizarse de forma legible, veraz y sin enmendaduras.
- d. La copia de todos los formatos y documentos de monitoreo, seguimiento y control utilizados por los técnicos en campo, deberá reposar en el archivo de las diferentes bodegas y/o plantas de ensamble y comedores escolares, una vez finalice la visita deben ser socializadas y firmadas por las partes.
- e. El talento humano requerido para el desarrollo de las verificaciones debe ser proporcional al número de bodegas y/o plantas de ensamble y comedores escolares beneficiadas (1 técnico de campo por cada 24 sedes educativas beneficiadas).
- f. Las actividades de monitoreo, verificación, seguimiento y control en bodega y/o plantas de ensamble, deberán realizarse mínimo una (1) visita al mes, o más según las necesidades del programa. La ETC podrá solicitar ajustes en la frecuencia de las visitas y actividades a realizar, teniendo en cuenta las dinámicas y necesidades de la entidad.
- g. La interventoría deberá garantizar la verificación monitoreo y control de la entrega de las raciones alimentarias en la totalidad de los sitios don se ejecute el programa.
- h. Verificar la ejecución de los sistemas de aseguramiento de la calidad de las bodegas y comedores escolares que operan en la ejecución del PAE.
- i. Verificar el cumplimiento de las actividades de capacitación realizadas por el operador al personal manipulador y establecidas en el Programa de capacitación.
- j. Realizar y notificar oportunamente alertas a la ETC, que puedan poner en riesgo la inocuidad de los alimentos y la operación del PAE.
- k. En casos eventuales donde exista presunción de una posible ETA, se deberá custodiar las posibles muestras de alimentos, obtenidas en la atención de la novedad en campo.
- l. Los resultados microbiológicos y fisicoquímicos no conformes, deben ser reportados al operador, solicitando de manera inmediata un plan de mejora, realizando seguimiento oportuno al mismo.
- m. Avalar las solicitudes de cambio de menú que requiera el operador de acuerdo a la lista de intercambios establecida.
- n. Realizar seguimiento al cronograma y el plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico realizado por el operador y verificar el procedimiento de toma de muestras en el momento



que coincida con la visita del interventor.

- o. Verificar y certificar cronograma de alistamiento de la operación, ejecutado por el operador.

Nota: Teniendo en cuenta el tipo de ración y modalidad de entrega, que en su momento se encuentre entregando el operador, la interventoría deberá realizar las visitas de verificación de la ejecución del programa, en cada uno de las instalaciones que intervienen en la operación.

Partiendo del conocimiento que el programa se inicia con el suministro de la ración para preparar en casa RPC, debido a las condiciones actuales de la prestación del servicio educativo (aprendizaje en casa y alternancia) en las Instituciones Educativas y que en un eventual levantamiento de la medida de aprendizaje en casa o se dicten nuevas directrices por parte del Ministerio de Educación Nacional, se suministrara la ración para preparar en sitio; la interventoría deberá adaptar las actividades propias de verificación seguimiento y control de sus visitas a los puntos intervenidos, acorde a la modalidad de entrega.

3.1.1.2 ACTIVIDADES TÉCNICAS ESPECIFICAS

A continuación, se establecen las actividades técnicas específicas de las visitas de verificación, monitoreo y control a realizar por los técnicos de campo para el desarrollo de las obligaciones de la interventoría, para cada una de las modalidades contempladas dentro de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar:

I. IMPLEMENTACIÓN DE LA MODALIDAD PARA PREPARAR EN CASA

A. VERIFICACIÓN EN BODEGAS Y/O PLANTAS DE ENSAMBLE (Modalidad para Preparar en Casa)

Las actividades mínimas de verificación, monitoreo y control que se deben realizar al interior de las bodegas y/o plantas de ensamble, deben realizarse en todas las etapas del recibo de las materias primas hasta el despacho de los paquetes a los puntos de distribución y se describen a continuación:

Áreas de recepción de materia prima

- Verificar que toda la documentación en los productos del paquete alimentario cumpla con la normatividad sanitaria vigente.
- Verificar el cumplimiento de las características de calidad y estado de los alimentos en la recepción en bodega.
- Verificar el estado de la edificación e instalaciones.
- Monitorear el plan de aseguramiento y control de la calidad e inocuidad del operador.
- Verificar que toda la documentación de la bodega cumpla con lo establecido en la Resolución 2674/2013 (concepto sanitario, plan de saneamiento, plan de mantenimiento preventivo y correctivo).

Equipos y utensilios

- Verificar que la bodega y/o planta de ensamble, cuente con los equipos requeridos para el proceso y que se encuentren en óptimo estado para el proceso.
- Monitorear las áreas, equipos de almacenamiento de alimentos.



Secretaría de
Educación

**CONSTRUYENDO
FUTURO**

Personal manipulador de alimentos

- Verificar el cumplimiento de los aspectos establecidos en el documento contractual y en lo relacionado a Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) del personal y al uso de la dotación de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
- Verificar el cumplimiento del plan de capacitación continua en manipulación higiénica de alimentos, así como, los certificados médicos del personal manipulador de alimentos, al menos una vez al mes.
- Verificar que el personal manipulador de alimentos se encuentre implementado los protocolos de Bioseguridad y haciendo uso de los elementos de protección.

Condiciones de Saneamiento

- Verificar que el concepto sanitario de la planta permanezca conforme a la Resolución 2674 de 2014 y no superior a seis (6) meses.
- Verificar que el concepto sanitario de los vehículos permanezca favorable
- Realizar seguimiento a la implementación del plan de saneamiento.
- Verificar el adecuado uso de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección (idoneidad para el uso en alimentos, concentración, tiempo de exposición y rotación) y realizar seguimiento a los procedimientos establecidos.
- Verificar que se realice el lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. El interventor verificara que se realice de acuerdo al cronograma establecido en el plan de saneamiento.
- Verificar que se realice el monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.
- Verificar el cumplimiento del programa de control de plagas y vectores, de acuerdo al cronograma establecido en este, así como la documentación implícita en el proceso de acuerdo a la normatividad vigente.
- Verificar que se realice adecuadamente la clasificación y disposición de residuos con su respectiva documentación de acuerdo a la normatividad vigente.
- Verificar de manera permanente el cumplimiento de las condiciones establecidos en el documento contractual y en la normatividad sanitaria vigente para alimentos.

Despacho, transporte y distribución

- Verificar que el área de despacho cumpla con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad vigente.
- Verificar las buenas prácticas de manufactura del personal que realiza el transporte y distribución de los alimentos y las condiciones de los vehículos.
- Verificar el cumplimiento de los protocolos de seguridad en el transporte y el uso adecuado del personal transportador de los elementos de protección personal.
- Revisar la documentación técnica de los vehículos que dé cuenta del óptimo estado y funcionamiento, el cumplimiento de los requisitos para el rodamiento acorde a la normatividad vigente.
- Verificar el cumplimiento de las condiciones de transporte de acuerdo a la normatividad vigente (SOAT, tecno mecánica).
- Verificar y aprobar el plan de rutas



- Verificar que los alimentos se transporten dentro del vehículo en canastillas plásticas, dispuestos de estibas.

Aseguramiento y control de calidad

- Verificar el cumplimiento de los criterios de aceptación y rechazo de los alimentos, establecidos en la etapa de recepción de las materias primas.
- Verificar que se cumpla con las condiciones de empaque y rotulado, de acuerdo a la Resolución 5109/2005.
- Verificar que los alimentos cumplan con las características de calidad establecidas en el anexo técnico de la Resolución 29452 de 2017.
- Verificar que las fechas de vencimiento de cada uno las materias primas no hayan caducado y no estén cerca de la fecha de caducidad.
- Verificación de la trazabilidad del alimento.

Seguridad industrial

- Verificar la existencia de extintores de incendio con carga vigente.
- Verificar la existencia de botiquín de primeros auxilios y la dotación del mismo.

Bioseguridad

- Verificar que se encuentre el documento con los protocolos de Bioseguridad.
- Verificar el cumplimiento de los protocolos de Bioseguridad
- Verificar que encuentren los elementos necesarios para la correcta ejecución de los protocolos de bioseguridad.
- Verificar que se disponga en la planta y/o bodega de ensamble con lavamanos dotados con jabón líquido y toallas para el secado de manos.
- Verificar que el personal manipulador cumpla con el distanciamiento y elementos de protección personal, para evitar el contagio del covid.

Vigilancia de la calidad microbiológica

La interventoría debe realizar e implementar un plan de muestreo microbiológico que incluya las bodegas y/o plantas de ensamble. Este deberá ser presentado a la supervisión en la fase inicial de la ejecución del contrato. Se deberá realizar como mínimo la cantidad y tipo de análisis por entrega por cada bodega y/o planta de ensamble relacionados a continuación:

- Análisis microbiológico aleatorio de un alimento de la RPC.
- Análisis microbiológico aleatorio de frotis de manos de tres manipuladores de alimentos.
- Análisis microbiológico de un ambiente.
- Análisis microbiológico de una superficie.

No se deberán repetir el grupo de alimentos a los que se realice los análisis durante los cinco meses. Para el seguimiento de los resultados no conformes de los análisis microbiológicos que se presenten en los muestreos rutinarios programados, se deberá analizar el incumplimiento de los parámetros que hayan presentado no conformidad.



Secretaría de
Educación

**CONSTRUYENDO
FUTURO**

Calidad nutricional

- Verificar que los paquetes de la Ración para preparar en casa, cumplan con el gramaje y calidad señalada.
- Revisar que las características de los alimentos y los empaques correspondan a lo descrito en las fichas técnicas presentadas.
- Verificar el estado de los empaques secundarios de los paquetes alimentarios.
- Verificar que el rotulado nutricional de las materias primas cumpla con lo establecido en la normatividad vigente.

B. VERIFICACIÓN EN PUNTO DE DISTRIBUCIÓN

Instalaciones Físicas

- Verificar que los puntos de distribución y sus alrededores, se encuentran limpios.
- Verificar que los paquetes alimentarios son entregados en espacios adecuados (al aire libre, patios, multicanchas o pasillos).
- Verificar la realización del pre alistamiento del sitio, como organización de mesas de recibido, papelería lista, provisión de los elementos e insumos para los protocolos de bioseguridad.
- Verificar que se encuentren avisos para el uso adecuado del tapabocas, lavado de manos y demarcación del distanciamiento en el punto de distribución y se cumplan durante la entrega.
- Verificar que se cuente con área de lavado de manos, dotada con jabón líquido y toallas de secado en los puntos de distribución.

Personal Manipulador

- Verificar que el personal manipulador utilice la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumpla con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios.
- Verificar el cumplimiento de los protocolos de Bioseguridad y uso de los elementos de protección por parte de las manipuladoras.
- Verificar que la presentación personal de los manipuladores sea adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.
- Verificar que para cada uno de los manipuladores exista en el punto de distribución, copia de la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).
- Verificar que en la carpeta del punto de distribución se encuentre para cada manipulador, el documento que acredita su formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuente con registros de capacitación.
- Verificar que se garantice la cantidad de manipuladores de alimentos según estudios previos del operador.



Secretaría de
Educación

CONSTRUYENDO
FUTURO

Almacenamiento temporal de los paquetes alimentarios

- Verificar que los paquetes alimentarios sean recepcionados y dispuestos de manera adecuada.
- Verificar que los paquetes alimentarios se mantengan sobre estibas, mesas, estantes u otros medios que permitan separación con el piso en el almacenamiento temporal.
- Verificar que cada alimento que conforma el paquete se encuentre en su envase original dentro del empaque secundario y no se encuentre muestras de afectaciones.

Condiciones de entrega de la RPC

- Verificar que los procesos de entrega de las RPC, se realicen en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y se aplican los protocolos de Bioseguridad, para evitar cualquier tipo de contaminación.
- Verificar que al ingreso al punto de distribución se entregue orientaciones sobre el lavado de manos, así como del proceso para reclamar el paquete alimentario y se realice aspersión con alcohol en manos después del lavado.
- Verificar que se cuenta con medio de desinfección del calzado al ingreso del punto de entrega.
- Verificar que se exige el uso de tapabocas, a todas las personas que se acerca al punto de entrega.
- Verificar que se hallan entregado en el punto, las raciones establecidas en la asignación de cupos máximos y se diligencie correctamente la planilla de registro y control entrega de las raciones.
- Verificar que se cuenta con registros de control de entrega de paquetes alimentarios y el formato de novedades.
- Verificar que se realiza entrega de recomendaciones para el adecuado manejo de los víveres y su ingreso a la vivienda; a cada acudiente que recibe el paquete alimentario.
- Verificar que se solicita al padre de familia o acudiente la identificación personal, para garantizar la entrega correcta de las mismas.
- Verificar el cumplimiento de cantidades de víveres por paquete.
- Verificar que los víveres que componen el paquete alimentario cumplen con la resolución 5109/05, Rotulado de alimentos.
- Si se evidencia, verificar las condiciones de transporte y vehículos (dispuestos de canastillas, estibas, otros) es de forma adecuada.

Condiciones de saneamiento

Limpieza y desinfección:

- Verificar que el personal manipulador realiza desinfección frecuente de los paquetes alimentarios.
- Verificar que el punto de distribución o entrega, cuente con el documento del programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se encuentre implementado y se lleven registros de las actividades.
- Verificar que se utilicen productos de limpieza y desinfección y se cuente con las fichas técnicas de los mismos (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).
- Verificar que las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas



se laven y/o desinfecten.

- Verificar que los productos de aseo se almacenen en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentren debidamente rotulados y organizados.
- Verificar que los productos y elementos de aseo se entreguen en las cantidades necesarias para realizar las actividades de limpieza y desinfección establecidas en el programa de L&D.

Abastecimiento de agua:

- Verificar que se garantice la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.
- Verificar que punto de entrega cuente con el documento del programa de abastecimiento de agua, con procedimientos escritos, se encuentre implementado y se lleven registros de las actividades.

Manejo y disposición de residuos sólidos:

- Verificar que el comedor escolar cuente con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.
- Verificar que el comedor escolar cuente con el documento del programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se encuentre implementado y se llevan registros de las actividades.

Salud ocupacional

- Verificar que existan extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.
- Verificar que existan botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.

Gestión social

- Verificar la presencia de directivo docente, docente o integrante del CAE en el Establecimiento Educativo.
- Verificar que sea visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.

Vigilancia de la calidad microbiológica

La interventoría debe realizar e implementar un plan de muestreo microbiológico que incluya los puntos de distribución o entrega de las raciones. Este deberá ser presentado a la supervisión en la fase inicial de la ejecución del contrato. Se deberá realizar como mínimo la cantidad y tipo de análisis por entrega en 3 puntos de distribución por entrega relacionados a continuación:

Análisis microbiológico aleatorio de un manipulador de alimentos.
Análisis microbiológico de un ambiente.



Secretaría de
Educación

CONSTRUYENDO
IFUTURO

91

Análisis microbiológico de una superficie.

Para el seguimiento de los resultados no conformes de los análisis microbiológicos que se presenten en los muestreos rutinarios programados, se deberá analizar el incumplimiento de los parámetros que hayan presentado no conformidad.

II. IMPLEMENTACIÓN DE LA MODALIDAD PARA PREPARAR EN SITIO

A. VERIFICACIÓN EN BODEGAS Y/O PLANTAS DE ENSAMBLE (Modalidad para Preparar en Sitio)

Las actividades mínimas de verificación, monitoreo y control que se deben realizar al interior de las bodegas y/o plantas de ensamble, deben realizarse en todas las etapas del recibo de las materias primas hasta el despacho del producto de las mismas a los comedores escolares y se describen a continuación:

Áreas de recepción de materia prima

- Verificar que toda la documentación en la materia prima cumpla con la normatividad sanitaria vigente.
- Verificar el cumplimiento de las características de calidad y estado de las materias primas en la recepción en bodega de acuerdo a lo establecido en el lineamiento técnico del PAE.
- Verificar todo proceso de embalaje de materias primas al menos una vez por mes, y notificar a la ETC cualquier variación.
- Verificar el estado de la edificación e instalaciones.
- Verificar el cumplimiento de los requisitos higiénicos de manipulación de alimentos.
- Monitorear el plan de aseguramiento y control de la calidad e inocuidad
- Verificar que toda la documentación de la bodega cumpla con lo establecido en la Resolución 2674/2013 (concepto sanitario, plan de saneamiento, plan de mantenimiento preventivo y correctivo).

Equipos y utensilios

- Verificar que la bodega y/o planta de ensamble, cuente con los equipos y utensilios requeridos para el proceso y que se encuentren en óptimo estado para el proceso.
- Verificar el correcto funcionamiento de los equipos de refrigeración y que se registren los controles de temperatura.
- Revisar y verificar la calibración de los equipos de medición (temperatura, volumen y masa).
- Verificar el cumplimiento en el cronograma de mantenimiento y calibración de equipos ofertados.
- Monitorear las áreas, equipos y utensilios de almacenamiento de materia prima.

Personal manipulador de alimentos

- Verificar el cumplimiento de los aspectos establecidos en el documento contractual y en lo relacionado a Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) del personal y al uso de la dotación de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
- Verificar el cumplimiento del plan de capacitación continua en manipulación higiénica de



Secretaría de
Educación

**CONSTRUYENDO
FUTURO**

alimentos, así como, los certificados médicos del personal manipulador de alimentos, al menos una vez al mes.

Condiciones de Saneamiento

- Verificar que el concepto sanitario de la planta permanezca acorde a los exigido en los anexos técnicos de alimentos, llevando a cabo el respectivo seguimiento de veracidad con la entidad competente.
- Verificar que el concepto sanitario de los vehículos permanezca favorable, llevando a cabo el respectivo seguimiento de veracidad con la entidad competente. Consolidar matriz de seguimiento.
- Realizar seguimiento a la implementación del plan de saneamiento.
- Verificar el adecuado uso de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección (idoneidad para el uso en alimentos, concentración, tiempo de exposición y rotación) y realizar seguimiento a los procedimientos establecidos.
- Verificar que se realice el lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. El interventor verificara que se realice de acuerdo al cronograma establecido en el plan de saneamiento.
- Verificar que se realice el monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.
- Verificar el cumplimiento del programa de control de plagas y vectores, de acuerdo al cronograma establecido en este, así como la documentación implícita en el proceso de acuerdo a la normatividad vigente.
- Verificar que se realice adecuadamente la clasificación y disposición de residuos con su respectiva documentación de acuerdo a la normatividad vigente.
- Verificar de manera permanente el cumplimiento de las condiciones establecidos en el documento contractual y en la normatividad sanitaria vigente para alimentos.

Despacho, transporte y distribución

- Verificar que el área de despacho cumpla con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad vigente.
- Verificar las buenas prácticas de manufactura del personal que realiza el transporte y distribución de los alimentos y las condiciones de los vehículos.
- Verificar, que el vehículo dispuesto para el transporte de los alimentos cuente el registro y verificación de temperatura (dependiendo de la naturaleza del alimento).
- Verificar que durante el cargue de los alimentos los vehículos cuenten con el dispositivo de refrigeración debidamente activado (cuando aplique).
- Revisar la documentación técnica de los vehículos que dé cuenta del óptimo estado y funcionamiento, el cumplimiento de los requisitos para el rodamiento acorde a la normatividad vigente.
- Verificar el cumplimiento de las condiciones de transporte de acuerdo a la normatividad vigente (SOAT, tecno mecánica).
- Verificar el cumplimiento del plan de rutas.
- Verificar que los alimentos se transporten dentro del vehículo en canastillas plásticas, dispuestos de estibas, cavas termoplásticas (para el caso de alimentos perecederos).



Secretaría de
Educación

CONSTRUYENDO
FUTURO

Aseguramiento y control de calidad

- Verificar el cumplimiento de los criterios de aceptación y rechazo de los alimentos, establecidos en la etapa de recepción de las materias primas.
- Verificar que se cumpla con las condiciones de empaque y rotulado, de acuerdo a la Resolución 5109/2005.
- Verificar que los alimentos cumplan con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), estén libres de presencia de moho, que los empaques no se encuentren deteriorados.
- Verificar que las fechas de vencimiento de cada uno de las materias primas no hayan caducado y no estén cerca de la fecha de caducidad.
- Verificación de la trazabilidad del alimento.

Seguridad industrial

- Verificar la existencia de extintores de incendio con carga vigente.
- Verificar la existencia de botiquín de primeros auxilios y la dotación del mismo.

Vigilancia de la calidad microbiológica

En la eventual atención del programa con la modalidad para preparar en sitio, la interventoría debe adaptar e implementar el plan de muestreo microbiológico para las bodegas y/o plantas de ensamble. Este deberá ser presentado a la supervisión una vez se apruebe el cambio de modalidad de entrega de los complementos alimentarios. Se deberá realizar como mínimo la cantidad y tipo de análisis por entrega por cada bodega y/o planta de ensamble relacionados a continuación:

Análisis microbiológico aleatorio de una materia prima.

Análisis microbiológico aleatorio de frotis de manos de un manipulador de alimentos.

Análisis microbiológico de un ambiente.

Análisis microbiológico de una superficie.

No se deberán repetir el grupo de alimentos de las materias primas a los que se realice los análisis durante los cinco meses. Para el seguimiento de los resultados no conformes de los análisis microbiológicos que se presenten en los muestreos rutinarios programados, se deberá analizar el cumplimiento de los parámetros que hayan presentado no conformidad.

Calidad nutricional

- Verificar que las cantidades de materias primas despachadas para los comedores escolares, cumplan con el gramaje necesario para la preparación de las raciones, según el ciclo de menús establecido.
- Revisar que las características de los alimentos y los empaques correspondan a lo descrito en las fichas técnicas presentadas.
- Verificar las características organolépticas (color, olor, sabor y textura) de las materias primas.
- Verificar que el rotulado nutricional de las materias primas cumpla con lo establecido en la normatividad vigente.



Secretaría de
Educación

**CONSTRUYENDO
FUTURO**

B. VERIFICACIÓN EN COMEDOR ESCOLAR

Componente alimentario y nutricional

- Verificar que el operador realice entrega al comedor escolar en medio físico de los ciclos de menú, guía de preparación, lista de intercambios y análisis químico, en lengua nativa y en español; elaborado por la nutricionista del operador y avalados por la comunidad en sus diferentes modalidades y que sean socializados al personal manipulador.
- Verificar que los ciclos de menús en lengua, estén publicados en un lugar visible (área social del comedor escolar) en nativa y en español para toda la comunidad educativa, con firma y registro de nutricionista
- Supervisar el cumplimiento de los ciclos de menús y sus componentes, estructurados para los complementos alimentarios del PAE INDÍGENA en los comedores y sedes educativas, de acuerdo a los lineamientos establecidos.
- Verificar el cumplimiento por parte del operador de los cambios de alimentos avalados por lista de intercambios, para que no excedan de seis (6) en un ciclo de menú, con excepción de los alimentos proteicos que se permitirán cambiar máximo dos (2) intercambios por semana.
- Verificar de manera aleatoria el peso y volumen del complemento alimentario suministrado, de acuerdo con la minuta patrón (sopa, tubérculo, alimento proteico, cereal, verdura, fruta, jugo, entre otros), para lo cual deberá emplear gramera digital en proceso de pesaje de las preparaciones del complemento alimentario y para la medición de bebidas, deberá utilizar vaso medidor, lo cual deberá ser registrado en el formato de visita
- Verificar que el operador cuente con utensilios, en cada comedor escolar, que garanticen la estandarización en el servido del complemento alimentario y sus componentes (bebida, alimento proteico, cereal, tubérculo, verdura, fruta, jugo, entre otros).
- Verificar que las cantidades de materias primas despachadas para los comedores escolares, cumplan con el gramaje necesario para la preparación de las raciones, según el ciclo de menús establecido.
- Verificar los soportes del personal manipulador en la capacitación en el componente nutricional.

Instalaciones Físicas

- Verificar que las instalaciones del comedor escolar y sus alrededores, se encuentran limpios.
- Verificar que las lámparas o iluminación se encuentran protegidas.
- Verificar que los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.
- Verificar que las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, estén provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación.
- Verificar que se entregue en cantidad suficiente la dotación de los elementos de higiene



personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.

- Verificar que existan letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.

Personal Manipulador

- Verificar que el personal manipulador utilice la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumpla con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios.
- Verificar que la presentación personal de los manipuladores sea adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.
- Verificar que para cada uno de los manipuladores exista en el comedor escolar, copia de la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).
- Verificar que en la carpeta del comedor escolar se encuentre para cada manipulador, el documento que acredita su formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuente con registros de capacitación.
- Verificar que se garantice la cantidad de manipuladores de alimentos en cada comedor escolar, de acuerdo a lo establecido en la resolución 29452 de 2017 (Nota: Para ración industrializada en cada sede educativa con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector).
- Verificar que el complemento alimentario sea entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución 29452 de 2018 o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar.

Almacenamiento materias primas e insumos

- Verificar que el almacenamiento de los insumos y materias primas se realice ordenadamente en estibas y canecas con tapa u otra forma de almacenamiento, de material sanitario, limpias y en buen estado.
- Verificar que los productos se encuentren dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y sean aptos para el consumo.
- Verificar que se tenga actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex.
- El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros.
- Verificar que el almacenamiento de alimentos congelados se realice a temperaturas de -18°C y se lleven registros.
- Verificar que los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplan con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.

Condiciones de preparación

- Verificar que los procesos de preparación de los alimentos se realicen en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para



Secretaría de
Educación

CONSTRUYENDO
FUTURO

- evitar cualquier tipo de contaminación.
- Verificar que se realicen la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente y posterior al cambio de alimentos por cada proceso.
 - Verificar que las hortalizas y frutas se laven y desinfecten con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento aprobado por la interventoría
 - Verificar que el servido de los alimentos se haga con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evite el contacto directo del alimento con las manos.
 - Verificar que se cuente con registros de control de temperatura durante la preparación.

Condiciones de saneamiento

Limpieza y desinfección:

- Verificar que el comedor escolar cuente con el documento del programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se encuentre implementado y se lleven registros de las actividades.
- Verificar que se utilicen productos de limpieza y desinfección y se cuente con las fichas técnicas de los mismos (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).
- Verificar que las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se laven y/o desinfecten.
- Verificar que los productos de aseo se almacenen en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentren debidamente rotulados y organizados.
- Verificar que los productos y elementos de aseo se entreguen en las cantidades necesarias para realizar las actividades de limpieza y desinfección establecidas en el programa de L&D.

Abastecimiento de agua:

- Verificar que se garantice la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.
- Verificar que el comedor escolar cuente con el documento del programa de abastecimiento de agua, con procedimientos escritos, se encuentre implementado y se lleven registros de las actividades.
- Verificar que el agua que se utilice en el comedor escolar, reciba el tratamiento establecido en el Programa de abastecimiento de agua.

Manejo y disposición de residuos sólidos:

- Verificar que el comedor escolar cuente con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.
- Verificar que el comedor escolar cuente con el documento del programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se encuentre implementado y se llevan registros de las actividades.
- Verificar que se aplique la separación en sitio de los residuos sólidos, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques y se realice su disposición final según lo



Secretaría de
Educación

CONSTRUYENDO
FUTURO

establecido en el programa de manejo de residuos.

Equipos

- Verificar que el comedor escolar cuente con el documento del plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, se encuentre implementado y se cuente con registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsable).
- Verificar que las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.

Salud ocupacional

- Verificar que existan extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.
- Verificar que existan botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.

Gestión social

- Verificar que el comedor escolar tenga publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.
- Verificar que sea visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar.
- Verificar que se entreguen las raciones establecidas en la asignación de cupos máximos y se diligencie diariamente el registro y control de asistencia de los titulares de derecho atendidos.

Conceptos sanitarios

- Verificar en cada comedor escolar el concepto sanitario emitido por la autoridad sanitaria competente, con el fin de generar las alertas y hacer seguimiento a los aspectos de cumplimiento inherentes del operador (contratista).

Vigilancia de la calidad microbiológica

En la eventual atención del programa con la modalidad para preparar en sitio, la interventoría debe adaptar e implementar el plan de muestreo microbiológico para las los comedores escolares. Este deberá ser presentado a la supervisión una vez se apruebe el cambio de modalidad de entrega de los complementos alimentarios. Se deberá realizar como mínimo la cantidad y tipo de análisis en 1 comedor escolar por mes relacionados a continuación:

Análisis microbiológico aleatorio de un manipulador de alimentos.
Análisis microbiológico de un ambiente.
Análisis microbiológico de una superficie.
Análisis microbiológico de un Alimento preparado



Secretaría de
Educación

**CONSTRUYENDO
FUTURO**

Análisis microbiológico de una Ensalada cruda
Análisis microbiológico de un Jugo o limonada

Para el seguimiento de los resultados no conformes de los análisis microbiológicos que se presenten en los muestreos rutinarios programados, se deberá analizar el incumplimiento de los parámetros que hayan presentado no conformidad.

Acciones de la interventoría ante la presunción de casos de ETAs

- Hacer presencia en el lugar siguiendo la ruta para atención de ETAs, establecida por el MEN.
- Realizar contra muestras a las muestras tomadas por la unidad de salud de los alimentos declarados como sospechosos de la posible ETA.
- Recopilar la información que se tengan sobre los hechos.
- Hacer seguimiento a los niños, niñas y adolescentes que sean afectados en el evento.
- Solicitar al operador la respectiva notificación al MEN de la ETA presentada.
- Hacer seguimiento a los resultados de laboratorio de los alimentos implicados.
- Elaborar informe de los sucesos y tomar las medidas correspondientes a que haya lugar.
- Evaluar si es objeto de multa por medio de un dictamen, según manual de interventoría de la gobernación.

Alimentación por contingencia

Cuando por algún evento, alguno de los comedores escolares se encuentre en contingencia y no se pueda realizar la preparación de las raciones en sitio, se deberá proceder a aplicar la ración industrializada; para lo cual recordamos la resolución 29452 del 2017 en numeral 4.1.1.5.2.

La interventoría deberá realizar el seguimiento a las condiciones de entrega del menú Industrializado elaborado por el operador, de acuerdo con las siguientes actividades:

- Realizar la inspección de las condiciones higiénicas del vehículo que transporte la ración industrializada, evaluando que se garantice la temperatura para la conservación de los alimentos.
- Realizar inspección de las características higiénicas del transportador y del encargado del descargue de los (menús contingencia) refrigerios.
- Verificar y evaluar si los refrigerios (menú contingencia) se encuentran organizados en canastillas en la unidad de transporte del carro.
- Realizar inspección y evaluar si el interior de la unidad de transporte, estibas (si aplica) y las canastillas estén limpias.
- Verificar y evaluar el cumplimiento de la dotación completa (gorro, uniforme y tapabocas), el estado y las condiciones de higiene del personal.
- Verificar y evaluar el cumplimiento de la calidad de los componentes del menú contingencia durante el descargue realizado por el proveedor en las Instituciones Educativas.
- Verificar y evaluar las prácticas que utiliza el personal durante el descargue de los menús contingencia en las Instituciones Educativas.
- Verificar la temperatura de la bebida de los menús contingencia.
- Verificar el cumplimiento de la programación del menú con sus componentes, aprobado por la Interventoría.



Secretaría de
Educación

**CONSTRUYENDO
FUTURO**

- Efectuar prueba sensorial para establecer la conformidad de las características de calidad y organolépticas de los componentes de los menús contingencia, teniendo en cuenta la ausencia de contaminación física y microbiológica y otro defecto de calidad de los menús contingencia.
- Verificar que las frutas se encuentren frescas, limpias y desinfectadas, con un índice de madurez óptimo para el consumo, cumpliendo el peso neto establecido en la minuta patrón a excepción de la granadilla en la cual se acepta 1 unidad.
- Realizar la verificación de los menús contingencia descargados en la Instituciones Educativas y corroborar la información teniendo en cuenta la cantidad estipulada, fechas de vencimiento y rotulado.
- Verificar y calificar el cumplimiento de los requisitos establecidos para el empaque primario y secundario cuando aplique.
- Verificar el almacenamiento en la Instituciones Educativas (cuando aplique), de acuerdo con las condiciones establecidas en la normatividad, y su distribución deberá ser en concordancia con el número de complementos autorizados por la ETC.
- Verificar el consumo del menú contingencia por parte de los estudiantes.
- Verificar que una vez los estudiantes terminen el consumo de los alimentos, los residuos (cáscara y empaques) se dispongan en las canecas, nunca se debe dejar en lugares diferentes dado que puede atraer moscas, roedores y no permiten conservar el orden y la limpieza del lugar. En caso de evidenciar novedades se debe informar al Rector o docente encargado, el seguimiento debe quedar soportado en acta.
- Teniendo en cuenta que el menú contingencia debe consumirse en el colegio, en caso de percibir que los estudiantes guardan el refrigerio o algún componente en la maleta, la interventoría debe notificar al Rector o docente encargado con el fin de socializar la importancia de consumir el menú contingencia inmediatamente después de su entrega, el seguimiento debe quedar soportado en acta.
- En caso de percibir que los estudiantes juegan o desperdician los alimentos que hacen parte de la ración, la interventoría debe notificar al Rector o docente encargado con el fin de socializar la importancia de consumir el menú contingencia, el seguimiento debe quedar soportado en acta y comités de alimentación escolar realizado en cada colegio.
- Los hallazgos de las verificaciones y seguimientos, se deben reportar, en el informe técnico mensual, evidenciando los periodos, las causas de la contingencia, así como las recomendaciones generadas a partir de las verificaciones realizadas. Para el caso en que se presenten varios comedores con suministro contingente se plantea un muestreo microbiológico de alimentos si es un único proveedor, una vez al mes.

4. PROCESO FINANCIERO

El área financiera de la interventoría debe controlar y verificar el estado financiero y administrativo de las diferentes modalidades de preparación intervenidas, por lo deberá realizar como mínimo las siguientes acciones:

- Realizar y liderar de manera integral, efectiva y oportuna las actividades financieras y administrativas establecidas por la SED.
- Atender los requerimientos realizados por la entidad que involucren temas relacionados con el seguimiento administrativo y financiero de la contratación del PAE.
- Generar y controlar los indicadores de gestión que permitan medir el cumplimiento oportuno de todas las actividades establecidas para el componente financiero, maximizando la productividad de la conciliación y facturación.



Secretaría de
Educación

**CONSTRUYENDO
FUTURO**

- Aprobar y presentar en los tiempos establecidos por la SED, los informes del área.
- Responder y planificar la ejecución financiera para dar cumplimiento con la proyección de pagos de los proveedores, contratista o asociados.
- Liderar y realizar capacitaciones constantes con todo el equipo financiero con el fin de determinar acciones de mejora en los procesos de facturación de las diferentes modalidades intervenidas.
- Elaborar informes relacionados con los procesos financieros de los componentes o modalidades a cargo, efectuando los análisis económicos con el fin de generar las alertas tempranas frente al seguimiento presupuestal de las diferentes modalidades de contratación intervenidas.
- Generar estrategias que permitan la solución oportuna en las conciliaciones en las diferentes modalidades de contratación intervenidas.
- Realizar análisis periódicos de la información que den respuesta a las necesidades generadas en la dinámica del PAE.
- Mantener un control presupuestario de los recursos intervenidos que permitan tener clara la ejecución contractual, generando e informando las alertas tempranas.
- Controlar, mitigar y alertar los posibles riesgos que se generan en la ejecución financiera del programa.
- Desarrollar todas las actividades financieras específicas de las diferentes modalidades acorde a las condiciones pactadas en las diferentes modalidades de contratación Intervenidos.
- Atender y participar activamente en las reuniones o citaciones convocadas por la SED de manera oportuna referentes al componente financiero.
- Gestionar y controlar los inventarios existentes de cada proveedor, contratista y/o asociado, con el fin de determinar agotamiento de recursos evitando sobre ejecuciones de los mismos.
- Garantizar una comunicación asertiva con los diferentes actores involucrados en el proceso
- Canalizar la información generada por los proveedores, contratista o asociados transversalmente a las demás áreas involucradas en el proceso, que garantice el asertividad en las actividades financieras y administrativas.
- Revisar de los formatos de registro de entrega de alimentos y complementos alimentarios, garantizando que su diligenciamiento cumpla con lo estipulado por gestión documental de la SED.



- Monitorear diariamente el estado real de las entregas, canalizando la información entre proveedores, contratista, asociados, la interventoría y la SED.
- Proponer y aplicar estrategias de mejora.
- Elaborar y consolidar los informes relacionados con el proceso de seguimiento a la operación, con el fin de generar las alertas tempranas frente al seguimiento de la interventoría revisara y avalara las facturas de cobro presentadas por el operador del Contrato de Prestación de Servicio.
- La Interventoría controlará la totalidad de los trabajos para cada caso particular y que se describen en los Pliegos de condiciones del Contrato de Prestación de Servicio.

El interventor deberá hacer entrega de los informes mensuales de seguimiento y control al contrato de Prestación de Servicio y el desarrollo de actividades de la Interventoría; dichos informes se deben entregar a la Secretaría de Educación Departamental en medio físico y medio magnético.

4.1 PROCESO No. 1 - REVISIÓN DE LAS ACTIVIDADES PRELIMINARES DEL CONTRATISTA.

Corresponde a las Actividades Preliminares del Contrato de Interventoría, en la cual el Interventor verificará el cumplimiento por parte del Contratista y el de la Gobernación de Arauca de lo establecido en el Contrato de Prestación de Servicio, en concordancia con lo establecido para el Contrato de Prestación de Servicio.

A. Objetivo.

Verificar que el **Contratista** realice todas las **actividades preliminares** requeridas en el **Contrato de Prestación de Servicio** y sus anexos.

El plazo para la entrega de raciones corresponderá a cien (100) días calendario académico o hasta agotar recurso, con lo cual el contrato objeto de seguimiento contará con cinco (5) días hábiles después del perfeccionamiento del contrato para realizar su etapa de alistamiento. Razón por la cual, previo al termino anteriormente descrito, el contratista interventor deberá dar inicio a su ejecución con el fin de verificar las actividades preliminares a las que se encuentra obligado el contratista del programa.

Dicho lo anterior, el contrato principal deberá ser realizado en la forma en que se indica en los estudios y documentos previos, así como lo consignado en la minuta contractual; siendo estas actividades aprobadas en su integridad por el contratista interventor.

B. Insumos.

La gobernación de Arauca entregará al **Interventor**:

- Copia del **Contrato de Prestación de Servicio** y sus anexos.
- Corte de matrícula SIMAT, actualizado, mensual.
- Resolución 18858 de 2018



- Resolución 29452 del 2017
- Anexos de la resolución 29452 del 2017

La interventoría deberá solicitar los soportes de las actividades de alistamiento descritos en los anexos técnicos del operador del PAE.

Estas actividades serán supervisadas y soportadas por la interventoría para ser reportadas a la secretaria de educación- equipo PAE, para lo cual la interventoría deberá tener presentes y verificar el cumplimiento de las siguientes actividades.

- a. Que el operador adecue con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento.
- b. Solicitar al operador 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 seis (6) meses, antes del inicio del contrato y con **concepto higiénico sanitario favorable o favorable con requerimiento**, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato.
- c. Supervisar que el operador relacione correctamente 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 PAE: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, gramera, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.
- d. Reiterar al operador la entrega del plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos existentes ya sea en de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y en cada comedor escolar.
- e. Instar a que el operador presente el 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
- f. Verificar el cumplimiento del plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos.
- g. Supervisar el Plan de rutas presentado, evaluando la periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar
- h. Verificar que se entregue el programa de aseguramiento de la calidad que incluya
 - Control de proveedores: Identificación de proveedores con su respectivo concepto sanitario, criterios de evaluación física, sensorial y nutricional, criterios de recepción



Secretaría de
Educación

CONSTRUYENDO
FUTURO

de materias primas, procedimientos de recepción y de organización de materias primas e insumos, fichas técnica de cada materia prima e insumo, plan de contingencia y emergencia en la adquisición y distribución de materias primas, identificación instalaciones físicas y áreas, Formatos de registros de verificación y control de todas las actividades

- Plan de muestreo: Identificación del laboratorio con su respectiva certificación de habilitación de servicio, relación de las muestras a realizar, con parámetros, técnicas, cronograma y procedimiento de muestreo, procedimiento de contra muestra, procedimiento de descarte, acciones correctivas y plan de mejora, actas o registros de las tomas.

- Programa de asistencia técnica: son las actividades encaminadas a verificar y evaluar las condiciones de entrega de las materias primas, almacenamiento, producto en proceso y terminado, las cuales deben tener procedimientos por escrito de cada verificación y control, además de llevar un cronograma de actividades y registro de las mismas.

Los profesionales a cargo de esta actividad deberán cumplir con los siguientes aspectos:

- a. Profesionales o técnicos del área de alimentos (la distribución de los profesionales será un (1) por cada veinticuatro (24) comedores)
 - b. Ser capacitado en las funciones a realizar
 - c. Tener dotación o indumentaria adecuada para ingreso a los comedores además de contar con equipos o instrumentos de medición (termómetro, gramera, kit colorimétrico)
- i. Analizar y verificar los documentos presentados por el Contratista verificando que corresponda a las condiciones exigidas en los lineamientos PAE-MEN y cumplan con la normatividad vigente.

4.2 PROCESO No. 2 - CONTROL DE CALIDAD DE LOS RECURSOS.-

A. Objetivo.

El proceso tendrá como objetivo comprobar que los recursos que se haga un buen uso para el Programa de Alimentación Escolar, corresponden a la aplicación de normatividad vigente y aplicación de los lineamientos PAE-MEN, requeridos para el cumplimiento de los objetivos previstos en el **Contrato de Prestación de Servicio**.

4.3 PROCESO No.3 - CONTROL DEL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES DEL CONTRATISTA.

A. Objetivo

Vigilar que el **Contratista**, cumpla con todas sus obligaciones derivadas del **Contrato de Prestación de Servicio**, en los campos laboral, técnico, financiero y administrativo.

B. Insumos



Secretaría de
Educación

CONSTRUYENDO
FUTURO

- **Contrato de Prestación de Servicio,**
- Informes de reclamaciones y demoras por parte del Contratista o de la Gobernación.
- Instrucciones que la Gobernación le imparta al Interventor, con ocasión del desarrollo del **Contrato de Prestación de Servicio.**
- Ordenes expedidas al Contratista, por el Interventor
- Garantías

C. Productos

- Informes Mensuales de la Interventoría que incluya la gestión del Contratista.
- Solución a las consultas que formule el Contratista
- Concepto técnico sobre la formulación por parte del Contratista, de soluciones alternas, en caso de éstas sean presentadas por el Contratista.
- Plan de muestreo.

4.4 PROCESO No. 4 - CONTROL DE LA EJECUCIÓN PRESUPUESTAL.

A. Objetivo

Controlar la ejecución presupuestal del proyecto.

B. Insumos

- Programación de lunes a viernes (100) días calendario académico.
- Precios unitarios del Contrato.
- Acta de Iniciación del Contrato.
- Plan de cuentas programado por el Contratista, indicando monto y fecha estimada de radicación de las facturas de cobro por Acta Mensual de Prestación de Servicio.

C. Productos

- Información al Contratista de los documentos necesarios para el trámite del anticipo el cual corresponde al porcentaje señalado en el estudio previo del contrato, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Supervisión e Interventoría y la información suministrada por la entidad.
- Actas debidamente aprobadas, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Interventoría y recolección y diligenciamiento de todos los documentos necesarios para el trámite de la Orden de Pago por parte de la Gobernación.
- Informe Mensual, con la evaluación estadística de ejecución detallada del presupuesto.
- Análisis de rendimientos de las actividades desarrolladas en el Contrato.
- Balance del presupuesto, indicando, como mínimo, los recursos que han sido utilizados por el Contratista, y el remanente de cada uno de los conceptos para Acta Mensual, frente a los establecidos en el Contrato.
- Certificación del cumplimiento del contrato principal.

5. DOCUMENTOS QUE DEBE PRESENTAR EL INTERVENTOR

- a. Informe mensual



Secretaría de
Educación

CONSTRUYENDO
FUTURO

Debe presentar a la Gobernación un Informe Mensual de Avance y debe contemplar entre otros los siguientes aspectos:

- Descripción general del contrato
- Descripción de las actividades desarrolladas por los Contratistas y su Equipo
- Descripción del estado técnico y administrativo (económico, financiero y legal)

6. REGISTRO FOTOGRAFICO CRONOLOGICO

El Interventor debe llevar un registro fotográfico cronológico

El interventor debe anotar como mínimo, el sitio, fecha y actividad que se desarrolla.

El Interventor debe adjuntar este registro en medio magnético.

7. RECIBO FINAL

La Interventoría como requisito previo al recibo final deberá solicitar certificaciones, revisar, aprobar y revisar que se haya cumplido con el objeto del contrato.

En la etapa de liquidación:

El Interventor deberá presentar a la Gobernación, la relación final del proyecto.

Esta información validada por el coordinador del contrato en la Gobernación, y deberá indicar las modificaciones a que haya lugar entre el acta de recibo final y la de liquidación y será requisito para la suscripción del acta de liquidación.

8. VIGILANCIA Y CONTROL

La vigilancia y control será ejercida por un supervisor designado por la Gobernación.

El Interventor deberá garantizar el cumplimiento de éstos requisitos técnicos, de los Pliegos de Condiciones del **Contratista** y del contrato y del logro de los objetivos que busca la entidad con ésta contratación.

9. INFORMACIÓN SOBRE EL PERSONAL DEL PROYECTO

EL PERSONAL CLAVE EVALUABLE es el personal que la Gobernación considera decisivo para la ejecución del contrato y por tanto para la selección del consultor al cual se le adjudicará el contrato. El proponente debe presentar las hojas de vida y demás documentos soporte de dicho personal clave, el personal propuesto debe cumplir con todos los requisitos mínimos que para cada cargo se exigen.



Secretaría de
Educación

CONSTRUYENDO
FUTURO

PERSONAL CLAVE EVALUABLE

El PERSONAL CLAVE EVALUABLE que el oferente debe presentar con su propuesta (junto con los documentos soporte indicados en el pliego de condiciones) y los requisitos mínimos que deben cumplirse para cada cargo son los que aparecen a continuación:

- A. DIRECTOR El personal ofrecido para el cargo de DIRECTOR de la Interventoría, deberán cumplir lo siguiente:

a) DIRECTOR: uno (1)

PERFIL: Ingeniero de alimento o Nutricionista dietista con Especialización en Gestión o Gerencia de Proyectos, con experiencia general mínima de ocho (8) años, y experiencia profesional en el área de desempeño de tres (3) años, y una experiencia específica como profesional en proyectos de interventoría a proyectos de alimentación escolar PAE de veinticuatro (24) meses, y experiencia específica como profesional en proyectos de interventoría a proyectos de alimentación escolar PAE con atención a población indígena de seis (06) meses.

Este profesional deberá presentarse junto con la oferta.

Funciones: Liderar y garantizar que, durante la ejecución del contrato de interventoría, se disponga de los recursos humanos, informáticos y logísticos para desarrollar a cabalidad las diferentes actividades de monitoreo, vigilancia, seguimiento y control en todas las modalidades de contratación intervenidas. A continuación, se enuncian las actividades mínimas que deben adelantar en esta área:

1. Garantizar la ejecución de la interventoría en las condiciones pactadas contractualmente, a través del cumplimiento de las actividades y entrega de productos establecidos, manteniendo una comunicación directa con la SED.
2. Liderar las actividades de las áreas y equipos de trabajo, garantizando la comunicación continua y permanente entre ellos.
3. Resolver problemas y tomar decisiones eficaces de forma integral orientada en el cumplimiento a cabalidad del PAE.
4. Realizar el análisis de la información generada en la operación de interventoría, así como, el análisis de indicadores y generación de informes de recomendaciones a la SED que contribuyan con el seguimiento y control de los lineamientos del PAE.
5. Atender las solicitudes de información relacionada con respuesta a requerimientos en tiempo requerido, elaboración de informes estratégicos, análisis de información.
6. Responder por las actividades transversales de la interventoría de acuerdo a las solicitudes de la SED.
7. Proponer sanciones al operador ante la administración por reiterados incumplimientos.
8. Revisión de los informes que presentan cada uno de los profesionales



b) TÉCNICO DE CAMPO: DOS (2)

Los técnicos de campo para la modalidad preparado en sitio visitaran aleatoriamente los establecimientos educativos y para la modalidad preparada en casa todos los puntos de entrega.

Este personal deberá ser presentado para la etapa de alistamiento.

Perfil: Profesional, técnico o tecnólogo en el área de alimentos, microbiólogos o afines que conozcan la región ampliamente, que tengan manejo de la normatividad sanitaria vigente y lineamientos de programa de alimentación.

Funciones:

1. Vigilar, monitorear y verificar la ejecución del programa de alimentación escolar en cada uno de los municipios en donde se opera el PAE.
2. Informar al coordinador de campo las novedades que pongan en riesgo la ejecución del Programa.
3. Realizar visitas de verificación a la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, en las bodegas y/o plantas de ensamble y comedores escolares.
4. Verificar y reportar al Coordinador técnico las inejecuciones parciales o totales en la entrega de los complementos en las sedes educativas beneficiadas por el programa.
5. Implementar los formatos para el monitoreo y control establecidos por el MEN, solicitando y dejando copia en el sitio visitado.
6. Proyectar la solicitud al operador de planes de mejora, CAPs. y SPQR.
7. Reportar al coordinador el consolidado de actividades realizadas.
8. Apoyar al coordinador la realización de informes y demás actividades que sean necesarias.
9. Realizar seguimiento a los planes de mejora, CAPs. y SPQR hasta evidenciar su cumplimiento y cierre.
10. Asistir y participar a las reuniones convocadas por los diferentes actores del PAE.
11. Dar a conocer en la comunidad educativa las rutas establecidas para el manejo de novedades quejas reclamos y las funciones de la interventoría, en los diferentes espacios.
12. Las demás que le correspondan a la naturaleza del cargo.
13. Mantener comunicación cordial y permanente con el rector y/o docentes, para el buen funcionamiento del programa en el comedor escolar.

Poseer tarjeta profesional vigente

Adicionalmente, él debe tener disponibilidad mínima del 100% en el desarrollo del proceso de la Interventoría.

La aprobación del personal citado constituye requisito previo para la suscripción del acta de inicio del Contrato.

Los documentos del resto del personal serán presentados por el contratista al supervisor designado por la Gobernación, para ser sometidos a su aprobación, antes de la iniciación de labores de la Respectiva persona.



Sustitución de miembros del equipo de trabajo del Consultor

Durante la ejecución contrato, el consultor podrá sustituir algún miembro del equipo de trabajo sólo si así lo autoriza la entidad, siempre que:

- a) El nuevo miembro propuesto cuente con calidades iguales o superiores a las presentadas en la oferta respecto del miembro del equipo a quien reemplaza, cuando se trate de personal clave evaluable;
- b) Cumpla con todos los requisitos mínimos señalados en estos Requerimientos Técnicos, en el caso del personal de especialistas y de apoyo técnico.

Cuando cualquiera de los profesionales presentados por el contratista no cumpla con los requisitos exigidos en el pliego de condiciones, éste deberá proceder a presentar la hoja de vida de un profesional que cumpla con los requisitos, en un término de cinco (5) días hábiles contados a partir de la fecha del recibo de la comunicación de no aprobación.

Una vez la Gobernación apruebe el personal mínimo propuesto, éste no podrá ser cambiado durante la ejecución del proyecto, a menos que exista una justa causa, la cual deberá ser sustentada ante la Gobernación, para su evaluación y posterior autorización.

La Gobernación, se reserva el derecho de exigir el reemplazo o retiro de cualquier empleado o trabajador vinculado al contrato.

10. METODOLOGÍA

La metodología a emplear durante la ejecución del contrato se encuentra establecida en el Manual de Interventoría vigente en la Gobernación, donde se le definen los procesos, procedimientos, recursos y responsabilidades para supervisar y controlar en forma eficaz y oportuna la acción del Contratista en las diferentes etapas del proyecto contratado, para hacer cumplir las Especificaciones Técnicas, los tiempos, las actividades administrativas, financieras, presupuestales, sociales y ambientales establecidas en los respectivos contratos.

11. LISTADO Y UBICACIÓN DE INFORMACION DISPONIBLE

El proyecto, presupuesto, metodología que soporta el presente proceso contractual se encuentra disponible en la secretaria de Planeación en el Banco de Proyectos.

12. TIPO DE PROPUESTA

De conformidad con lo expuesto en el Artículo 2.2.1.2.1.3.1. decreto 1082 de 2015, se clasifica el presente proceso como una propuesta técnica simplificada (PTS) debido a que la ENTIDAD está suministrando en los requerimientos técnicos la metodología exacta para la ejecución de la Interventoría, así como el plan y cargas de trabajo para la misma. De igual forma, la ENTIDAD adopta la modalidad de selección.



Secretaría de
Educación

CONSTRUYENDO
FUTURO

94

CRONOGRAMA DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO DE CONSULTORÍA

DESCRIPCIÓN		MES	MES	MES	MES	MES	MES
		1	2	3	4	5	6
Revisión de raciones	PROGRAMADO	X	X	X	X	X	
	EJECUTADO	X	X	X	X	X	
Control del presupuesto	PROGRAMADO	X	X	X	X	X	X
	EJECUTADO	X	X	X	X	X	X
Control de la programación	PROGRAMADO	X	X	X	X	X	X
	EJECUTADO	X	X	X	X	X	X
Verificación de las normas técnicas	PROGRAMADO	X	X	X	X	X	X
	EJECUTADO	X	X	X	X	X	X
Revisión de las muestras microbiológicas	PROGRAMADO	X	X	X	X	X	
	EJECUTADO	X	X	X	X	X	
Elaboración de los Informes	PROGRAMADO	X	X	X	X	X	X
	EJECUTADO	X	X	X	X	X	X
Registro fotográfico	PROGRAMADO	X	X	X	X	X	X
	EJECUTADO	X	X	X	X	X	X


Dra. Maricel Ortiz Ramírez
Secretaria de Educación Departamental.


Proyector: María Alicia Garcés Blanco
Equipo PAE- SED