

Proceso: GESTIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN PÚBLICA		No. Consecutivo: SEB 100
Macroproceso: Gestión Estratégica	Código General 4000	Código de la Serie /o- Subserie 4000-73-04

CIRCULAR N° 100

FECHA: BUCARAMANGA, 18 DE MARZO DE 2022

DE: SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA

PARA: RECTORES Y DIRECTORES INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS OFICIALES DE BUCARAMANGA

ASUNTO: INDICACIONES FRENTE AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE VIGENCIA 2022.

La Secretaria de Educación del Municipio de Bucaramanga en aras de contribuir con la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE, se permite establecer las siguientes directrices con el fin de que sean implementados por las Instituciones Educativas Oficiales y Centros Educativos del Municipio de Bucaramanga que son beneficiarias del PAE, lo anterior, teniendo en cuenta que es de suma importancia que la prestación del servicio sea acorde con lo establecido en el proceso contractual y la normatividad vigente, razón por la cual los Rectores y Directores de las Instituciones Educativas entran a ser una pieza fundamental en la tarea de verificación. A continuación, se describen los parámetros que les permitirán identificar diferentes situaciones y cómo actuar frente a las mismas:

- Todo alimento o preparación que llegue a la Institución Educativa en mal estado incumpliendo las características de calidad e inocuidad, debe devolverse inmediatamente al operador e informar a la Secretaria de Educación - Supervisora y/o Equipo PAE para su conocimiento y acciones pertinentes, entendiéndose por incumplimiento de calidad e inocuidad de los alimentos lo siguiente:

Modalidad Ración Preparada en Sitio: verduras (color no característico, con afectaciones por pudrición o insectos) frutas (sobre maduras, con grietas y hendiduras, olor rancio), tubérculos (sin afectaciones por pudrición, con tierra o restos de vegetales), granos (que estén picados, quebrados, con afectaciones de insectos y sin su color y brillo característicos).

Modalidad Ración Industrializada: lácteo (bolsa rota, sin fecha de vencimiento, abombadas, olor agrio) panificado (duros, mojado, congelados, olor a rancio, empaque abierto), fruta (olor rancio, golpeadas, mojadas, sobre maduras, con suciedad en su cáscara) productos (lácteo,

Proceso: GESTIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN PÚBLICA		No. Consecutivo: SEB 100
Macroproceso: Gestión Estratégica	Código General 4000	Código de la Serie /o- Subserie 4000-73-04

panificados y dulces) que se encuentren vencidos o no presenten fechas de vencimiento en sus empaques.

Así mismo se debe tener en cuenta las siguientes directrices generales:

- El transporte de alimentos perecederos tales como productos cárnicos y lácteos sin procesos UHT debe realizarse en vehículos avalados por el Municipio de Bucaramanga y en condiciones de refrigeración y/o congelación los cuales deben contar con excelentes condiciones de salubridad, de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 29.
- De conformidad con lo establecido en el anexo 2 fichas técnicas de la Resolución No. 29452 de 2017, **no está permitido** las siguientes preparaciones e inclusión en el ciclo de menús: arroz con pollo, arroz mixto, pastas con pollo y combinaciones, lo anterior teniendo en cuenta el alto nivel de riesgo por contaminación.
- Teniendo en cuenta la posible contaminación de alimentos y el alto riesgo de accidente en el área de preparación de alimentos (cocina), no está permitido el ingreso al área de personal ajeno al comedor escolar, se exceptúa de esta restricción a los Entes de Control y Veeduría Transparencia por Santander, el cual debe ingresar con la dotación requerida, así mismo no está permitido probar los alimentos suministrados a los beneficiarios, ni antes ni después del servido.
- Cuando queden alimentos preparados en las instituciones educativas con 100% de cobertura para la modalidad RPS -Almuerzo, los beneficiarios pueden repetir almuerzo.
- Cuando queden alimentos preparados en las instituciones educativas que no tengan el 100% de cobertura para la modalidad RPS Almuerzo, se debe implementar el protocolo de suplencia con niños, niñas, adolescentes y jóvenes de la misma institución, con el fin de reducir los sobrantes de alimentos.
- El manejo de la disposición de los residuos sólidos se realizará conforme lo estipulado por el **operador** en su Plan de Saneamiento Básico (Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos), así mismo, los alimentos que puedan quedar de las preparaciones (no desperdicios), se deben disponer como residuos orgánicos y por ningún motivo pueden ser integrados a próximas preparaciones.
- Las preparaciones de alimentos se deben realizar el mismo día de su consumo, el personal manipulador no puede adelantar actividades en días previos con el fin de evitar la contaminación de los alimentos.

Proceso: GESTIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN PÚBLICA		No. Consecutivo: SEB 100
Macroproceso: Gestión Estratégica	Código General 4000	Código de la Serie /o- Subserie 4000-73-04

- El transporte de alimentos no perecederos tales como frutas y granos puede realizarse en vehículos avalados por el Municipio de Bucaramanga, a temperatura ambiente, los cuales deben contar con excelentes condiciones de salubridad, de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 artículo 29.
- La entrega de raciones industrializadas se debe realizar a diario por el operador a cada institución educativa, **no se permite el almacenamiento de las raciones en las instituciones** con el fin de evitar afectaciones en su calidad con variables externas.
- Los menús solo pueden ser modificados y ajustados por parte de las nutricionistas del equipo PAE del Municipio de Bucaramanga, siempre y cuando los cambios de preparación o alimentos estén permitidos en la lista de intercambios y cumpla con el aporte nutricional contratado.
- Las manipuladoras de alimentos son personal vinculado por los operadores del Programa de Alimentación Escolar, por tal motivo las directrices impartidas al personal manipulador y manejo de las funcionarias son estrictamente de la UT Nutripae Bucaramanga 2022 y UT Bucaramanga Escolar.
- En el momento de la entrega de las cantidades de alimentos entregadas a las manipuladoras por parte del operador se debe contar con la presencia del **delegado(a) del Rector** de la institución educativa en el área de recepción de alimentos o de almacenamiento **una vez llegue** la materia prima. De conformidad con lo establecido en la Resolución 29452 de 2017, el Rector o la persona delegada por parte del Rector para verificar el proceso de entrega de los alimentos, debe contar con la dotación (bata, tapabocas y gorro), la cual es suministrada por el operador.
- No se permite que los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar PAE, consuman la Ración Preparada en Sitio-Almuerzo y Ración Industrializada (jornada mañana, tarde) en una Institución Educativa diferente a la que se encuentran matriculados, lo anterior, en aras de garantizar la seguridad de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del Programa, de igual manera esta medida corresponde con el control que debe tener cada una de las Instituciones Educativas de los beneficiarios a los cuales se les ha entregado complemento alimentario.
- Los beneficiarios **deben consumir** la Ración Industrializada en el sitio de entrega, por lo que el rector, docente y/o delegado deben verificar el cumplimiento del consumo inmediato y no permitir la salida de la ración de la institución.
- La Resolución 29452 de 2017 en el punto 4.1.3. establece los horarios de consumo de los complementos alimentarios, teniendo en cuenta lo anterior, los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del programa deben consumir los alimentos en el siguiente horario:



Proceso: GESTIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN PÚBLICA		No. Consecutivo: SEB 100
Macroproceso: Gestión Estratégica	Código General 4000	Código de la Serie /o- Subserie 4000-73-04

**GOBERNAR
ES HACER**

Complemento alimentario	Jornada escolar	Horario
Complemento alimentario jornada mañana	Jornada de la mañana	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento alimentario jornada tarde	Jornada de la tarde	3:00 p.m. a 4:30 p.m.
Complemento alimentario Almuerzo	Jornada única, zona rural	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

Siendo el Programa de Alimentación Escolar una estrategia de permanencia dirigida a la población más vulnerable, reiteramos la prioridad que se debe brindar para asegurar su distribución en los horarios convenidos, como primera opción, sin perjuicio del cumplimiento de los protocolos de bioseguridad y procurando la entrega y consumo de alimentos de los estudiantes por grupos de manera organizada.

- Los productos entregados en la modalidad Ración Preparada en Sitito o Ración Industrializada (ya sean crudos y/o preparados) no deben ser retirados de la institución Educativa por los beneficiarios, padres de familia y manipuladores de alimentos.

Atentamente,

ANA LEONOR RUEDA VIVAS
Secretaría de Educación
Municipio de Bucaramanga
Secretaría de Educación

Revisó: Angelina Toloza Pabon-Supervisora Contrato PAE SEB *ATP/*
ND. Sandra Álvarez Rodríguez – Coord. PAE *SA*
Proyectó: Microb. Jessica Betancourt Guerrero – PAE SEB *JBG*
Ing. Yeimi Carolina Orozco – PAE SEB *YCO*
ND. Andreina Colmenares – PAE SEB *AC*