



Alcaldía de Bucaramanga

Proceso: <b>GESTION DE SERVICIOS DE LA EDUCACIÓN PÚBLICA</b>		No. Consecutivo <b>SEB-DESP-458</b>
Macroproceso: <b>GESTIÓN ESTRATÉGICA</b>	Código General <b>4000</b>	Código de la Serie /o- Subserie (TRD) <b>4000-73-04</b>

**GOBERNAR  
ES HACER**

Bucaramanga, 13 de octubre 2020.

### Honorables Concejales Bucaramanga

Carrera 11 #34-52, Fase 2. Alcaldía de Bucaramanga (sótano)  
Bucaramanga

**REF:** Respuesta al cuestionario presentado en el marco del anexo 2 proposición 2. Sesión Plenaria del 02 de octubre de 2020.

Cordial saludo,

En atención a solicitud presentada, me permito remitir respuesta de las inquietudes que competen a esta Secretaría de Educación del cuestionario anexo 2 en la proposición N°02, presentado en la sesión plenaria del 08 de octubre de 2020, por los Honorables Concejales, por las presuntas irregularidades en el programa de alimentación escolar (PAE).

En primer lugar, es necesario advertir respecto a la Ley 2042 de 2020 del 27 de julio de 2020 "Por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE", que la misma señala en el parágrafo 5 del artículo 1 que:

*"Parágrafo 5. Autorícese al Gobierno Nacional para que en el término de seis (6) meses reglamente lo relacionado con la presente ley."*

Con base en lo anterior, las disposiciones contempladas en la citada norma, requieren para su aplicación, de una reglamentación por parte del Gobierno Nacional, quien deberá señalar la forma, parámetros, mecanismos y demás aspectos puntuales y técnicos pertinentes para adelantar las actividades que establece la ley.

Es importante resaltar que la ley 2042 de 2020 fue expedida el 27 de julio de 2020, y para su reglamentación se definió un término de 6 meses, por lo tanto, se encuentra corriendo el término otorgado al Gobierno Nacional para su tal fin.

Con base en lo anterior, es importante señalar que a pesar de que la ley 2042 de 2020 no está aún reglamentada, y que regirá en su oportunidad hacia futuro, esta Entidad Territorial Certificada ha venido adelantando y atendiendo lo relacionado con el Programa de Alimentación Escolar, con el fundamento legal que se tiene a la fecha, en cumplimiento de la siguiente normatividad:

- Decreto 1075 de 2015 – "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Educación".
- Decreto 1852 de 2015 - "Por el cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 40 del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 6 de la Ley 1551 de 2012, el parágrafo 2 del artículo 2 de la Ley 715 de 2001 y los artículos 16,17,18 Y 19 de la Ley 1176 de 2007, en lo referente al Programa de Alimentación Escolar - PAE".
- Decreto 501 de 2016 - "Por el cual se adiciona el Decreto Único Reglamentario del Sector Educación para reglamentar la Jornada Única en los establecimientos educativos oficiales y el Programa para la Implementación de la Jornada Única y el Mejoramiento de la Calidad de la Educación Básica y Media, conforme a lo dispuesto en los artículos 57 y 60 de la Ley 1753 de 2015".



Carrera 11 N° 34 – 52, Edificio Fase II  
Comutador: (57-7) 6337000 Fax 6521777  
Código Postal: 680006

Página Web: [www.bucaramanga.gov.co](http://www.bucaramanga.gov.co)

Bucaramanga, Departamento de Santander, Colombia



Proceso: <b>GESTION DE SERVICIOS DE LA EDUCACIÓN PÚBLICA</b>		No. Consecutivo <b>SEB-DESP-458</b>
Macroproceso: <b>GESTIÓN ESTRATÉGICA</b>	Código General <b>4000</b>	Código de la Serie /o- Subserie (TRD) <b>4000-73-04</b>

**GOBERNAR  
ES HACER**

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) y se derogan las disposiciones anteriores”.

Así las cosas, respecto el cuestionario formulado, y a pesar que no se está en vigencia de la ley 2042 de 2020, se atiende así:

**1. Sírvase informar cómo está conformada la unidad de vigilancia del PAE conformada por la comunidad educativa en el PAE.**

Teniendo en cuenta que en este momento el Programa de Alimentación Escolar PAE se rige bajo los lineamientos administrativos y técnicos contemplados en la Resolución 29452 de 2017, en la actualidad se encuentran conformados por el Comité de Alimentación Escolar CAE, siendo un espacio promovido por el Ministerio de Educación Nacional para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia y el control social, se realiza una reunión mínima cada dos meses, y se convoca a reuniones extraordinarias según la situación lo requiera, se plantea que para las reuniones deberá elaborarse un acta donde se especifique los temas tratados y los compromisos. Las obligaciones del Comité CAE son:

- Velar por el cumplimiento de los objetivos del PAE con: cobertura, gestión de recursos (para ampliar la cobertura y lograr el objetivo de cubrir toda la población estudiantil)
- Capacitación sobre el PAE a toda la comunidad educativa
- Divulgación del programa
- Calidad en la atención del PAE (minuta ofrecida, calidad de alimentos)
- Inclusión de los hábitos alimentarios y objetivos del PAE, en los programas y prácticas académicas

La conformación del Comité CAE es de la siguiente manera:

- Rector
- 1 delegado sede educativa
- 3 padres de familia
- 1 Personero estudiantil
- 2 niñas o niños titulares de derechos.

**2. Sírvase informar cuál es el protocolo dado para atender las observaciones de vigilancia comunitaria o control social que realiza la comunidad educativa frente al PAE.**

En la actualidad la interventoría Universidad Industrial de Santander – PROINAPSA UIS, ha implementado un protocolo de solicitudes, sugerencias, quejas y reclamos a tener en cuenta en el Programa de Alimentación Escolar PAE, siendo este el que a la fecha se le está dando aplicación para atender las sugerencias de la comunidad, y resolver oportunamente cualquier irregularidad que se presente dentro del programa de alimentación escolar PAE. A continuación, se describe el protocolo y se establece el flujograma:

**OBJETIVO:** Establecer las actividades a realizar para la atención de solicitudes, peticiones, quejas y reclamos – SPQR de los titulares de derecho, personal de instituciones educativas, operadores y/o comunidad en general.



Carrera 11 N° 34 – 52, Edificio Fase II  
Commutador: (57-7) 6337000 Fax 6521777  
Código Postal: 680006

Página Web: [www.bucaramanga.gov.co](http://www.bucaramanga.gov.co)

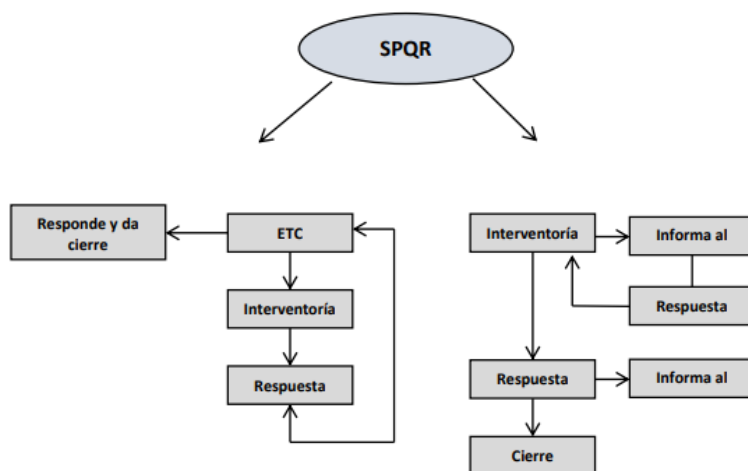
Bucaramanga, Departamento de Santander, Colombia

**ALCANCE:** este procedimiento inicia con la recepción de las SPQR y termina con el análisis, evaluación y respuesta a la parte interesada (titular de derecho, personal de institución educativa y/o comunidad en general).

**RESPONSABLE:** Universidad Industrial de Santander - Instituto PROINAPSA-UIS

**DESARROLLO:**

- Inicio: la SPQR puede llegar a la entidad territorial (ETC) o a la interventoría
- En el caso de la interventoría, la SPQR puede ser recibida a través del correo electrónico (paeinterventoria2020@gmail.com) o líneas telefónicas (3158218185) disponibles para tal fin; también directamente en las sedes educativas durante las visitas.
- Una vez recibida, se informa al operador, se hace su análisis y se procede a realizar su verificación con quien corresponda.
- Se emite la respuesta: si la queja fue remitida directamente por ente territorial (equipo PAE municipal) a la interventoría, la respuesta se da al mismo, y este procede a responder al interesado; y si es de una persona externa, se da respuesta a quien interpuso la SPQR con copia al ente territorial, a través de medio escrito. (correo electrónico y/o oficio).
- Cierre de la SPQR: el registro y seguimiento se hace en el formato establecido por el Ministerio de Educación para el programa de alimentación escolar – PAE). Si se acepta la respuesta se da cierre a la PQRS, en caso contrario se deja abierta y se seguirán haciendo las acciones pertinentes hasta darle un cierre definitivo



Flujograma tomado del protocolo SPQR de la Interventoría Proinapsa

**3. Sírvase poner en conocimiento el informe rendido por el operador del PAE que trata el inciso 3 del artículo 1 de la citada Ley, en la cual se pone en conocimiento el funcionamiento, debilidad y fortaleza del PAE en la ciudad de Bucaramanga.**

Tal y como fue manifestado al inicio de la presente respuesta la Ley 2042 de 2020 fue expedida el 27 de julio de 2020, sin embargo, la misma aún no ha sido reglamentada y nos encontramos ante el término de seis (6) meses, establecido en la misma ley en su artículo 1 parágrafo 5 para su reglamentación por parte del Gobierno Nacional. Recordemos que esta potestad reglamentaria es de carácter constitucional tal y como se establece en el artículo

Proceso: <b>GESTION DE SERVICIOS DE LA EDUCACIÓN PÚBLICA</b>		No. Consecutivo <b>SEB-DESP-458</b>
Macroproceso: <b>GESTIÓN ESTRATÉGICA</b>	Código General <b>4000</b>	Código de la Serie /o- Subserie (TRD) <b>4000-73-04</b>

189 de la constitución política de Colombia No. 11 el cual indica “Ejercer la potestad reglamentaria, mediante la expedición de los decretos, resoluciones y órdenes necesarios para la cumplida ejecución de las leyes.”, es decir, que en el momento que la ley en mención sea reglamentada será posible atender lo establecida en la misma.

**4. Sírvase explicar cuáles son los canales utilizados para explicarle a la comunidad educativa (estudiantes, padres de familia, directivos y docentes) el funcionamiento precontractual, contractual y postcontractual del PAE como lo demanda el parágrafo 1 del artículo 1 de la citada Ley.**

No se han establecidos tales canales al tenor de la nueva ley, al no estar reglamentada y aplicándose la misma en territorio nacional.

Sin embargo y atendiendo la normatividad vigente y que actualmente rige en la materia en el territorio Nacional como lo es la Resolución 29452 de 2017, es preciso informar que la entidad territorial ha mantenido el canal de comunicación e información con los padres de familia, docentes, rectores, entes de control, veedurías, Ministerios de Educación Nacional a través de las mesas públicas, las cuales son encuentros presenciales de interlocución, diálogo abierto y comunicación de doble vía en la región de los ciudadanos, su objeto es generar espacios para la participación de todos los actores del programa, propendiendo por la generación de acciones que mejoren la atención a los niños, niñas y adolescentes titulares de derecho.

En la primera Mesa Pública del Programa se debe socializar las generalidades del PAE, dar a conocer el operador, los canales de comunicación con el operador, con la entidad territorial y la interventoría, y promover la conformación de los Comités de Alimentación Escolar en cada institución y demás actividades que se requieran para el buen funcionamiento del programa.

En la segunda mesa se debe analizar el avance del programa, identificando dificultades y generando alternativas de solución concertadas.

**5. Sírvase informar cuáles son las labores que se entregan para verificar que los alimentos comestibles y bebibles entregados en el PAE tengan bajas cantidades de sodio, azúcares añadidos, edulcorantes artificiales y grasas saturadas.**

No se han establecidos tales canales al tenor de la nueva ley, al no estar reglamentada y aplicándose la misma en territorio nacional.

Sin embargo y atendiendo la normatividad vigente y que actualmente rige en la materia en el territorio Nacional como lo es la Resolución 29452 de 2017, partiendo de los aspectos Alimentarios y Nutricionales establecidos en la mencionada resolución, donde se encuentra la definición del aporte nutricional en la que expresa, que son las recomendaciones de energía y nutrientes y las categorías por periodos de vida y grupos de edad para los titulares de derecho que esta a su vez está basado en la Resolución 3803 de 2016 expedida por el MSPS, fundamentados en esta definición se da respuesta a las labores que se adelantan por la Entidad Territorial de Bucaramanga para verificar que los alimentos comestibles y bebibles entregados en el PAE tengan bajas cantidades de sodio, azúcares añadidos, edulcorantes artificiales y grasas saturadas, así:

1. Se tiene en cuenta la distribución del valor calórico total:



La distribución del Valor Calórico Total (VCT) para la ración preparada en sitio se realizará de la siguiente manera: proteínas: 14%, grasa: 30%, carbohidratos: 56%

**Recomendaciones diarias de energía y nutrientes para los grupos poblaciones – ración preparada en sitio**

RECOMENDACIONES	CALORIAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CHO	CALCIO	HIERRO
	KCAL	G	G	G	MG	MG
<b>4 años – 8 años y 11 meses</b>	1518	53.1	50.6	212.5	800	6.2
<b>9 años – 13 años y 11 meses</b>	2245	78.6	74.8	314.3	1100	8.7
<b>14 años – 17 años y 11 meses</b>	2856	100.0	95.2	399.9	1100	11.8

Calculo con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes RIEN-Resolución 3803 de 2016 del MSPS

La distribución del Valor Calórico Total (VCT) para la ración industrializada se realizará de la siguiente manera: proteínas: 10%, grasa: 25%, carbohidratos: 65%

**Recomendaciones diarias de energía y nutrientes para los grupos poblaciones – ración industrializada**

RECOMENDACIONES	CALORIAS	PROTEÍNAS	GRASAS	CHO	CALCIO	HIERRO
	KCAL	G	G	G	MG	MG
<b>4 años – 8 años y 11 meses</b>	1518	38.0	42.2	246.7	800	6.2
<b>9 años – 13 años y 11 meses</b>	2245	56.1	62.4	364.8	1100	8.7
<b>14 años – 17 años y 11 meses</b>	2856	71.4	79.3	464.1	1100	11.8

Calculo con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes RIEN-Resolución 3803 de 2016 del MSPS

Una vez se declara la emergencia económica, ecológica y social por parte del Gobierno Nacional, se expide el Decreto 470 de 2020 “Por el cual se dictan medidas que brindan herramientas a las entidades territoriales para garantizar la ejecución del Programa de Alimentación Escolar y la prestación del servicio público de educación preescolar, básica y media, dentro del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica” y establece en su artículo primero lo siguiente:

“Artículo 1. Alimentación Escolar para aprendizaje en casa. Permitir que el Programa de Alimentación Escolar se brinde a los niños, niñas y adolescentes matriculados en el sector oficial para su consumo en casa, durante la vigencia del estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica.





Alcaldía de Bucaramanga

Proceso: <b>GESTION DE SERVICIOS DE LA EDUCACIÓN PÚBLICA</b>		No. Consecutivo <b>SEB-DESP-458</b>
Macroproceso: <b>GESTIÓN ESTRATÉGICA</b>	Código General <b>4000</b>	Código de la Serie /o- Subserie (TRD) <b>4000-73-04</b>

**GOBERNAR ES HACER**

*Las Entidades Territoriales Certificadas deberán observar los lineamientos que para el efecto expida la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar -Alimentos para Aprender...”*

Teniendo en cuenta que los lineamientos serían otorgados por la UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALIMENTOS PARA APRENDER, se expide la Resolución No. 0006 de 2020 la cual modifica transitoriamente “Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE”» en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia del COVID-19”.

En efecto la Secretaría de Educación del Municipio de Bucaramanga, en atención a los lineamientos antes indicados, procede ajustar los contratos de suministro suscritos con los operadores del Programa de Alimentación Escolar PAE, y este ajuste se realiza mediante OTROSI No. 05 al Contrato No. 10 de 2019 y OTROSI No. 06 al Contrato No. 355 de 2018, ambos suscritos el 7 de abril de 2020, en los cuales definió la entrega bajo la modalidad transitoria de ración industrializada (RI) a los titulares de derecho, la cual fue definida de la siguiente manera en el artículo 4 de la Resolución No. 0006 de 2020:

**“Artículo 4. Modalidades Transitorias.** *En el marco de la declaratoria de Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica transitoriamente se tendrán como modalidades para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar durante el receso y para aprendizaje en casa las siguientes:*

**1.Ración Industrializada:** *Se define como el complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos procesados y no procesados como las frutas, esta última de manera opcional para incorporar por la ETC. Se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón definida por el MEN y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente”.* (Resaltado fuera de texto).

Una vez se realiza el análisis respecto a los componentes que serían incluidos en la ración industrializada (RI) transitoria, desde el Municipio de Bucaramanga se contempló un cambio en la minuta, específicamente en cuanto al componente de fruta, teniendo en cuenta el estado de emergencia, la poca disponibilidad del componente y los elevados costos, al igual que los riesgos en el manejo y manipulación, se evalúa la modificación del componente y se pone a consideración ante el Director General Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender del Ministerio de Educación Juan Carlos Martínez Martín, mediante correo electrónico de fecha 3 de abril de 2020, indicó respecto a la fruta lo siguiente:

*“... Adicionalmente, el anexo 1 respecto al componente fruta hace referencia a que esta depende de la disponibilidad en el territorio. Ahora bien, las Entidades Territoriales en desarrollo de su autonomía y teniendo en cuenta un análisis de la dinámica territorial, que incluye disponibilidad de alimentos, consecución de presentaciones comerciales, logística, entre otros; puede proponer a través del Profesional en Nutrición y Dietética los ajustes correspondientes, que permitan mantener el aporte nutricional de la minuta referente. De acuerdo con lo planteado por la Entidad Territorial, en este caso no se establecería intercambio de la fruta, puesto que no se va a ofrecer alimento del mismo grupo; sino que se aumentaría la frecuencia del componente dulce o postre; de tal manera que el complemento diario esté constituido por tres componentes: lácteo o productos lácteos, cereal, dulce o postre...”*



Carrera 11 N° 34 – 52, Edificio Fase II  
Commutador: (57-7) 6337000 Fax 6521777  
Código Postal: 680006

Página Web: [www.bucaramanga.gov.co](http://www.bucaramanga.gov.co)

Bucaramanga, Departamento de Santander, Colombia



Proceso: <b>GESTION DE SERVICIOS DE LA EDUCACIÓN PÚBLICA</b>		No. Consecutivo <b>SEB-DESP-458</b>
Macroproceso: <b>GESTIÓN ESTRATÉGICA</b>	Código General <b>4000</b>	Código de la Serie /o- Subserie (TRD) <b>4000-73-04</b>

**GOBERNAR  
ES HACER**

Revisadas estas dos resoluciones emitidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, es posible determinar que bajo la primera normatividad la entrega de fruta era opcional y en su momento se presentaron dificultades relacionadas con la escasez de las frutas, debido a la situación que se estaba desarrollando con la pandemia COVID - 19.

Teniendo en cuenta lo anterior, se realizó el estudio por parte del equipo PAE del Municipio de Bucaramanga, y se determinó sustituir el componente fruta por otro componente que estipula la Resolución 006 de 2020 relacionado con azúcares.

El Ente territorial, establece la entrega de la Ración Industrializada que cumple con el aporte nutricional de la minuta patrón y gramaje para el grupo etario 9 años -13 años y 11 meses, establecido en la Resolución 29452 de 2017 y establecido En la resolución 0006 de 25 de marzo de 2020, que garanticen las condiciones organolépticas del producto antes de su consumo, así:

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	FRECUENCIA	9 A 13 AÑOS 11 MESES	CANTIDAD
<b>LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS</b>	Ejemplo: leche entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt	Todos los días	200 cm3	10
<b>DERIVADOS DEL CEREAL</b>	Ejemplo: Ponqué, palito de queso, muffin de queso, croissant, mantecada, torta de queso, almojábana, pan de yuca, galleta, entre otros,	Todos los días	70 gr	10
<b>AZUCARES</b>	Ejemplo: Barra de granola, bocadillo, chocolatina, leche condensada, arequipe, panelita de leche, rollito de leche, maní de sal, con uvas pasas entre otras.	Todos los días	20 gr	10

2. La Minuta Patrón: como guía de obligatorio cumplimiento o para la implementación del PAE que establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad.

El Ministerio de Educación Nacional establece la minuta patrón (ver Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales), para cada complemento alimentario según los grupos de edad definidos de acuerdo con la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, la cual considera las categorías por periodos de la vida y grupos de edad de la siguiente manera:

- Escolares: 4 a 8 años 11 meses
- Pubertad y adolescencia: 9 a 13 años 11 meses, y 14 a 17 años 11 meses, respectivamente.



### ANÁLISIS NUTRICIONAL NUEVA MINUTA PATRÓN

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES			
			CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)
LÁCTEOS	200	200	132	3,2	3,0	23,0
DERIVADO DE CEREAL	70	70	255	7,0	10,2	32,9
AZÚCAR - DULCES	20	20	67	1,3	0,0	14,7
<b>TOTAL MENÚ</b>			453	11,5	13,2	70,6
<b>RECOMENDACIÓN</b>			2245	56,1	62,4	364,8
<b>% ADECUACIÓN</b>			20%	21%	21%	19%

3. Ciclos de menús: corresponde al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.

Los ciclos de menús se deben elaborar teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, deben contener 20 menús con su respectivo análisis de calorías y nutrientes, el cual debe realizarse con la Tabla de Composición de Alimentos colombianos del ICBF año 2015.

**6. Sírvase informar de qué manera se ha incorporado un porcentaje no menor al 20% de los padres de familia usuarios como personal dentro del PAE como lo demanda el artículo 4 de la citada Ley.**

No se han verificado lo relacionado con la vinculación de padres de familia como manipuladores, al tenor de la nueva ley, al no estar reglamentada y aplicándose la misma en el territorio nacional.

Pero es importante señalar que la norma reza “Artículo 4. Los encargados de la vigilancia de que trata esta ley deberán verificar que el operador del PAE propenda por integrar dentro de su personal, como manipuladores, en un porcentaje no menor al 20%, a los padres de familia usuarios, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia”. Quiere decir que el 20% corresponde al total del personal que requiere el operador, no al 20% de los padres de familia de los niños beneficiarios del programa.

**7. Sírvase informar nivel de cumplimiento de la Resolución No. 29452 del 29 de diciembre de 2017, art. 4.3.3.4 que trata sobre los lineamientos industriales en el PAE**

Se establece en la Resolución 29452 de 2017 en el numeral **4.4.3.4. EQUIPOS, MENAJE Y DOTACION:** “los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente.





Proceso: <b>GESTION DE SERVICIOS DE LA EDUCACIÓN PÚBLICA</b>		No. Consecutivo <b>SEB-DESP-458</b>
Macroproceso: <b>GESTIÓN ESTRATÉGICA</b>	Código General <b>4000</b>	Código de la Serie /o- Subserie (TRD) <b>4000-73-04</b>

**GOBERNAR  
ES HACER**

*Los equipos, menaje y dotación requeridas estarán dadas de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación requeridas estarán dadas de acuerdo con la modalidad de la ración y deben ser suministrados por la entidad territorial”.*

La información contenida en el pliego de Condiciones del proceso SEB—LP-001-2018 en el **Ítems 3.12 REQUISITOS TÉCNICOS MÍNIMOS** se contempla El operador deberá realizar todas las actividades incluidas en la fase de alistamiento y operación contempladas en los lineamientos, técnicos, financieros, jurídicos, administrativos, nutricionales y los demás referentes al PAE, señalados en el documento expedido por el Ministerio de Educación Nacional, en la RESOLUCIÓN 29542 del 29 de diciembre de 2017, la cual hace parte integral del pliego de condiciones y es de obligatorio cumplimiento, para los oferentes, el operador seleccionado y la Entidad.

Adicionalmente el operador (proponente adjudicatario) deberá garantizar que cumple con todos los requerimientos legales establecidos para la preparación, almacenamiento, transporte y manipulación de alimentos, exigidos por las autoridades sanitarias y en especial, los requeridos en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

**3.12.1 EQUIPOS Y MENAJE PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN:** Los oferentes deben tener en cuenta, que para garantizar la eficiente, adecuada y oportuna prestación del servicio, deben disponer del equipo y menaje de cocina suficiente y necesario, para la elaboración de la ración preparada en sitio y en cada una de las preparaciones objeto de la presente licitación, los oferentes se comprometen con EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA a suministrar los utensilios y menaje necesario para la preparación y suministro del alimento, es decir estufas, enfriadores, congeladores, licuadoras, balanzas, molinos, calderos, cucharones, pailas, pinzas, ollas, jarras, mesas, sillas, bandejas, cucharas, tenedores, vasos y cuchillos, éstos serán dispuestos en calidad de préstamo y serán retirados a la culminación del Contrato. El contratista será el encargado de suministrar los insumos e implementos de aseo necesarios para el funcionamiento de los restaurantes escolares. Para estos efectos el oferente debe remitirse al Anexo 2, Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo, que hace parte de la Resolución 29452 de 2017 expedida por el MEN.

De igual manera el contratista deberá responsabilizarse del pago del servicio de gas, ya sea domiciliario o a través de cilindros y en el caso del restaurante escolar Oriente Miraflores sede C el operador deberá asumir el pago de todos los servicios públicos, concernientes al funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar.

Teniendo en cuenta estos aspectos se aclara que para una ejecución del programa PAE, en forma regular se contempla que los operadores suministren en comodato o préstamo todos los utensilios de menaje, equipos que se requiera para la ración preparada en sitio, al igual que la dotación de implementos de aseo.



Carrera 11 N° 34 – 52, Edificio Fase II  
Comutador: (57-7) 6337000 Fax 6521777  
Código Postal: 680006

Página Web: [www.bucaramanga.gov.co](http://www.bucaramanga.gov.co)

Bucaramanga, Departamento de Santander, Colombia



Alcaldía de Bucaramanga

Proceso: <b>GESTION DE SERVICIOS DE LA EDUCACIÓN PÚBLICA</b>		No. Consecutivo <b>SEB-DESP-458</b>
Macroproceso: <b>GESTIÓN ESTRATÉGICA</b>	Código General <b>4000</b>	Código de la Serie /o- Subserie (TRD) <b>4000-73-04</b>

**GOBERNAR ES HACER**

## 2. EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS REQUERIDOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO SEGÚN MODALIDAD Y TIPO DE RACIÓN

### 2.1. Equipo de cocina mínimo - Ración preparada en el sitio – complemento alimentario jornada mañana y complemento alimentario jornada de la tarde.

EQUIPO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Estufa de gas lineal de tres quemadores	1	1	1	1	1	1	1
Estufa enana - Un quemador grande	0	0	0	1	2	2	3
Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio	1	1	1	1	1	1	1
Regulador de gas*	1	1	1	1	1	1	1
Manguera de gas*	1	1	1	1	1	1	1
Nevera de 336 litros y 12 pies	1	1	0	0	0	0	0
Nevera de 512 litros o 19 pies	0	0	1	1	1	1	1
Licudadora industrial	0	1	1	1	1	1	1
Balanza de 25 Libras mecánica	1	1	1	1	0	0	0
Balanza Romana 20@	0	0	0	0	1	1	1
Balanza Gramera de mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad. Mecánica o digital.	1	1	1	1	1	1	1
Termómetro de punzón análogo o digital uno para temperaturas de frío y otro para caliente.	1	1	1	1	1	1	1

Fuente: Modificado de ICBF- Janeth de Castro. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. Bogotá, D.C., 2002.

\*Si no se cuenta con gas por red.

**Nota:** Si algunos de los equipos mencionados no son necesarios dada la logística u operación propia del Programa en alguno de los comedores escolares, previa verificación y autorización por escrito del supervisor, no será exigida su existencia.

### 2.2. Equipo de cocina – Ración preparada en el sitio – Almuerzo

EQUIPO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Estufa de gas lineal - tres quemadores	1	1	1	1	1	1	1
Estufa enana - Un quemador grande	0	1	1	1	2	2	3
Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio*	1	1	1	1	1	1	1
Regulador de gas*	1	1	1	1	1	1	1
Manguera de gas*	1	1	1	1	1	1	1
Nevera de 336 litros o 12 pies	1	1	0	0	0	0	0
Nevera de 512 litros o 19 pies	0	0	1	1	1	1	1
Congelador 1 puerta 5 pies - Capacidad 30 Kilos	0	1	1	0	0	0	0
Congelador 1 puerta 7 pies - Capacidad 45 Kilos	0	0	0	1	1	1	1
Congelador 1 puerta 15 pies - Capacidad 70 Kilos	0	0	0	0	1	1	1



Carrera 11 N° 34 – 52, Edificio Fase II  
Commutador: (57-7) 6337000 Fax 6521777  
Código Postal: 680006

Página Web: [www.bucaramanga.gov.co](http://www.bucaramanga.gov.co)  
Bucaramanga, Departamento de Santander, Colombia

Licudora industrial no	1	1	1	1	1	1	1
Licudora Industrial 4 Litros	0	0	0	1	1	1	1
Balanza de 25 Libras mecánica	1	1	1	1	0	0	0
Balanza Romana 20@	0	0	0	0	1	1	1
Balanza Gramera De mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad. Mecánica o digital.	1	1	1	1	1	1	1
Molino con motor 1 H.P.	0	0	0	1	1	1	1
Termómetro de punzón análogo o digital uno para temperaturas de frío y otro para caliente.	1	1	1	1	1	1	1

Fuente: Modificado de ICBF- Janeth de Castro. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. Bogotá, D.C., 2002

### 2.3. Menaje para la cocina - Ración preparada en el sitio - complemento alimentario jornada mañana y complemento alimentario jornada de la tarde

ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Balde plástico	12 litros	1	1	1	2	3	3	4
Bandeja plástica	Extra grande	2	2	2	2	6	6	6
Caldero	50X30	1	1	1	2	2	3	3
Canastilla plástica	60x40x13	2	3	4	4	6	6	8
Cernidor aluminio	Normal	1	1	1	2	3	3	3
Ollita	3 Litros	2	2	2	2	3	4	5
Cuchara para servir (aluminio fundido) con hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchara para servir (aluminio fundido) sin hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchillo para Cortar	Normal	1	1	1	2	4	4	4
Jarra plástica	2 litros	2	2	2	3	4	5	6
Olla (aluminio recortado)	# 32 ó 24 litros	2	2	2	2	0	0	0
	# 36 ó 36 litros	1	2	0	2	2	3	3
	# 40 ó 50 litros	0	0	3	3	5	5	5
Paila 46 centímetros	46 cms.	1	2	4	4	5	6	6
Pinzas	Grande	2	2	2	3	3	3	3
Cucharones y cucharas medidoras de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servicio estandarizadas	Plástico o en acero inoxidable	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad
Vasos medidores y probeta de acuerdo a los cupos	Plástico	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad

#### 2.4. Menaje para la cocina– Ración preparada en el sitio – almuerzo

ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Balde plástico	12 litros	1	1	1	2	3	3	4
Bandeja plástica	Extragrande	2	2	2	2	6	6	6
Caldero	50X30	1	1	1	2	2	3	3
Canastilla plástica	60x40x13	2	3	4	4	6	6	8
Ceruidor aluminio	Normal	1	1	1	2	3	3	3
Ollita	3 litros	2	2	2	3	3	3	3
Colador plástico	Grande	1	1	1	1	2	2	2
Cuchara para servir (aluminio fundido) con hueco	Normal	1	1	1	1	2	2	2
Cuchara para servir (aluminio fundido) sin hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchillo cocina para Cortar carne		1	2	3	3	3	3	3
Cuchillo cocina para Cortar verdura		1	2	3	3	3	3	3
Cuchillo cocina para pelar papa		1	1	1	1	1	2	2
Espumadera de aluminio fundido	Pequeña	1	1	1	1	1	2	2
Jarra plástica	1 o 2 litros	2	2	2	3	4	4	4
Legübrera		1	2	3	3	4	4	5
Olla (aluminio recortado)	# 32 o 24 litros	2	2	2	2	0	0	0
	# 36 o 38 litros	1	2	2	2	2	3	3
	# 40 o 50 litros	0	0	3	3	5	5	5
Olla a presión	10 litros	1	1	1	1	1	1	1
Paila	46 cms	2	2	4	4	5	6	6
Pinzas	Grande	2	2	2	3	3	3	3
Rallador de acero inoxidable	Corriente	1	1	1	2	2	2	2
Tabla acrílica para picar	Grande	1	1	2	2	3	3	3
Tabla acrílica para picar	Mediana	1	1	1	1	2	2	2
Tabla acrílica para picar	Pequeña	1	1	0	0	0	0	0
Taja papa	Grande	1	1	1	2	2	2	2
Cucharones y cucharas medidoras de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servicio estandarizadas	Plásticos en acero inoxidable	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad
Vasos medidores y probeta de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servicio estandarizadas	Plásticos	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad

#### 2.5. Dotación y menaje de comedor – complemento alimentario jornada mañana - complemento alimentario jornada de la tarde y almuerzo para Ración preparada en el sitio.

ELEMENTO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Tenedor mesa	50	100	120	180	240	300	350
Cuchara sopera	50	100	120	180	240	300	350
Plato	50	100	120	180	240	240	240
Pocillo	50	100	120	180	240	240	240
Vaso	50	100	120	180	240	300	350
Tina plástica o mediana	2	4	4	1	0	0	0
Tina plástica grande	0	0	0	2	3	3	4
Mesas de comedor puesto para comer	Un puesto por niño o niña atendido en el turno respectivo						
Sillas de comedor puesto para sentarse	Una silla, butaca o puesto en banca por niño o niña atendido en el turno respectivo						

Fuente: Tomado de ICBF - Janeth de Castro. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. Bogotá, D.C., 2002.

Nota 1: Hasta 100 raciones debe haber un elemento por usuario y a partir de 101 se calcula sobre el 60% correspondiente a la cobertura de la institución o sede educativa. Se recomienda mínimo 20% de menaje adicional sobre la cantidad de raciones producidas, como mecanismo de reserva por daño, deterioro y/o emergencia.

Proceso: <b>GESTION DE SERVICIOS DE LA EDUCACIÓN PÚBLICA</b>		No. Consecutivo <b>SEB-DESP-458</b>
Macroproceso: <b>GESTIÓN ESTRATÉGICA</b>	Código General <b>4000</b>	Código de la Serie /o- Subserie (TRD) <b>4000-73-04</b>

Nota 2: Si algunos de los utensilios mencionados no son necesarios dada la logística u operación propia del Programa en alguno de los comedores escolares, previa verificación y autorización del supervisor no será exigida su existencia.

4. IMPLEMENTOS DE ASEO Es responsabilidad del operador, garantizar que cada comedor escolar en el caso de la ración preparada en sitio o el lugar de almacenamiento temporal si aplica en el caso de la ración industrializada, cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con lo relacionado en la siguiente tabla:

**3.1. Insumos e implementos de aseo mínimos por Comedor Escolar - Ración preparada en el sitio**

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Cepillo largo cerdas duras	1
Cepillo de mano cerdas duras	1
Esponja plástica para el lavado de ollas.	2
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Esponja abrasiva	2 unidades mensuales
Desinfectante líquido	2 litros mensuales por cada 100 cupos
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos/Litros mensuales por cada 100 cupos
Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos, en dispensador y con identificación del producto, inoloro.	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 Canecas por cada comedor escolar. Material Polietileno de alta densidad. (verificar colores) Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato

**ANEXOS RESOLUCIÓN NÚMERO 29452 DE 2017**

Papel higiénico	Mínimo 1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos
Gas (en caso de no contar con suministro de gas por red)	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad de servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido.

**Nota:** Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados o cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, la Entidad Territorial podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico.

Para Ración Industrializada contempla la resolución 29452 de 2017, disponer de un espacio destinado para el almacenamiento transitorio por lo tanto no se entrega ningún menaje solo dotación e implementos de aseo de acuerdo al anexo 2 de la Resolución 29452 de 2017.





Alcaldía de Bucaramanga

Proceso: <b>GESTION DE SERVICIOS DE LA EDUCACIÓN PÚBLICA</b>		No. Consecutivo <b>SEB-DESP-458</b>
Macroproceso: <b>GESTIÓN ESTRATÉGICA</b>	Código General <b>4000</b>	Código de la Serie /o- Subserie (TRD) <b>4000-73-04</b>

**GOBERNAR ES HACER**

**3.2 . Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal – ración industrializada.**

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Desinfectante líquido	1 litro mensual
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	1 litro mensual
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 Canecas por cada comedor escolar. Material Polietileno de alta densidad. (verificar colores) Debidamente identificadas, entregadas al inicio de contrato

**Nota:** Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados o cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste; así mismo, en caso que se requiera el ajuste de las cantidades y frecuencias establecidas en la tabla anterior, la Entidad Territorial podrá evaluar la necesidad con el respectivo soporte técnico.

**8. Sírvase informar el nivel de implementación de la Circular N° 063 de 24 de abril de 2020, en tanto que los rectores de las IE son garantes del proceso de entrega del PAE.**

Se establece en la Circular No. 063 del 24 de abril de 2020 emitida por la Secretaria de Educación de Bucaramanga y dirigida a Rectores y Directores Instituciones y Centros Educativos Oficiales de Bucaramanga, cuyo asunto es “información sobre procedimiento de reposición de productos ración industrializada durante la entrega del paquete alimentario con trabajo académico en casa en estado de emergencia en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga”, lo siguiente:

*“Dentro del marco del proceso de Monitoreo y control que realiza la Entidad territorial certificada del Municipio de Bucaramanga, al Programa de Alimentación Escolar y atendiendo las directrices del Gobierno Nacional relacionadas con el estado de la Emergencia Sanitaria, Ecológica, Económica y Social; como resultado de la situación de salud pública COVID-19, la Secretaría de Educación se permite indicar el procedimiento de reposición de alimentos que los operadores Unión Temporal Bucaramanga Social 2019 y Unión Temporal SERVIPAE deben realizar, toda vez que así lo estipula la resolución 26452 de 2017:*

*Para la Ración industrializada, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en los presentes lineamientos y en la normatividad vigente.*

*El personal transportador debe estar debidamente identificado y realizará la entrega de los productos al docente, directivo o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde al formato diseñado por el MEN, denominado «Verificación de Calidad y Cantidad: Complemento Industrializado»*

**ACTORES, RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS. ítem3. Operadores, literal n: Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la 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**



Carrera 11 N° 34 – 52, Edificio Fase II  
Commutador: (57-7) 6337000 Fax 6521777  
Código Postal: 680006

Página Web: [www.bucaramanga.gov.co](http://www.bucaramanga.gov.co)

Bucaramanga, Departamento de Santander, Colombia



Proceso: <b>GESTION DE SERVICIOS DE LA EDUCACIÓN PÚBLICA</b>		No. Consecutivo <b>SEB-DESP-458</b>
Macroproceso: <b>GESTIÓN ESTRATÉGICA</b>	Código General <b>4000</b>	Código de la Serie /o- Subserie (TRD) <b>4000-73-04</b>

**GOBERNAR  
ES HACER**

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.

Al igual que el **personal manipulador de alimentos Ítem 3.7 literal L:**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.

Por lo tanto, les solicito a ustedes como actores directos en la vigilancia y control que deben realizar de estos procesos, dentro de la operación del programa PAE, reporten cualquier tipo de novedad evidenciada respecto al incumplimiento de las características o faltantes de los complementos entregados de manera inmediata; con el fin de que se realice la respectiva reposición y de esta manera se garantice la calidad e inocuidad de los complementos entregados en cada una de las Instituciones Educativas.

**NOTA:** Para solicitar reporte de reposición ya sea por faltantes o incumplimiento en las características de los complementos entregados pueden comunicarse a las siguientes Líneas de Atención:

**Interventoría Universidad Industrial de Santander**

Dirección: Carrera 32 #29-31 Piso 3 Oficina 313

Contacto: 3158218185

Correo Electrónico: paeinterventoria2020@gmail.com

**Grupo 1: Unión Temporal Bucaramanga Social PAE 2019**

Dirección: Calle 37 # 23-67 Barrio Bolívar

Contactos: 3174130817-3187357647

Correo electrónico: utbucaramangasocialpae@outlook.com

**Grupo 2 Unión: Temporal: SERVIPAE Dirección:**

Provincia de Soto 2 Bodega 31 Contactos:

3123581665-3123581638

Correo electrónico: utservipae@gmail.com

**EQUIPO PAE**

Dirección: Carrera 11 # 34-52 Secretaria de Educación. 3 Piso. Contactos:

3102740060-3154431985-3142625972-3114349798

correo electrónico: pae@bucaramanga.gov.co y [paebucaramanga2020@gmail.co](mailto:paebucaramanga2020@gmail.co)

Se anexa circular No. 063 del 24 de abril de 2020.

**ANA LEONOR RUEDA VIVAS**

Secretaria de Educación

Municipio de Bucaramanga

Proyecto aspectos técnicos Marisol Ordoñez Rodríguez – Contadora CPS Equipo PAE-SEB

Detsy Evelyn Rodríguez Gómez- Ingeniera de Alimentos CPS Equipo PAE SEB

Revisó: Hernando Vesga Díaz – Supervisor Interventoría UIS.



Carrera 11 N° 34 – 52, Edificio Fase II  
Conmutador: (57-7) 6337000 Fax 6521777  
Código Postal: 680006

Página Web: [www.bucaramanga.gov.co](http://www.bucaramanga.gov.co)

Bucaramanga, Departamento de Santander, Colombia



<b>Proceso:</b> GESTION DE SERVICIOS DE LA EDUCACIÓN PÚBLICA		<b>No. Consecutivo</b> SEB-DESP-458
<b>Macroproceso:</b> GESTIÓN ESTRATÉGICA	<b>Código General</b> 4000	<b>Código de la Serie /o- Subserie (TRD)</b> 4000-73-04

**GOBERNAR  
ES HACER**



Carrera 11 N° 34 – 52, Edificio Fase II  
Conmutador: (57-7) 6337000 Fax 6521777  
Código Postal: 680006  
Página Web: [www.bucaramanga.gov.co](http://www.bucaramanga.gov.co)  
Bucaramanga, Departamento de Santander, Colombia

Proceso: GESTION DE SERVICIOS DE LA EDUCACIÓN PÚBLICA		No. Consecutivo SEB-DESP
Macroproceso: ASUNTOS LEGALES Y PÚBLICOS	Código General 4100	Código de la Serie /o- Subserie (TRD) 4000-97



Proceso: <b>GESTIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN PÚBLICA</b>		No. Consecutivo: 064
Macroproceso: Gestión Estratégica	Código General <b>4000</b>	Código de la Serie /o-Subserie 4000-73-04

### CIRCULAR N° 063

- FECHA:** BUCARAMANGA, 24 DE ABRIL DE 2020.
- DE:** SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA.
- PARA:** RECTORES Y DIRECTORES INSTITUCIONES Y CENTROS EDUCATIVOS OFICIALES DE BUCARAMANGA
- ASUNTO:** INFORMACIÓN SOBRE PROCEDIMIENTO DE REPOSICION DE PRODUCTOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA DURANTE LA ENTREGA DEL PAQUETE ALIMENTARIO CON TRABAJO ACADÉMICO EN CASA EN ESTADO DE EMERGENCIA EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA.

Dentro del marco del proceso de Monitoreo y control que realiza la Entidad territorial certificada del Municipio de Bucaramanga, al Programa de Alimentación Escolar y atendiendo las directrices del Gobierno Nacional relacionadas con el estado de la Emergencia Sanitaria, Ecológica, Económica y Social; como resultado de la situación de salud pública COVID-19, la Secretaría de Educación se permite reiterar el procedimiento de reposición de alimentos que los operadores Unión Temporal Bucaramanga Social 2019 y Unión Temporal SERVIPAE deben realizar, toda vez que así lo estipula la resolución 26452 de 2017:

Para la Ración industrializada, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en los presentes lineamientos y en la normatividad vigente.

El personal transportador debe estar debidamente identificado y realizará la entrega de los productos al docente, directivo o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde al *formato diseñado por el MEN, denominado «Verificación de Calidad y Cantidad: Complemento Industrializado»*,





Proceso: <b>GESTIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN PÚBLICA</b>		No. Consecutivo: 064
Macroproceso: Gestión Estratégica	Código General 4000	Código de la Serie /o- Subserie 4000-73-04

**3. ACTORES, RESPONSABILIDADES Y COMPETENCIAS, ítem3, Operadores, literal n:** Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la 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.

Al igual que el **personal manipulador de alimentos** Ítem 3.7 literal L: 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.

Por lo tanto les solicito a ustedes como actores directos en la vigilancia y control que deben realizar de estos procesos, dentro de la operación del programa PAE, reporten cualquier tipo de novedad evidenciada respecto al incumplimiento de las características o faltantes de los complementos entregados de manera inmediata; con el fin de que se realice la respectiva reposición y de esta manera se garantice la calidad e inocuidad de los complementos entregados en cada una de las Instituciones Educativas.

NOTA: Para solicitar reporte de reposición ya sea por faltantes o incumplimiento en las características de los complementos entregados pueden comunicarse a las siguientes Líneas de Atención:

**Interventoría Universidad Industrial de Santander**  
Dirección: Carrera 32 #29-31 Piso 3 Oficina 313  
Contacto: 3158218185  
Correo Electrónico: [paeinterventoria2020@gmail.com](mailto:paeinterventoria2020@gmail.com)

**Grupo 1: Unión Temporal Bucaramanga Social PAE 2019**  
Dirección: Calle 37 # 23-67 Barrio Bolívar  
Contactos: 3174130817-3187357647  
Correo electrónico: [utbucaramangasocialpae@outlook.com](mailto:utbucaramangasocialpae@outlook.com)



Proceso: <b>GESTIÓN DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN PÚBLICA</b>		No. Consecutivo: 064
Macroproceso: Gestión Estratégica	Código General 4000	Código de la Serie /o- Subserie 4000-73-04

**Grupo 2 Unión: Temporal: SERVIPAE**

Dirección: Provincia de Soto 2 Bodega 31

Contactos: 3123581665-3123581638

Correo electrónico: [utservipae@gmail.com](mailto:utservipae@gmail.com)

**EQUIPO PAE**

Dirección: Carrera 11 # 34-52 Secretaria de Educación. 3 Piso.

Contactos: 3102740060-3154431985-3142625972-3114349798

Correo electrónico: [pae@bucaramanga.gov.co](mailto:pae@bucaramanga.gov.co) y [paebucaramanga2020@gmail.com](mailto:paebucaramanga2020@gmail.com)

Atentamente,

**(Original Firmado)**

**ANA LEONOR RUEDA VIVAS**

Secretaria de Educación

Municipio de Bucaramanga

Proyecto: Karen Rosas-ND CPS- Equipo PAE

