PLAN DE ALISTAMIENTO

1. Contar con acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente de la entidad territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario **FAVORABLE**, el cual deberá mantenerse durante toda la ejecución del contrato.

2. Presentar el número de equipos y utensilios exclusivos 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, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.

3. Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos, que contenga como mínimo:

- ✓ Objetivos
- ✓ Fichas técnicas de equipos.
- ✓ Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias.
- ✓ Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.
- ✓ Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes.

4. En un plazo máximo de 15 días a partir del inicio de la operación, presentar el plan de mantenimiento preventivo y correctivo completo para Establecimientos Educativos, que contenga como mínimo:

- ✓ Objetivos
- ✓ Fichas técnicas de equipos.
- ✓ Estrategias de respuesta ante contingencias.
- ✓ Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.
- ✓ Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada sede educativa atendida.

5. Presentar un Plan de Saneamiento Básico (PSB), para bodegas o plantas de ensamble o de producción y comedores escolares que incluya:

- **Programa de limpieza y desinfección:**

  - ✓ Objetivos
  - ✓ Productos químicos a utilizar con fichas técnicas y hojas de seguridad, que incluyan manejo y precauciones.
  - ✓ Cuadro de preparación de soluciones, concentraciones, usos, procedimientos, tiempos de contacto, tipos de aplicación, equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
  - ✓ Formatos para el registro de los procedimientos de Limpieza y desinfección.

- **Programa de residuos sólidos:**

  - ✓ Objetivos
  - ✓ Tipos de residuos
  - ✓ Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final.
  - ✓ Código de colores.
  - ✓ Impacto ambiental.
  - ✓ Formatos de monitoreo y control

- **Programa de residuos líquidos:**

  - ✓ Objetivos.
  - ✓ Caracterización de los residuos líquidos generados.
  - ✓ Procedimientos de manejo y disposición final.
  - ✓ Impacto ambiental de los residuos generados.
  - ✓ Formatos de monitoreo y control.

- **Programa de control de plagas**

  - ✓ Objetivos.
  - ✓ Caracterización de plagas.
  - ✓ Tipos de control (físicos y químicos).
  - ✓ Periodicidad y métodos de aplicación.
  - ✓ Sustancias químicas utilizadas en el control de plagas con fichas técnicas y hojas de seguridad.

- ✓ Empresa que prestará el servicio.
- ✓ Formatos de monitoreo y control.

6. Presentar el programa de abastecimiento de agua, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997:

- ✓ Objetivos.
- ✓ Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en los establecimientos educativos adjudicados (de acuerdo a diagnóstico realizado).
- ✓ Formatos de monitoreo y control.
- ✓ Planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes, para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas.
- ✓ Estrategias a implementar para garantizar el abastecimiento de agua apta para consumo humano en comedores escolares.
- ✓ Acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros.
- ✓ Actividades de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua apta para el consumo humano, de acuerdo a la normatividad vigente (mínimo 2 veces al año)
- ✓ Prácticas de ahorro, uso efectivo y cuidado del agua.

7. Elaborar y presentar un ciclo de menús con un mínimo de 21 días para la *ración preparada en sitio*, en los formatos establecidos por el MEN, de acuerdo a las minutas patrón establecidas en los Lineamientos Técnico Administrativo del PAE, que contenga:

- ✓ Análisis nutricional de Calorías, Macro y micronutrientes por alimento.
- ✓ porcentajes de adecuación de Calorías y nutrientes de cada uno de los menús.
- ✓ Ciclo de menús por tiempo de consumo y por grupo de edad.
- ✓ Lista de intercambios
- ✓ Tener en cuenta los hábitos y costumbres de la región, disponibilidad de alimentos, población étnica y proponer preparaciones típicas.

- ✓ En caso de atención a grupos étnicos se debe incluir la derivación de los ciclos de menús y listas de intercambio de alimentos autóctonos y tradicionales que respeten los hábitos alimentarios y fomenten el rescate de

las tradiciones de los diferentes grupos étnicos a los cuales se les va a prestar el servicio.

- ✓ Los menús deben estar avalados por un profesional Nutricionista Dietista con matrícula profesional y ser presentados en medio magnético en archivo Excel y en físico.

8. Elaborar y presentar un ciclo de menús de mínimo 21 días para la *ración industrializada*, en caso que se vaya a suministrar, en los formatos establecidos por el MEN, de acuerdo a las Minutas Patrón establecidas en los Lineamientos Técnico Administrativos del PAE, que contenga:

- ✓ Análisis nutricional de Calorías, Macro y micronutrientes por alimento.
- ✓ porcentajes de adecuación de Calorías y nutrientes de cada uno de los menús.
- ✓ Ciclo de menús por grupo de edad.
- ✓ Lista de intercambios
- ✓ Los menús deben estar avalados por un profesional Nutricionista Dietista con matrícula profesional y ser presentados en medio magnético en archivo Excel y en físico.

9. Presentar en los formatos establecidos por el MEN, la planeación de menús para la ración industrializada y ración preparada en sitio, por tiempo de consumo y por grupo de edad.

10. Presentar en los formatos establecidos por el MEN, una propuesta de rutas, periodicidad y días de entrega (modelo operativo) de víveres, elementos de aseo y gas a cada sede educativa, así como la indicación de las sedes educativas en las cuales se entregará ración preparada en sitio y ración industrializada, de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de éstas.

11. Diligenciar formato de manejo del anticipo de acuerdo a la guía adjunta.

12. En caso que el operador PAE no pertenezca al pueblo o comunidad étnica beneficiaria del programa, dicho operador deberá socializar y concertar con las autoridades étnicas el ingreso del Programa de acuerdo a lo establecido en el capítulo de Gestión Social de los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa - Adjuntar Acta.