

 Secretaría de Educación Subsecretaría de Planeación Educativa y Cobertura	ACTOS ADMINISTRATIVOS Y COMUNICACIONES ESCRITAS	Código	M03.01.F03
		Página	1 de 8
		Versión	5.0
		Vigencia	9/1/2020

Programa de Alimentación Escolar – PAE

COMUNICADO No. 006 del 19 de mayo de 2022

DE: Jairo Hernán Cadena Ortega – Secretario de Educación Departamental
José Deinis Obregón Caicedo – Subsecretario de Planeación Educativa y Cobertura.

PARA: Rectores, Coordinadores de Educación, Docentes, Coordinadores del Programa de Alimentación Escolar de los Establecimientos Educativos de los municipios no-certificados del Departamento de Nariño.

ASUNTO: Información intercambio de productos cárnicos por huevo correspondientes al complemento alimentario am/pm y almuerzo de la modalidad Ración Preparada en Sitio – RPS del periodo comprendido entre el 18 al 27 de mayo de 2022 del Programa de Alimentación Escolar en los 57 municipios no-certificados del Departamento de Nariño, Contrato No. 49481293-2022.

FECHA: 19 de mayo de 2022

El Programa de Alimentación Escolar – PAE es una estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, disminuir el ausentismo y la deserción y fomentar estilos de vida saludables.

En atención al contrato de operación bursátil No 49481293 el Departamento de Nariño celebró a través de Bolsa Mercantil de Colombia con Productos La Villa SAS, cuyo objeto corresponde a realizar “La prestación del servicio para la implementación del Programa de Alimentación Escolar en los 57 municipios no certificados del departamento de Nariño, cuyas características técnicas, administrativas y financieras se encuentran detalladas en las fichas técnicas de los bienes, productos o servicios y demás anexos de conformidad con el procedimiento establecido en el reglamento de funcionamiento y operación de la bolsa para el mercado de compras públicas y fundamentado en la resolución 335 de 2021, por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar- PAE, expedida por el ministerio de educación nacional, así como las demás normativas expedidas por la Unidad Administrativa Especial para la Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender- UApA, y por las demás normas que la sustituye, adicionen o modifiquen”, la Supervisión del referido contrato se permite informar, que teniendo en cuenta la solicitud de intercambio presentada por el operador en mención para el complemento alimentario am/pm y almuerzo de la modalidad Ración para Preparar en Sitio - RPS, se suministrará en los ciclos de menús de los determinados complementos huevo de gallina fresco por productos cárnicos, así:





TIPO DE COMPLEMENTO	MENÚ	INTERCAMBIO																								
COMPLEMENTO AM/PM	<table><tr><td>Menú 5</td><td>Pollo desmechado a la napolitana</td></tr><tr><td>Menú 10</td><td>Carne roja desmechada</td></tr></table>	Menú 5	Pollo desmechado a la napolitana	Menú 10	Carne roja desmechada	<table><tr><td>Menú 5</td><td>Huevo frito</td></tr><tr><td>Menú 10</td><td>Huevo perico</td></tr></table>	Menú 5	Huevo frito	Menú 10	Huevo perico																
Menú 5	Pollo desmechado a la napolitana																									
Menú 10	Carne roja desmechada																									
Menú 5	Huevo frito																									
Menú 10	Huevo perico																									
COMPLEMENTO ALMUERZO	<table><tr><td>Menú 4</td><td>Carne de cerdo apanada</td></tr><tr><td>Menú 5</td><td>Pechuga de pollo en salsa Napolitana</td></tr><tr><td>Menú 6</td><td>Albóndigas de carne de res</td></tr><tr><td>Menú 8</td><td>Salteado de pechuga</td></tr><tr><td>Menú 9</td><td>Carne de cerdo a la plancha</td></tr><tr><td>Menú 10</td><td>Ropa vieja</td></tr></table>	Menú 4	Carne de cerdo apanada	Menú 5	Pechuga de pollo en salsa Napolitana	Menú 6	Albóndigas de carne de res	Menú 8	Salteado de pechuga	Menú 9	Carne de cerdo a la plancha	Menú 10	Ropa vieja	<table><tr><td>Menú 4</td><td>Huevo frito</td></tr><tr><td>Menú 5</td><td>Huevo perico</td></tr><tr><td>Menú 6</td><td>Huevo en tortilla</td></tr><tr><td>Menú 8</td><td>Huevo cocido</td></tr><tr><td>Menú 9</td><td>Huevo perico</td></tr><tr><td>Menú 10</td><td>Huevo revuelto</td></tr></table>	Menú 4	Huevo frito	Menú 5	Huevo perico	Menú 6	Huevo en tortilla	Menú 8	Huevo cocido	Menú 9	Huevo perico	Menú 10	Huevo revuelto
Menú 4	Carne de cerdo apanada																									
Menú 5	Pechuga de pollo en salsa Napolitana																									
Menú 6	Albóndigas de carne de res																									
Menú 8	Salteado de pechuga																									
Menú 9	Carne de cerdo a la plancha																									
Menú 10	Ropa vieja																									
Menú 4	Huevo frito																									
Menú 5	Huevo perico																									
Menú 6	Huevo en tortilla																									
Menú 8	Huevo cocido																									
Menú 9	Huevo perico																									
Menú 10	Huevo revuelto																									

Lo anterior, debido a la situación perentoria del inicio en la prestación del servicio a partir del día 18 de mayo de la presente vigencia, al tratarse de alimentos perecederos clasificados de alto riesgo en salud pública que requieren cumplimiento de los requisitos sanitarios e implementación de buenas prácticas de manufactura para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento en toda la cadena logística, por ende el proveedor de productos cárnicos informa al operador que debido al proceso de acondicionamiento de la carne roja y blanca de acuerdo a los gramajes establecidos por grado y nivel de escolaridad para cada establecimiento educativo, se debe tener previsto el cumplimiento del Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, Resolución 2019055962 de 2019, Resolución 5106 de 2005, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad relacionada con el acondicionamiento, porcionado, empaquetado, rotulado y transporte, ya que estos alimentos necesitan de mucho cuidado en el manejo de temperaturas, fundamentalmente cuando se trata de volumen significativo para que, posteriormente el operador realice la entrega en cada EE de los 57 municipios en el marco de la ejecución de PAE.

Cabe resaltar que, la anterior solicitud se viabiliza desde la Supervisión del contrato No 49481293, con el fin de minimizar los peligros físicos, químicos y biológicos que implican un riesgo para la salud del consumidor final, ya que este tipo de productos son entregados por plantas acondicionadoras autorizados por el INVIMA quienes aseguran la calidad e

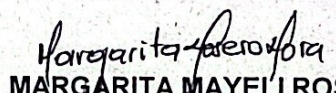


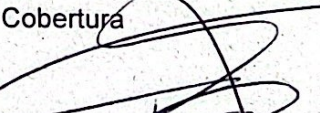
inocuidad a través del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. Adicionalmente, el intercambio propuesto pertenece al mismo grupo de alimentos, siendo una proteína de alto valor biológico, la cual no afecta el aporte nutricional calculado para los beneficiarios del programa.

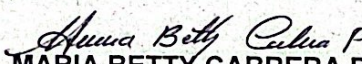
Finalmente, el intercambio se contempla de manera temporal hasta **el día 27 de mayo** de la presente vigencia y posteriormente se deberá continuar con la ejecución de los ciclos de menús contemplados por la entidad, los cuales deberán ser entregados y publicados de manera visible por el operador.

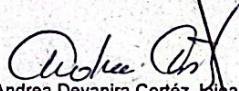
Aprobó:

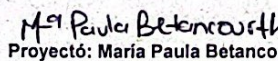

JOSE DEINIS OBREGÓN CAICEDO
Subsecretario de Planeación Educativa y Cobertura

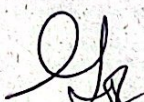

MARGARITA MAYELI ROSERO MORA
Subsecretaria de Calidad Educativa

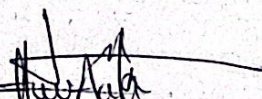

FRANCISCO CHACÓN VÁSQUEZ
Subsecretario Administrativa y Financiera

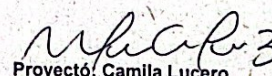

MARIA BETTY CABRERA PANTOJA
P.U. Inspección y Vigilancia G4


Revisó: Andrea Deyanira Cortés Jolea
Profesional Universitario de Permanencia


Proyectó: María Paula Betancourth
Nutricionista Contratista Equipo PAE


Proyectó: Erica García Tello
Nutricionista Contratista Equipo PAE


Proyectó: Henry Alpala
Ingeniero de Alimentos Equipo PAE


Proyectó: Camila Lucero
Nutricionista Contratista Equipo PAE