

RECOMENDACIONES TÉCNICAS PARA EL CONTROL PREVENTIVO EN CALIDAD E INOCUIDAD EN EL REGRESO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN PRESENCIALIDAD

Los procesos de monitoreo y control fueron diseñados para su implementación durante las etapas de planeación, operación y cierre de la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE) a nivel nacional y territorial, en cada vigencia.

A continuación, se relacionan los puntos de control para tener en cuenta en calidad e inocuidad en cada una de las etapas del proceso de implementación del PAE en retorno a la presencialidad.

Estos deben ser tenidos en cuenta, pues permiten reforzar los mecanismos de verificación y supervisión de los responsables en cada paso.



1. En los documentos precontractuales y contractuales

Establecer claramente en los requisitos y obligaciones para los operadores, el estricto cumplimiento de la normatividad sanitaria, así como todos los requerimientos técnicos y normativos como:

- Información del rotulado.
- Números de Registro.
- Permiso o Notificación sanitaria.
- Gramajes.
- Tipos de empaque.
- Presentaciones y unidades por empaque.
- Fotos del alimento y todos aquellos que la ETC considere relevante solicitar en la ficha técnica para cada uno de los productos solicitados.

2. Evaluación del proceso contractual

Una vez se cuente con los documentos técnicos aportados por los oferentes, es importante cotejar la información relacionada en las fichas técnicas de estos productos, con el fin de verificar su veracidad e idoneidad técnica para la correcta operación del PAE. Para esto es clave contar con canales de comunicación y consulta con los entes de inspección, vigilancia y control sanitario (INVIMA, Entidades Territoriales en Salud), con el fin de validar la información suministrada por los oferentes.

3. Mecanismos de control y supervisión

Bajo un enfoque de gestión del riesgo se establece el seguimiento, monitoreo y control de la operación PAE a partir de la recolección de información a lo largo del ejercicio de sus procedimientos de supervisión y/o interventoría, a fin de posibilitar la toma de medidas correctivas para mejorar la eficacia y la eficiencia, asegurando la calidad e inocuidad de los alimentos durante la prestación del servicio de alimentación escolar.

Por lo anterior, es importante que en el marco de este ejercicio se establezcan los controles periódicos a los documentos normativos como los Registros, Permisos o Notificaciones Sanitarias de los alimentos que se entregan en el Programa, con el fin de monitorear si se han presentado cambios en estos requisitos o si se presenta alguna novedad en su autorización para la comercialización de estos por parte de la autoridad sanitaria.



Ruta de Verificación

1.Elaborar fichas técnicas con la mayor especificidad posible en las que se expresen las características normativas, físicas, químicas, microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas, tales como:

- Grupo de alimentos (clasificación según riesgo).
- Registro, Permiso o Notificación Sanitaria.
- Nombre producto.
- Descripción del alimento.
- Requisitos generales (especificaciones en cuanto a cortes permitidos, restricciones, ingredientes, aditivos, etc).
- Características organolépticas del producto.
- Requisitos específicos (establecer características fisicoquímicas y microbiológicas).
- Transporte
- Almacenamiento.
- Vida útil.
- Gramajes y tipo de empaques solicitados.
- Normatividad de referencia.

2.Verificar previamente a la adjudicación la información entregada y/o aportada por los oferentes, tales como: características organolépticas, gramajes, volúmenes, tipos de empaque y presentación del alimento, haciendo énfasis en lo autorizado por la autoridad sanitaria (INVIMA) según el Registro, Permiso o Notificación Sanitaria de cada alimento.

Solicitar ajuste o cambio del producto si, durante este proceso, se presentan novedades o inconsistencias con algún tipo de alimento.

