

| PLAN DE CALIDAD      |     |  |                         |  |                             |  |  |  |                         |  |
|----------------------|-----|--|-------------------------|--|-----------------------------|--|--|--|-------------------------|--|
| PRODUCTO / SERVICIO: |     | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE   |                         |  |                             |  |  | CÓDIGO:  |                         |  |
| PROCESO:             |     | GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO  |                         |  |                             |  |  | VERSIÓN No.:                                       | 1                       |  |
|                      |     | ELABORACIÓN DEL PLAN DE CALIDAD  |                         |  |                             |  |  | FECHA:   | Noviembre de 2010       |  |
| No. Fallo            | No. | ACTIVIDAD  | PROCEDIMIENTO A APLICAR | RESPONSABLE                                    | FECHA LIMITE O PERIODICIDAD | REGISTROS  | RECURSOS   | ¿SE REALIZÓ LA ACTIVIDAD EN EL TIEMPO ESTABLECIDO? | OPORTUNIDADES DE MEJORA |  |
| 1                    | 1   | Garantizar el stock de los alimentos requeridos para el suministro diario de acuerdo al ciclo de menús aprobado por el ICBF en la unidad de servicio.<br>Nota 1. Se debe tener en cuenta el tipo de servicio (Industrializado / preparado en el sitio).  | No aplica               | Operador logístico y/o Operador y/o proveedor. | Permanente                  | Formatos de registro de número de alimentos.   | Pliegos de condiciones. Procedimientos internos del proveedor. Ficha técnica.  |  |                         |  |
| 1,2,7                | 2   | Garantizar la logística permanente en cuanto a transporte, (esto incluye que el vehículo cumpla con las condiciones sanitarias de acuerdo con el decreto 3075 del 2007, así como planes de contingencia para posibles fallas de operación de los vehículos), infraestructura, planes de contingencia por problemas de orden público o desastres naturales que se puedan presentar.<br>Nota 1. Garantizar que el transporte de los alimentos se haga en condiciones adecuadas cumpliendo las normas de saneamiento, principalmente en las zonas del país donde se tenga mayor dificultad para este.<br>Nota 2. Los Operadores son responsables de la integridad de los alimentos hasta el momento de entrega a los beneficiarios inscritos, sin tener en cuenta el medio en el cual se transporte.<br>Nota 3. Los transportadores y coteros deben estar capacitados en aspectos de manejo y almacenamiento óptimo de los alimentos, para garantizar la adecuada manipulación de los productos hasta los destinos finales. | No aplica               | Operador logístico y/o Operador y/o proveedor. | Permanente.                 | Procedimientos internos del proveedor.   | Pliegos de condiciones. Procedimientos internos del proveedor. Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud y en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y demás normatividad sanitaria vigente. |  |                         |  |
| 1,2                  | 3   | Tener una adecuada programación de cantidades (mensual), teniendo en cuenta la fecha de vencimiento de los productos, la minuta patrón establecida y ciclos de menú aprobado.<br>Nota 1. Se debe tener en cuenta el tipo de servicio (Industrializado / preparado en el sitio).  | No aplica               | Operador logístico y/o Operador y/o proveedor. | Mensual.                    | Formato de programación mensual de compras.  | Minuta patrón. Ciclo de menús aprobado.  |  |                         |  |
| 3,4,5                | 4   | Garantizar la calidad y cantidad de los alimentos entregados a los beneficiarios, el operador debe tener amplio conocimiento respecto al decreto 3075 del 2007 y normatividad sanitaria vigente, para cumplir condiciones sanitarias de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios del programa.<br>Nota 1. Se debe tener en cuenta el tipo de servicio (Industrializado / preparado en el sitio).<br>Nota 2. Se debe tener en cuenta las fichas técnicas por parte del operador logístico y proveedor para los niños, niñas y adolescentes de instituciones educativas.  | No aplica               | Operador logístico y/o Operador y/o proveedor. | Permanente                  | Formatos de entrega de alimentos presentados.  | Pliegos de condiciones. Procedimientos internos del proveedor. Decreto 33075 de 1997. saneamiento  |  |                         |  |
|                      | 5   | Controlar la asistencia diaria de los niños al programa realizando el registro de control diario de asistencia de niños, niñas y adolescentes al Programa de Alimentación Escolar.   | No aplica               | Operador logístico y/o Operador y/o proveedor. | Permanente                  | Registro de control diario de asistencia de niños, niñas y adolescentes al Programa de Alimentación Escolar.   | Listado de beneficiarios a atender.  |  |                         |  |
| 6,8                  | 6   | Cumplir con los pagos de seguridad social, riesgos y pensión de las manipuladoras de alimentos.  | No aplica               | Operador logístico y/o Operador y/o proveedor. | Permanente                  | Certificación de pago de aportes a la seguridad social y parafiscales de todas las personas vinculadas para la ejecución del contrato cualquiera fuese el tipo de vinculación. | Pliegos de condiciones. Procedimientos internos del proveedor. Contrato.   |  |                         |  |
| 9,11                 | 7   | Garantizar que los productos cumplan con las especificaciones nutricionales descritas en la ficha técnica de producto, minuta patrón y ciclos de menús aprobados por ICBF, por lo que se debe contar con suficiente producto para cubrir las averías o producto no conforme reportado por el operador para la realizar la respectiva reposición.<br>Nota 1. Se debe tener en cuenta el tipo de servicio (Industrializado / preparado en el sitio).   | No aplica               | Operador logístico y/o Operador y/o proveedor. | Permanente                  | Procedimientos internos del proveedor.   | Ficha técnica de producto. Ficha técnica de negociación. Minuta patrón. Ciclos de menús aprobados.   |  |                         |  |
| 10                   | 8   | Cumplir a cabalidad el cronograma de entregas de acuerdo a lo establecido en la negociación.<br>Nota 1. Solamente aplica para el servicio industrializado.   | No aplica               | Operador logístico y/o proveedor.              | Permanente                  | Formato de entrega en punto de atención.   | Cronograma de entregas.  |  |                         |  |

# PLAN DE CALIDAD

PRODUCTO / SERVICIO:

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE

CÓDIGO:  
VERSION No.

1

PROCESO:

GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO

FECHA:


Noviembre de  
2010







ELABORACIÓN DEL PLAN DE CALIDAD

REVISIÓN DEL PLAN DE CALIDAD

| No. Fallo | No. | ACTIVIDAD  | PROCEDIMIENTO A APLICAR | RESPONSABLE                                    | FECHA LIMITE O PERIODICIDAD | REGISTROS  | RECURSOS   | ¿SE REALIZÓ LA ACTIVIDAD EN EL TIEMPO ESTABLECIDO? | OPORTUNIDADES DE MEJORA |
|-----------|-----|--|-------------------------|--|-----------------------------|--|--|--|-------------------------|
| 12        | 9   | Se debe contar con rotación de los inventarios en bodega. El operador logístico debe cumplir con la rotación de inventarios. Producto vencido en bodega o punto de distribución.<br>Nota 1. Solamente aplica para el servicio industrializado.   | No aplica               | Operador logístico y/o proveedor.              | Permanente                  | Formatos de inventarios.   | Sistema de control de inventarios del proveedor.   |  |                         |
| 13        | 10  | El operador no debe entregar alimentos contaminados ni adulterados que componen las raciones entregadas en la Unidad de Servicio<br>Nota 1. La manipuladora deberá recibir capacitación en el adecuado manejo y conservación de alimentos<br>Nota 2. Se debe tener presente las Buenas Prácticas de Manufactura (higiene, dotación, recepción de alimentos, almacenamiento) en la Unidad, de acuerdo con lo establecido en el decreto 3075.  | No aplica               | Operador logístico y/o Operador y/o proveedor. | Permanente                  | Formato de implementación de plan de saneamiento.<br>Formato de capacitación a persona manipulador de alimentos.   | Planes de Saneamiento (Programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de basuras y capacitación)   |  |                         |
| 14        | 11  | Se debe dar un suministro diario de alimentos de acuerdo con la minuta patrón establecida, a los niños, niñas y adolescentes de instituciones educativas.<br>Nota 1. El suministro de alimentos debe ser en la cantidad establecida en la minuta patrón de la modalidad en cada Unidad de Servicio.<br>Nota 2. Se debe tener en cuenta que no se debe disminuir la ración para los beneficiarios, por tratar de cumplir con el número de cupos programados.<br>Nota 3. Se debe capacitar de manera permanente a los manipuladores de alimentos en la estandarización de porciones.<br>Nota 4. Se deberá contar con utensilios en área de preparación que garanticen el servicio de las raciones de manera estandarizada. | No aplica               | Operador logístico y/o Operador y/o proveedor. | Permanente                  | Formato de verificación de control diario de gramaje de cada uno de los alimentos que hacen parte de la ración servida.                                  | Minuta patrón de la modalidad por parte de la Unidad de Servicio   |  |                         |
| 12,15     | 12  | Desarrollar planes de capacitación continuo a manipuladores de alimentos, relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el plan de saneamiento.<br>Nota 1. Se debe contar con los elementos necesarios para el desarrollo del plan de saneamiento, de acuerdo con los volúmenes de producción, y espacio requerido en las áreas de recibo, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.<br>Nota 2. Se debe tener en cuenta el tipo de servicio (Industrializado / preparado en el sitio).   | No aplica               | Operador logístico y/o Operador y/o proveedor. | Permanente                  | Actas de capacitación y asistencia a los manipuladores de alimentos.<br>Formatos diligenciados de los programas que hacen parte del plan de saneamiento. | Plan de Capacitación continuo a manipuladores de alimentos.<br>Plan de saneamiento   |  |                         |
| 16        | 13  | Cumplir el número de manipuladores de alimentos por volumen de producción de acuerdo a lo señalado con el lineamiento técnico-administrativo y estándares de PAE.<br>Nota 1. Los manipuladores deben cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el lineamiento técnico-administrativo y estándares de PAE.   | No aplica               | Operador logístico y/o Operador y/o proveedor. | Mensual.                    | Formato del número de manipuladores de alimentos por puntos de atención de acuerdo al volumen de producción.   | Lineamiento técnico-administrativo y estándares de PAE.  |  |                         |
| 12        | 14  | Garantizar la calidad de los alimentos perecederos, así como contar con los equipos mínimos definidos en los lineamientos del programa para almacenamiento en refrigeración y/o congelación de acuerdo al número de beneficiarios atendidos.<br>Nota 1. Aplica para las raciones preparadas en sitio.<br>Nota 2. El operador debe realizar el respectivo control del proveedor.  | No aplica               | Operador logístico y/o Operador y/o proveedor. | Permanente                  | Procedimientos internos del proveedor.   | Lineamientos del programa.<br>Estandar de supervisión.   |  |                         |
| 17        | 15  | Garantizar que los alimentos ofrecidos cumplan con las especificaciones definidas en Resolución 288 de 2008 mediante la cual se establece el Reglamento Técnico que deben cumplir los alimentos envasados sobre requisitos de Rotulado y Etiquetado de Alimentos. Decreto 3075 de 1997, Ministerio de Salud. Ley 09/79. Decretos reglamentarios 2437 de 1983, 2473 de 1987 y los demás que lo modifiquen, sustituyan o adicionen y lineamiento técnico-administrativo y estándares de PAE.   | No aplica               | Operador logístico y/o Operador y/o proveedor. | Permanente                  | Procedimientos internos del proveedor.<br>Visitas de supervisión técnica a proveedores y operadores.   | Resolución 288 de 2008 mediante la cual se establece el Reglamento Técnico que deben cumplir los alimentos envasados sobre requisitos de Rotulado y Etiquetado de Alimentos. Decreto 3075 de 1997, Ministerio de Salud. Ley 09/79. Decretos reglamentarios 2437 de 1983, 2473 de 1987 y los demás que lo modifiquen, sustituyan o adicionen y los Lineamientos del Programa. |  |                         |

| PLAN DE CALIDAD      |     |   |                                 |  |                             |                              |   |  |                         |                   |
|----------------------|-----|---|---------------------------------|--|-----------------------------|------------------------------|---|--|-------------------------|-------------------|
| PRODUCTO / SERVICIO: |     | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE  |                                 |  |                             |                              |   | CÓDIGO:  |                         |                   |
| PROCESO:             |     | GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO   |                                 |  |                             |                              |   | VERSION No.  |                         | 1                 |
|                      |     | ELABORACIÓN DEL PLAN DE CALIDAD   |                                 |  |                             |                              |   | FECHA:   |                         | Noviembre de 2010 |
| No. Fallo            | No. | ACTIVIDAD   | ELABORACIÓN DEL PLAN DE CALIDAD |  |                             | REVISIÓN DEL PLAN DE CALIDAD |   |  |                         |                   |
|                      |     |   | PROCEDIMIENTO A APLICAR         | RESPONSABLE                                    | FECHA LIMITE O PERIODICIDAD | REGISTROS                    | RECURSOS  | ¿SE REALIZÓ LA ACTIVIDAD EN EL TIEMPO ESTABLECIDO? | OPORTUNIDADES DE MEJORA |                   |
| 10                   | 16  | Entregar las raciones servidas a los beneficiarios de acuerdo con lo horarios establecidos por tipo de servicio.<br>Nota 1. Se debe tener en cuenta: en los lineamientos del programa, minuta de contrato, pliego de condiciones y fichas técnicas. | No aplica                       | Operador logístico y/o Operador y/o proveedor. | Permanente                  |                              | Pliegos de condiciones.<br>Ficha técnica.<br>Minutas de contrato.<br>Lineamientos del programa. |  |                         |                   |

| ELABORADO POR (RESPONSABLE DEL DISEÑO Y CONTENIDO DEL PLAN DE CALIDAD): |   |                                       |   |
|---|---|---------------------------------------|---|
| NOMBRE(S) Y APELLIDOS   | CARGO   | ÁREA                                  | FIRMA   |
| Germán Ignacio Ahumada Valbuena   | Profesional Oficina de Aseguramiento a la Calidad | Oficina de Aseguramiento a la Calidad |  |

| REVISADO Y APROBADO POR:    |  |                                       |   |
|-----------------------------|--|---------------------------------------|---|
| NOMBRE(S) Y APELLIDOS       | CARGO  | ÁREA                                  | FIRMA   |
| José Euclides Torres Molina | Subdirector Niñez y Adolescencia                   | Subdirección Niñez y Adolescencia     |    |
| Eduardo ramirez Peña        | Coordinador Nacional del Alimentación Escolar      | Subdirección Niñez y Adolescencia     |   |
| Angela Patricia Guarnizo    | Nutricionista del programa de alimentación escolar | Dirección de Prevención               |   |
| Omar Douglas Regueros Mora  | Subdirector de Abastecimiento                      | Subdirección de Abastecimiento        |  |
| Mónica Castaño Uribe        | Coordinadora de Supervisión                        | Oficina de Aseguramiento a la Calidad |  |
| Dr. Roberto Conde Romero    | Jefe Oficina de Aseguramiento a la Calidad         | Oficina de Aseguramiento a la Calidad |  |