



GOBERNACIÓN DEL TOLIMA
NIT: 800.113.6727
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL
Dirección De Salud Pública



CIRCULAR No. 080

PARA: ALCALDES, SECRETARIOS DE EDUCACIÓN Y DEMAS RESPONSABLES DE COMPRAS LOCALES O COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA PROGRAMAS SOCIALES DEL ESTADO.

DE: SANDRA LILIANA TORRES DÍAZ
SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA

ASUNTO: ORIENTACIÓN DE LOS REQUISITOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS PROGRAMAS SOCIALES DEL ESTADO Y COMPETENCIAS DE INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO.

FECHA: 23 FEB 2018

Con el fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos y posibles enfermedades transmitidas por estos (ETAS), en los programas sociales del estado, donde suministran alimentación a población en condición de vulnerabilidad inmune, como son los niños en edad escolar, adolescentes y adultos mayores; tales como: Programa de Alimentación Escolar (PAE), Programa de adulto mayor (CENTROS VIDA), Hogares Geriátricos, entre otros; se emite la presente circular recordando la normatividad sanitaria que los municipios deben exigir a sus proveedores en el momento de contratar estos servicios; así como recordar las exigencias de la procuraduría frente a estos trámites y flujo de la información.

En la circular No. 002 del 10 de enero de 2018 del Señor Procurador General de la Nación, da a conocer la circular externa expedida por el INVIMA DAB-400-0201-17 donde se indican los requisitos sanitarios que deben cumplir los proveedores interesados en el suministro de alimentos y bebidas en los programas sociales del estado (Las cuales anexamos).

Se informa que las entidades que presten los servicios alimentación social, deben inscribir ante la Secretaria de Salud del Tolima los sitios en donde van a funcionar los comedores, así mismo los proveedores deben tener inscritos los sitios de almacenamiento de alimentos, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y/o bebidas.

Se recuerda que los establecimientos para su funcionamiento deben cumplir con lo requerido por la resolución 2674 de 2013, resolución 5109 de 2005 entre otras; lo cual se deberá tener en cuenta en los procesos de supervisión e interventoría de los contratos.

Además de las directrices indicadas en la circular emitida por el INVIMA, se advierte que en cumplimiento de la normatividad sanitaria, el proveedor debe suministrar

"Soluciones que Transforman"

Edificio Gobernación del Tolima, Carrera 3ª entre Calles 10 y 11. Piso 6.
Web: www.tolima.gov.co Correo electrónico: luzelena.borras@tolima.gov.co.
Telefax: 2617000. Código Postal 730001
Ibagué, Tolima - Colombia



GOBERNACIÓN DEL TOLIMA
NIT: 800.113.6727
SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL
Dirección De Salud Pública



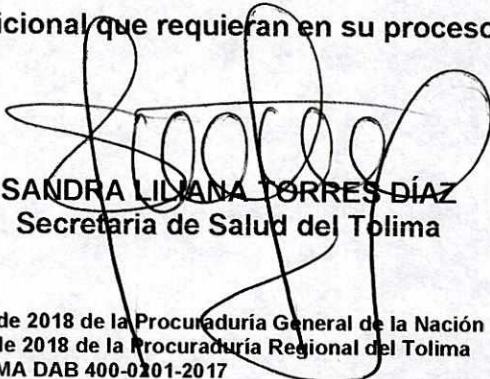
080

carne proveniente de plantas de beneficio certificadas por el INVIMA y garantizar la cadena de frío correspondiente hasta su destino final, tal y como lo requiere el decreto 1500 de 2007, resolución 201604187, resolución 240 de 2013 y resolución 242 de 2013.

La Secretaría de Salud del Tolima de acuerdo a sus competencias, adelantará acciones de Inspección, Vigilancia y Control IVC en los municipios de su competencia (Conforme a la Ley 1122 de 2007 Artículo 34 literal c, establece *"Corresponde a los departamentos, distritos y a los municipios de categorías 1, 2, 3 y especial, la vigilancia y control sanitario de la distribución y comercialización de alimentos y de los establecimientos gastronómicos, así como del transporte asociado a dichas actividades."*), con el fin de verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria, identificar factores de riesgo y tomar las acciones correspondiente a que haya lugar acorde a los hallazgos encontrados. Lo anterior, no exime a las entidades territoriales de cada municipio, que en función de sus actividades realicen la supervisión al operador o proveedor con quien suscribieron el contrato.

Se recuerda el cumplimiento a la circular 002 de enero de 2018 de la Procuraduría, donde requiere que las entidades territoriales, Rectores, Coordinadores del Programa, Directivos docentes, Docentes, personal administrativo, veedurías ciudadanas y sociedad que participan en el Programa PAE, deberán reportar a la Secretaria de Salud Departamental del Tolima cualquier irregularidad en los alimentos suministrados y que afecten la prestación del servicio. Así mismo, se informa que en cumplimiento a lo dispuesto por la Procuraduría Regional del Tolima, se realizarán los reportes de los hallazgos y medidas tomadas acorde al instructivo 003 del 15 de enero de 2018, se adjunta la mencionada circular.

Cualquier información adicional que requieran en su proceso estaremos atentos.


SANDRA LIDIANA TORRES DÍAZ
Secretaria de Salud del Tolima

23 FEB 2018

Se anexa: Circular 002 de enero 10 de 2018 de la Procuraduría General de la Nación
Circular 003 de enero 18 de 2018 de la Procuraduría Regional del Tolima
Circular Externa del INVIMA DAB 400-0201-2017

Proyecto: Luz Elena Borrás Reyes – Profesional Universitario
Reviso: Diego Andrés Quimbayo Rodríguez, Asesor Jurídico
Aprobó: Diana Elizabeth Gaitán Villamarín, Directora de Salud Pública
Fecha de Elaboración: (23/02/2018)

"Soluciones que Transforman"

Edificio Gobernación del Tolima, Carrera 3ª entre Calles 10 y 11. Piso 6.
Web: www.tolima.gov.co Correo electrónico: luzelena.borras@tolima.gov.co.
Telefax: 2617000. Código Postal 730001
Ibagué, Tolima - Colombia



INSTRUCTIVO NÚMERO 003

DE: PROCURADOR REGIONAL DEL TOLIMA

PARA: SECRETARIO DE SALUD DE LA ENTIDAD TERRITORIAL DE ORDEN DEPARTAMENTAL

ASUNTO: IMPLEMENTACION DIRECTIVA 002 DE ENERO 10 DE 2018 DEL PROCURADOR GENERAL DE LA NACION

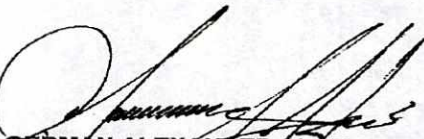
FECHA: ENERO 15 DE 2018

Atendiendo lo dispuesto en la Circular 002 del 10 de enero de 2018, expedida por el Despacho del Señor Procurador General de la Nación, por la que exhorta a las entidades territoriales del orden departamental, distrital y municipal para que, en el marco de sus competencias, en especial en materia de sanidad y salud pública, adelanten todas las acciones necesarias para garantizar la idónea operación del programa de alimentación escolar.

Las Secretarías Departamentales de Salud, para este caso, la Secretaría de SALUD DEL TOLIMA, previa consolidación de los informes que le deberán remitir los municipios que integran el respectivo departamento y las Secretarías Municipales presentarán bimestralmente un informe consolidado a la Procuraduría General de la Nación, que dé cuenta de las acciones de verificación del cumplimiento de las condiciones sanitarias y nutricionales de los complementos alimentarios suministrados a los niños cubiertos por el programa de alimentación escolar en toda su jurisdicción, los resultados obtenidos y si a ello hubiere lugar, las medidas preventivas y correctivas adoptadas.

Dicho informe se presentará al correo: asuntosdeltrabajo@procuraduria.gov.co en el formato adjunto, que se remite en medio magnético, en formato Excel y pdf, dando estricto cumplimiento a lo dispuesto por la circular 002 de enero 10 de 2018, la que se adjunta y hace parte del presente instructivo.

Atentamente,



GERMAN ALEXANDER ALAMARIO DIAZ
Procurador Regional del Tolima

GAAD/CPRC

PROCURADURIA REGIONAL DEL TOLIMA
CARRERA 4ª No. 11-40 3 PISO TELEFONO 2618117 FAX: 2616986
IBAGUÉ - TOLIMA



CIRCULAR No. **002**

DE: Procurador General de la Nación

PARA: Gobernadores, alcaldes, secretarios de salud de las entidades territoriales del orden departamental, distrital y municipal.

ASUNTO: Inspección, vigilancia y control sobre el Programa de Alimentación Escolar -PAE- en materia de sanidad y salud pública.

FECHA: Enero 10 de 2018

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, la deserción y fomentar estilos de vida saludables¹.

El PAE atiende población de niños, adolescentes y jóvenes focalizados en especiales condiciones de vulnerabilidad, razón por la cual resulta fundamental asegurar que los alimentos y bebidas que se les suministran cumplan con la totalidad de las exigencias de tipo sanitario y nutricional exigidas por la normatividad vigente.

El Ministerio de Educación Nacional, expidió la Resolución 16432 de 2015 "*Por la cual se expiden los lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE)*". El anexo 1 estableció los aspectos alimentarios y nutricionales que deben cumplir los complementos alimentarios suministrados a los niños; el anexo 2, fase de alistamiento, establece los equipos de dotación e implementos de aseo necesarios para la producción de los alimentos; el anexo 3, describe las formas de participación social y gestión ciudadana.

El INVIMA expidió la Circular Externa DAB 400-0201-17 que tiene como propósito brindar "*Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales*", los cuales son de obligatorio cumplimiento por parte de los contratistas y operadores del Programa de Alimentación Escolar en todo el país.

¹ La Ley 1450 de 2011, "*Por la cual se expide el Plan Nacional de Desarrollo, 2010-2014*", estableció que el Programa de Alimentación Escolar (PAE) que era administrado por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, se trasladara al Ministerio de Educación Nacional (MEN).



La Ley 715 de 2001², respecto a las competencias en salud pública dispuso:

"Artículo 46. Competencias en Salud Pública. La gestión en salud pública es función esencial del Estado y para tal fin la Nación y las entidades territoriales concurrirán en su ejecución en los términos señalados en la presente ley. Las entidades territoriales tendrán a su cargo la ejecución de las acciones de salud pública en la promoción y prevención dirigidas a la población de su jurisdicción."

En tal sentido, las entidades territoriales tienen la obligación de vigilar la ejecución del Programa de Alimentación Escolar. A los departamentos les corresponde monitorear y evaluar la ejecución de los planes y acciones de salud pública de los municipios de su jurisdicción y dirigir y controlar el Sistema de Vigilancia en Salud Pública. Los Municipios deben vigilar y controlar en su territorio, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano; ejercer vigilancia y control sanitario sobre los factores de riesgo para la salud en los establecimientos educativos y hacer cumplir las normas sanitarias³.

Así mismo, el Decreto 1852 de 2015⁴, dispuso en el artículo 2.3.10.4.3. *Funciones de las entidades territoriales:*

"14. Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y suscribir planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución."

También estableció como obligaciones conjuntas entre entidades territoriales, rectores, coordinadores del programa, directivos docentes, docentes, personal administrativo, veedurías ciudadanas y sociedad:

- "1. Seguimiento, control y evaluación de la ejecución del Programa en cada establecimiento educativo.*
- 2. Seguimiento al cumplimiento de las condiciones necesarias para el adecuado proceso de recepción, conservación, manejo y distribución de la alimentación escolar.*

² "Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias de conformidad con los artículos 151, 288, 356 y 357 (Acto Legislativo 01 de 2001) de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones para organizar la prestación de los servicios de educación y salud, entre otros".

³ La prestación de estas acciones se contratará prioritariamente con las instituciones prestadoras de servicios de salud públicas vinculadas a la entidad territorial, de acuerdo con su capacidad técnica y operativa.

⁴ Decreto 1852 de 2015 "Por el cual se adiciona el Decreto número 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 4° 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)".



3. *Verificación de las condiciones de calidad de los alimentos, la fecha de vencimiento, empaque de la ración alimentaria, condiciones higiénicas del personal de transporte y cumplimiento del menú.*
4. *Reporte inmediato al ordenador del gasto, al supervisor o al interventor de los contratos, así como a las autoridades competentes, de cualquier irregularidad en los alimentos o en la ejecución del contrato que afecte la adecuada y oportuna prestación del servicio."*

Como se ha expuesto, las acciones de inspección, vigilancia y control del Programa de Alimentación Escolar –PAE– en materia de sanidad y salud pública, son competencia de las entidades territoriales y es obligatorio adelantarlas con estricto apego a las especificaciones técnicas del manual y las actas de inspección, vigilancia y control, adoptadas mediante Resolución 2015048290 de 2015 del INVIMA⁵, y la normatividad sanitaria vigente, Ley 1122 de 2007⁶, Resolución 1229 de 2013⁷, Resolución 2674 de 2013⁸, y demás normas concordantes.

El no cumplimiento de estas obligaciones de inspección, vigilancia y control por parte de las entidades territoriales pone en riesgo la seguridad alimentaria y el derecho fundamental a la salud de la población cubierta por este programa social y conlleva responsabilidad disciplinaria.

Por tanto, la Procuraduría General de la Nación exhorta a las entidades territoriales del orden departamental, distrital y municipal para que, en el marco de sus competencias, en especial en materia de sanidad y salud pública, adelanten todas las acciones necesarias para garantizar la idónea operación del Programa de Alimentación Escolar.

Las Secretarías Departamentales de Salud, previa consolidación de los informes que les deberán remitir los municipios que integran el respectivo departamento, y las Secretarías Distritales de Salud, presentarán bimestralmente un informe consolidado a la Procuraduría General de la Nación, que dé cuenta de las acciones de verificación del cumplimiento de las condiciones sanitarias y nutricionales de los complementos alimentarios suministrados a los niños cubiertos por el Programa de Alimentación Escolar en toda su jurisdicción, los resultados obtenidos y si a ello hubiere lugar, las medidas preventivas y correctivas adoptadas. Dicho informe se presentará al correo asuntosdeltrabajo@procuraduria.gov.co en el formato adjunto. El primer informe bimestral se debe remitir el día 15 de marzo de 2018.

⁵ "Por la cual se adoptan los instrumentos de inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas que deberán acogerse por parte de las Entidades Territoriales de Salud". Expedida por el INVIMA

⁶ "Por la cual se hacen algunas modificaciones en el Sistema General de Seguridad Social en Salud y se dictan otras disposiciones".

⁷ "Por la cual se establece el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano". Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

⁸ "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones". Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.



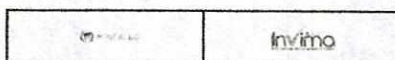
PROCURADURIA
GENERAL DE LA NACION

En cualquier tiempo, resulta obligatorio que los secretarios de salud del orden departamental, distrital o municipal, informen de manera inmediata a la Procuraduría General de la Nación sobre el incumplimiento de las obligaciones a cargo de cualquiera de los actores y responsables del Programa de Alimentación Escolar - PAE.

Cordialmente,

FERNANDO CARRILLO FLÓREZ
Procurador General de la Nación

Anexo: Formato
Proyectó: MTTT/LADQ



Los requisitos sanitarios que deben cumplir los interesados en ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales del estado consisten en:

1. Todos los establecimientos fabricantes de alimentos deben estar inscritos ante el Invima. Los vehículos transportadores de alimentos, los establecimientos de preparación; ensamble de refrigerios o menús; almacenamiento; distribución; expendio o comercialización de alimentos deben estar inscritos ante la Entidad Territorial de Salud. Como resultado del proceso de inscripción ante la autoridad sanitaria se genera un código de inscripción único para cada establecimiento o unidad de transporte.
2. Todos los establecimientos deben contar con concepto sanitario Favorable, Favorable con Requerimientos o Favorable con Observaciones emitido por la autoridad sanitaria competente como resultado de la última visita de inspección sanitaria, que no tenga un tiempo mayor a seis meses de expedido. Las fábricas de alimentos son visitadas por Invima y los establecimientos de preparación; ensamble de refrigerios o menús; almacenamiento; distribución; expendio o comercialización de alimentos y los vehículos transportadores de alimentos son competencia de la Entidad Territorial de Salud.
3. Todos los productos a los que les aplique contarán con autorización sanitaria de comercialización vigente (registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria) expedida por Invima de acuerdo con la clasificación de riesgo del alimento o bebida¹.

"Registro sanitario. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

Permiso sanitario. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

*Notificación sanitaria. Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.*²

¹ Resolución 719 de 2015. Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

² Artículo 3. Resolución 2674 de 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones



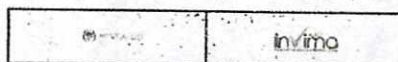
GP 202 - 1



SC 7341 - 1



CO-SC-7341-1



Se exceptúan de la autorización sanitaria de comercialización:

"Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.

Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.

Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.

Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya"³

4. Todos los alimentos procesados deben contar con rotulo o etiqueta independientemente de que sean para sector gastronómico o para comercio.
5. Los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos así como de las materias primas deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.

Siendo los requisitos mínimos para los alimentos la declaración de: Nombre del alimento; lista de ingredientes; contenido neto; nombre del fabricante o envasador; ubicación del fabricante o envasador; lote; fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima; instrucciones de conservación y de uso; registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria (ver numeral 3 de la presente circular).

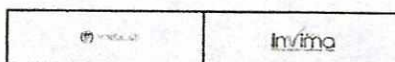
En referencia a la lista de ingredientes esta deberá figurar en el rótulo, excepto cuando se trate de alimentos de un único ingrediente.

Existen alimentos o ingredientes que causan hipersensibilidad en el consumidor y por tanto deben declararse siempre en la lista de ingredientes con su nombre específico:

- ✓ Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros).
- ✓ Crustáceos y sus productos.
- ✓ Huevos y subproductos.
- ✓ Pescado y productos pesqueros.
- ✓ Maní, soya y sus productos.
- ✓ Leche y productos lácteos (lactosa incluida).
- ✓ Nueces de árboles y sus productos derivados.
- ✓ Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.

³ Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.





No se requiere incluir la fecha de vencimiento y/o duración en el rotulo o etiqueta de los siguientes alimentos:

- ✓ Frutas y hortalizas frescas, incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga.
- ✓ Productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consuma por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación.
- ✓ Vinagre.
- ✓ Sal para consumo humano.
- ✓ Azúcar sólido.
- ✓ Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados.
- ✓ Goma de mascar.
- ✓ Panela.

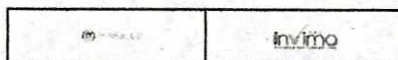
Los rótulos o etiquetas de materias primas para alimentos deberán contener como mínimo: nombre de la materia prima; lista de ingredientes; contenido neto; nombre y dirección del fabricante o importador; país de origen; identificación del lote; fecha de vencimiento y/o duración mínima y condiciones de conservación.

6. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos. Se prohíben como materiales de envase:
- ✓ Costales de fibras naturales o sintéticas, que no sean de primer uso;
 - ✓ Envases de madera (guacales) que no sean de primer uso;
 - ✓ Tapones y otros objetos de corcho (sellos o guarniciones), que no sean de primer uso;
 - ✓ El empleo de materiales recuperados posconsumo o de descarte industrial como materia prima para la fabricación de materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas que puedan alterar la inocuidad de los mismos.
 - ✓ Recipientes, envases y embalajes que tengan leyendas y marcas correspondientes a otros productos que circulen en el comercio o que hayan servido con anterioridad como recipientes, envases o embalajes de otro tipo de productos que no son propios del fabricante o comerciante que los utiliza.⁴
7. Las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados, el cual debe contar con un plan de muestreo.⁵

⁴ Artículo 6 de la Resolución 683 de 2012. Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

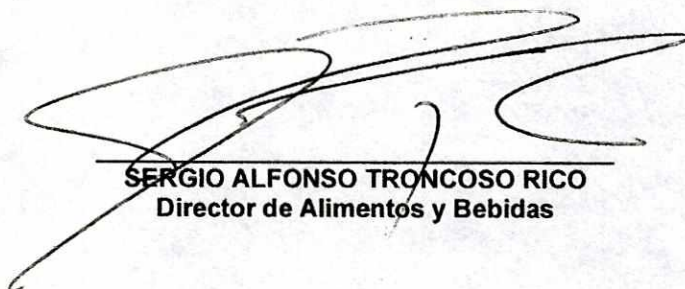
⁵ Artículo 22 de la Resolución 2674 de 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.





El proceso de revisión de los requisitos sanitarios contará, en caso que así se requiera, con el apoyo del Invima en la verificación de información relacionada con la autorización sanitaria de comercialización, inscripción del establecimiento o el concepto sanitario para los establecimientos de su competencia (fábricas de alimentos). Para los establecimientos competencia de las Entidades Territoriales de Salud (ETS), el Instituto adelantará comunicación con la ETS correspondiente para adelante las verificaciones a que haya lugar.

En desarrollo de las acciones de inspección sanitaria adelantadas por las Entidades Territoriales de Salud (ETS) sobre los establecimientos de alimentos que incluyen los servicios de alimentación y los establecimientos de ensamble de refrigerios y menús para los programas sociales del Estado se verifica el cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos en la normatividad sanitaria vigente.



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Director de Alimentos y Bebidas

Proyectó: Diana Giselle Castro Uruña DCU

Revisó: Alba Rocio Jimenez Tovar ARJ

Revisó: Jeimmy Magaly Prieto León JMP

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos — INVIMA
Carrera 10 N.º 64/28
PBX: 2948700

Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co



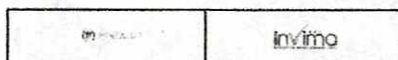
GP 202 - 1



SC 7341 - 1



CO-SC-7341-1



CIRCULAR EXTERNA

DAB 400-0201-17

PARA: UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ORGANIZACIONES SOLIDARIAS, GOBERNADORES, ALCALDES Y DEMÁS ENTIDADES RESPONSABLES DE LOS PROCESOS DE COMPRAS LOCALES O COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA PROGRAMAS SOCIALES.

DE: DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

ASUNTO: ORIENTACIÓN DE LOS REQUISITOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS FABRICANTES, PROCESADORES, ENVASADORES, BODEGAS DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTADORES, DISTRIBUIDORES Y COMERCIALIZADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA SER PROVEEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LOS PROGRAMAS SOCIALES.

En el contexto del trabajo articulado entre las instituciones públicas que desde el marco de sus competencias propenden por la protección de la salud, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, en calidad de Agencia Sanitaria Nacional emite la presente circular que consolida los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y/o bebidas interesados en ser proveedores de los programas sociales del estado (Programa de Alimentación Escolar (PAE) a cargo del Ministerio de Educación Nacional, las iniciativas adelantadas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), entre otros).

Los programas sociales atienden población en condición de vulnerabilidad inmune como los niños pequeños y en edad escolar, los adultos mayores, las mujeres en estado de embarazo y las personas inmunodeprimidas. La población atendida mediante los programas sociales se encuentra en ocasiones en estado de confinamiento lo que aumenta el nivel de riesgo de contraer una Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) y las correspondientes consecuencias en el paciente.

En el anterior entendido es fundamental que los alimentos y bebidas suministrados a la población beneficiaria cumplan con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en la normatividad sanitaria vigente, de forma que se eliminen o reduzcan a niveles aceptables los peligros que representan un riesgo para el consumidor.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 10 N.º 64/28
PBX: 2948700

Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co

