

CIRCULAR N° 000073

14 OCT. 2014

DE: SECRETARIA DE EDUCACIÓN

PARA: EMPRESA DE SEGURIDAD URBANA "ESU"- EMPRESAS PRESTADORAS DEL SERVICIO DE VIGILANCIA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES-, PRESTADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" Y FUNCIONARIOS Y CONTRATISTAS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS BENEFICIARIAS DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES

ASUNTO: INSTRUCTIVO PARA (i) EL INGRESO A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL PERSONAL QUE OPERA Y SUPERVISA EL SERVICIO DE RESTAURANTES ESCOLARES; (ii) CONDICIONES EN LAS QUE LOS OPERARIOS (AS) DEBEN ACCEDER, MANIPULAR Y ATENDER EL SERVICIO; (iii) BENEFICIARIOS DEL SERVICIO; (iv) PROHIBICIONES A LOS TRABAJADORES DE LAS EMPRESAS PRESTADORAS DEL SERVICIO DE VIGILANCIA DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, A LOS OPERADORES DE LOS PRESTADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR "PAE" y A LOS RECTORES, FUNCIONARIOS Y CONTRATISTAS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS EN LAS QUE SE EJECUTA EL PROGRAMA.

FECHA: MEDELLÍN, OCTUBRE 14 DE 2014

El Municipio de Medellín, a través de las Secretarías de Educación y de Inclusión Social y Familia, en desarrollo del Programa de Alimentación Escolar "PAE", ofrece gratuitamente en 476 Sedes Educativas oficiales de la ciudad, a 288 Mil niños y niñas estudiantes, aproximadamente, el servicio de restaurante con una inversión estimada que para el año 2014 de \$19.684.885.064



Por la naturaleza del referido programa, por la población a la cual está dirigido el mismo y por ser los responsables de la atención y prestación eficiente del servicio ofrecido, es nuestro deber garantizar que todas las personas vinculadas al referido programa y en especial los operarios y manipuladores que atienden los restaurantes escolares estén autorizadas por quienes correspondan; que los trabajadores de los operadores del servicio de restaurante, los vigilantes del servicio de seguridad de las instituciones educativas y los funcionarios o contratistas de las Instituciones Educativas en las cuales se presta el servicio de restaurante escolar, cumplan y hagan cumplir, según sus competencias funcionales, las siguientes instrucciones.

1. INGRESO DEL PERSONAL QUE OPERA, SUPERVISA Y CONTROLA EL SERVICIO DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES A LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

Toda persona operadora del servicio de restaurantes escolares o que ejerzan funciones de dirección, supervisión o control del programa de Alimentación Escolar PAE en representación del operador o de las Secretarías de Educación, Inclusión social y Familia que para el ejercicio de sus funciones requieran ingresar a cualquiera de las instituciones educativas beneficiarias del programa deberán cumplir con el siguiente protocolo.

1.1.- Exhibir a la persona de la empresa encargada de la vigilancia de la Institución educativa a la que se vaya a ingresar, el carnet que la identifica como trabajador o empleado del operador del Programa de Alimentación Escolar "PAE" o como funcionario o contratista de la Secretaría de Educación o de la Secretaría de Inclusión Social y Familia. De este hecho, la persona encargada de la vigilancia de la Institución Escolar deberá dejar constancia expresa en el libro especial de registro diario de las personas que ingresan a las instituciones beneficiarias del referido programa.

1.2.- Las personas que en representación de los prestadores del servicio de alimentación escolar, de las Secretarías de Educación o de Inclusión Social y de



Familia, vinculadas al programa de Alimentación escolar cuyo ingreso a la institución educativa haya sido previamente autorizado por la persona encargada de la vigilancia de la misma, en ningún caso, será anunciado o informado al personal de la institución educativa que manipula y opera el servicio del respectivo restaurante escolar.

2.- CONDICIONES PERSONALES PARA INGRESAR A LAS ÁREAS DEL PROCESO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTES ESCOLARES

Por razones higiénico sanitarias los procesadores de alimentos y los operarios del servicio de restaurante, sólo podrán ingresar a las distintas áreas del restaurante con vestido limpio y adecuado a la labor que desempeñan y si llevan puesto el uniforme de dotación, tapaboca, guantes desechables y si no portan en sus dedos, argollas o anillos

En consecuencia, se prohíbe a las personas operadoras del servicio de restaurantes, cambiarse de vestuario en las áreas o zonas de almacenamiento, preparación, cocción, restaurante, lavado y desinfección de utensilios de cocina

El cambio de vestido y alistamiento del personal podrá hacerse únicamente en los espacios que para tales fines disponga en cada caso el Rector de cada Institución Educativa. Elementos tales como, chaquetas, bolsos, maletines, paquetes, zapatos, argollas, anillos o similares, deberán ser depositados y guardados por sus propietarios, en los muebles, casilleros o lockers cerrados que para ello, igualmente, disponga, en cada institución, el Rector de la misma.

El cuidado, mantenimiento y seguridad en los referidos espacios, es responsabilidad del rector de la respectiva Institución educativa.



3. CONTROL DE SALIDA A LOS OPERARIOS Y TRABAJADORES DEL SERVICIO DE RESTAURANTES ESCOLARES POR PARTE DE LAS PERSONAS ENCARGADAS DE LA SEGURIDAD DE LA INSTITUCIÓN.

Teniendo en cuenta que el servicio de vigilancia de las instituciones privadas es prestado por la Empresa de Seguridad Urbana "ESU" a través de empresas de seguridad privadas, a las personas operadoras de las mismas en las Instituciones Educativas, les está prohibido efectuar inspecciones corporales, registros personales y requisas, al personal que ingresa y sale de las instituciones educativas oficiales, ya dichas actividades se encuentran reservadas a las autoridades públicas, tal como se lo reiteró la Superintendencia de Vigilancia y Seguridad Privada en la Circular Externa N° 2014000000105 de 2014.

No obstante la prohibición anterior, es deber del personal de vigilancia de las instituciones educativas garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente circular y por lo tanto, deberán velar porque ninguna personas distinta a los niños y niñas estudiantes se beneficien de los servicios de los restaurantes escolares. Para tales efectos, los operadores y trabajadores del servicio de restaurantes escolares, los funcionarios y contratistas de las Secretarías de Educación, Inclusión Social y Familia y los de las Instituciones Educativas, al momento de abandonar la institución educativa, deben facilitar al personal de vigilancia de la misma su función de control; concretamente, deberán cumplir siempre y cada que se retiren de la institución educativa con las instrucciones que la vigilancia les impartan tendientes a permitir la inspección ocular de los contenidos de los objetos que portan al momento de salir de la institución. Por lo tanto, en el caso que se lleven bolsas con cualquier elemento, estos serán dispersos en el área de revisión dispuesta por el personal de seguridad.

En caso que el personal de seguridad evidencie un hecho o conducta irregular, inmediatamente informará de la misma al operador del servicio y a las autoridades administrativas y de policía competentes; y en ningún caso,



permitirá la salida de elementos o bienes relacionados con la canasta y el servicio de restaurantes.

4. ALMACENAMIENTO DE INSUMOS Y MATERIALES ; CONTROL DE LOS MISMOS; DISPOSICIÓN FINAL Y CONTROL DE RESIDUOS.

Los insumos y materiales requeridos para la atención del servicio del restaurante deberán recibirse y almacenarse únicamente en los lugares o áreas determinadas por el Rector de cada institución. El área de almacenamiento de mercancías deberá cumplir con las condiciones higiénico sanitarias mínimas exigidas para tales fines y el Rector de cada institución deberá garantizar el cumplimiento de las mismas.

Para validar el recibo de los insumos entregados por el proveedor, la operaria, designada, el Rector de la sede educativa y el proveedor, deberán suscribir conjuntamente un documento en el que se relacione la cantidad de la mercancía recibida; copia del mencionado documento deberán entregar al docente encargado del restaurante escolar.

La cantidad de alimentos entregados por el proveedor -según la modalidad de atención-, debe coincidir con el número de niños y niñas beneficiarios principales y suplentes. Esta información debe ser verificada por la interventoría del Programa de Alimentación Escolar de la Secretaría de Inclusión Social y Familia.

En los casos donde se prepare el total de los cupos asignados al establecimiento educativo y que eventualmente falten niños o niñas beneficiarios del restaurante, las raciones de estos deberán ser suministradas a los escolares suplentes, quienes deberán ser también alumnos del establecimiento. Si agotado este procedimiento, sobran alimentos, se debe reportar de inmediato ese hecho a la Unidad de Seguridad Alimentaria respectiva para que en coordinación con el contratista definan a cuál de los establecimientos educativos cercanos se le hará entrega de esos alimentos; o para que en su defecto, se proceda a donarlos a la entidad -que en cada caso-, autorice la Secretaría de Inclusión Social y Familia. El transporte de los alimentos -en cualquiera de los eventos anteriores-



, será asumido por el contratista

Si se presentan eventos que alteren el normal funcionamiento del Programa "PAE", por ejemplo, la desescolarización de estudiantes, el docente o directivo docente de la Institución Educativa correspondiente deberá avisar con anticipación a los Centros de Bienestar a la Comunidad "CBC" la cancelación del servicio de alimentos para ese día. De igual manera, deberá hacerlo cuando estando los alimentos en la sede educativa se presente ausentismo escolar que afecte la entrega de los mismos incluyendo a los estudiantes suplentes ; así mismo, se deberá proceder en los casos de manifestación de no deseo de consumir el producto por parte de los estudiantes beneficiarios.

En ningún caso, los alimentos que hacen parte de la canasta del servicio de los restaurantes escolares, podrán ser consumidos por personas diferentes a los escolares usuarios titulares o suplentes del programa o por las procesadoras de alimentos en la ración destinada a cada uno de ellas.

El consumo de alimentos por parte de otras personas diferentes a los beneficiarios de los mismos está prohibido; por lo tanto, es deber legal de las personas que tengan conocimiento de estos hechos, denunciarlos ante las autoridades correspondientes según el caso; ya que se trata de alimentos adquiridos con dineros públicos los cuales tienen una destinación específica y unos destinatarios determinados.

Finalmente, el personal de aseo de la Institución educativa son los únicos autorizados para retirar fuera de las instalaciones de la sede educativa los residuos generados por la operación de los restaurantes escolares. Para tales fines, ellos deberán coordinar con la persona encargada del servicio de los restaurantes escolares en cada Institución Educativa, los horarios y rutinas, teniendo en cuenta que los residuos según su naturaleza, deben recogerse y



Centro Administrativo Municipal - CAM - Calle 44 No. 52 - 165
Línea Única de Atención Ciudadana 44 44 144 Correo 385 5555
www.medellin.gov.co Medellín - Colombia

La innovación
innovadora



Alcaldía de Medellín

depositarse separadamente en los lugares y recipientes especiales que cada institución debe destinar para ello.

5. SENSIBILIZACIÓN Y SOCIALIZACIÓN

Sin perjuicio del proceso de socialización de los contenidos de la presente Circular que adelanten todos los destinatarios de la misma, corresponde igualmente a la comunidad educativa de cada institución educativa la sensibilización y divulgación de la misma.



ALEXANDRA PELAEZ BOTERO

Secretaria de Educación
Vice alcaldía de Educación, Cultura y Recreación

Proyectó: Mónica Marcela Giraldo Molina, Profesional encargada "Programa de Restaurantes Escolares"

Revisó y aprobó: Melissa Álvarez Licon - Subsecretaria de Calidad-

Revisó y aprobó: Juan Diego Barajas López -Subsecretario Administrativo y Financiero.

Revisó y Aprobó: Isabel Angarita Nieto - Coordinadora Unidad Jurídica

