Alcaldía de Medellín

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Prestación de servicios para la atención alimentaria a población escolar

SECRETARIA DE SUMINISTROS Y SERVICIOS SECRETARIA DE INCLUSIÓN SOCIAL, FAMILIA Y DERECHOS HUMANOS
EQUIPO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

MUNICIPIO DE MEDELLÍN 2021

Alcaldía de Medellín

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LUGAR Y FECHA	**Medellín, Agosto de 2021**
RAZÓN SOCIAL CONTRATANTE Y DIRECCIÓN	Municipio de Medellín - Calle 44 N 52-165 Centro Administrativo Municipal piso 7 oficina 713
UNIDAD EJECUTORA	Secretaria de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos – Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional
COMPETENCIA PARA ADJUDICAR	Secretaría de Suministros y Servicios
OBJETO	Prestación de servicios para la atención alimentaria a población escolar
MODALIDAD	Licitación Pública
PRESUPUESTO OFICIAL:	$ 19.809.229.316 Distribuidos así: Lote 1: $6.423.186.752 Lote 2: $6.500.339.960 Lote 3: $6.885.702.604
DURACIÓN:	32 días calendario escolar
LUGAR DE EJECUCIÓN	Municipio de Medellín
ALCANCE DEL OBJETO	Prestar el servicio de alimentación escolar en las modalidades de complemento alimentario con ración industrializada para la presencialidad y ración para preparar en casa para alternancia, acorde al modelo educativo, en establecimientos educativos, tanto oficiales como de cobertura contratada de la Secretaría de Educación, ubicados en los diferentes barrios y corregimientos de la ciudad, durante los días hábiles escolares y cumpliendo con las especificaciones técnicas definidas por el Equipo de Seguridad Alimentaria de la Secretaría de Inclusión Social Familia y Derechos Humanos.

Alcaldía de Medellín

Tabla de Contenido

1. CONTEXTO Y DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO/PROGRAMA/ CONDICIONES DEL CONTRATO 5

1.1 GENERALIDADES DEL PAE EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA ECONÓMICA, SOCIAL Y ECOLÓGICA POR COVID -19. 10

2 OBJETO CONTRACTUAL 11

2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 11

3 ALCANCE DEL CONTRATO 12

3.1 POBLACIÓN A ATENDER 12

4 PRESUPUESTO OFICIAL: 14

5 DURACIÓN/PLAZO DEL CONTRATO 14

6 LUGAR DE EJECUCIÓN: 14

7 POBLACIÓN OBJETO: 15

8 DESCRIPCIÓN Y SATISFACCIÓN DE LA NECESIDAD 15

8.1 MODO DE SATISFACER LA NECESIDAD 17

9 COMPONENTE TÉCNICO 17

9.1 Almacenamiento 18

9.2 Especificaciones técnicas Complemento Ración para Preparar en Casa – RPC lotes 1, 2 y 321

9.2.1 Componentes, características de calidad y empaque de los alimentos – RPC 21

9.2.2 Empaque y rotulado - RPC 23

9.2.3 Solicitud de pedidos – RPC 24

9.2.4 Manejo higiénico sanitario - RPC 24

9.2.4.1 Programa de limpieza y desinfección 25

9.2.4.2 Suministro de implementos de aseo 26

9.2.5 Transporte y distribución de los complementos - RPC 28

9.3 Especificaciones técnicas Complemento Ración Industrializada – RI lotes 1, 2 y 3. 31

9.3.1 Planta física y dotación de los establecimientos educativos atendidos 31

9.3.1.1 Inventario físico de dotación 33

9.3.1.2 Mantenimiento de equipos 34

9.3.1.3 Mantenimiento preventivo 35

9.3.1.4 Mantenimiento correctivo 36

9.3.1.5 Dotación de Equipos de Medición 38

9.3.2 Características generales de los alimentos - RI 41

9.3.3 Alimentos Funcionales 42

9.3.3.1 Probióticos y Prebióticos 42

9.3.4 Análisis Microbiológicos 43

9.3.5 Manejo higiénico sanitario - RI 45

9.3.6 Manejo higiénico sanitario en bodega o planta y establecimientos educativos 46

9.3.6.1	Plan de Saneamiento Básico	46
9.3.6.2	Programa de limpieza y desinfección	47
9.3.6.3	POES para el manejo de trampas de grasa	48
9.3.6.4	Programa de control de plagas	49
9.3.6.5	Programa de desechos sólidos	52
9.3.6.6	Programa de abastecimiento o suministro de agua	53
9.3.6.7	Suministro de implementos de aseo	53
9.3.7	Solicitud de pedidos – RI	57
9.3.8	Temperaturas y empaque – RI	59
9.3.9	Distribución y transporte- RI	59
9.3.9.1	Características de los vehículos para el transporte de alimentos – RI	63
10	COMPONENTE ADMINISTRATIVO	64
10.1	REQUERIMIENTOS DE INFORMACIÓN	64
10.1.1	Ración Industrializada	65
10.1.2	Ración para Preparar en Casa	65
10.2	PERSONAL REQUERIDO RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA LOTES 1,2 Y 3	65
10.2.1	Ración Industrializada (RI)	68
10.2.2	Ración para preparar en casa (RPC)	69
11	COMPONENTE FINANCIERO	72
11.1	APLICACIÓN DE DESCUENTOS Y RECONOCIMIENTOS PARA EL CONTRATISTA	73
12	COMPONENTE AMBIENTAL	74
13	COMPONENTE JURÍDICO	75
14	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	75
15	OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN	89
16	ANEXOS	90

Alcaldía de Medellín

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. CONTEXTO Y DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO/PROGRAMA/ CONDICIONES DEL CONTRATO

Colombia, tiene una población de 48 millones de habitantes, la situación social y económica es cada vez más precaria, la gran distancia entre ricos y pobres, genera inequidad e inestabilidad social, dada en manifestaciones como la violencia, el hambre, la pobreza, la marginalidad, y el desplazamiento, entre otros.

La nación ha suscrito acuerdos internacionales surgidos en las Cumbres de Roma en 1996 y de La Habana en el 2003, donde se planteó como uno de los objetivos del Milenio erradicar la pobreza extrema y el hambre. Aunado a ello la agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible que inició el 2015 para poner fin a la pobreza y encauzar al mundo en el camino de la paz, la prosperidad y oportunidades para todos en un planeta sano, planteó 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) mediante los cuales se busca una transformación de los sistemas financieros, económicos y políticos que rigen hoy en nuestras sociedades para garantizar los derechos humanos de todos, entre ellos, el derecho humano a la alimentación.

No obstante, el informe sobre los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2020 de las Naciones Unidas evidencia que antes de la pandemia el número de personas que padecían inseguridad alimentaria iba en aumento, ahora, debido a la COVID-19 la amenaza para la vida y los medios de subsistencia, se dificulta aún más el logro de los objetivos y decenas de millones de personas están siendo empujadas de nuevo a la pobreza extrema y el hambre, porque aunque el nuevo Coronavirus afecta a todas las personas y comunidades, no lo hace por igual. Por el contrario, ha expuesto y exacerbado las desigualdades e injusticias existentes.

En el mencionado informe, en 2019 el nivel de pobreza mundial era del 8.2% (6% meta 2030) pero con la llegada de la pandemia en 2020 se genera el primer aumento de la pobreza global en décadas con más de 71 millones de oprimidos. Con relación a la inseguridad alimentaria crónica (prevalencia de la nutrición insuficiente), entre 2014 y 2019 se observó un incremento de 22.4% a 25.9% y se espera que, con los efectos de la pandemia en los sistemas alimentarios, la economía y los medios de subsistencia empeoren las cifras de inseguridad alimentaria y malnutrición, especialmente en los grupos poblacionales más vulnerables. Panorama frente al cual los gobiernos están llamados a duplicar los esfuerzos en materia de salud, dinamización de la economía y de los medios de producción, activación de la fuerza laboral, protección social y en general todas aquellas acciones que contribuyan a la disminución de la pobreza y demás aspectos con miras a lograr los ODS 2030.

La definición de seguridad alimentaria y nutricional pone de manifiesto, que todas las personas tengan una alimentación suficiente, oportuna y adecuada, una persona está en privación si: Carece de la posibilidad de alcanzar una canasta que incluya los niveles mínimos de alimentos necesarios para una alimentación suficiente (dimensión de los

medios económicos) y si no tiene la posibilidad o la facultad de transformar los medios e instrumentos disponibles (y a los cuáles tiene acceso) que les permita alimentarse de manera adecuada (dimensión de calidad de vida y fines del bienestar). En el caso particular de seguridad alimentaria y nutricional, el estado o acción constitutiva de la vida es tener una alimentación suficiente y adecuada y en consecuencia una vida saludable y activa

Partiendo del derecho a la alimentación como un derecho humano básico y fundamental, éste debe ser garantizado por diferentes actores, inicialmente es el individuo, su familia y su comunidad quienes deben definir las estrategias necesarias para garantizar su alimentación, en cantidad y calidad desde la sostenibilidad de la misma y del medio ambiente; de igual manera las altas esferas económicas y políticas deben implementar las acciones necesarias para contribuir al goce de este derecho en sus contextos políticos y sociales, proceso que debe ser complementado por un Estado que implemente las políticas sociales, comerciales, medioambientales e institucionales adecuadas para que la alimentación no sólo no escasee, sino que pueda traer consigo procesos socialmente aceptados y adecuados, amigables con el medio ambiente y políticamente definidos desde una mirada de la alimentación con soberanía, y posibilidades de acceso acordes a la oferta y demanda de la población.

Las políticas deberán estar dirigidas a toda la población Colombiana, y requieren de la realización de acciones que permitan contribuir a la disminución de las desigualdades sociales y económicas, asociadas a la inseguridad alimentaria y nutricional, en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad.

Por este motivo, se priorizarán acciones hacia los grupos de población más vulnerables, como son los desplazados por la violencia, los afectados por los desastres naturales, los grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, gitanos); los niños, las mujeres gestantes y las madres en lactancia, personas mayores y los grupos de personas y campesino de más bajos recursos.

El municipio de Medellín no es ajeno a esta problemática, según los datos arrojados por el Perfil Alimentario y Nutricional de la Ciudad del 2015, el 53.6% de los hogares de Medellín están en inseguridad alimentaria y nutricional, de los cuales el 22.6% es leve, 16.6% moderada y 14.5% severa.

La Administración Municipal a través de la Secretaría de Inclusión Social, Familia y DDHH, sustentado en la Política Municipal de Seguridad y Soberanía Alimentaria (Acuerdo 038 de 2005 – Acuerdo 100 de 2013) y el Plan de Desarrollo 2020-2023 Medellín Futuro; establece, en la línea estratégica 3 (Medellín Me Cuida), Componente 3.4 Recuperemos lo Social, programa 3.4.1 Canasta Básica de derechos, como un propósito fundamental el contribuir al mejoramiento de la seguridad alimentaria y nutricional y a las condiciones de vida digna de las familias, adultos mayores y de los niños, niñas y adolescentes de Medellín, por medio de visitas de acompañamiento, entrega de alimentos, apoyo económico y albergue a población vulnerable, aportando a la disminución de la malnutrición, al acceso adecuado y oportuno a los productos de la canasta básica familiar y al acceso de derechos fundamentales de la población más pobre y vulnerable.

Es por esto que la Alcaldía de Medellín, con los proyectos que desarrolla, busca entre otros aspectos, contribuir al mejoramiento de las condiciones de seguridad alimentaria y nutricional de la población más vulnerable del municipio, a través de estrategias de atención alimentaria que lleguen a la población con mayor vulnerabilidad siendo el Programa de alimentación escolar una de ellas.

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) es reglamentado por el Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015 y la Resolución 29452 del 29 de diciembre de 2017 del Ministerio de Educación Nacional, que son de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los contratistas y en general los actores del programa. El 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

La Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, con el objetivo de acercar la oferta institucional a la población, cuenta con cinco (5) dependencias externas, desde las cuales se prestan servicios de asesoría, acompañamiento, orientación y atención a la comunidad a través de los diferentes programas y proyectos de dicha Secretaría. En cada una de estas dependencias, se cuenta con personal profesional y administrativo del Equipo de Seguridad Alimentaria para brindar asesoría y asistencia técnica para el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, en las diferentes comunas y corregimientos del Municipio.

Estas cinco (5) dependencias se encuentran ubicadas en sitios estratégicos de la ciudad, para la atención en las diferentes comunas así:

Dependencia	Comunas intervenidas
N° 1 Aranjuez	1 Popular, 2 Santa Cruz ,3 Manrique y 4 Aranjuez.
N° 2 Castilla	5 Castilla, 6 Doce de Octubre, 7 Robledo.
N° 3 Candelaria	8 Villa Hermosa, 9 Buenos Aires, 10 Candelaria, 90 Santa Elena
N° 4 América	11 Laureles, 12 La América, 13 San Javier, 50 Palmitas, 60 San Cristóbal.
N° 6 Belén	14 Poblado, 15 Guayabal, 16 Belén, 70 AltaVista, 80 San Antonio de Prado.

En el Municipio de Medellín, el PAE se ejecuta en 447 establecimientos educativos – EE, tanto oficiales como de cobertura contratada de la Secretaría de Educación, ubicados en los diferentes barrios y corregimientos de la ciudad, pudiendo contar un mismo establecimiento educativo con más de una modalidad de alimentación, con el objetivo de tener una mayor cobertura en la atención de los escolares.

En la operación tradicional del Programa de Alimentación Escolar, fuera del estado de emergencia actual, se ofrecen varios tipos de complementos alimentarios así: complemento alimentario jornada mañana, complemento alimentario jornada tarde, complemento tipo almuerzo y el complemento Vaso de Leche Escolar. Dichos complementos se ofrecen según la modalidad de ración preparada en sitio o ración industrializada.

El complemento alimentario ofrecido bajo alguna de las modalidades es suministrado de lunes a viernes en los días hábiles escolares, el cual complementa la alimentación que el escolar debe recibir diariamente en su hogar.

En este caso, a cada establecimiento educativo se le asigna una modalidad de atención acorde a la capacidad instalada en infraestructura, dotación de menaje y equipos; la cual puede variar durante la ejecución del contrato por novedades o situaciones que cambien la condición inicial. La decisión de cambio está a cargo del personal del Equipo de Seguridad Alimentaria, encargado del programa de Alimentación Escolar de cada zona, en cabeza del profesional en nutrición, quien partirá de las visitas técnicas y de seguimiento a la implementación del Programa, además de los conceptos técnicos brindados por la Interventoría o Supervisión y/o Secretaría de Salud.

Para el funcionamiento de las modalidades de ración preparada en sitio, los establecimientos educativos deben contar con un espacio y dotación que cumplan con la normatividad sanitaria vigente en las áreas de almacenamiento, preparación de alimentos, lavado y consumo de los alimentos, todo lo anterior acorde a los cupos asignados. Para la ejecución de esta modalidad de atención, el Municipio de Medellín a través de un contratista suministra, prepara y distribuye en cada establecimiento educativo los complementos alimentarios AM/PM y tipo almuerzo a los titulares de derecho.

En los casos en los cuales los comedores escolares de ración preparada en sitio presenten dificultades de infraestructura, higiene, equipos y menaje entre otros que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos a preparar, se presta el servicio con la modalidad de Ración Industrializada temporal - RIT para la cual se debe contar como mínimo con un espacio independiente y equipo de frío adecuado, de acuerdo a los cupos asignados, para almacenar, distribuir y realizar el consumo por parte de los titulares de derecho. Este tipo de modalidad debe ser suministrada diariamente en los establecimientos educativos de la zona urbana; sin embargo en aquellos establecimientos educativos que garanticen adecuado almacenamiento y condiciones seguras para la preservación de los complementos alimentarios, es posible realizar el suministro mínimo 2 veces por semana. Con relación a los establecimientos educativos que se encuentran en zona rural, el suministro deberá realizarse mínimo 2 veces por semana, con el fin de garantizar el consumo de lunes a viernes por parte de los titulares de derecho.

La modalidad de ración industrializada – RI es asignada principalmente en aquellos establecimientos educativos que no cuentan con la infraestructura adecuada para la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar o carecen de este. Estos establecimientos deben contar como mínimo con un espacio independiente y equipo de frío adecuado, de acuerdo a los cupos asignados, para almacenar, distribuir y realizar el consumo de la ración industrializada. Para la ejecución de

esta modalidad de atención, el Municipio de Medellín a través de un contratista, suministra diariamente a los EE, los alimentos listos para el consumo.

El complemento alimentario denominado Vaso de Leche Escolar es implementado en aquellos establecimientos educativos en los cuales no se cuenta con la cobertura suficiente con las modalidades de ración preparada en sitio y ración industrializada. De igual forma que en la modalidad ración industrializada, se debe contar con un espacio exclusivo y dotado con los equipos y menaje básicos para su funcionamiento. Con este tipo de complemento se atiende prioritariamente a los escolares de secundaria a través de un contratista, el cual suministra diariamente una ración de leche líquida y/o bebida láctea, acompañada de una porción de dulce y/o panificado.

En cada uno de los establecimientos educativos, los niños, niñas y adolescentes de los grados escolares más bajos son atendidos prioritariamente con complemento alimentario jornada AM/PM o tipo almuerzo; de acuerdo con la disponibilidad de cupos y los criterios de focalización y los niños, niñas, adolescentes y jóvenes de los grados superiores serán preferiblemente atendidos con el tipo de complemento Vaso de leche escolar; cabe anotar que un mismo escolar no podrá recibir diariamente dos modalidades de atención a la vez dado que son excluyentes entre sí.

Los titulares de derecho serán seleccionados, de acuerdo con los siguientes criterios de focalización definidos mediante Resolución 29452 de 2017:

Primero: En el área rural y urbana cubrir el 100% de los escolares matriculados que hacen parte de la Jornada Única independientemente del grado en que se encuentren matriculados.

Segundo: Área rural – los escolares que se encuentran en transición y primaria iniciando con población étnica, población en situación de discapacidad, continuando con aquellos que se encuentren en educación básica secundaria y educación media.

Tercero: Área urbana – estudiantes de transición y primaria iniciando con aquellos que pertenezcan a comunidades étnicas (indígenas, comunidades negras, afrocolombianos, raizales, rom/gitanos y palenqueros) y población en situación de discapacidad.

Cuarto: En el área urbana escolares de transición y primaria matriculados y clasificados con puntajes del SISBEN máximos de 48.49 para las 14 ciudades principales sin sus áreas metropolitanas y 45.34 para el resto de las zonas urbanas.

A los escolares víctimas del conflicto armado se les debe atender en su totalidad con independencia de los grados en que estén matriculados para dar cumplimiento a la Sentencia T-025 de 2004 y los Autos 178 de 2005 y 251 de 2008 proferidos por la Corte Constitucional.

Adicional a lo anterior se deben tener en cuenta los escolares con diagnóstico de riesgo o desnutrición, reportados por personal de salud idóneo para el tema; escolares adolescentes en estado de gestación o lactancia.

1.1 GENERALIDADES DEL PAE EN EL MARCO DE LA EMERGENCIA ECONÓMICA, SOCIAL Y ECOLÓGICA POR COVID -19.

Mediante Decreto 417 del 17 de marzo de 2020 el Gobierno Nacional declaró en todo el territorio nacional el estado de emergencia económica, social y ecológica a raíz de la grave calamidad pública causada por el virus COVID – 19.

En el marco de la emergencia económica, social y ecológica el Programa de Alimentación Escolar está reglamentado por el Decreto 470 del 24 de marzo de 2020 del Ministerio de Educación Nacional y la Resolución 006 del 25 de marzo de 2020 y la Resolución 007 del 16 de abril de 2020 de la Unidad Administrativa Especial para Alimentación Escolar Alimentos para Aprender, que son de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los contratistas y en general los actores del programa.

Ahora bien, mediante el Decreto 580 de 2021 el Gobierno Nacional adoptó las medidas para la reactivación progresiva de las actividades económicas, sociales y del Estado y determinó que el Ministerio de Salud y Protección Social estableciera los criterios para la apertura gradual. Es así como dicha entidad expide la Resolución 777 de 02 de junio de 2021, en la cual resuelve en su artículo 4, Parágrafo 3. "***El servicio educativo en educación inicial, preescolar, básica y media debe prestarse de manera presencial incluyendo los servicios de alimentación escolar,*** *transporte y actividades curriculares complementarias. Los aforos estarán determinados por la capacidad que tiene cada establecimiento educativo, a partir de la adecuación de los espacios abiertos y cerrados respetando el distanciamiento mínimo de 1 metro y las condiciones de bioseguridad definidas en el anexo que hace parte integral de la presente resolución*". (Negrita y cursiva fuera de texto), dejando sin piso jurídico el artículo 1 del Decreto 533 del 09 de abril de 2020, que dispone: "*Alimentación Escolar para aprendizaje en casa. Permitir que el Programa de Alimentación Escolar se brinde a los niños, niñas y adolescentes matriculados en el sector oficial para su consumo en casa, hasta tanto permanezca vigente la Emergencia Sanitaria declarada por el Ministerio de Salud y Protección Social, con ocasión de la pandemia derivada del Coronavirus COVID-19*", que desde su concepción se establecía como una medida temporal hasta tanto estuviera vigente la declaratoria del estado de emergencia sanitaria.

Motivado por las anteriores normas y atendiendo las directrices impartidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender - en la Circular Externa N°. 009 del 15 junio 2021 "Orientaciones para la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el retorno a la presencialidad escolar" la Alcaldía de Medellín, ofrecerá la modalidad de atención Ración para Preparar en Casa (RPC) para las instituciones educativas que por casos excepcionales que se refiere en la norma (directiva 5 de Ministerio de Educación, numeral 3 Literal e) continúen con estudio en casa, el cual será mediante la entrega de paquetes de alimentos a cada uno de los Titulares de Derechos (TD) del PAE por intermedio de sus padres o acudientes para preparación y consumo en casa con una frecuencia mensual para cubrir el consumo de 20 días hábiles escolares por mes.

De otro lado se ofrecerá para la atención en el modelo de presencialidad un complemento de Ración Industrializada (RI). Este tipo de complemento se entregará a los escolares en los Establecimientos Educativos (EE) en los días en que asistan a este en desarrollo del modelo educativo propuesto por el Ministerio de Educación Nacional.

En ambas modalidades, los paquetes alimentarios para estudio en casa (RPC) y el complemento alimentario ración industrializada (RI) que se entreguen a los titulares de derecho (TD), serán iguales para todos independiente del grupo etario.

Las modalidades de atención descritas en el presente documento de especificaciones técnicas, serán de aplicabilidad de acuerdo a los lineamientos del Gobierno Nacional y/o Alcaldía de Medellín con respecto a la implementación del Modelo educativo en los establecimientos educativos oficiales de la ciudad en el marco de la declaratoria de emergencia sanitaria y emergencia económica, social y ecológica por el COVID – 19 y de la Resolución 29452 del 29 de diciembre de 2017 del Ministerio de Educación Nacional .

A sí mismo el contratista deberá implementar la Resolución 666 de 2020 por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus Covid-19 teniendo en cuenta adicional las Resoluciones 1050, 748, 749 de 2020 para el manejo de alimentos según aplique al servicio prestado.

A continuación se presentan los Indicador/es del proyecto a los cuales le apunta el contrato:

Nombre del proyecto (*como figura en Banco de Proyectos*)	**Indicador**	**Tipo (*Resultado Producto*)**	**Línea Base**	**Meta cuatrienio**	**Meta del periodo (*En este caso meta 2021*)**
Implementación del Programa de alimentación Escolar - PAE	3.4.1.3 Escolares atendidos con complementación alimentaria y educación nutricional	Producto	220.000	220.000	220.000

2 OBJETO CONTRACTUAL

Prestación de servicios para la atención alimentaria a población escolar

2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

✓ Aumentar el consumo de alimentos funcionales en niños, niñas y adolescentes en edad escolar.
✓ Disminuir los niveles de Inseguridad alimentarias de las familias con niños, niñas y adolescentes en edad escolar.
✓ Contribuir a mejorar el desempeño académico y la asistencia regular a clases.

✓ Mejorar la calidad de vida de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar.

3 ALCANCE DEL CONTRATO

Prestar el servicio de alimentación escolar en las modalidades de complemento alimentario con ración industrializada para la presencialidad y ración para preparar en casa para alternancia, acorde al modelo educativo, en establecimientos educativos, tanto oficiales como de cobertura contratada de la Secretaría de Educación, ubicados en los diferentes barrios y corregimientos de la ciudad, durante los días hábiles escolares y cumpliendo con las especificaciones técnicas definidas por el Equipo de Seguridad Alimentaria de la Secretaría de Inclusión Social Familia y Derechos Humanos.

3.1 POBLACIÓN A ATENDER

Para esta contratación, en el Programa de Alimentación Escolar se proyecta la atención de 220.000 cupos para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes. Esta asignación de cupos a contratar obedece a las necesidades propias de cada Institución educativa donde convergen diferentes factores como criterios de focalización, infraestructura, dotación, tipo de jornada, historial de cupos y modalidades ejecutadas tiempo atrás en cada una de ellas; lo cual incide directamente en la asignación de cupos. Los escolares titulares de derecho pertenecen a diferentes establecimientos educativos oficiales y de cobertura contratada de todas las comunas y corregimientos del municipio de Medellín.

CUPOS TOTAL PROYECCIÓN 2021				
ZONAS	**CUPOS COMPLEMENTO ALIMENTARIO POR GRADO DE ESCOLARIDAD**			
	GRUPO DE 0° A 3°	**GRUPO DE 4° A 8°**	**GRUPO DE 9° A 11°**	**SUBTOTAL**
ZONA 1 - ARANJUEZ comunas 1,2,3,4	25.805	33.235	13.147	72.187
ZONA 2 - CASTILLA comunas 5,6,7	16.684	25.006	12.153	53.843
ZONA 3 - LA CANDELARIA comunas 8,9,10,90	11.594	13.868	6.448	31.910
ZONA 4 - AMÉRICA comunas 11,12,13,50,60	12.523	13.871	5.867	32.261
ZONA 6 - BELÉN comunas 14,15,16,70,80	10.199	12.476	7.124	29.799
Total	**76.805**	**98.456**	**44.739**	**220.000**

La población a atender se divide en tres (3) lotes discriminando por zonas como se muestra en las tablas a continuación; lo anterior, en aras de garantizar la adecuada operación del programa en razón del volumen de cupos a atender, la magnitud de la logística a emplear y la obligatoriedad de garantizar la atención oportuna de los titulares de derecho durante todo el calendario escolar. De esta manera se garantiza la oportuna prestación de un servicio con calidad y se minimiza el riesgo de desatención de los titulares de derecho.

CUPOS PROYECCIÓN 2021 - LOTE 1				
ZONAS	CUPOS COMPLEMENTO ALIMENTARIO POR GRADO DE ESCOLARIDAD			
	GRUPO DE 0° A 3°	GRUPO DE 4° A 8°	GRUPO DE 9° A 11°	TOTAL
ZONA 1 - ARANJUEZ comunas 1,2,3,4	25.805	33.235	13.147	72.187
Total	**25.805**	**33.235**	**13.147**	**72.187**

CUPOS PROYECCIÓN 2021 - LOTE 2				
ZONAS	CUPOS COMPLEMENTO ALIMENTARIO POR GRADO DE ESCOLARIDAD			
	GRUPO DE 0° A 3°	GRUPO DE 4° A 8°	GRUPO DE 9° A 11°	TOTAL
ZONA 2 - CASTILLA comunas 5,6,7	16.684	25.734	12.177	53.843
ZONA 6 - BELÉN comunas 14,15,70,80	6.121	8.150	4.854	18.917
Total	**22.805**	**33.884**	**17.031**	**72.760**

CUPOS PROYECCIÓN 2021 - LOTE 3				
ZONAS	CUPOS COMPLEMENTO ALIMENTARIO POR GRADO DE ESCOLARIDAD			
	GRUPO DE 0° A 3°	GRUPO DE 4° A 8°	GRUPO DE 9° A 11°	TOTAL
ZONA 3 - LA CANDELARIA comunas 8,9,10,90	11.594	14.214	6.448	31.910
ZONA 4 - AMÉRICA comunas 11,12,13,50,60	12.523	14.346	5.867	32.261
ZONA 6 - BELÉN comuna 16	4.078	4.726	2.270	10.882
Total	**28.195**	**33.286**	**14.585**	**75.053**

En las tablas anteriores se relacionan 3 lotes a contratar y en cada uno de ellos se evidencia las zonas de atención y los cupos, los cuales serán ejecutados por el contratista a quien le sea adjudicado el lote en cada establecimiento educativo relacionado en anexo C ***COBERTURA POR INSTITUCIONES Y SEDES EDUCATIVAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO*** del pliego de condiciones. Cabe anotar que la modalidad de atención a implementar dependerá de la necesidad de cada establecimiento educativo de acuerdo con las condiciones que se adopten frente al modelo educativo.

Los cupos a contratar son el número máximo de servicios a entregar por día si la prestación del servicio se realiza de manera presencial o por mes si la prestación del servicio se realiza para preparar en casa en los casos excepcionales, teniendo en cuenta que el límite de cobertura asignada por establecimiento educativo obedece a la focalización de titulares de derecho según los criterios establecidos por el MEN e identificados en el SIMAT estrategia de alimentación escolar.

Cabe anotar que la cobertura puede disminuir debido a la dinámica propia de ejecución del programa, por situaciones como: asignación de cupos en el SIMAT estrategia de alimentación escolar, suspensión o cierre temporal del servicio en el establecimiento educativo, materialización de riesgos que condicionan la prestación del servicio como problemas de orden público, catástrofes naturales y/o antrópicas, fallas en el suministro de agua potable y/o cierre temporal o permanente de las vías de acceso al establecimiento atendido, cese de actividades por paro de docentes, adicional al ausentismo escolar que se estima entre el 5% y 7% cuando el servicio educativo es presencial, incrementándose en la época de finalización del calendario escolar; así mismo por disposiciones reglamentarias de cada institución, Secretaría de Educación o Ministerio de Educación Nacional.

En caso de que el Municipio de Medellín lo requiera, podrá solicitar al Contratista la atención con cambio de modalidad (tipo de complemento) y/o con el incremento o disminución de cupos y/o establecimientos educativos por zona. Para el incremento de cupos por encima de lo contratado, es necesario contar con la autorización por escrito desde el Equipo de Seguridad Alimentaria, lo cual estará sujeto a la ejecución presupuestal del contrato o a la disponibilidad de nuevos recursos, cuando el presupuesto del contrato no fuera suficiente para dicho incremento.

Cabe anotar que durante la ejecución del contrato, el Equipo de Seguridad Alimentaria podrá solicitar al contratista la atención del PAE, en cualquiera de las modalidades descritas, a un establecimiento educativo nuevo, conservando iguales condiciones estipuladas para la prestación del servicio. Estas solicitudes obedecen a las demandas y necesidades de la comunidad educativa del Municipio.

4 PRESUPUESTO OFICIAL:

DIECINUEVE MIL OCHOCIENTOS NUEVE MILLONES DOSCIENTOS VEINTINUEVE MIL TRESCIENTOS DIECISÉIS PESOS ML. ($19.809.229.316) excluido IVA. Este valor incluye los pagos por los costos directos e indirectos necesarios para la ejecución del contrato y todos los impuestos, gravámenes y retenciones a que haya lugar.

Recurso (código-descripción)

Código	Descripción
002	Recursos ordinarios de Inversión
003	Sistema general de participaciones

5 DURACIÓN/PLAZO DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del presente contrato es de 32 días hábiles calendario escolar, contados a partir del acta de inicio.

6 LUGAR DE EJECUCIÓN:

La ejecución del presente proyecto se realizará en las sedes educativas oficiales, ubicadas en las 16 comunas y 5 corregimientos del Municipio de Medellín.

7 POBLACIÓN OBJETO:

Niños, niñas, adolescentes y jóvenes estudiantes focalizados y registrados en matrícula oficial del Municipio de Medellín.

8 DESCRIPCIÓN Y SATISFACCIÓN DE LA NECESIDAD

En el ámbito mundial se estima que más de 1.020 millones de personas, especialmente en los países en desarrollo, no disponen de alimentos suficientes para satisfacer sus necesidades nutricionales básicas. La mayoría de las personas que padecen hambre carecen de los ingresos necesarios para acceder a los alimentos; y a su vez el hambre perpetúa la pobreza e incide de manera negativa en el desarrollo humano integral. A su vez, las Naciones Unidas proclama como uno de sus objetivos la erradicación de la pobreza extrema y el hambre con el propósito de mejorar la situación de inseguridad alimentaria y nutricional en el mundo. [1] FAO. El estado de la seguridad alimentaria en el mundo. In: Roma Italy, editor. FAO Fiat Panis, 2008. Pg. 4.1].

En Colombia la situación de inseguridad alimentaria y nutricional de la población está asociada con factores relacionados a las diferentes dimensiones que intervienen en el sistema alimentario y nutricional, como es: la disponibilidad y el acceso permanente a los alimentos que en gran manera está determinada por los medios económicos y las dotaciones con las cuales cuentan los hogares; el consumo de los alimentos y el aprovechamiento de los mismos, dimensión que se afecta por asuntos de orden económico, culturales y de salud y que inciden en la calidad de vida de las personas y por la calidad e inocuidad de los alimentos que está condicionada por las prácticas agropecuarias, la cadena de intermediarios hasta llegar al consumidor final, por las condiciones sanitarias y condiciones intrínsecas de los alimentos.

Aunque en términos generales el país tiene oferta estable y suficiente de alimentos dada por su creciente producción agrícola evidenciada en la última década, la importación de alimentos y las dificultades en el acceso de estos, especialmente en las regiones geográficas apartadas, afectan notablemente la disponibilidad permanente de los alimentos en el País. [[2] Consejo Nacional de Política Económica y Social. CONPES SOCIAL 113 Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. In: Cundinamarca, editor. Bogotá D.C República de Colombia; marzo de 2006. Pg. 1-48.2].

Colombia, para resolver el problema de seguridad alimentaria y nutricional, se compromete con la aplicación de políticas que tengan por objetivo erradicar la pobreza extrema y el hambre, la desigualdad y mejorar el acceso a alimentos suficientes, nutricionalmente adecuados e inocuos. Para ello en el año de 1996, crea el plan Nacional de Alimentación y Nutrición, PNAN, que tiene como objetivo mejorar el acceso a los alimentos en los hogares

más pobres y el estado nutricional de grupos vulnerables, mediante programas integrales de nutrición, salud y educación con participación de la comunidad. Para dar cumplimiento a dicho objetivo el PNAN implementa como primera línea de acción los programas de seguridad alimentaria y nutricional dirigidos a grupos vulnerables, prioriza la atención a población en edad escolar y adolescente de las zonas rurales y urbanas, mediante el suministro de un complemento alimentario en las modalidades de almuerzo y refrigerios [[3] Ortiz R, Ruiz M, Álvarez C. Análisis de las políticas de alimentación y nutrición en Colombia. In: Cundinamarca, editor. Universidad Nacional de Colombia: República de Colombia; marzo de 2006. Pg. 1-13.3].

El programa de alimentación escolar - PAE se encuentran direccionados por lineamientos legales del orden Nacional, Conpes Social 113, 102, 091, Ley 1098 de noviembre 8 de 2006, Lineamientos Técnico-administrativos para el Programa de Alimentación al Escolar y Adolescente PAE del I.C.B.F, Política Nacional de Seguridad Alimentaria, en dos objetivos específicos incluidos en el eje de consumo, Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015 y la Resolución 29452 de Diciembre de 2017. Del orden Departamental, la Ordenanza 17 de 2003 y el Plan de mejoramiento Alimentario y Nutricional de Antioquia; y en el orden Municipal el Decreto 2248 de octubre 25 de 2001 articulado en la Constitución Política de Colombia en sus artículos 44, 45, 50, 53 y 67, Resolución 1411 de noviembre 22 de 2002, Resolución 1456 de octubre 16 de 2003, Acuerdo Municipal 38 de 2005, Acuerdo 33 del 2002, Decreto 070 de enero 30 de 2003, Plan de Desarrollo vigente.

El aprendizaje escolar es un proceso complejo en el que inciden múltiples factores. La alimentación escolar es una estrategia que ha demostrado ser efectiva para contribuir a la incorporación y permanencia de los estudiantes y de la comunidad en general en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición, y para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia. Sin embargo, estas condiciones solo se logran cuando las instituciones y sedes educativas son vistas como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social, y cuando el Programa de Alimentación Escolar es objeto de un cuidadoso diseño y administración, para tener el máximo impacto sobre la educación y el desarrollo humano.

El Programa de Alimentación Escolar dentro de sus objetivos integrales a nivel mundial contempla objetivos educativos, de salud y desarrollo de sedes productivas, especialmente agrícola; cuando estos programas son asumidos por los Ministerios de Educación o sus entidades afines, además de hacer parte de estrategias de protección social que garantizan efectivamente el derecho a la alimentación adecuada, mediante el aseguramiento del acceso a los alimentos por parte de las poblaciones vulnerables, se ha constituido en una herramienta valiosa para las Instituciones Educativas en materia de acceso a la educación, disminución del ausentismo que conlleva a una mayor tasa de permanencia de los estudiantes y en muchos casos cuando es acompañado de una oferta educativa de calidad (docentes, textos, lineamientos, condiciones de infraestructura, entre otros), también puede contribuir a mejorar los niveles de atención y estados de alerta del niño, niña, adolescente, lo que podría incidir en el rendimiento académico de los menores.

En efecto, la nutrición y la educación interactúan de manera estrecha: un mayor nivel de educación aumenta las oportunidades de lograr mejores condiciones de vida, lo que a su

vez puede beneficiar la salud y la nutrición.

En este contexto, es de suma importancia resaltar la oportunidad que representa la ingesta para combatir el hambre a corto plazo, puesto que ésta se manifiesta en distracción y poca atención a los estímulos ambientales, la pasividad e inactividad. Existen estudios que indican que la alimentación escolar puede mejorar la función cognitiva de las niñas y niños al compensar los efectos mencionados, siendo más efectiva en aquellos que ya están desnutridos.

Así, con el fin de contribuir a la satisfacción de la necesidad expuesta, promover el acceso y permanencia escolar de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar y mejorar su capacidad de aprendizaje, el Municipio de Medellín, a través del Programa de Alimentación Escolar, brindará un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes mediante 2 modalidades de atención, modelo para la atención en presencialidad, en el cual se entregará un complemento Ración Industrializada a los escolares en los Establecimientos Educativos (EE) en los días en que asistan a este en desarrollo del modelo de presencialidad propuesto por el Ministerio de Educación Nacional, cubriendo así la atención total de 20 días hábiles por mes de los escolares de establecimientos educativos que implementen dicho modelo; y el modelo Ración para Preparar en Casa (RPC) para las instituciones educativas que no se acojan a la presencialidad y continúen con estudio en casa, el cual se dará con la entrega de paquetes de alimentos a cada uno de los Titulares de Derechos (TD) del PAE por intermedio de sus padres o acudientes para preparación y consumo en casa con una frecuencia mensual para cubrir el consumo de 20 días hábiles escolares por mes. En ambos casos se busca complementar la alimentación que el escolar debe recibir diariamente en su hogar.

Las modalidades de atención descritas serán de aplicabilidad de acuerdo con la presencialidad o no de los escolares en los establecimientos educativos, situación que estará supeditada a los lineamientos del Gobierno Nacional y/o Alcaldía de Medellín con respecto a la declaratoria de emergencia sanitaria y emergencia económica, social y ecológica por COVID 19.

8.1 MODO DE SATISFACER LA NECESIDAD

La Administración Municipal requiere llevar a cabo un proceso de Licitación Pública con el fin de atender con complementación alimentaria a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en edad escolar a través del Programa de Alimentación Escolar, mediante 2 modalidades de atención, Ración para Preparar en Casa (RPC) para las instituciones educativas que continúen con estudio en casa, el cual se dará con la entrega de paquetes de alimentos a cada uno de los Titulares de Derechos (TD) del PAE por intermedio de sus padres o acudientes para preparación y consumo en casa con una frecuencia mensual y de Ración Industrializada RI para los días en que acudan de forma presencial a las Instituciones educativas; de acuerdo con las especificaciones técnicas y condiciones definidas en el presente documento y sus anexos.

9 COMPONENTE TÉCNICO

A continuación, se describen las especificaciones técnicas para la ejecución del programa de alimentación escolar de acuerdo con el tipo de complemento a ofrecer (RPC y/o Ración Industrializada), lo cual es de aplicabilidad para los tres lotes a contratar de acuerdo con la necesidad que se tenga en cada Establecimiento Educativo con relación con las disposiciones del MEN y/o la Secretaría de Educación Municipal en lo que tiene que ver con la implementación del modelo educativo:

9.1 Almacenamiento

Para iniciar la ejecución del contrato, el contratista deberá contar con capacidad instalada (bodega y/o planta) para el almacenamiento, empaque y distribución de alimentos, ubicada en el valle de Aburrá y/o Municipios de Antioquia que se encuentren a una distancia en ruta lineal no mayor a los 30 kilómetros desde la "Plomada Puente Punto Cero" del Municipio de Medellín a la ubicación de la bodega; teniendo en cuenta que en el marco de la ejecución del programa de alimentación escolar en el modelo de transición a las modalidades tradicionales Ración Industrializada el manejo adecuado de los alimentos (Buenas Prácticas de Manufactura BPM, Resolución 2674 se establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, **transporte, distribución** y comercialización de alimentos) en especial los de frio, requisitos fundamentales en la adecuada prestación del servicio alimentario, determinantes fundamentales en la modalidad a implementar y en la definición de coberturas en los establecimientos educativos; es en este sentido que contar con centros de procesamiento a distancias apropiadas de la prestación del servicio a los titulares de derecho garantiza conservación de cadenas de frio, respuesta oportuna e inmediata de requerimientos que se realicen al contratista frente a la atención de los titulares de derecho (aumentos de coberturas en IE). La bodega deberá contar con un área mínima según se describe a continuación para cada uno de los lotes sin tener en cuenta las áreas oficinas, unidades sanitarias, cocinetas, áreas de cargue y descargue En caso de que durante la ejecución del contrato se estime que se requiere de una o más plantas o bodegas de mayor capacidad, el Contratista procederá a realizar el respectivo cambio, previo aval de la Interventoría o Supervisión del Programa.

Cuando el contratista disponga de una planta o bodega con mayor capacidad, en donde concurran varias actividades, éstas tendrán que ser afines al sector de alimentos de consumo humano y estar debidamente identificados los programas que convergen en ella.

El área solicitada para la bodega o planta y los equipos mínimos requeridos con los cuales debe contar el contratista para llevar a cabo adecuadamente los procesos, son:

Elemento	Lote1	Lote 2	Lote 3	Características	Observaciones
Bodega	1 a 2 Área mínima: 727 mt2	1 a 2 Área mínima: 737 mt2	1 a 2 Área mínima: 761 mt2	Área con destinación exclusiva para almacenamiento, ensamble y distribución, excluyendo oficinas, unidades sanitarias, cocinetas, área	

				de comedor y área de cargue y descargue.	
Cava individual de refrigeración	Mínimo 1	Mínimo 1	Mínimo 1	Para modalidad de ración industrializada capacidad de almacenamiento mínimo: 30 mt3 Unidad condensadora mínimo 3 HP Temperatura: 0°C a 4°C	Las cavas deben contar con ficha técnica donde se identifique claramente que esta corresponde a la cava presentada y donde se evidencie como mínimo los HP de la unidad condensadora.
Báscula	Mínimo: 3	Mínimo: 3	Mínimo: 3	Digital con capacidad mínima de 500 kg y sensibilidad máxima de 200 gr	Debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.
Balanza	Mínimo: 3	Mínimo: 3	Mínimo: 3	Dos digitales con capacidad mínima: de 2kg y sensibilidad máxima de 1 gr Una digital con capacidad mínima de 500 g y sensibilidad máxima de 0,1 gr	Cada balanza debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.
Termómetro	Mínimo: 4	Mínimo: 4	Mínimo: 4	Digital de punzón	Debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.
Carretillas transportadoras	Mínimo: 10	Mínimo: 10	Mínimo: 10	Carro de carga manual con 2, 4 o 6 ruedas plásticas o neumáticas en su base para desplazamiento y asas para dirigirlo en la parte superior, con una base en la parte inferior para colocar objetos.	

Fuente: Coordinación PAE – ESAN

NOTA:

El proponente podrá presentar una (1) o dos (2) bodegas y/o plantas que cumplan con la sumatoria del área mínima requerida para cada lote, sin superar el número de bodegas y/o plantas definidas en la tabla anterior para cada lote; en el caso de presentarse a 2 o más lotes deberá dar cumplimiento a las sumatoria de áreas definidas para cada lote. Las bodegas y/o plantas podrán tener 1 o más niveles que en su totalidad cumplan con el área mínima requerida. El área solicitada será de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos; sin tener en cuenta las oficinas, unidades sanitarias, cocinetas, área de comedor y área de cargue y descargue.

En cualquier caso el área de bodega mínima requerida para el almacenamiento y distribución de alimentos, será de uso exclusivo para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar.

Para la operación del programa, el contratista deberá contar con canastillas suficientes que permitan el almacenamiento, transporte y distribución en forma adecuada, respetando un margen mínimo de 5 cm entre el borde superior de la canastilla y el tendido del producto, para evitar el deterioro de los alimentos cuando las canastillas sean apiladas. Las canastillas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.
Para el transporte y almacenamiento de verduras, se dispondrá de canastillas con rejilla o perforaciones.

El contratista, deberá disponer de estibas para el almacenamiento y transporte de alimentos (cuando el vehículo no tenga el piso acanalado), en número suficiente para garantizar las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013, o la normatividad vigente que lo modifique. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.

El contratista deberá contar con mínimo una carretilla por vehículo empleado para el transporte de alimentos, conservando las mismas características de las solicitadas para la bodega.

En caso de que el proponente relacione varias bodegas y/o plantas individuales para la operación, cada una de ellas deben contar con un equipamiento mínimo de una (1) balanzas, una (1) básculas, un (1) termómetro y dos (2) carretillas transportadoras teniendo en cuenta que entre todas las bodegas y/o plantas relacionadas deberá dar cumplimiento a las cantidades mínimas de elementos establecidas para cada Lote.

La planta o bodega y los equipos e implementos empleados en ella deben cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 o la normatividad vigente que lo modifique. Dicha planta o bodega, debe contar con concepto sanitario favorable sin observaciones o condicionamientos emitidos por Secretaría de Salud del Municipio correspondiente o la entidad que le competa en caso de plantas, concepto que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato.

Si durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario emitido cambia a desfavorable o a favorable con observaciones y/o condicionamientos, el contratista tendrá plazo de dos días (2) hábiles para realizar todas las adecuaciones que retornen al concepto sanitario favorable; así mismo para presentar a la supervisión o interventoría el soporte de las gestiones realizadas ante la autoridad sanitaria competente para la obtención del nuevo concepto. Es de aclarar que la interventoría o supervisión validará y realizará seguimiento mediante la aplicación de perfil higiénico sanitario a que las condiciones de la bodega no representen riesgo para el manejo de los alimentos, mientras la autoridad sanitaria emite el nuevo concepto. En caso de que la situación presentada en la bodega que ocasionó el cambio de concepto no pueda ser resuelta dentro de los 2 días hábiles, el contratista podrá dentro de este mismo plazo, realizar el cambio de bodega por una que cumpla con todos los requisitos estipulados en las especificaciones técnicas.

El contratista deberá remitir copia de los nuevos conceptos emitidos por la entidad competente al Equipo de Seguridad Alimentaria y a la Interventoría o Supervisión, a más

tardar dentro de los (3) tres días hábiles siguientes a la fecha de expedición del concepto, con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en las especificaciones técnicas.

Las condiciones requeridas para la planta o bodega (área y concepto sanitario), los equipos e implementos mínimos para la ejecución del contrato, serán verificadas y avaladas durante visita técnica que se realizará en la etapa de evaluación de propuestas. El área y equipos deben estar disponibles al momento de realizar la visita.

9.2 Especificaciones técnicas Complemento Ración para Preparar en Casa – RPC lotes 1, 2 y 3

Es de anotar que este tipo de complemento alimentario solo será para los casos excepcionales a los que se refiere la norma (Directiva 5 de Ministerio de Educación, numeral 3 Literal e).

A continuación, se describen las especificaciones técnicas para el complemento Ración para Preparar en Casa - RPC.

9.2.1 Componentes, características de calidad y empaque de los alimentos – RPC

Los paquetes alimentarios estarán conformados por productos para preparación y consumo en casa. El contratista deberá garantizar el suministro de los alimentos que conformarán los paquetes alimentarios, los cuales deben incluir los productos que se presentan a continuación y que obedecen a los lineamientos definidos por el MEN Unidad Administrativa de Alimentación escolar – Alimentos para Aprender en la Resolución 0006 y 0007 de 2020.

Ración para Preparar en Casa (RPC) - Paquete alimentario Lotes 1, 2 y 3

N° Orden	Producto	Descripción cantidades mínimas	Cantidad Unitaria
1	Huevos tipo A	Unidad x 53 a 59.9 gr	12
2	Atún en aceite o agua	Latas x 170 gr	2
3	Leche Entera en polvo	Bolsa x 380 gr Bolsa x 200 gr	1 1
4	Frijol Cargamanto	Bolsa x 500 gr	1
5	Lenteja	Bolsa x 500 gr	1
6	Avena Hojuelas	Bolsa x 250 gr	1
7	Espagueti	Bolsa x 250 gr	1
8	Pasta Alimenticia	Bolsa x 250 gr	1
9	Arroz Blanco	Bolsa x 500 gr	1
10	Aceite vegetal	Frasco x 500 CC	1
11	Panela	Unidad x 480 a 500 gr	1

El contratista deberá publicar con la primera entrega en cada uno de los establecimientos educativos y en coordinación con las directivas, en un punto visible a la comunidad

educativa, el contenido del paquete alimentario. El diseño deberá facilitar la lectura y consulta por parte de la comunidad educativa, estar acorde a los lineamientos emitidos por comunicaciones de la Alcaldía y garantizar su permanencia durante la ejecución. Adicionalmente deberán coordinar con las directivas del establecimiento educativo, la publicación en un lugar visible a toda la comunidad educativa la Ficha Técnica de información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño, impresión e información definidas por el MEN, adicional a los ajustes necesarios derivados de la dinámica propia del programa en el Municipio de Medellín. Ver página web del Ministerio de educación Nacional (https://www.mineducacion.gov.co/portal/micrositios-preescolar-basica-ymedia/Programa-de-Alimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-y-Formatos/369472:Formato.).
Esta ficha deberá estar publicada en cada Institución Educativa donde se preste el servicio en un tiempo máximo de 15 días calendario a partir de la fecha de expedición del acta de inicio.

Los alimentos que componen los paquetes alimentarios deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos según el Anexo B del pliego de condiciones. Cuando en el Establecimiento Educativo se detecten productos que no cumplen con las características generales de materia prima estipuladas en el anexo B del presente pliego de condiciones, el contratista deberá identificarlos como “productos no conformes” e indicar por escrito el procedimiento para el manejo y disposición final de los mismos. Dicho procedimiento deberá entregarse a la interventoría o supervisión a los 15 días calendario posterior a la firma del acta de inicio.

El Contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato, las opciones de marcas aprobadas relacionadas en el anexo D y tener disponible desde el inicio del contrato las fichas técnicas de las marcas aprobadas por el Equipo de Seguridad Alimentaria, de cada producto para la verificación de las características generales contenidas en el Anexo B.

Si durante la ejecución se presentan inconvenientes con el suministro de algunas de las marcas ofertadas y una vez agotadas todas las opciones, la supervisión o interventoría autorizará los cambios o inclusión de otras marcas por situaciones como: escasez de un producto en el mercado, incumplimiento de las especificaciones de calidad de los productos por parte de los proveedores del contratista, rechazo por parte de los participantes, entre otras que puedan presentarse como argumento para justificar el cambio o inclusión de marca.

La autorización de cambio de marca debe ser solicitada por el contratista a la supervisión o interventoría del contrato por escrito explicando las razones, adjuntando muestra física del alimento y ficha técnica del nuevo producto, con su respectivo registro, permiso sanitario o notificación sanitaria legible que permita verificar ante el INVIMA la vigencia y descripción del producto, la supervisión o interventoría será la encargada de evaluar desde la parte técnica, financiera y organoléptica (*cuando aplique*) la aceptación o no de las mismas y será la responsable de oficializar la autorización.

Entendiendo las fluctuaciones en el abastecimiento de productos, se podrán dar algunos intercambios de alimentos para la modalidad de RPC, frente a lo cual el operador deberá solicitar de manera formal, justificar ampliamente y demostrar de manera clara, el porqué

de la necesidad de intercambio de algún producto, adicionalmente esto será objeto de análisis por parte de la supervisión o Interventoría y Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional para la toma de decisiones. Para ello se deberá evaluar el respectivo costo de intercambio teniendo como referencia los precios indicados por el DANE y estudio de mercado realizado por el ESAN y con ello los posibles descuentos que haya lugar. En todo caso no se contemplarán casos de productos en los que los costos sean mayores y que impliquen un incremento en el valor del paquete establecido para el contrato, a excepción de aquellos en los que el contratista decida asumir el sobrecosto que este cambio le genere.

La Interventoría o Supervisión mantendrá actualizado el consolidado de marcas, remitiendo dichas actualizaciones al Equipo de Seguridad Alimentaria y a los contratistas, quienes podrán hacer uso del listado general de marcas autorizadas para la ejecución.

La Interventoría o Supervisión podrá realizar visitas técnicas de monitoreo a los proveedores de las marcas y empresas productoras aprobadas por la Administración.

9.2.2 Empaque y rotulado - RPC

El empaque y rotulado de todos los alimentos que componen los paquetes alimentarios, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005, la Resolución 1506 de mayo 6 de 2011 la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 y las demás normas vigentes.

Acorde con lo establecido en el título III capítulo I de la Resolución 2674 de 2013 y las normas vigentes que lo modifiquen, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, todos los alimentos que se expendan directamente al consumidor deberán obtener el registro o permiso o notificación sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo. En el caso que se requiera modificación del registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria para registrar un gramaje diferente en la presentación del producto o la inclusión de uno nuevo, para la ejecución del Programa, deberá ser realizado el trámite ante el INVIMA en la primera semana de ejecución del contrato. A partir de la fecha de radicación de la solicitud a la empresa productora al INVIMA, la Interventoría o Supervisión del Programa verificará que se haya hecho efectiva dicha modificación, en los tiempos definidos por el INVIMA.

Todos los alimentos que componen los paquetes alimentarios deben tener empaque primario que cumpla con el rotulado según la normatividad que aplique, estos a su vez, deben empacarse en bolsa ecológica sellada, de material cambrel o politex de mínimo 70 gr, doble manija o agarradera, en medidas de mínimo 35 cms de ancho x 40 cms de alto, con resistencia mínima para 5 kilos; los huevos deben ir por fuera de dicho empaque y en canastas de cartón que eviten su deterioro; el aceite podrá ir al interior del empaque secundario siempre y cuando se garantice que no se presentaron derrames que afecten la calidad de los demás componentes del paquete, de lo contrario deberá entregarse por separado. La bolsa o saco de empaque secundario debe ser de color blanco y deben ser marcadas con un rótulo de acuerdo al diseño que para el efecto establezca el área de comunicaciones de la Alcaldía de Medellín; esta leyenda deberá ir impresa directamente a una (1) tinta sobre la bolsa, aplicando materiales y/o métodos indelebles y sin alterar la

integridad o resistencia del empaque.

Los alimentos que contienen los paquetes deben tener fecha de vencimiento superior a cuatro meses a la fecha programada para entrega a los titulares de derecho de los paquetes alimentarios según el cronograma establecido por el Equipo de Seguridad Alimentaria para la entrega de los mismos, y para el caso específico de los huevos, éstos deberán tener mínimo 20 días de vida útil al momento de la entrega por parte del contratista a cada establecimiento educativo.

9.2.3 Solicitud de pedidos – RPC

Para la recepción de los pedidos, concertación de actividades para la ejecución del programa, atención de solicitudes e inquietudes, tanto del Equipo de Seguridad Alimentaria como de la comunidad educativa en general, el Contratista deberá contar mínimo con una (1) línea telefónica fija o celular o un (1) PBX y correo electrónico, las cuales reportará durante los primeros cinco (5) días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio al Equipo de Seguridad Alimentaria, a la Interventoría o Supervisión y a la comunidad educativa a través de la Ficha técnica de información del PAE. Así mismo, deberá asignar el personal suficiente para la atención de los diferentes medios de comunicación que garanticen la oportunidad en la misma. Si durante la ejecución del contrato, se presentan dificultades con la comunicación y oportunidad en la respuesta de estos medios, el Contratista deberá implementar acciones que permitan una comunicación oportuna y permanente durante la ejecución del contrato.

El ESAN solicitará a los contratistas con 8 días hábiles de antelación a la distribución mediante el Sistema de pedidos- SISPED, el número de paquetes alimentarios a entregar en cada una de las 447 sedes educativas oficiales o de cobertura contratada que hacen parte del Programa de Alimentación Escolar.

En caso de que la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos reciba para este proyecto víveres que den cumplimiento a las características de calidad e inocuidad estipuladas a través de donaciones por medio de una entidad pública o privada, el contratista deberá recibirlos, almacenarlos y/o distribuirlos conjuntamente con los víveres que constituyen los paquetes alimentarios y entregarlos mensualmente en los EE a los TD. Dichos alimentos reemplazarán otros del paquete respectivo con igual o similar aporte y calidad nutricional; este intercambio será definido por el ESAN, a cargo de la coordinación del programa. El recibo, almacenamiento y/o distribución por parte del contratista se hará sin ningún costo adicional.

El valor correspondiente a los alimentos que el operador no entregue en los paquetes de alimentos por haber sido remplazados con las donaciones de entes públicos o privados, no será reconocido en la factura de pago respectiva, para ello se tendrá en cuenta los precios del estudio de costos de la presente contratación.

9.2.4 Manejo higiénico sanitario - RPC

La ejecución del Programa de Alimentación Escolar está enmarcada bajo los lineamientos

establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes. La verificación de su cumplimiento estará a cargo de la Interventoría o Supervisión.

El contratista en todas las etapas del proceso deberá garantizar que no se presenten situaciones que pongan en riesgo la salud pública de los titulares de derecho, evitando que se presenten entre otras las siguientes situaciones:

Producto vencido, producto deteriorado o contaminado (animales, insectos o roedores o sustancias químicas).

El Contratista debe diseñar un plan de saneamiento básico para la planta y/o bodega con alcance a las actividades que al respecto se ejecutan en los establecimientos educativos y presentarlo en medio magnético a la interventoría o supervisión a los 8 días calendario posteriores a la firma del acta de inicio, para su aprobación e implementación en la bodega de almacenamiento y distribución; este debe estar acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen, el cual debe incluir como mínimo: objetivos, alcance, política de calidad, responsable, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas.

Adicional se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de los insumos químicos a utilizar que permanecerán en la bodega o planta y en cada EE, para verificación por parte de la Interventoría o Supervisión.

9.2.4.1 Programa de limpieza y desinfección

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Debe tener por escrito todos los POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento), incluyendo los agentes y sustancias que se utilicen, indicando las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades.

Dicho programa debe contemplar los siguientes aspectos mínimos:

- Objetivo
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- POES
- Cronogramas
- Lista de chequeo
- Fichas técnicas
- Hojas de seguridad
- Formatos de registro diario que contenga: fecha, responsable, procedimiento realizado, agente y dilución utilizada (partes por millón). Este formato debe mantenerse

disponible en el Establecimiento educativo y planta para su revisión.

El contratista deberá implementar en su programa de limpieza y desinfección los siguientes procesos con los productos que se mencionan a continuación:

Para la desinfección de pisos, superficies, canastillas, estibas y canecas, deberá utilizar solución desinfectante con amonio cuaternario de quinta generación a concentración de 60 ppm.

El personal distribuidor de alimentos debe implementar el uso de la cintilla correspondiente para medir la cantidad de desinfectante utilizado en las soluciones de desinfección, la cual permitirá verificar que la cantidad utilizada esté dentro de los parámetros permitidos (rangos de partes por millón según la superficie o elemento a desinfectar); para lo cual, el contratista deberá indicar el procedimiento a través del cual se realizará control al resultado de estas mediciones.

Para realizar el blanqueamiento de traperos, se debe emplear el hipoclorito de sodio incluido en el kit de aseo del presente pliego, el cual podrá ser utilizado única y exclusivamente para este fin y no para procesos de desinfección.

El personal distribuidor deberá realizar con anterioridad al recibo de los alimentos una limpieza exhaustiva a las áreas destinadas para la prestación del servicio. Los contratistas serán responsables de mantener en óptimas condiciones de higiene y limpieza las zonas destinadas para la prestación del servicio en todo momento durante el período de ejecución. Para ello el contratista deberá disponer de los implementos e insumos incluidos en el kit de aseo del presente pliego.

El contratista deberá suministrar los elementos de protección al personal distribuidor tales como tapabocas, jabón, alcohol glicerinado al 70% y toallas desechables incluidos en el kit de aseo y dotación del presente pliego, para favorecer el autocuidado y garantizar las adecuadas condiciones de bioseguridad; así mismo dar las instrucciones necesarias a fin de promover el adecuado uso de dichos elementos. El personal distribuidor deberá contar con la indumentaria correspondiente de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.

9.2.4.2 Suministro de implementos de aseo

El Contratista deberá garantizar en cada establecimiento atendido con RPC, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la limpieza y desinfección, de acuerdo con el plan de saneamiento.

El suministro de implementos de aseo, sólo se hará para uso exclusivo en la prestación del servicio de alimentación escolar y por el tiempo requerido para ello.

A continuación, se relacionan los productos básicos a entregar a cada establecimiento atendido, con la cantidad, frecuencia y especificaciones mínimas requeridas, para dar inicio a la ejecución del contrato y/o inicio al año lectivo escolar, que permita la realización de las

actividades propias de la prestación del servicio. Posterior a la primera entrega y durante la ejecución del contrato, si el contratista requiere disminuir o aumentar las cantidades o modificar la frecuencia de entrega de productos que conforman el Kit o entregar productos y/o implementos adicionales durante la ejecución del contrato, acorde a las necesidades reales de cada uno de los establecimientos, lo podrá realizar siempre y cuando garantice en todo momento la permanencia de los productos en cantidades suficientes y en perfecto estado, en todos los establecimientos educativos atendidos, que garanticen los procesos de limpieza y desinfección.

Kit de implementos de aseo para manejo de RPC

PRODUCTO	**RPC**	**OBSERVACIONES**
Escoba plástica con mango plástico o de aluminio de 1,40 mts con sistema de recambio.	1 al inicio del contrato para toda la vigencia con recambio por deterioro en el momento que se requiera.	Se determina deterioro cuando las cerdas presentan marcada desviación en su **perpendicularidad.**
Trapero de pabilo de microfibra mínimo de 40 cm de largo, con cabo o mango de aluminio o plástico de 1,40 mts.	1 al inicio para toda la vigencia del contrato con recambio por deterioro en el momento que se requiera.	Se determina deterioro cuando el trapero presente condiciones higiénicas irreversibles o su pabilo no permita realizar un adecuado proceso de limpieza.
Recogedor de basura de plástico con mango plástico o de aluminio.	1 al inicio para toda la vigencia del contrato a excepción de los comedores escolares que tengan existencia, con recambio por deterioro en el momento que se requiera.	Se debe evitar la acumulación de estos elementos en los comedores escolares o en el espacio destinado para el almacenamiento de la RPC.
Limpiones en microfibra, de colores claros según su uso, tamaño máximo de 40 X 40 cm.	Unidades mensuales así:	Destinar el uso de limpiones por colores evitando la contaminación cruzada. No se podrá utilizar hipoclorito de sodio para el proceso de blanqueamiento.
		USO POR COLORES:
	2 unidades azul	**ROJO:** para unidades sanitarias.
	1 unidad roja (trimestral)	**AZUL CLARO:** superficies
Detergente Multiusos líquido con propiedad desengrasante, inoloro y biodegradable para lavado superficies.	500 cc al inicio de la ejecución con reposición en el momento que se requiera.	
Desinfectante amoniocon cuaternario quintade generación.	120 cc mensuales por cada establecimiento educativo atendido.	
Hipoclorito de sodio líquido.	500 cc mensual al inicio de la ejecución con reposición en el momento que se requiera.	
Alcohol glicerinado o gel antibacterial al 70%	100 cc mensual, por cada procesadora/distribuidora de	

	alimentos.	
Cintilla medidora específica para amonio cuaternario.	Una unidad comercial en su empaque original de cintilla medidora durante toda la ejecución del contrato con reposición en el momento que se requiera.	
Jabón líquido para manos antibacterial libre de triclosan y biodegradable, con dispensador.	100 cc mensual, por cada procesadora/distribuidora de alimentos.	
Guantes de hule **color negro** con antideslizante de uso individual para uso de implementos de aseo y limpieza de equipos y superficies.	1 par por distribuidora de alimentos al inicio del contrato con recambio en el momento que se requiera por deterioro o pérdida de funcionalidad	Por Salud ocupacional, se hace de obligatorio cumplimiento el uso de este tipo de implementos por parte del personal procesador/distribuidor
Papel higiénico de textura suave doble hoja para el personal distribuidor.	1 rollo mensual por cada establecimiento atendido.	
Toalla desechable doble hoja, abre fácil para secado de manos.	1 paquete mensual de 150 unidades por cada establecimiento atendido.	

Fuente: Grupo de estudio GHIMA - PAE - ESAN

Las entregas de los productos de aseo deben estar relacionadas en una remisión de entrega indicando como mínimo el nombre del establecimiento, implementos de aseo entregados y cantidad, nombre y firma de quien recibe a satisfacción; lo cual será evaluado por parte de la Interventoría o Supervisión. Los jabones y desinfectantes deberán dar cumplimiento a la Resolución 0689 del 03 de mayo de 2016 “Por la cual se adopta el reglamento técnico que establece los límites máximos de fósforo y la biodegradabilidad de los tensoactivos presentes en detergentes y jabones, y se dictan otras disposiciones” Resolución expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

La entrega de los implementos de aseo deberá garantizarse con antelación a la entrega de los paquetes alimentarios, con el fin de poder llevar a cabo el proceso de limpieza y desinfección de los espacios determinados para la prestación del servicio.

9.2.5 Transporte y distribución de los complementos - RPC

El contratista, de acuerdo con la programación concertada previamente con el ESAN, llevará a los EE atendidos según el Anexo C del presente pliego de condiciones y a los nuevos establecimientos a los que haya lugar, los paquetes alimentarios requeridos según los cupos solicitados contando con un máximo de 20 días hábiles al mes para su entrega. El contratista entregará a la supervisión y/o interventoría y a la ESAN, las rutas de entrega programadas con 5 días hábiles de antelación al inicio de la distribución.

Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social en su artículo 29 y 30. Los vehículos utilizados para la realización de esta actividad, deberán ser suficientes para garantizar la entrega adecuada y oportuna de los paquetes teniendo en cuenta el tiempo establecido

El Contratista debe tener una carpeta en la bodega con copia de la siguiente documentación por cada uno de los vehículos:

-
- Certificación sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente
- Matrícula del vehículo
- SOAT
- Revisión técnico-mecánica
- Pase de conducción
- Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo
- Carnet de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes.

El vehículo debe conservar durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario favorable; en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones requeridas.

Todos los vehículos empleados en la entrega de los alimentos e insumos para el Programa, deberán estar identificados según los lineamientos emitidos por el área de Comunicaciones de la Alcaldía de Medellín, identificación que deberá ser utilizada única y exclusivamente durante la jornada que demande la prestación del servicio PAE, por lo tanto el contratista deberá establecer los mecanismos o acciones que sean necesarios para evitar que la imagen del programa sea utilizada en otras actividades particulares que pueda generar malestar o malos entendidos en perjuicio del programa y el Municipio, so pena de hacerse acreedor a las sanciones que correspondan por desatender esta obligación.

Los paquetes alimentarios deberán ser descargados en su totalidad en los establecimientos educativos con mínimo 2 horas de antelación al inicio de su distribución a padres de familia, con el fin de solucionar oportunamente situaciones como paquetes faltantes o incompletos, averías, bolsas o sacos abiertas entre otros que puedan ocasionar inconvenientes en el proceso de distribución y así evitar aglomeraciones. En los casos donde el vehículo no tenga acceso directo hasta el EE, el contratista deberá tomar las medidas necesarias para garantizar que el producto esté disponible en el establecimiento educativo para el momento de entrega a los padres o acudientes.

La entrega de los paquetes alimentarios se realizará al personal distribuidor del contratista en cada EE, dicho personal deberá estar preferiblemente en compañía del rector o su delegado u otro integrante del comité de alimentación escolar, quien verificará y firmará el recibido a entera satisfacción; en caso contrario será el personal distribuidor el responsable del recibo, verificación y firma de recibo a entera satisfacción. Cabe anotar que en el total

de paquetes a entregar de manera mensual, se deberá estimar la entrega de un paquete alimentario para cada uno del personal distribuidor contratado.

El contratista deberá garantizar que la entrega se realice de manera adecuada dando el tiempo para contar y verificar los paquetes alimentarios. Es de anotar que podrán participar como observadores de las entregas, miembros del Comité de Alimentación Escolar del EE, veedores ciudadanos y/o líderes comunitarios, que deseen ser garantes y veedores de las respectivas entregas, si así lo desean.

En la planilla de remisión de entrega, la cual debe estar acorde a la establecida por el MEN, las cantidades de alimentos deben registrarse de acuerdo con el grupo etario a atender según la solicitud de pedidos, independiente de que los paquetes alimentarios sean iguales para todos los TD según la modalidad de atención.

Si durante la entrega de los paquetes alimentarios quedan faltando algunos alimentos o no son recibidos por no cumplir con las especificaciones técnicas requeridas, la persona que recibe debe dejar consignada en la planilla o remisión de entrega y reportar inmediatamente al contratista para que realice la entrega de los faltantes de manera que se garantice contar con la totalidad de los paquetes alimentarios completos antes de iniciar la distribución a los padres de familia y/o acudientes. En los casos en que no se realice la reposición antes de la entrega a los padres y/o acudientes, el contratista deberá hacer llegar los alimentos o paquetes faltantes al domicilio de los titulares de derecho en las siguientes 24 horas.

En cada EE, el contratista en coordinación con el rector o el representante de este ubicará de preferencia, un número de puntos de distribución acordes al número de distribuidores, lo cual deberá tenerse en cuenta para el descargue y almacenamiento de los paquetes alimentarios, de manera que cada distribuidor tenga fácil acceso a ellos en el momento de la distribución, evitando contraflujos que propicien aglomeraciones o retrasos en el proceso.

El almacenamiento de los paquetes alimentarios podrá realizarse en espacios diferentes al comedor escolar, siempre que se cuente con las condiciones mínimas de seguridad e inocuidad, teniendo en cuenta que en algunos EE no se alcanzará a realizar la distribución total en una misma jornada, implicando el almacenamiento y conservación de los paquetes alimentarios por más de un día en el establecimiento. Adicionalmente, debe garantizarse la ubicación de los alimentos separados de pisos y paredes, para lo cual se puede hacer uso de mesas, estibas u otros elementos disponibles en el EE, siempre con observancia y garantía de las condiciones de higiene necesarias para el adecuado manejo de los alimentos.

Los paquetes alimentarios deberán ser distribuidos al interior de cada EE a los padres o acudientes de los TD que previamente han sido convocados por el EE. En este proceso debe garantizarse el cumplimiento de las normas de protección y medidas de prevención del contagio, propiciando que las personas convocadas tengan el distanciamiento adecuado para el recibo del paquete y evitando en todo momento largas esperas, filas extensas o aglomeraciones. Para ello el contratista deberá contar con personal distribuidor en cada EE por el tiempo necesario para garantizar la limpieza y desinfección de los espacios y la recepción y distribución de la totalidad de los paquetes alimentarios según la

programación concertada con el EE.

El contratista deberá registrar la entrega realizada a cada padre o acudiente de cada TD en los formatos definidos por el Ministerio de Educación Nacional - Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA):- *"Programa de Alimentación Escolar – PAE" Atención en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia del COVID-19 Modalidad - Ración para Preparar en Casa - Anexo H.*

Los formatos mencionados se entregarán al contratista por el ESAN en formato PDF pre diligenciado, de manera que solo sea necesario imprimir y registrar la información y firma o huella del padre o acudiente de cada TD, diligenciamiento que se debe garantizar sin tachones ni enmendaduras.

La distribución de los paquetes alimentarios en cada EE deberá realizarse en su totalidad en el tiempo concertado con el EE hasta un máximo de 5 días hábiles o calendario de acuerdo a la programación de entrega estimada por la I.E. En ningún momento se podrá imponer por parte del contratista un horario diferente al concertado para la atención a padres de familia.

Una vez agotado el proceso de distribución en cada EE de los paquetes alimentarios a los titulares de derecho y en el caso que queden existencia de estos porque no fueron reclamados, será la institución educativa la responsable de convocar padres de familia de otros escolares potenciales titulares de derecho para la entrega de estos remanentes en el menor tiempo posible sin que supere el máximo de los 5 días, de lo contrario será responsabilidad del EE la distribución, registro y devolución de las planillas firmada y diligenciada al contratista. El contratista deberá suministrar las planillas en blanco para el respectivo registro.

En caso de que en el EE queden paquetes alimentarios después de haber agotado la distribución a otros escolares potenciales de derecho, el contratista deberá recogerlos y disponerlos para la entrega en otros EE previo conocimiento y autorización del ESAN , garantizando en todo momento las condiciones de calidad del producto y levantará el acta de recogida según formato establecido por el ESAN en la cual se indicarán los paquetes alimentarios y cantidades sujetos a traslado; el acta deberá ir firmada por el rector y/o coordinador del establecimiento educativo. En este caso el contratista que traslada los paquetes deberá hacer entrega al establecimiento que recibe, de las planillas en blanco con el nombre de este, para que registre la distribución a los padres o acudientes de los escolares asignados para el recibo. Estas planillas debidamente diligenciadas deberán ser solicitadas por el contratista al EE y adjuntarlas como soporte del traslado realizado.

9.3 Especificaciones técnicas Complemento Ración Industrializada – RI lotes 1, 2 y 3.

9.3.1 Planta física y dotación de los establecimientos educativos atendidos

En los establecimientos educativos donde se preste el servicio de comedor escolar, se debe contar como mínimo con un espacio físico, dotado con los equipos de frío y menaje básico

requerido para el almacenamiento, lavado, desinfección y consumo de los alimentos. En caso de que, durante la ejecución del contrato, no se garanticen las anteriores condiciones (espacio físico, dotación de equipos y menaje), el Equipo de Seguridad Alimentaria realizará disminución de cupos conforme a las condiciones presentadas o suspenderá el servicio, hasta que se cumpla con los requerimientos mínimos de funcionamiento para una o ambas modalidades, coordinando esta acción con el establecimiento educativo.

En cada establecimiento, el Contratista debe identificar y señalizar durante los 10 días hábiles escolar siguientes a la fecha del acta de inicio, en material sanitario durable, lavable y resistente al agua, las áreas de los procesos en el espacio destinado para el funcionamiento del servicio como almacenamiento, lavado y desinfección y distribución; delimitando cada espacio utilizado en los diferentes procedimientos de acuerdo a la infraestructura de éste al igual que los habladores exigidos por la normatividad sanitaria. Dicha señalización deberá estar exenta de slogan de cualquier tipo con el fin de que perdure en el tiempo indiferente a la empresa que opere el programa en el establecimiento educativo. Es de anotar que en los casos donde dicha señalización se encuentre en buen estado y de cumplimiento a las características señaladas en este párrafo, no será necesario el cambio de estos al inicio de la ejecución del programa.

Con respecto a los demás avisos o información que se requiera exhibir en el comedor escolar, esta deberá fijarse utilizando mecanismos que no deterioren la infraestructura en especial el desprendimiento de pintura y que sean de fácil remoción para garantizar los adecuados procesos de limpieza. En los casos en que se presenten deterioros por esta razón, el contratista deberá asumir la reparación de las mismas.

El establecimiento educativo, en articulación con la Secretaría de Educación, es el responsable de la compra de los equipos y menaje requerido para el funcionamiento exclusivo del Programa, de igual manera será los responsables del mantenimiento y mejoras de la planta física (reparaciones, remodelaciones, adecuaciones, pintura, entre otros) acorde a lo estipulado en el decreto 1852 de 2015 y la resolución 29452 de 2017, expedidas por el Ministerio de Educación Nacional.

Durante las visitas de Interventoría o Supervisión, de inspección, vigilancia y control (IVC) y de seguimiento por parte del operador, se podrán detectar necesidades de equipo, menaje, mantenimiento y mejoras de planta física, las cuales deberán ser informadas por el contratista de manera escrita al Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona respectiva, para que este aunado a las necesidades detectadas como resultado de su acompañamiento, informe al rector o coordinador del establecimiento educativo con el fin de que se gestione la compra de equipos y/o menaje, el mantenimiento o mejoras de la planta física a las que haya lugar. En caso de no contar con una respuesta positiva frente a las solicitudes realizadas a los rectores o coordinadores de los establecimientos educativos, el Equipo de Seguridad Alimentaria solicitará el apoyo al área administrativa de Secretaría de Educación para subsanar dichas necesidades, y así garantizar la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar.

Cabe anotar que, para los establecimientos educativos estatales, el Decreto 1075 del 26 de mayo de 2015, por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamento del Sector

Educación, Sección 3 fondo de Servicios Educativos de los Establecimientos Educativos Estatales. Artículo 2.3.1.6.3.11. Utilización de los recursos" establece los conceptos en los cuales se pueden utilizar los recursos presupuestales, que pueden ser empleados en las compras de elementos para el funcionamiento educativo siempre que guarden estricta relación con el Proyecto Educativo Institucional. Cuando se trate de establecimientos de cobertura estos deben garantizar las condiciones de infraestructura y dotación para la prestación del servicio de Alimentación Escolar.

9.3.1.1 Inventario físico de dotación

La dotación que se encuentre en el espacio físico destinado para el funcionamiento del programa y que será utilizada sólo en la modalidad de atención de cada uno de los contratistas, será inventariada por este durante los primeros quince (15) días hábiles escolares contados a partir del acta de inicio, en presencia del rector y/o coordinador del establecimiento educativo o un delegado por éstos. Este inventario estará basado en el último inventario realizado en el año o contrato inmediatamente anterior, el cual será entregado por el Equipo de Seguridad Alimentaria una vez se dé inicio a la ejecución del contrato, respetando los elementos y codificaciones asignadas en este e incluyendo las modificaciones a las que haya lugar. En el inventario deben ir los códigos asignados por el municipio de Medellín; en los casos en los cuales se encuentren equipos sin codificación tanto en el inventario como en físico, el contratista informará al rector del establecimiento educativo para que facilite el código asignado por el municipio, en caso de que este no cuente con la información el contratista asignará un serial de identificación de acuerdo a su necesidad el cual deberá adherir físicamente en el equipo teniendo en cuenta la utilización de material resistente a la humedad que permita su visualización en todo momento. De igual forma en los casos en que se encuentren equipos sin codificación física, pero con asignación de código en el inventario, se deberá proceder a marcarlos físicamente con este mismo código teniendo en cuenta el material descrito para el caso anterior.

El inventario debe reposar en medio físico en los comedores escolares para la revisión y consulta permanente con sus respectivas firmas, además consolidarlo en los formatos correspondientes en medio digital (Excel) para ser entregada a la interventoría o supervisión a más tardar en tres (3) días hábiles escolares después de realizarlo, esta información se debe actualizar cada vez que se requiera y enviar copia de dicha actualización.

Los equipos y menaje que se encuentren en el espacio destinado para el funcionamiento del programa y no sean utilizados en la ejecución del contrato, deberán ser informados por escrito al rector y/o coordinador del establecimiento educativo o un delegado por éstos, así como a la Interventoría o Supervisión y el equipo de seguridad Alimentaria, con el fin de que sean retirados de éste y su disposición final tramitada por el establecimiento educativo en coordinación con quien lo posea en cartera.

En caso de requerir el traslado de un equipo entre establecimientos atendidos, el rector o el Coordinador del establecimiento, deberá facilitar los datos de la persona que tiene en cartera dicho equipo, con el fin de legalizar el traslado del mismo, en coordinación con el Equipo de Seguridad Alimentaria. Estos traslados deberán ser consignados en la actualización del inventario y también serán remitidos inmediatamente a la Interventoría o

Supervisión, quien elaborará periódicamente un consolidado de todos los inventarios por modalidad de atención para ser reportados al Equipo de Seguridad Alimentaria.

Adicional a lo anterior el contratista deberá realizar durante los primeros quince (15) días hábiles escolares contados a partir del acta de inicio, un diagnóstico de necesidades de equipos y menaje por cada Institución y sede educativa para la adecuada prestación del servicio acorde a la modalidad de atención y la cobertura y hacer entrega a la supervisión y/o interventoría y a el Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona respectiva a más tardar en tres (3) días hábiles escolares después de realizarlo, en el formato definido y entregado por la ESAN para tal fin.

9.3.1.2 Mantenimiento de equipos

El contratista deberá realizar un plan de mantenimiento para equipos, diseñado para llevar a cabo las actividades inherentes a los mantenimientos preventivos y correctivos tanto de equipos de planta como el de los comedores escolares; este plan deberá tener como mínimo objetivo general, objetivos específicos, relación de equipos objeto del mantenimiento preventivo e intervención a realizar en estos, periodicidad, cronograma, además las estrategias a implementar en caso de presentarse contingencias con un equipo, que amerite intervención inmediata (mantenimientos correctivos) y persona o empresas encargadas del mantenimiento preventivo y correctivo. El cronograma se debe cumplir con las fechas que se estipule en éste, en caso de situaciones ajenas al contratista que amerite cambio, debe ser actualizado y socializado de manera inmediata y ser enviado a la supervisión y/o interventoría. Este plan deberá estar documentado a más tardar a los 15 días hábiles escolares después del acta de inicio del contrato y debe reposar en la bodega y en los comedores escolares para la revisión y consulta permanente por parte del equipo de seguridad Alimentaria, Interventoría o Supervisión y el Ministerio de Educación u otros entes de control.

En cada establecimiento educativo se debe tener una carpeta con toda la documentación: copia del plan de mantenimiento, inventario de equipos y sus actualizaciones, ficha técnica, hoja de vida con la información de los mantenimientos preventivos y correctivos realizados a cada uno de los equipos; teniendo en cuenta que el valor consignado del equipo que repose en la ficha técnica debe corresponder al de su factura original y/o al que se relacionen en la ficha de bienes devolutivos a cargo del docente o directivo de la I.E. a quien esté cargado dicho bien; en caso de que no se cuente ni con factura original ni registro del equipo en bienes muebles, el dato registrado deberá corresponder al valor comercial estimado de un equipo con similares características teniendo en cuenta su estado actual y modelo. Esta información se debe actualizar cada vez que se requiera.

El Contratista debe elaborar tanto la ficha técnica como la hoja de vida de cada equipo y mantenerlas actualizadas incluyendo los resultados de los mantenimientos preventivos y correctivos que se hayan realizado durante su vida útil o ejecución del contrato. El Contratista, entregará al finalizar la ejecución del contrato una copia escaneada de estos documentos al Rector y/o Coordinador del Establecimiento Educativo y a la Interventoría o Supervisión del Programa, incluyendo hoja de Excel con resumen de la información contenida en las fichas técnicas, hojas de vida, y estado de los equipos según sea

establecido por el equipo de seguridad Alimentaria. La constancia de entrega de la anterior información a cada uno de los actores del programa mencionados debe ser adjuntada como soporte a informe de ejecución, con los nombres y las firmas de recibido a conformidad.

Los equipos que se encuentren en mal estado y que su vida útil esté próxima a terminar o ya finalizada, el contratista enviará la relación detallada de tal información en Excel a la supervisión y/o interventoría, Unidad de seguridad alimentaria y Rector de la I.E para que este último se comprometa en la reposición de dichos equipos.

9.3.1.3 Mantenimiento preventivo

El contratista será el responsable de realizar un (1) mantenimiento preventivo durante la ejecución del contrato a los equipos de la modalidad RI; para tal fin se deberá elaborar y entregar dentro de los 10 primeros días hábiles después de suscrita el acta de inicio, el cronograma por EE y fecha de ejecución de dichos mantenimientos teniendo en cuenta el tiempo de duración del contrato; este mantenimiento debe realizarse al total de equipos máximo al mes y medio contados a partir de la firma del acta de inicio, actividad que será objeto de seguimiento por parte de la interventoría o supervisión para garantizar el cumplimiento del mismo.

El mantenimiento preventivo será debidamente documentado en la hoja de vida de cada equipo con la información descrita según formatos establecidos por el Equipo de Seguridad Alimentaria.

Los soportes del mantenimiento preventivo, deben ser entregados a la Interventoría o Supervisión del programa como adjunto al informe mensual a ser entregado por el contratista los primeros cinco (5) días hábiles, de los mantenimientos realizados en el mes inmediatamente anterior, en forma digital (Excel), según formato establecido por el Equipo de Seguridad Alimentaria y las correspondientes fichas técnicas y hojas de vida escaneadas debidamente elaboradas (sin tachaduras, borrones, enmendaduras, nombres legibles y firmas) por cada equipo; adicional registros fotográficos digital y a color del antes, durante y el después de los equipos que en sus aspectos o intervenciones básicas de mantenimiento preventivo lo especifiquen.

Las fichas técnicas y hojas de vida enviadas a la Interventoría o Supervisión del programa y al Equipo de Seguridad Alimentaria deben ser iguales a las que permanecen en la carpeta del comedor escolar de los establecimientos educativos. Si existiere alguna diferencia, la Interventoría o Supervisión del programa y el Equipo de Seguridad Alimentaria, tomarán como válida la ficha y/o hoja vida que repose en el establecimiento educativo.

Si durante el mantenimiento preventivo se detecta óxido o deterioro de pintura al interior y/o exterior de un equipo, este se debe pintar realizando el debido proceso que comprende: limpieza, lijado, fosfatado, aplicación de anticorrosivo y/o pintura base (Wash Primer) según el equipo, base y pintura que resista condiciones extremas de temperatura; garantizando que con dicho proceso el equipo quede con uniformidad en pintura y en adecuadas condiciones de presentación.

Cuando en el mantenimiento preventivo se evidencie falla, avería o defecto en el cuerpo y/o estructura del equipo que implique cambio de latonería, este se deberá reparar incluyendo el proceso de pintura anteriormente descrito y será reconocido como mantenimiento correctivo para su facturación previa validación por la Interventoría o Supervisión para posterior pago por la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos. Cabe anotar que en caso de instalar láminas de aluminio o acero inoxidable al interior de los equipos de frío que estén en contacto con los alimentos, se debe garantizar que ésta no permita la filtración de líquidos o alimentos entre los compartimientos y el material que se utilice para el sellamiento deberá ser sanitario.

En caso de que no se realice el mantenimiento preventivo o se realice de forma incompleta, su valor será descontado de la facturación. Para tal efecto, el contratista, deberá presentar los primeros quince (15) días calendario a partir del Acta de Inicio del contrato, la cotización de mantenimiento preventivo por equipo que incluya el valor de la pintura, emitida por la empresa aprobada para la realización de dicho mantenimiento, donde se detalle el valor discriminado por cada uno de los equipos. La cotización se hará describiendo la totalidad de los siguientes aspectos a tener en cuenta:

Refrigeradores, cavas y neveras:

- Revisión de estructura en general.
- Pintar en caso de que el equipo presente óxido o deterioro de pintura a su interior y/o exterior o en sus parrillas (Con registro fotográfico).
- Revisión de temperatura.
- Revisión de presiones de alta y baja Revisión de motor y aspa Revisión de amperaje
- Realizar limpieza o lavado de condensadores y motor. (Con registro fotográfico)
- Revisión de empaquetadura de puerta para garantizar el frío interno
- Revisión de paredes internas
- Revisión de chapas y bisagras
- Revisión del sistema de descongelación
- Revisión de evaporador
- Revisión de Switche o controles de encendido
- Revisión del sistema eléctrico.
- Revisión y ajustes de tornillos.

Durante el tiempo destinado para el mantenimiento preventivo se deberán reparar los equipos a los que haya lugar, incluyendo el cambio de repuestos en los casos que lo requieran, hasta evidenciarse que queden en óptimas condiciones de operación, teniendo en cuenta el plazo establecido de cinco (5) días hábiles escolares para la realización de los mismos. La certificación de pago de estas reparaciones se realizará de la misma forma que el mantenimiento correctivo.

9.3.1.4 Mantenimiento correctivo

A cargo del Contratista estará la responsabilidad de realizar el mantenimiento correctivo de los equipos utilizados en la prestación del servicio de la modalidad RI en cualquier momento

de la ejecución del contrato, cuando se detecten fallas, deterioro, averías, defectos o daño de piezas que afecten el buen funcionamiento del equipo y/o atenten contra la inocuidad y características propias de los alimentos, asumiendo la compra de repuestos necesarios y la mano de obra para su reparación.

El Contratista dispondrá de cinco (5) días hábiles escolares para realizar los mantenimientos correctivos, luego de reportado el daño del equipo por parte del establecimiento educativo y/o la Interventoría o Supervisión y/o a el Equipo de Seguridad Alimentaria y/o diagnóstico del Contratista; de manera que garantice el adecuado funcionamiento y/o la conservación del alimento e inocuidad del mismo, así mismo que no se afecte la prestación del servicio y el cumplimiento del ciclo de menú establecido. En caso tal de que el tiempo estimado para la reparación del equipo sea mayor a un (1) día o se requiera retirarlo del establecimiento educativo debido a que dejó de funcionar adecuadamente, en especial los equipos de frío que no garanticen el nivel de temperatura adecuado; el contratista deberá informar a la interventoría o supervisión el retiro de este y garantizar la disponibilidad de un equipo el mismo día, el cual debe suplir la función del equipo en reparación o mantenimiento y debe encontrarse en óptimas condiciones de funcionamiento de manera que se garantice la prestación del servicio, además debe cumplir con la capacidad requerida, las condiciones higiénico sanitarias, ausencia de oxidación y deterioro. Cuando se requiera tiempo adicional para realizar el mantenimiento correctivo deberá solicitar la autorización respectiva a la Interventoría o Supervisión, indicando el equipo a reparar, el equipo de reemplazo, el establecimiento educativo donde se encuentra ubicado, el procedimiento a realizar y el concepto del técnico a cargo de la reparación donde la extensión del tiempo se justifique.

El reconocimiento de los gastos incurridos por mantenimiento correctivo se realizará a través de un rubro determinado para tal fin, el cual será sujeto de seguimiento y control permanente durante la ejecución del contrato para evitar la realización de dichos mantenimientos que superen el presupuesto asignado. El contratista deberá solicitar reembolso de los gastos incurridos por mantenimiento correctivo a la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos a través de la Interventoría o Supervisión para su análisis, validación y posterior pago.

Para tal efecto debe suministrar la información del mantenimiento correctivo realizado a los equipos del Programa, con los siguientes soportes:

- Registro fotográfico digital y a color del equipo antes, durante y después del mantenimiento realizado (según lineamientos del equipo de seguridad Alimentaria),
- Relación en Excel digital que contenga: Nombre del establecimiento educativo, fecha, número de factura, equipo, código del equipo dentro del cual se muestre claramente el asignado por el contratista o el asignado por bienes muebles del Municipio de Medellín, descripción de la reparación, repuestos utilizados, valor de repuestos, valor mano de obra, valor total del mantenimiento correctivo sin que este exceda los valores del mercado, valor del equipo tal y como se encuentra relacionado en la ficha técnica correspondiente a la factura de compra o al registrado en la ficha de bienes devolutivos y porcentaje de la relación entre el valor del mantenimiento y el valor del equipo registrado en la ficha técnica; todo lo anterior debidamente firmado.

- Fotocopia de facturas debidamente diligenciadas con el valor de cada uno de los repuestos y sus especificaciones.
- Fotocopia de facturas y/o remisiones debidamente diligenciadas con el valor de la mano de obra.
- Fichas técnicas
- Hojas de vida del equipo con la relación de los mantenimientos realizados, estos documentos deben estar completamente diligenciados, sin tachones, enmendaduras ni adición posterior de información a las firmas (la información del mantenimiento realizado debe ser clara y precisa).

Cuando se compare el valor del mantenimiento correctivo con el valor el equipo relacionado en la ficha técnica correspondiente a la factura de compra o al registrado en la ficha de bienes devolutivos y este mantenimiento correctivo supere el 70% del valor original del equipo, no se autorizará su reparación; el contratista debe reportar al responsable de la Institución Educativa (rector o coordinador) esta novedad, quien tendrá 10 días hábiles escolares para dar la respuesta del trámite de reparación o sustitución del equipo. Esta situación deberá ser reportada de inmediato a la supervisión o interventoría y al Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona respectiva quien realizará disminución de cupos o cambio de modalidad de atención hasta tanto el establecimiento educativo repare o cambie el equipo.

Los mantenimientos correctivos deberán incluir la mano de obra, repuestos, insumos, y demás accesorios necesarios para garantizar el funcionamiento correcto de los equipos.

Los precios cobrados por los mantenimientos correctivos deberán corresponder a precios del mercado y en caso de que se identifique un precio que supere significativamente los precios del mercado (precios superiores a un 30%), será sujeto de análisis exhaustivo por parte de la interventoría o supervisión para su reconocimiento.

El contratista deberá enviar un reporte semanal con los respectivos soportes de los mantenimientos correctivos realizados en la semana inmediatamente anterior, para la verificación por parte de la interventoría o supervisión, donde se especifique el establecimiento educativo, el equipo, el código del equipo, la intervención realizada y el costo de los mismos.

La solicitud de reembolso de los gastos incurridos por mantenimientos correctivos del mes, debe ser entregada a la Interventoría y/o Supervisión durante los cinco (5) primeros días hábiles del mes siguiente; en caso tal que la interventoría o la supervisión requiera información adicional o actualizada y notifique esta novedad al contratista, este último contará con (5) días calendario posterior a la notificación para adjuntar dicha información, en caso tal de no presentarla en los tiempos estipulados no se realizará dicho reconocimiento.

9.3.1.5 Dotación de Equipos de Medición

El contratista deberá suministrar al personal distribuidor para su uso en la ejecución del

programa, un termómetro a más tardar a los 10 días hábiles escolares del inicio de la prestación del servicio con la modalidad de RI, en los establecimientos educativos que no cuenten con dichos equipos, que se encuentren en mal estado o que no cumplan con la sensibilidad requerida descrita en párrafos siguientes, los cuales podrán ser retirados una vez finalice el contrato. Mediante un oficio se deberá informar al Rector o Coordinador de cada establecimiento, sobre el ingreso y posterior retiro de dicho implemento, remitiendo copia a la Interventoría o Supervisión del Programa.

En los establecimientos educativos donde se cuente con este equipo, el contratista en coordinación con las directivas del establecimiento y la Interventoría o Supervisión, deberán determinar si se continúa con el uso de los equipos existentes y en caso contrario la destinación de ellos.

El termómetro debe ser de punzón, digital o análogo con números que permita una adecuada lectura por parte del grupo distribuidor. Este equipo deberá ser verificado por el contratista, como mínimo quincenalmente, durante el tiempo de ejecución del contrato, para garantizar la calidad del dato, tomando como control el equipo calibrado del supervisor del contratista; dicho procedimiento deberá estar documentado al inicio de la ejecución del contrato con el fin de estandarizar su aplicación en los diferentes comedores escolares por parte del personal supervisor.

Esta verificación debe ser registrada en la hoja de vida del equipo el cual debe incluir el dato que reporta el equipo patrón y el dato del equipo verificado. De encontrarse desviaciones en el equipo de + o – 2°C, deben enviarse inmediatamente a calibrar y reponer el equipo en la sede mientras se calibra.

Los equipos que ubique el contratista en los establecimientos educativos, deberán permitir la calibración o en su defecto ser cambiados por uno nuevo cuando durante la verificación se detecta que el dato no es de calidad, para lo cual contará con un tiempo máximo de cinco (5) días hábiles escolares después de la verificación donde se reportó el dato alterado; tiempo durante el cual el contratista deberá garantizar la permanencia de otro equipo en reemplazo hasta tanto se realice la calibración y/o reposición del equipo retirado.

Ciclos de menú - RI

El ciclo menú que se ofrece en el Programa de Alimentación Escolar para el complemento RI, obedece a los lineamientos técnico - administrativos definidos por el Ministerio de Educación Nacional mediante Resolución 29452 del 2017. Para la planeación del ciclo de menú, se cuenta con un comité conformado por profesionales en diferentes disciplinas (Nutrición, sociales, gastrónomos) el cual parte de la experiencia de la Administración Municipal en licitaciones anteriores, de la evaluación de las preparaciones del ciclo de menú por parte de la Interventoría o Supervisión del Programa, del análisis de gustos y rechazos de los escolares titulares de derecho, de la cultura alimentaria, de la disponibilidad de alimentos en la región y los aportes de las entidades involucradas en su ejecución.

Para la atención con Ración Industrializada, se diseñó un (1) ciclo de menú, compuesto por 10 días, en los cuales se incluye variedad en los componentes.

Los ciclos de menú para el complemento ración industrializada contienen los mismos componentes e igual gramaje en sus productos independiente del grupo poblacional al que se le suministre. Para el personal distribuidor el contratista deberá suministrar una ración diaria de complemento RI igual a la suministrada a los titulares de derecho.

El contratista en cada establecimiento educativo atendido debe cumplir con el ciclo de menú definido para el servicio con Ración Industrializada (Anexo A Ciclo de menú) garantizando la entrega estricta de las preparaciones y gramaje en las porciones definidas para los titulares de derecho. Este ciclo compuesto por 10 menús deberá cubrir en su rotación lo correspondiente a la atención de un mes calendario iniciando en la primera semana de atención por el menú #1 y continuando en orden consecutivo hasta el agotamiento y reinicio del ciclo.

El contratista deberá publicar en cada uno de los espacios destinados para la prestación del servicio, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, el ciclo de menú de 10 días (Anexo F) según tipo de complemento suministrado, así mismo debe reposar una copia del Anexo A al interior del área de distribución para el manejo de las distribuidoras de alimentos. El anexo A también incluye la lista de intercambio de los alimentos estipulados en el ciclo de menú, la cual se debe imprimir y mantener en el área de distribución; no obstante, cualquier cambio de alimentos basado en dicha lista de intercambio debe ser solicitado a la interventoría y/o supervisión.

La impresión de los anteriores anexos (Anexo A y F) debe ser clara y legible, para facilitar la lectura y consulta por parte de las distribuidoras y comunidad educativa. Con la primera entrega en ambas modalidades de atención, el Contratista deberá distribuir dichos ciclos de menú acorde a los anexos A y F, a cada establecimiento educativo. Adicional al ciclo de menú los contratistas deberán coordinar con las directivas del establecimiento educativo, la Publicación en un lugar visible a toda la comunidad educativa la Ficha Técnica de información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño, impresión e información definidas por el MEN, adicional a los ajustes necesarios derivados de la dinámica propia del programa en el Municipio de Medellín. Ver página web del Ministerio de Educación Nacional (https://www.mineducacion.gov.co/portal/micrositiospreescolar-basica-y-media/Programa-de-Alimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-y-Formatos/369472:Formato.). Esta ficha deberá estar publicada en cada Institución Educativa donde se preste el servicio en un tiempo máximo de 15 días calendario a partir de la fecha de expedición del acta de inicio.

Los pesos de los alimentos se encuentran calculados en peso neto según los gramajes relacionados en anexo A, a excepción de las frutas las cuales se encuentran en peso bruto. Cabe anotar que no se podrá repetir la misma fruta entera, en la misma semana.

En los casos en los cuales sea necesario realizar cambio de menú por presentarse inconvenientes con alguno de los alimentos que lo conforman tales como sobre maduración o no maduración de la fruta, inconvenientes con suministro de algún componente, entre otros, el contratista lo podrá realizar notificando en forma inmediata por escrito el cambio a

la supervisión o interventoría, explicando los motivos y el reemplazo a realizarse; en cuyo caso se debe reemplazar el menú completo (ejemplo: menú 1 se cambia por el menú 4 de la misma semana), a excepción del número de menú que corresponda al último día de la semana; con el fin de evitar pérdida de alimentos por cancelaciones extemporáneas. No se permite realizar cambios de una sola preparación del menú con el fin de garantizar el aporte nutricional del mismo.

Cuando se presente rechazo de algún alimento o preparación del ciclo por parte de los titulares de derecho, la Interventoría o Supervisión, determinará el tipo de rechazo y su magnitud, planteando una propuesta de menú o preparación de similar costo y aporte nutricional, que será analizada y autorizada según el caso por el Equipo de seguridad alimentaria y comunicada al Contratista para su implementación.

9.3.2 Características generales de los alimentos - RI

Los alimentos a suministrar según los ciclos de menú deben ser de primera calidad, cumpliendo con lo exigido en las características generales de los alimentos, Anexo B del pliego de condiciones.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005, la Resolución 1506 de mayo 6 de 2011 y la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 y las demás normas vigentes.

Todos los productos panificados que componen el ciclo de menú para la ración industrializada deberán ser entregados garantizando como mínimo el 40% de su vida útil; exceptuando los casos donde el equipo de seguridad alimentaria solicite la entrega de productos alimentarios disponibles en bodega y/o Instituciones educativas, derivados de cancelaciones extemporáneas y/o devoluciones.

Acorde con lo establecido en el título III capítulo I de la Resolución 2674 de 2013 y las normas vigentes que lo modifiquen, con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, todos los alimentos que se expendan directamente al consumidor deberán obtener el registro o permiso o notificación sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo.

Cuando en el comedor escolar se detecten productos que no cumplen con las características generales de materia prima estipuladas en el anexo B del presente pliego de condiciones, el contratista deberá identificarlos como “productos no conformes” e indicar por escrito el procedimiento para el manejo y disposición final de los mismos. Dicho procedimiento deberá entregarse a la interventoría o supervisión a los 8 días calendario posteriores a la firma del acta de inicio.

Las bebidas a suministrar de ambas modalidades de atención deben contener en su empaque la imagen vigente de la Alcaldía de Medellín y la leyenda “Prohibida su venta”, previa aprobación del área de Comunicaciones de la Alcaldía de Medellín.

El Contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato, las opciones de marcas aprobadas relacionadas en el anexo D y tener disponible desde el inicio del contrato las fichas técnicas de las marcas aprobadas por el Equipo de Seguridad Alimentaria, de cada producto para la verificación de las características generales contenidas en el Anexo B. Sólo se autorizarán cambios de algunas marcas, una vez agotadas todas las opciones de marcas autorizadas y por situaciones como: escasez en el mercado, incumplimiento de las especificaciones de calidad de los productos por parte de los proveedores del contratista, rechazo por parte de los titulares de derecho o cuando este producto al prepararse de manera masiva pierda sus características físico-organolépticas óptimas. La solicitud de cambio de marca, por razones diferentes a éstas, será analizada conjuntamente entre la Interventoría o Supervisión y la Administración Municipal para definir su aprobación.

La autorización de cambio de marca debe ser solicitada con mínimo ocho (8) días calendario previos a su despacho, por escrito a la Interventoría o Supervisión explicando sus razones, adjuntando muestra física del alimento y ficha técnica del nuevo producto, con su respectivo pantallazo de la página del INVIMA, que permita verificar el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria legible de cada una de ellas; y los exámenes microbiológicos y/o fisicoquímicos en caso que se requieran, según lo descrito en el numeral de análisis fisicoquímicos y microbiológicos del presente pliego de condiciones.

La Interventoría o Supervisión mantendrá actualizado el consolidado de marcas, remitiendo dichas actualizaciones al Equipo de Seguridad Alimentaria y a los contratistas, quienes podrán hacer uso del listado general de marcas autorizadas para la ejecución.

En el caso que se requiera modificación del registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria para registrar un gramaje diferente en la presentación del producto o la inclusión de uno nuevo, para la ejecución del Programa, deberá ser realizado el trámite ante el INVIMA en la primera semana de ejecución del contrato. A partir de la fecha de radicación de la solicitud a la empresa productora al INVIMA, la Interventoría o Supervisión del Programa verificará que se haya hecho efectiva dicha modificación, en los tiempos definidos por el INVIMA.

La Interventoría o Supervisión podrá realizar visitas técnicas de monitoreo a los proveedores de las marcas y empresas productoras aprobadas por la Administración, al igual que a los proveedores relacionados de las micro o pequeñas empresas.

9.3.3 Alimentos Funcionales

De acuerdo con los consensos internacionales, un alimento puede considerarse funcional, si se ha demostrado de manera satisfactoria que posee un efecto beneficioso sobre una o varias funciones específicas del organismo, más allá de los efectos nutricionales habituales, siendo esto relevante para la mejoría de la salud, el bienestar y la prevención de enfermedades. Los lácteos, especialmente las bebidas fermentadas como el yogur, presentan muy buenas cualidades para convertirse en ALIMENTOS FUNCIONALES debido a la facilidad para incorporar compuestos bioactivos como los probióticos.

9.3.3.1 Probióticos y Prebióticos

El término cultivo probiótico define aquellos microorganismos vivos que ingeridos en cantidades indicadas, de acuerdo al parámetro de Unidades Formadoras de Colonias (UFC), producen un efecto beneficioso sobre la salud del individuo a partir de la colonización del tracto digestivo, compitiendo con microorganismos patógenos para el equilibrio de la microbiota, lo que favorece que los escolares beneficiados por el PAE mejoren la absorción de micronutrientes (vitaminas y minerales), logrando un mayor aprovechamiento de los alimentos suministrados en los ciclos de menús de las diferentes modalidades de atención; fortaleciendo así la respuesta inmune del escolar reduciendo la frecuencia de episodios de enfermedades comunes que afectan directamente los procesos de aprendizaje por la inasistencia que generan.

La fibra prebiótica, es un componente vegetal cuyos estudios han demostrado que son el sustrato energético apropiado que requieren los cultivos probióticos para reproducirse y colonizar el tracto digestivo, especialmente el colon y así lograr los beneficios antes descritos. Es importante aclarar que a pesar de que el PAE ofrece alimentos de origen vegetal en su ciclo de menús, estos no garantizan la cantidad requerida de esta fibra específica para lograr su efecto en el organismo.

Con el fin de generar estos beneficios fisiológicos en el escolar, en el ciclo de menú se incluye la entrega de ***Alimentos Funcionales*** a partir de leches fermentadas como *yogures* con mezcla de cultivos probióticos y fibra prebiótica*, de* acuerdo con lo definido en el Anexo A del pliego de condiciones y según los parámetros establecidos así:

- Yogur natural o saborizado en una porción de 200 gr adicionado con mínimo $1x10^6$ Unidades Formadoras de Colonias (UFC) de una o la combinación de las siguientes cepas probióticas: *Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus cassi, Lactobacillus rhamnosus, Bifidobacterium sp.* y de 2,5 gr de fibra prebiótica (inulina, Fructooligosacaridos FOS, polidextrosa), la cual podrá tener un porcentaje de variabilidad del 10% por debajo del valor estipulado

9.3.4 Análisis Microbiológicos

La Interventoría o Supervisión tomará para efectos de control, en un momento durante la ejecución del contrato muestras de los alimentos para realizar análisis tanto fisicoquímicos como microbiológicos así:

Relación de análisis microbiológicos y fisicoquímicos para Ración Industrializada lotes 1, 2 y 3.

ALIMENTO	N. MUESTRAS MOMENTO 1	NORMA	PRUEBAS
LECHE ENTERA Y SABORIZADA	4	Dec. 616/2006	Microbiológico: Mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales.

YOGURTH NATURAL Y SABORIZADO	6	Res 02310/1986	Microbiológico: Unidades de colonias formadoras de probióticos utilizado, coliformes totales, coliformes fecales, mohos y levaduras.

Las muestras serán remitidas al laboratorio que la Interventoría o Supervisión determine y pagadas por los contratistas.

Adicional a los exámenes relacionados en la tabla anterior y con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 29452 de 2017; el contratista deberá hacer entrega mensual a la supervisión y/o interventoría, de los análisis microbiológicos de cada uno de los componentes que hacen parte de la ración industrializada de un menú semanal, iniciando en el primer mes por los menús entregados los días lunes, el segundo mes por los menús entregados los días martes y así sucesivamente durante el tiempo de ejecución del contrato; como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde. Los análisis microbiológicos deberán corresponder mínimamente con las siguientes pruebas:

PRODUCTO	**NORMA**	**ANÁLISIS**
Panificados, galletería	Invima -Galletas y bizcochos	Mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, mohos y levaduras, estafilococo aureus coagulasa, salmonella.
Cereal de maíz	Cereales listos para consumo (Invima)	Mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, mohos y levaduras, estafilococo aureus coagulasa
Mezcla de frutos secos	Fruta deshidratada (Res. 3929/2013)	Mohos (M) y Levaduras (L)
Maní cubierto de chocolate	Chocolate de mesa, chocolate consumo directo, coberturas y sucedáneos (Resol. 1511/11)	Detección de Salmonella spp
Maní con cobertura, confitado y salado	Maní, nueces (Invima)	Mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, mohos y levaduras, estafilococo aureus coagulasa
Queso individual	Res 1804/1989	Coliformes fecales, estafilococo aureus coagulasa, mohos y levaduras, salmonella.
Yogurt	Res 02310/1986	Unidades de colonias formadoras de probióticos utilizado, coliformes totales, coliformes fecales, mohos y levaduras.
Leche UHT, entera y saborizada	Dec. 616/2006	Coliformes totales, coliformes fecales, esporas anaerobias, esporas aeróbicas
Leche entera y saborizada	Dec. 616/2006	Mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales.

Una vez obtenidos los resultados de los exámenes fisicoquímicos y/o microbiológicos, el Contratista deberá iniciar de inmediato los ajustes en aquellos productos que presentaron algún grado de alteración, para lo cual se deberá garantizar la implementación de las acciones correctivas pertinentes, según los análisis realizados al proceso desde la producción hasta la distribución, que aseguren un producto con las características fisicoquímicas y/o microbiológicas exigidas. Para estos correctivos el contratista tendrá un

período de tiempo máximo de ocho (8) días calendario.

Posterior a este tiempo, la supervisión o interventoría tomará nuevamente una muestra para verificar si las acciones de mejora implementadas fueron efectivas para la prueba alterada; el contratista podrá solicitar la toma de muestras en un tiempo menor al enunciado acorde a los periodos establecidos para las acciones de mejora. Después de dos resultados consecutivos con incumplimiento en la misma prueba, se solicitará al contratista el cambio de proveedor para dicho producto.

Es de aclarar que en los resultados de análisis microbiológicos donde se encuentre presencia de microorganismos patógenos, se deberá retirar de forma inmediata el lote correspondiente a dicho producto en los casos que aún se encuentren tanto en planta como en comedores escolares; la interventoría o supervisión tomará al siguiente día de conocidos los resultados una nueva muestra del producto que se encuentre disponible en la planta o en comedores escolares y que sea de lote diferente al que presentó la alteración. En el caso en que el segundo resultado continúe presentando presencia de microorganismos patógenos, el contratista deberá retirar de inmediato dicho alimento el cual quedará suspendido y garantizar a la vez, el suministro del producto con otro proveedor que dé cumplimiento a los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones. Así mismo el producto quedará suspendido y deberá garantizarse el servicio con otro proveedor en los casos en que al siguiente día o dentro de los 5 días hábiles posteriores no haya producto disponible en la planta o bodega del contratista para tomar una nueva muestra.
En caso tal de que el contratista desee continuar suministrando para el programa el producto del proveedor que fue suspendido deberá presentar las acciones de mejora a las que haya lugar y solicitar la visita técnica a la interventoría o supervisión para que ésta verifique la validez y efectividad de las mismas a los (15) quince días calendario posteriores a la suspensión. La interventoría o supervisión realizará verificación al plan de mejora presentado por el proveedor y realizará la toma de muestras para análisis microbiológico del producto suspendido; de igual forma el costo del análisis de las muestras será asumido por el Contratista.

La Interventoría o Supervisión del programa, en cualquier momento de la ejecución del contrato, podrá tomar muestras para análisis microbiológicos y/o fisicoquímicos de alimentos que considere necesarios en el laboratorio que esta determine; dicho costo será asumido de igual forma por el contratista.

9.3.5 Manejo higiénico sanitario - RI

La ejecución del Programa de Alimentación Escolar está enmarcada bajo los lineamientos establecidos en la resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes. La verificación de su cumplimiento estará a cargo de la Interventoría o Supervisión.

Los productos de panadería que conforman el ciclo de menú de ración industrializada deberán ser preparados con máximo 72 horas de anticipación a la distribución. A excepción de los panificados como calados y bizcochos que por sus características propias y vida útil no lo ameritan.

El Contratista guardará diariamente en refrigeración una (1) muestra completa del menú ofrecido por día y por número de lote a los que haya lugar, para la modalidad de ración industrializada, por un tiempo mínimo de 72 horas o 96 horas en fines de semana con festivo, como contra muestra para evaluación microbiológica de los productos en los casos de sospecha de brote alimentario o cualquier otro tipo de situación que se presente, que afecten las características físico-organolépticas de estos. En caso tal de que la Interventoría o Supervisión considere pertinente realizar dichos exámenes microbiológicos a las contra muestras u otro alimento ya entregado a los establecimientos educativos, el Contratista deberá asumir el costo de estos. Esta muestra debe ser rotulada, mínimo con fecha de distribución, hora de despacho e ingredientes del menú.

9.3.6 Manejo higiénico sanitario en bodega o planta y establecimientos educativos

El contratista en todas las etapas del proceso deberá garantizar que no se presenten situaciones que pongan en riesgo la salud pública de los titulares de derecho, evitando que se presenten entre otras las siguientes situaciones:

Producto vencido, producto deteriorado o contaminado (animales, insectos o roedores o sustancias químicas); presencia de signos y/o síntomas característicos de presunta enfermedad o brote alimentario en uno o más titulares de derecho. En caso tal de que esta última situación se presente, el contratista deberá reportar de manera inmediata la situación presentada a la Secretaría de Salud del Municipio, a la interventoría o supervisión y al equipo de seguridad alimentaria, con el fin de realizar el procedimiento técnico y administrativo correspondiente.

9.3.6.1 Plan de Saneamiento Básico

El Contratista debe diseñar un plan de saneamiento básico donde se incluya la bodega y/o planta y un plan maestro para los comedores escolares que contemple todas las modalidades de atención y presentarlo en medio magnético a la interventoría o supervisión a los 15 días calendario posteriores a la firma del acta de inicio, para su aprobación e implementación en la bodega de almacenamiento y distribución y los diferentes comedores escolares; este debe estar acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen, el cual debe incluir como mínimo: objetivos, alcance, política de calidad, responsable, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas. En cada espacio de funcionamiento de ración industrializada, se deberá contar con una copia de dicho plan de saneamiento.

Adicional se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de los insumos químicos a utilizar que permanecerán en la bodega o planta y cada área destinada para la prestación del servicio, para verificación por parte de la Interventoría o Supervisión. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan, ajustado en cada establecimiento educativo, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los

registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades en cada uno de ellos; con el fin de verificar los procesos y procedimientos implementados al interior del servicio. Es de anotar que una vez inicie la ejecución del contrato desde el Equipo de Seguridad Alimentaria se darán algunos lineamientos básicos a tener en cuenta en el diseño del plan de saneamiento básico para comedores escolares. Adicionalmente el Anexo G denominado "Orientaciones para la higiene y manejo ambiental en los comedores escolares PAE Medellín", brinda elementos a ser considerados en la formulación e implementación del plan de saneamiento durante la vigencia del contrato.

9.3.6.2 Programa de limpieza y desinfección

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Debe tener por escrito todos los POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento), incluyendo los agentes y sustancias que se utilicen, indicando las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades.

Dicho programa debe contemplar los siguientes aspectos mínimos:

- Objetivo
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- POES
- Cronogramas
- Lista de chequeo
- Fichas técnicas
- Hojas de seguridad
- Formatos de registro diario que contenga: fecha, responsable, procedimiento realizado, agente y dilución utilizada (partes por millón). Este formato debe mantenerse disponible en el comedor escolar y planta para su revisión.

El contratista deberá implementar en su programa de limpieza y desinfección los siguientes procesos con los productos que se mencionan a continuación:

En la desinfección de frutas (a excepción del banano y mandarina), quesos y bebidas líquidas en bolsa, deberá utilizar solución desinfectante con Ácido Peracético a 80 ppm, por tiempo de inmersión recomendado para cada alimento.

Para la desinfección de equipos, utensilios, superficies, canastillas, estibas y canecas, deberá utilizar solución desinfectante con amonio cuaternario de quinta generación a concentración de 60 ppm.

El personal distribuidor de alimentos debe implementar diariamente, el uso de la cintilla correspondiente para medir la cantidad de desinfectante utilizado en las soluciones de desinfección, la cual permitirá verificar que la cantidad utilizada esté dentro de los

parámetros permitidos (rangos de partes por millón según la superficie o elemento a desinfectar); para lo cual, el contratista deberá indicar el procedimiento a través del cual se realizará control al resultado de estas mediciones.

Para realizar el blanqueamiento de traperos, pisos, paredes entre otros se debe emplear el hipoclorito de sodio incluido en el kit de aseo del presente pliego, el cual solo podrá ser utilizado única y exclusivamente para este fin y no para procesos de desinfección.

Se debe realizar una limpieza exhaustiva al área destinada para la prestación del servicio (incluyendo área de comedor), equipos, utensilios y mobiliario, el día anterior al inicio de la distribución de la alimentación a los titulares de derecho, después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos), al reinicio en caso de suspensión temporal del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias o en el momento en que la situación lo requiera. Los contratistas serán responsables de mantener en óptimas condiciones de higiene y limpieza las zonas destinadas para la prestación del servicio en todo momento durante el período de ejecución, incluyendo áreas altas como techos, paredes y lámparas teniendo en cuenta lo estipulado en la resolución N°1409 de 2012 en lo que respecta a trabajo en alturas expedida por el Ministerio de trabajo y que sean alcanzables por el largo del cepillo de techo con extensiones telescópicas.

9.3.6.3 POES para el manejo de trampas de grasa

Una trampa de grasas es un dispositivo especial fabricado en material liso, no poroso que generalmente se utiliza para separar los residuos sólidos y las grasas que bajan por las pocetas de lavado y de porcionamiento de alimentos en los comedores escolar; para que una trampa sea eficaz debe tenerse en cuenta que las grasas y los residuos sólidos deben desalojarse frecuentemente dependiendo del volumen de producción (a veces es necesario la limpieza diaria de la trampa).

El mantenimiento y limpieza preventiva de la trampa de grasas tiene como objetivo primordial proteger las instalaciones sanitarias del Establecimiento Educativo, el medio ambiente y dar cumplimiento a las normas sanitarias y de salubridad expedidas por las autoridades competentes como la Resolución 0631 del 17 de marzo de 2015, en la cual, las Aguas Residuales Domésticas – ARD procedentes de las actividades propias de la preparación de los alimentos que se brinda a los titulares de derecho, obedezcan con las disposiciones aplicables a los vertimientos puntuales de aguas residuales. Adicionalmente dicho proceso se debe realizar para:

- Evitar olores: Mientras más tiempo permanezcan los residuos en la trampa, más fuerte serán los olores y mayor riesgo de contaminación.
- Incremento vida útil de la trampa: Los alimentos en descomposición producen ácidos que carcomen los componentes internos y el tanque, por lo que reducen la vida útil de su trampa y ocasionan mayores gastos de reparación y repuestos.
- Facilitar la limpieza posteriormente: Mientras más frecuente, más fácil será también la limpieza de la trampa.
- Evitar atascamientos: Limpiar la trampa regularmente ayuda a mantener las cañerías limpias y reduce los retrocesos, colmatación o devolución de líquidos por la línea, debido a

atascamientos.

Mantenimiento y limpieza de trampas de grasa según el tipo:

Dispositivo en acero inoxidable ubicado debajo de los pozuelos

El contratista a través del personal operativo (distribuidoras) deberá hacer limpieza de las trampas de grasa existentes con una frecuencia semanal, independiente del número de cupos, lo cual beneficiará las condiciones sanitarias y la vida útil tanto de la tubería interna como la tubería externa de los Establecimientos Educativos – EE y la protección de los factores naturales, sociales y culturales existentes en cada comunidad que influyen en la calidad de vida.

Para el mantenimiento y limpieza preventiva de la trampa de grasa, el contratista deberá llevar a cabo el procedimiento que se describe a continuación y adicional deberá proporcionar los elementos básicos y necesarios para llevar a cabo esta actividad tales como manguera para el desagüe que se adapte a las características de la trampa:

- Abrir y retirar la tapa de la trampa de grasa.
- Retirar la canastilla sujetándola de las manijas con precaución.
- Limpiar todas las paredes, los deflectores (rejillas) y los filtros internos para asegurar el movimiento del agua a través de la unidad.
- Empalmar a la válvula una manguera y embocarla al desagüe más cercano.
- Una vez salga toda el agua de la trampa, lavar con jabón y abundante agua al igual que la canastilla.
- Montar nuevamente la canastilla y tapa en el tanque asegurándose de que quede bien ajustada.
- Colocar la bolsa con los residuos extraídos de la trampa de grasa en el recipiente de basura (caneca orgánicos).

En los casos que las trampas de grasa presentes averías que impidan su adecuado funcionamiento, esta novedad deberá ser reportada por escrito a las directivas de la Institución educativa para que estos gestionen su reparación; información que debe ir con copia al Equipo de Seguridad Alimentaria.

9.3.6.4 Programa de control de plagas

Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

El Plan de control de plagas deberá ser formulado para cada espacio físico para el funcionamiento de Ración Industrializada durante los 15 días calendario posteriores a la firma del acta de inicio, elaborando un documento escrito donde se describa cómo se van a realizar las acciones preventivas de acuerdo con la particularidad de cada restaurante en cuanto a sus instalaciones, dotación, diseño y construcción (hacer uso de palabras claves: que, quién, con qué, cuándo, cómo, cuál, cuánto, dónde). Adicional se debe realizar

seguimiento a las acciones implementadas en el plan, que permitan evidenciar la efectividad de las estrategias planteadas, durante los meses restantes de ejecución del contrato. Este seguimiento se deberá consignar en los formatos diseñados en la formulación del plan, los cuales deberán reposar en cada establecimiento educativo.

Este programa debe estar ajustado a las condiciones propias encontradas en cada una de las instalaciones donde funciona el programa con Ración Industrializada, teniendo en cuenta las diferentes áreas como son la de almacenamiento, distribución y consumo. El contratista deberá verificar y garantizar que este plan contemple los siguientes aspectos mínimos:

- Objetivo
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Procedimientos
- Cronogramas con ejecución de actividades de acuerdo con frecuencia definida (Control de plagas preventivo)
- Identificación en cada establecimiento educativo de los factores de riesgo y sus características específicas, para evitar el ingreso y proliferación de plagas en el comedor escolar
- Diseño del Mapa de riesgo (Bodegas de distribución)
- Reporte de actividades de aplicación
- Informe de visitas de inspección
- Lista de chequeo
- Fichas técnicas
- Hojas de seguridad
- Documentos legales empresa fumigadora copia de licencia sanitaria de funcionamiento para empresas aplicadoras del proveedor
- Certificado empresa de MIRP
- Formatos de registro que contenga: fecha, responsable, procedimiento realizado, agente utilizado. En este formato se debe documentar las acciones preventivas y correctivas a implementar para prevenir la contaminación y la presencia de plagas y se debe mantener disponible en el comedor escolar y planta para su revisión. Entre las actividades a realizar se encuentran:
-

Instalar barreras físicas para evitar el ingreso de plagas del exterior al interior del área designada para la prestación del servicio específicamente en las áreas de recibo y almacenamiento del complemento (mallas anti-insectos en marco de aluminio o plástico resistente cuyo diseño facilite el desmonte para su limpieza y no afecte la infraestructura existente banda de neopreno, claraboyas, rejillas de sifones, entre otras). En caso de presentarse deterioro o inadecuada instalación en las barreras físicas que pongan en riesgo el control del ingreso de plagas, se deberá realizar el cambio o reinstalación en máximo en 8 días hábiles, por barreras en adecuado estado; siempre y cuando este deterioro no obedezca a situaciones de mala conducta por parte de escolares o personal de la Institución, las cuales deberán ser reportadas a las directivas del establecimiento educativo para que este tome las medidas pertinentes.

Reportar por escrito y gestionar con el rector o coordinador del establecimiento educativo las condiciones físicas en que se encuentra el sitio de operación y que permiten el ingreso de plagas o roedores (grietas, orificios, empates en pisos, paredes y techos, madrigueras en zonas aledañas, techos de madera o con cielos rasos, entre otros).

Garantizar un adecuado manejo de residuos sólidos, para evitar que estos sean fuente de alimento y albergue de plagas, para lo cual se implementaran las bolsas entregadas en el kit de aseo establecido en el pliego de condiciones y teniendo en cuenta que los residuos y sobras que se originan deben ser desechados para manejo por la empresa de recolección de basuras de la ciudad; Estos desechos no podrán ser donados ni regalados a ninguna persona natural o jurídica.

Reportar por escrito al rector o coordinador del establecimiento educativo, la necesidad de retiro de los elementos en desuso o ajenos a la operación del Programa y que pueden ser un factor de riesgo, y propicien albergue de plagas, saturen el espacio e impidan las actividades de limpieza.

Aplicación de productos (control químico o biológico): Si dentro de la evaluación de cada establecimiento educativo se determina que es necesaria la aplicación de producto químico o biológico, o si se evidencia infestación de plagas, se deberá realizar la fumigación máximo en dos (2) días hábiles siguiente al reporte. Este se debe realizar por una empresa que se ajuste a la normatividad nacional vigente, además de contar con las medidas necesarias con el fin de proteger la seguridad de las instalaciones, productos, equipos, entre otros y garantizar el cuidado de la salud de empleados y comunidad que hace uso de los servicios del establecimiento y/o consumo de alimentos preparados y/o distribuidos allí. En cada establecimiento educativo, debe quedar copia física del registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia de licencia sanitaria de funcionamiento para empresas aplicadoras del proveedor que realizó el control de plagas.

En caso tal que la vigencia del contrato contemple la finalización del año lectivo escolar, se deberá realizar fumigación a la totalidad de los comedores escolares y espacios físicos para el funcionamiento de la Ración Industrializada, una vez finalice la prestación del servicio en el establecimiento educativo y luego de realizada la limpieza exhaustiva, previa coordinación con las directivas de la I.E para el ingreso a las instalaciones del comedor escolar y/o espacios destinados a la prestación del servicio.

Verificación (control de gestión): Seguimiento a los controles realizados para garantizar su efectividad.

El Plan de control de plagas deberá ser formulado e implementado para cada espacio físico para el funcionamiento del programa durante el primer mes de ejecución del contrato, elaborando un documento escrito donde se describa cómo se van a realizar las acciones preventivas de acuerdo con la particularidad de cada establecimiento educativo en cuanto a sus instalaciones, dotación, diseño y construcción (hacer uso de palabras claves: que, quién, con qué, cuándo, cómo, cuál, cuánto, dónde). Adicionalmente se debe realizar seguimiento a las acciones implementadas en el plan, que permitan evidenciar la

efectividad de las estrategias planteadas, durante los meses restantes de ejecución del contrato. Este seguimiento se deberá consignar en los formatos diseñados en la formulación del plan, los cuales deberán reposar en cada establecimiento educativo.

Para la implementación del plan el contratista deberá articularse con las directivas del establecimiento educativo con el fin de lograr acciones conjuntas y efectivas para el control de plagas. Las empresas reportadas en la propuesta para la realización de esta actividad deberán mantenerse durante la ejecución del contrato. En caso de requerirse el ingreso de una nueva empresa, este trámite deberá ser autorizado previamente por parte de la Interventoría o Supervisión, para lo cual deberá anexarse a la solicitud, la justificación de ésta y la copia del certificado de cámara de comercio de la empresa propuesta.

De requerirse ingreso a los establecimientos educativos por fuera de la jornada escolar, para la realización de las anteriores actividades, el contratista gestionará con el Rector o Coordinador del establecimiento, los permisos respectivos para ello, reportando al Equipo de Seguridad Alimentaria y a la Interventoría o Supervisión, la programación que debe estar dentro del tiempo de ejecución del contrato.

9.3.6.5 Programa de desechos sólidos

El programa de desechos sólidos debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos. Este debe elaborarse teniendo en cuenta el Decreto 879 de 2007 del Área Metropolitana del Valle de Aburrá y la normatividad vigente. El contratista deberá verificar y garantizar que este plan contemple los siguientes aspectos mínimos:

- Objetivo
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Procedimientos
- Cronogramas
- Lista de chequeo
- Clasificación y características de los residuos de acuerdo con la resolución 2184 de 2019
- Etapas para el MIR
  - Diagnóstico
  - Prevención minimización y separación en la fuente
  - Separación en la fuente (colores caneca en caso de que aplique)
  - Recolección
  - Almacenamiento
  - Aprovechamiento, tratamiento y/o Disposición final.
- Anexos Permisos o licencias ambientales de las empresas a las cuales prestan el servicio de recolección de residuos peligrosos o especiales.
- Formato de seguimiento o verificación del cumplimiento del programa.

9.3.6.6 Programa de abastecimiento o suministro de agua

Documentar y aplicar un programa de control de agua potable, cuando es utilizada en el proceso de almacenamiento, distribución, producción y en los programas de saneamiento básico, cumpliendo lo establecido en la legislación colombiana. Dicho programa deberá dar cuenta como mínimo de los siguientes criterios:

- Objetivo
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Condiciones generales
- Parámetros de calidad del H2O
- Almacenamiento de H2O
- Usos de agua
- Monitoreo y verificación: que incluya acciones conjuntas con el Equipo de Seguridad Alimentaria y las demás entidades competentes para monitorear la calidad del agua de consumo humano en las instituciones educativas.

Adicional se deberán relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros. Como una de las acciones finales a implementar podrá ser el trámite ante el Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona correspondiente para la suspensión temporal del servicio y/o suministro de otra modalidad de atención.

9.3.6.7 Suministro de implementos de aseo

El Contratista deberá garantizar en cada establecimiento atendido, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la limpieza y desinfección, de acuerdo con el plan de saneamiento.

El suministro de implementos de aseo, sólo se hará para uso exclusivo en la prestación del servicio de alimentación escolar y por el tiempo requerido para ello.

A continuación, se relacionan los productos básicos a entregar a cada establecimiento atendido, con la cantidad, frecuencia y especificaciones mínimas requeridas, para dar inicio a la ejecución del contrato y/o inicio al año lectivo escolar, que permita la realización de las actividades propias de la prestación del servicio. Posterior a la primera entrega y durante la ejecución del contrato, si el contratista requiere disminuir o aumentar las cantidades o modificar la frecuencia de entrega de productos que conforman el Kit o entregar productos y/o implementos adicionales durante la ejecución del contrato, acorde a las necesidades reales de cada uno de los establecimientos, lo podrá realizar siempre y cuando garantice en todo momento la permanencia de los productos en cantidades suficientes y en perfecto estado, en todos los establecimientos educativos atendidos, que garanticen los procesos

de limpieza y desinfección diariamente.

Kit de implementos de aseo - RI

PRODUCTO	RI	OBSERVACIONES
Escoba plástica con mango plástico o de aluminio de 1,40 mts con sistema de recambio.	1 al inicio del contrato para toda la vigencia con recambio por deterioro en el momento que se requiera.	Se determina deterioro cuando las cerdas presenten marcada desviación en su **perpendicularidad.** En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la dotación para la modalidad principal.
Trapero de pabilo de microfibra mínimo de 40 cm de largo, con cabo o mango de aluminio o plástico de 1,40 mts.	1 al inicio para toda la vigencia del contrato con recambio por deterioro en el momento que se requiera.	Se determina deterioro cuando el trapero presente condiciones higiénicas irreversibles o su pabilo no permita realizar un adecuado proceso de limpieza. En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la dotación para la modalidad principal.
Recogedor de basura de plástico con mango plástico o de aluminio.	1 al inicio para toda la vigencia del contrato a excepción de los comedores escolares que tengan existencia, con recambio por deterioro en el momento que se requiera.	Se debe evitar la acumulación de estos elementos en los comedores escolares. En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la dotación para la modalidad principal
Organizador porta Escobas.	1 al inicio para toda la vigencia del contrato solo en aquellos EE que no tengan o se encuentre en mal estado.	Se debe hacer instalación del organizador para permanencia de trapero, escoba y recogedor. En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la dotación para la modalidad principal
Limpiones en microfibra, de colores claros según su uso, tamaño máximo de 40 X 40 cm.	Unidades mensuales así: 2 unidades verdes 1 unidad azul : en caso de existir área de consumo con mesas y sillas 1 unidad roja (trimestral)	Destinar el uso de limpiones por colores evitando la contaminación cruzada. No se podrá utilizar hipoclorito de sodio para proceso de blanqueamiento. **USO POR COLORES:** **ROJO:** para unidades sanitarias. **AZUL CLARO:** mesas, sillas y paredes del área de consumo. **VERDE CLARO:** para área de procesos.
Cepillo largo cerdas duras mango de aluminio o plástico de 1,40 mts.	1 al inicio para toda la vigencia del contrato con recambio por deterioro en el momento que se requiera	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la dotación para la modalidad principal

Cepillo de mano cerdas duras	1 para toda la vigencia del contrato con recambio por deterioro en el momento que se requiera	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la dotación para la modalidad principal.
Cepillo para uñas de uso individual	1 unidad para cada procesadora/ distribuidora y supernumeraria de alimentos al inicio de cada semestre académico con recambio en el momento que se requiera.	
Cepillo de techo con extensiones telescópicas en aluminio 4 mts para limpieza en alturas	1 al inicio para toda la vigencia del contrato a excepción de los comedores escolares que tengan existencia, con recambio por deterioro en el momento que se requiera.	Se debe evitar la acumulación de estos elementos en los comedores escolares. En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la dotación para la modalidad principal
Detergente Multiusos líquido con propiedad desengrasante, inoloro y biodegradable para lavado de utensilios, menaje, batería de cocina, superficies, implementos de aseo.	500 ml al mes independiente del número de cupos.	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la cantidad determinada para la modalidad principal
Esponja de poliuretano doble uso con abrasividad media para lavado de utensilios, platos, vasos, implementos del menaje, mesones, mesas y otras superficies que lo requieran.	1 unidad mensual, con recambio en el momento que se requiera. (Solo para los establecimientos educativos que lo requieren).	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la cantidad determinada para la modalidad principal
Desinfectante con Ácido Peracético	400 cc mensuales por cada 200 cupos	El contratista debe garantizar la disponibilidad permanente y suficiente de producto para cubrir la necesidad del servicio.
Desinfectante con amonio cuaternario de quinta generación.	120 cc mensuales por cada establecimiento educativo atendido.	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la cantidad determinada para la modalidad principal.
Hipoclorito de sodio líquido.	500 cc mensual para cada comedor escolar, solo para actividades de blanqueamiento	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la cantidad determinada para la modalidad principal

Cintilla medidora específica para cada tipo de desinfectante (Ácido peracético y amonio cuaternario).	Una unidad comercial en su empaque original de cintilla medidora para cada tipo de desinfectante durante toda la ejecución del contrato con reposición en el momento que se requiera.	
Jabón líquido para manos antibacterial libre de triclosan y biodegradable, con dispensador.	100 cc mensual, por cada procesadora/distribuidora de alimentos.	
Bolsas plásticas biodegradables para la basura color **verde**...	20 bolsas mensuales para el manejo de residuos orgánicos de 65 x 90 cm	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la cantidad determinada para la modalidad principal.
Bolsas plásticas biodegradables color **Blanco**.	20 bolsas mensuales para el manejo de material reciclable de 65 x 90 cm.	
Bolsas plásticas biodegradables color **Negro**.	20 bolsas mensuales para el manejo de material no aprovechable de 65 x 90 cm.	
Guantes de hule con antideslizante de **color amarillo** para lavado de loza, menaje. ollas	1 par por distribuidora de alimentos al inicio del contrato con recambio en el momento que se requiera por deterioro o pérdida de funcionalidad.	Por Salud ocupacional, se hace de obligatorio cumplimiento el uso de este tipo de implementos por parte del personal procesador/distribuidor
Guantes de hule **color negro** con antideslizante de uso individual para uso de implementos de aseo y limpieza de equipos y superficies.	1 par por distribuidora de alimentos al inicio del contrato con recambio en el momento que se requiera por deterioro o pérdida de funcionalidad	
Papel higiénico de textura suave doble hoja.	1 rollo mensual por cada distribuidora de alimentos	
Toalla desechable doble hoja, abre fácil para secado de manos prioritariamente y loza u otras superficies cuando se requiera.	1 paquete mensual de 150 unidades por establecimiento educativo	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la cantidad determinada para la modalidad principal.

Delantal Plástico	1 unidad mensual por cada distribuidora de alimentos	

Fuente: Grupo de estudio GHIMA - PAE - ESAN

El contratista deberá garantizar que tanto el gorro de algodón como la bata blanca existentes para el uso momentáneo del personal de apoyo, permanezcan al interior del área destinada para la prestación del servicio y en adecuadas condiciones de limpieza; por lo tanto no es para asignarlo a ningún integrante del comité de alimentación escolar como dotación, siendo las distribuidoras de alimentos las responsables de proporcionarlo a quien lo solicite en el momento del acompañamiento y requerirlo una vez se termine.

Las entregas de los productos de aseo deben estar relacionadas en una remisión de entrega indicando como mínimo el nombre del establecimiento, cupos por modalidad, implementos de aseo entregados y cantidad, nombre y firma de quien recibe a satisfacción; lo cual será evaluado por parte de la Interventoría o Supervisión. Los jabones y desinfectantes deberán dar cumplimiento a la Resolución 0689 del 03 de mayo de 2016 “por la cual se adopta el reglamento técnico que establece los límites máximos de fósforo y la biodegradabilidad de los tensoactivos presentes en detergentes y jabones, y se dictan otras disposiciones” Resolución expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible.

La entrega de los implementos de aseo se deberá efectuar entre las 6:30 AM y 4 PM, concertando con el personal distribuidor de alimentos la recepción de éstos, en horario que no interfiera la adecuada prestación del servicio y una vez entregados a los establecimientos educativos, no podrán ser retirados de éstos, salvo autorización por escrito del Equipo de Seguridad Alimentaria o la Interventoría o Supervisión. En caso de presentarse algún contratiempo, las entregas se podrán realizar hasta una (1) hora después de la hora establecida, previa concertación con el establecimiento educativo e informando de manera inmediata la novedad al Equipo de Seguridad Alimentaria.

La primera entrega de los implementos de aseo al inicio de la ejecución del contrato o luego de los periodos cortos y largos de vacaciones, debe efectuarse, previo a la prestación del servicio, para garantizar la jornada exhaustiva de limpieza y desinfección de todas las áreas destinadas para el funcionamiento del programa antes del recibo de los alimentos.

9.3.7 Solicitud de pedidos – RI

El Rector o coordinador del establecimiento educativo, diariamente debe reportar al Equipo de Seguridad Alimentaria, las novedades de disminución de cobertura o cancelación del servicio de Ración Industrializada, para el día siguiente a que haya lugar, por medio de correo electrónico o vía telefónica, a más tardar a las 10 AM, teniendo en cuenta la programación académica y los cupos asignados.

El consolidado del pedido de los establecimientos educativos, será remitido diariamente por el Equipo de Seguridad Alimentaria al Contratista a las 11 AM, en el sistema de pedidos

implementado por la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos (Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional); no obstante, con el fin de que el contratista tenga un estimado de la necesidad a atender y pueda proyectar la compra de los alimentos, el Equipo de Seguridad Alimentaria enviará con 5 días calendario de antelación un pedido preliminar, el cual estará sujeto a variaciones de acuerdo con las novedades que reporten los establecimientos educativos y que se verán reflejadas en el pedido remitido diariamente.

Tres (3) días hábiles antes del día establecido para el inicio del Programa, después de los periodos cortos y largos de vacaciones, el Equipo de Seguridad Alimentaria por medio del sistema de pedidos solicitará para cada establecimiento educativo la cobertura para el suministro del servicio, el cual incluye nombre del establecimiento educativo y cupos a atender. Con el sistema de pedido, la Interventoría o Supervisión verificará la entrega efectiva a los establecimientos educativos. El Equipo de Seguridad Alimentaria podrá hacer los ajustes requeridos al pedido hasta un (1) día hábil escolar antes del despacho, teniendo en cuenta que esto será por novedades presentadas y reportadas por los establecimientos educativos. Cuando se cuente con el ingreso de un nuevo establecimiento educativo para la atención con el servicio de ración industrializada, el Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona correspondiente debe informar al contratista, mínimo con diez (10) días hábiles de antelación a la prestación del servicio, con el fin de que se prepare logísticamente para la entrega.

Todas las cancelaciones deberán ser reportadas por el establecimiento educativo al Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona correspondiente, quien a su vez actualizará la información en el sistema de pedidos. Después de las 11 AM, el Equipo de Seguridad Alimentaria, sólo recibirá cancelaciones extemporáneas de los establecimientos educativos, por causas de fuerza mayor, diferentes a la inadecuada planeación de las actividades académicas u olvido en el reporte de solicitud del servicio, las cuales serán notificadas por medio de correo electrónico al contratista y supervisión o interventoría del programa. El Contratista estará autorizado a guardar en cava el número de complementos cancelados y enviarlos el día siguiente de servicio, a los mismos establecimientos educativos que realizaron la cancelación, descontando éstos del día en que se despacharán.

Los traslados o pérdidas de alimentos que se deriven de cancelaciones extemporáneas o la no comunicación de las novedades, serán responsabilidad del Rector del Establecimiento Educativo y motivo de reporte ante la instancia competente en la Secretaría de Educación, quien determinará el proceso administrativo al que hubiere lugar. En caso de que estas cancelaciones se presenten en forma reiterativa, se iniciará un proceso de seguimiento por parte de las Secretarías de Educación e Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, evaluando el compromiso de la sede educativa con el Programa.

El Contratista deberá reportar al Equipo de Seguridad Alimentaria, el despacho efectuado a cada uno de los establecimientos educativos atendidos, en el tiempo definido por este, reportando el período inmediatamente anterior al corte del envío de información, el cual deberá coincidir con lo solicitado por el equipo de seguridad Alimentaria, con todas las novedades que hayan sido requeridas. El formato para este reporte es el establecido por el equipo para el control respectivo, el cual será socializado al inicio del contrato.

9.3.8 Temperaturas y empaque – RI

Todos los alimentos que componen la ración industrializada deben tener empaque primario, que cumpla con el rotulado según la normatividad que aplique, excepto las frutas.

Adicional a lo anterior el producto panificado deberá ser empacado en bolsa de polipropileno transparente y marcada con la siguiente leyenda: "Municipio de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización". Además, debe contener la imagen vigente de la Alcaldía de Medellín acorde a los lineamientos impartidos por el área de comunicaciones de la Alcaldía. Cada una de las bolsas donde sea empacado el panificado debe contener una servilleta en su interior.

En el empaque de las bebidas, debe ir impresa la siguiente leyenda: "Municipio de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización". Esta leyenda no podrá ir en sticker, ni con máquina selladora al calor. Además, debe contener la imagen vigente de la Alcaldía de Medellín acorde a los lineamientos impartidos por el área de comunicaciones de la Alcaldía. El empaque primario de las bebidas lácteas no podrá ser de fondo transparente.
El queso de porción individual deberá ser suministrado en bolsa plástica individual, transparente y sellada.

La fruta y la bebida de todos los menús deben ser empacados según las cantidades requeridas para cada establecimiento educativo, teniendo en cuenta para las bebidas un máximo 50 unidades por bolsa, la cual deberá ser resistente y transportarse en canastillas y para las frutas deberán ser transportadas en canastillas plásticas perforadas que garanticen la conservación adecuada del producto.

Las bebidas, el queso en porción individual y la leche deberán ser entregadas a temperatura de 0° C a 6° C según normatividad vigente, siendo este el límite permisible para la entrega de estos alimentos.

El panificado y el postre, junto con la fruta, se entregarán a temperatura ambiente; cabe anotar que dicho panificado y postre no podrán ser refrigerados desde el momento de producción y ensamble en planta o bodega y hasta el momento de consumo por parte de los titulares de derecho, a excepción del tiempo que permanezcan durante el transporte; con el fin de conservar las características organolépticas adecuadas de dichos productos.

Las bolsas que contienen los productos deberán transportarse en canastillas.

9.3.9 Distribución y transporte- RI

El Contratista, diariamente y de acuerdo con los pedidos realizados por el equipo de seguridad Alimentaria, entregará en cada establecimiento educativo atendido y reportados en el Anexo C al inicio de la ejecución del contrato o con el ingreso de un establecimiento nuevo, los alimentos que componen la ración industrializada al personal distribuidor según

el ciclo de menú correspondiente y los cupos asignados.

El producto deberá ser entregado en el punto de distribución definido por el establecimiento educativo, concertando previamente el horario para su recibo entre las 6 AM a 8 AM de lunes a viernes, con el personal distribuidor de alimentos; quien deberá verificar el menú entregado según la semana que corresponda y las cantidades, teniendo en cuenta el pedido realizado para la atención de ese día. En caso de presentarse algún contratiempo con las entregas, éstas se podrán realizar hasta media hora después de la hora establecida (8:30 AM), informando previamente al Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona correspondiente, supervisión o interventoría y el establecimiento educativo.

Para el transporte de los alimentos se deberán utilizar canastillas plásticas en adecuadas condiciones de limpieza. Estas deberán respetar un margen mínimo de 5 cm entre el borde superior de la canastilla y el tendido del producto, para evitar el deterioro de los alimentos cuando las canastillas sean apiladas.

Se permitirá el transporte en cajas de cartón para los alimentos donde su empaque original de fábrica es en esta presentación y no es reutilizado. Estos empaques no deben permanecer en los sitios de distribución de la ración industrializada, para evitar el cúmulo de desechos de reciclaje que generen riesgo de infestación de plagas.

Dos (2) días hábiles antes del inicio a la ejecución del contrato, el contratista elaborará y entregará, diligenciado el formato establecido por el MEN (Rutas, periodicidad y días de entrega de víveres en establecimientos educativos) ver página web (https://www.mineducacion.gov.co/portal/micrositios-preescolar-basica-y-media/Programa-deAlimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-y-Formatos/369472: Formato.) diligenciando solo la información que aplica para ración industrializada, al Equipo de Seguridad Alimentaria para su aprobación y posterior envío a la Interventoría o Supervisión, quien verificará su cumplimiento durante la ejecución. Cuando se presenten novedades en los establecimientos educativos atendidos (ingreso o retiro), estos deberán ser incluidos en el formato de rutas de entrega, oficializando dicho cambio a la interventoría o Supervisión y al Equipo de Seguridad Alimentaria.

Diariamente, se debe tener disponible en la planta o bodega una porción completa de los alimentos que componen la ración industrializada, con el fin de ser evaluado por parte de la Interventoría o Supervisión en el momento del despacho. En caso de presentarse desviaciones en cuanto a características físico-organolépticas y/o de temperatura, la Interventoría o Supervisión procederá a evaluar un número mayor hasta obtener una muestra estadísticamente representativa, las cuales serán asumidas por el Contratista.

Si las desviaciones detectadas impiden el despacho del producto o productos correspondientes al menú del día, el Contratista deberá estar preparado para suministrar un alimento de características nutricionales y de costo similar a la del producto retenido, diferentes al entregado el día anterior o al que se entregará el día posterior, para evitar el consumo repetido del menú, haciendo las entregas a los establecimientos educativos, máximo hasta las 11 AM.

La entrega de la ración industrializada en cada establecimiento educativo debe realizarse al personal distribuidor, quien preferiblemente, deberá estar en compañía de algún integrante del Comité de Alimentación Escolar (educador, coordinador del establecimiento, padre de familia, personero o contralor escolar o titular de derecho). Una vez realizado el proceso de desinfección de las bebidas y frutas, el personal distribuidor procederá a hacer la entrega a los titulares de derecho de los alimentos que componen la ración industrializada, desde el área destinada para esta actividad.

Si durante la entrega, se dan devoluciones de productos desde los establecimientos educativos por desescolarización total o parcial, el Contratista se deberá comunicarse con el Equipo de Seguridad Alimentaria para que en coordinación con esta defina si debe ser entregado a otro establecimiento educativo o en su defecto ser almacenados por el contratista, para ser enviados el día siguiente de servicio a aquellos que realizaron la devolución. Por lo anterior, el Contratista deberá informar oportunamente por medio de llamada telefónica y correo electrónico antes de las 10 am en formato requerido al Equipo de Seguridad Alimentaria las devoluciones realizadas por cada establecimiento.

En los casos en los cuales el establecimiento educativo no pueda recibir los alimentos debido a factores como: falta de energía eléctrica, falta de agua potable y corriente, problemas de seguridad entre otros, o una vez recibidos se presenten estas mismas situaciones que dificulten la distribución a los escolares, el Contratista deberá plantear inicialmente alternativas de solución que eviten la suspensión del servicio en coordinación con el Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona respectiva para determinar finalmente las acciones a implementar con dichos alimentos las cuales podrán estar orientadas a la entrega de estos el mismo día en el establecimiento educativo o en otro o en su defecto recogida y devolución a la bodega del contratista para el despacho del día siguiente. La fecha de nueva entrega del servicio suspendido deberá ser coordinada con el establecimiento educativo y el Equipo de Seguridad Alimentaria, informando a la Interventoría o Supervisión. Adicional a lo anterior cualquier otro tipo de necesidad reportada por el Equipo de Seguridad Alimentaria como traslados o atención con complementos alimentarios disponibles (garantizando temperaturas adecuadas de los alimentos y condiciones de transporte óptimas), para establecimientos educativos activos en el programa y que necesiten de este servicio, el contratista deberá realizar su entrega independiente del horario en el cual se presente la solicitud, el cual estará dentro del rango de la jornada escolar.

En el momento de la entrega de los productos, el personal distribuidor, verificará y firmará el recibido a entera satisfacción en remisión de entrega, la cual debe ser acorde con la establecida por el MEN, ver página web (formato Entrega complementos alimentarios Ración Industrializada) (https://www.mineducacion.gov.co/portal/micrositios-preescolar-basica- ymedia/Programa-de-Alimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-y-Formatos/369472:Formato.) dejando copia en los comedores escolares. Es de anotar que a dicho formato se le puede anexar información adicional, siempre y cuando sea indispensable para evidenciar los requerimientos dados por la dinámica propia del Municipio. Cuando este proceso es acompañado por alguno de los miembros del Comité de Alimentación Escolar, se dejará constancia de su participación, firmando la remisión.

El Contratista deberá garantizar que la entrega se realice de manera adecuada, facilitando la verificación de la calidad y cantidad de los alimentos o insumos entregados, además, debe dar el tiempo suficiente para realizar el diligenciamiento del recibo a satisfacción. Así mismo, deberá garantizar que el transporte y entrega a los establecimientos educativos, se haga con precaución para evitar el deterioro de los productos en el traspaso de una canastilla a otra.

Si durante la entrega de la ración industrializada en los establecimientos educativos, queda faltando alguno(s) de los componentes o no son recibidos por no cumplir con las especificaciones técnicas requeridas por la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, el personal distribuidor, debe dejar consignada en la remisión de entrega, la nota respectiva de faltante o devolución especificando el producto, la cantidad y el motivo. En estos casos el Contratista tendrá hasta las 10AM para hacer la entrega de los componentes pendientes en cada uno de los establecimientos educativos y hasta las 12 m para aquellos en donde el consumo solo sea para la jornada de la tarde. Estos componentes deberán relacionarse en remisión diferente a la de la entrega inicial acorde a la establecida por el MEN para la reposición o entrega de faltantes; ver página web (https://www.Mineducacion.gov.co/portal/micrositios-preescolar-basica-y-media/Programa-de- Alimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-y-Formatos/369472: Formato.) (Formato reposición faltantes – ración preparada en sitio). Las dos planillas serán exigidas como documentos adjuntos a la factura emitida por la prestación del servicio, las cuales estarán debidamente firmadas por la(s) persona(s) responsable(s) de la recepción de los alimentos: personal distribuidor, docente o coordinador responsable del programa y/o delegados del Comité de Alimentación Escolar, cuando acompañen la entrega. Adicional a lo anterior el contratista deberá adjuntar en la factura el certificado emitido por el rector del establecimiento educativo o coordinador de la sede, donde conste el número de complementos alimentarios suministrados por el contratista durante el período a pagar, dicho formato está establecido por el MEN “certificado de entrega de raciones a instituciones educativas” ver página web (https://www.mineducacion.gov.co/portal/micrositios- preescolar-basica-y-media/Programa-de-Alimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-yFormatos/369472:Formato.).

En caso que el Contratista no realice entrega de los productos faltantes en el tiempo establecido y que por esta causa no se preste el servicio a los escolares o se haga con menú incompleto, ya sea en gramaje o componente(s) del menú, la Interventoría o Supervisión notificará por escrito dicho evento al Equipo de Seguridad Alimentaria y realizará el proceso administrativo pertinente adicional al descuento respectivo, con base en el estudio de costos de la licitación vigente con una actualización de precios mensual realizada por la Administración Municipal y se dará aplicación al valor de la actualización del mes anterior.

Adicional a lo anterior cuando se presenten pérdidas o hurtos evidenciados de los alimentos que componen la ración industrializada por parte del personal distribuidor de alimentos y estos a su vez no fueron entregados a los titulares de derecho en el menú correspondiente, los valores de dichos insumos serán descontados al contratista en la facturación correspondiente.

Después de los períodos largos de vacaciones escolares (mitad y fin de año) el Contratista deberá reiniciar las entregas, desde el primer día de la jornada escolar, suministrando el número de menú que corresponda al día de inicio de la semana 1 del ciclo de menú. Así mismo el reinicio de los periodos cortos de vacaciones (semana santa y receso del mes de octubre) deberá reiniciar las entregas, desde el primer día de la jornada escolar, suministrando el menú que corresponda a la semana subsiguiente del ciclo de menú al que finalizó antes del receso escolar.

La ración industrializada deberá ser distribuida niño a niño desde el área destinada para tal fin y ser consumidos en el comedor en los establecimientos educativos que cuenten con este, el cual deberá estar en adecuadas condiciones de aseo y organización antes, durante y una vez finalizado el servicio; en aquellos establecimientos donde no se cuente con comedor escolar o este no tenga la capacidad suficiente para el consumo del complemento de todos los titulares de derecho, se podrá realizar la distribución en las aulas de clase siempre y cuando se garantice el consumo inmediato por parte de los escolares, en el horario concertado con cada establecimiento y acorde a la guía de rangos sugeridos a continuación:

Ración industrializada para la jornada de la mañana entre las 7:00 am y 10:00 am Ración industrializada para la jornada de la tarde entre las 3:00 pm y 4:30 pm

En ningún momento se podrá imponer por parte del contratista un horario diferente al establecido para la atención en coordinación con cada establecimiento educativo. Los cambios de horario deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar y debe constar en acta debidamente firmada. El horario definido debe ser publicado por el contratista en un lugar visible del comedor escolar.

En aquellos establecimientos educativos que cuenten con dotación de vasos y/o pocillos y cucharas disponibles para los titulares de derecho de la modalidad ración industrializada, estos deberán ser utilizados para facilitar el consumo del menú que contienen yogur y cereal; en este sentido, el contratista tiene la obligación a través de las distribuidoras de hacerse cargo de la entrega, el lavado y la desinfección de dichos utensilios en los días que corresponda.

9.3.9.1 Características de los vehículos para el transporte de alimentos – RI

Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social en su artículo 29 y 30, asegurando que los alimentos de alto riesgo microbiológico como productos lácteos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada uno de los establecimientos educativos; igualmente deberá dar cumplimiento a la resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan contando a la vez con la documentación al día incluida la revisión técnica mecánica del vehículo.

Los vehículos utilizados para la realización de esta actividad deberán ser suficientes para garantizar la entrega adecuada y oportuna de los alimentos teniendo en cuenta el tiempo establecido para ello en el presente pliego de condiciones. Si durante la ejecución del contrato, se identifica que la entrega de los complementos a los establecimientos educativos no es oportuna, el contratista deberá adecuar el proceso de logística o disponer de un mayor número de vehículos para dar cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas en el presente pliego de condiciones o si durante la ejecución del contrato se presenta disminución de coberturas, el contratista podrá tener un menor número de vehículos siempre y cuando se garantice en todo momento la entrega oportuna del servicio en los horarios establecidos.

El Contratista debe tener una carpeta en la bodega con copia de la siguiente documentación por cada uno de los vehículos:

- Certificación sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente
- Matrícula del vehículo
- SOAT
- Revisión técnico-mecánica
- Pase de conducción
- Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo
- Carnet de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes

El vehículo debe conservar durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario favorable; en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones requeridas.

Todos los vehículos empleados en la entrega de los alimentos e insumos para el Programa, deberán estar identificados con lona u otro material, según los lineamientos emitidos por el área de Comunicaciones de la Alcaldía de Medellín, identificación que deberá ser utilizada única y exclusivamente durante la jornada que demande la prestación del servicio PAE, por lo tanto el contratista deberá establecer los mecanismos o acciones que sean necesarios para evitar que la imagen del programa sea utilizada en otras actividades particulares que pueda generar malestar o malos entendidos en perjuicio del programa y el Municipio, so pena de hacerse acreedor a las sanciones que correspondan por desatender esta obligación.

10 COMPONENTE ADMINISTRATIVO

10.1REQUERIMIENTOS DE INFORMACIÓN

Con el fin de dar respuesta a lo establecido en la Resolución 29452 de 2017 del Ministerio de Educación Nacional, adicional a los requerimientos de información en formatos relacionados en párrafos anteriores, el contratista deberá diligenciar la siguiente

información:

10.1.1 Ración Industrializada

Formato de registro y control diario de asistencia: este formato debe ser diligenciado diariamente por el personal procesador de alimentos y distribuidoras, con la relación de los niños, niñas y adolescentes que asisten al comedor escolar, basados en la focalización de titulares de derecho que registra la Institución educativa en la estrategia de alimentación escolar del SIMAT; información que será entregada en base de datos en Excel de manera mensual por parte de la Secretaría de Educación a través del Equipo de Seguridad Alimentaria, la cual deberá ser el insumo para el diligenciamiento del formato de registro y control diario de asistencia.
El contratista deberá enviar copias escaneadas de estos formatos diligenciados por cada comedor escolar como anexo al informe de ejecución mensual que remita a la interventoría o supervisión.
El anterior formato se encuentran en página web (https://www.mineducacion.gov.co/portal/micrositios-preescolar-basica-y-media/Programa-deAlimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-y-Formatos/369472:Formato.).

10.1.2 Ración para Preparar en Casa

Los soportes de la entrega de los paquetes alimentarios a los padres de familia y/o acudientes de los TD, así como las planillas de remisión y las actas de traslado que se hubieren generado, los cuales deben cumplir con los criterios de calidad y gestión documental exigidos, como parte integral al informe de ejecución que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones contractuales estipuladas en el pliego de condiciones.

Adicional a lo anterior el contratista deberá presentar mensualmente (entre los primeros 5 días hábiles) un informe de ejecución que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones contractuales estipuladas en el pliego de condiciones y un informe final que dé cuenta del total de obligaciones ejecutadas en el tiempo de duración del contrato, 5 días hábiles posteriores a la terminación del contrato. La estructura del informe, soportes y demás aspectos a tener en cuenta para la presentación se le señalarán al contratista por parte del Equipo de Seguridad Alimentaria una vez firmada el acta de inicio para la ejecución del contrato. Es de anotar que una vez finalizada la ejecución del contrato, el contratista no podrá retirar del área destinada para el funcionamiento del complemento ración industrializada, ningún tipo de documentación y/o avisos generados en torno al programa y que dan respuesta a lo requerido en el pliego de condiciones.

10.2PERSONAL REQUERIDO RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA LOTES 1,2 Y 3

El Contratista asumirá el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con el perfil, la entrega de la dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, de acuerdo a lo contemplado en la Ley 9 de Enero 24 de 1979

(Título III, Artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979 (Título IV, Capitulo ll, Artículos 176 a 201).

Todo el personal que tenga contacto con los alimentos debe tener certificado de manipulación de alimentos y examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos; para la expedición del certificado médico, se deberá tener en cuenta examen coprológico, examen de frotis faríngeo y examen de KOH de uñas; dicha documentación deberán tener una vigencia no mayor a doce (12) meses en el momento de vinculación del personal y permanecer vigentes durante todo el tiempo de ejecución del contrato, es decir, en la medida que se cumpla el tiempo de 12 meses de realizado el examen, el contratista será el responsable de tramitar su actualización con el fin de dar cumplimiento con lo establecido en el capítulo III artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013 y la Circular 0203 de julio 7 de 2008, emitida por la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia.

El Contratista, antes de iniciar la prestación del servicio, deberá tener a disposición de la Interventoría o Supervisión para su verificación, la siguiente documentación:

- Copia de cada uno de los certificados de manipulación de alimentos.
- Copia de Certificado de aptitud laboral, expedido por el médico de salud ocupacional, de cada una de las personas que manipulen alimentos, donde se especifique que son aptos para desempeñar el cargo. Para la elaboración de esta certificación, se deberá tener en cuenta el examen médico general y la revisión de los exámenes coprológico, frotis faríngeo y KOH de uñas.

La anterior documentación debe reposar en la carpeta que contenga la hoja de vida de todo el personal manipulador de alimentos en bodega o planta; de igual forma deberá tener copia de certificados de manipulación de alimentos y de aptitud laboral de las distribuidoras de alimentos en el sitio de prestación del servicio. Estos documentos deben ser coherentes con el número de identificación de las distribuidoras de alimentos y las supernumerarias que se tengan vinculadas en el momento de la verificación en el establecimiento educativo. Cada vez que se requiera cambio de personal, se debe dar cumplimiento a los anteriores requisitos.

Si durante la ejecución del contrato, un empleado presenta síntomas o diagnóstico de una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, éste debe ser retirado de la labor y reemplazado en tanto se resuelve su cuadro sintomático. Por causas como gripes, infecciones de faringe, infecciones pulmonares, irritaciones cutáneas infectadas, diarreas, vómito, heridas, laceraciones, hongos en uñas de manos o por otras circunstancias el manipulador de alimentos deberá ser reemplazado a partir del segundo día de ausencia o de emitida la incapacidad, con un supernumerario para garantizar la correcta prestación del servicio; sin embargo, para el caso de Ración Industrializada, dicho supernumerario no deberá superar los 10 días hábiles laborales en este reemplazo. Una vez finalizados los 10 días, el Contratista deberá garantizar que el puesto de trabajo se encuentre cubierto por personal contratado como distribuidor de alimentos. Los soportes de dichos reemplazos deben ser enviados a la Supervisión y/o Interventoría, como adjunto del informe mensual en un archivo de Excel donde se relacione: cédula, nombre, fecha de reemplazo, horas

laboradas y fecha en que termina el reemplazo del supernumerario.

A todo el personal contratado para la ejecución del programa, se le debe respetar el mínimo de derechos y garantías a las que hace referencia el artículo 13 del Código Sustantivo del Trabajo, garantizando en todo momento el principio de igualdad consagrado no sólo en la Constitución Política, sino además en la ley laboral vigente. Así mismo, cumplir como empleador con las obligaciones laborales y especiales y prohibiciones establecidas en el Código Sustantivo del Trabajo, artículos 57 y 59.

En cada espacio físico de funcionamiento del servicio y bodega del contratista, se tendrá en lugar visible los horarios de trabajo del personal vinculado para la ejecución del Programa, de modo que se pueda verificar el cumplimiento de las obligaciones del contratista con relación a este aspecto.

El Contratista deberá proporcionar un ambiente laboral adecuado a todo el personal, donde cada uno de ellos se sienta respetado y valorado como persona y como empleado, lo cual llevará a un gran compromiso en el cumplimiento de sus obligaciones.
A cada empleado, se le deberá hacer entrega inmediata en el momento de la contratación, la copia del contrato laboral y de acuerdo con la periodicidad del pago (quincenal o mensual según el caso) copia de colillas de pago, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.

Si durante la ejecución del contrato, el Contratista realiza cambios en el personal asignado para el desarrollo del Programa, éste deberá cumplir con el mismo perfil exigido para la actividad a desempeñar establecido en el pliego de condiciones, realizando todas las acciones a las que haya lugar para garantizar la adecuada prestación del servicio; situación que se debe informar a la Interventoría o Supervisión del Programa.

Para la operación del Programa, el Contratista contará mínimo con el siguiente personal:

✓ Un (1) Jefe de Operaciones: Profesional graduado en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos , Ingeniería agroindustrial o Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos; este personal deberá contar con experiencia mínima de 2 años en administración o supervisión de servicios de alimentación o en empresas de producción de alimentos a nivel industrial o como profesional coordinador del PAE en algún ente territorial y desempeñará funciones de coordinación, planeación, monitoreo y control de las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y será el interlocutor con la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos y la Interventoría o Supervisión. La sede de trabajo de este profesional es la bodega o planta desde la cual se ejecuta el contrato.

✓ Dos (2) Auxiliares Administrativos: Bachiller con experiencia mínima de 1 año en actividades administrativas. La sede de trabajo de este recurso humano es la bodega desde la cual se ejecuta el contrato. El contratista podrá contratar el cargo con un perfil superior al establecido para dicho cargo.

✓ Dos (2) Jefe de logística: Bachiller con experiencia mínima de cinco (5) años en las

actividades relacionadas con el cargo, las cuales son: Logística, manejo de inventarios, rotación de productos, despachos de mercancía, bodegaje, manejo y despacho de alimentos. La sede de trabajo de este recurso humano es la bodega desde la cual se ejecuta el contrato. El contratista podrá contratar el cargo con un perfil superior al establecido y deberá contar con un (1) año mínimo de experiencia en las actividades citadas.

✓ Personal para la preparación, ensamble y/o empaque de los alimentos. Este personal deberá estar en la planta o bodega garantizando la prestación adecuada y oportuna del servicio. El número de estos será determinado por el contratista, garantizando en todo momento la prestación del servicio en forma adecuada y oportuna.

✓ Personal para el transporte y la distribución de insumos y alimentos. El conductor y el auxiliar para la distribución de los insumos y alimentos de cada vehículo empleado en el Programa, deberá tener certificado vigente como manipulador de alimentos y portarlo de manera permanente; con experiencia mínima de seis (6) meses en la manipulación y transporte de alimentos. Este personal deberá contar con uniforme que cumpla con las especificaciones contempladas en el capítulo III artículo 14 de la resolución 2674 de 2013 y la imagen corporativa vigente del Municipio de Medellín según lineamientos emitidos por el área de Comunicaciones de la Alcaldía de Medellín. El contratista deberá garantizar el pago de las horas extras a las que haya lugar a todo el personal, cuando el horario de trabajo exceda del máximo legal permitido por la legislación colombiana.

✓ Personal para la distribución de los alimentos en los establecimientos educativos: El número de personal distribuidor a contratar deberá ser por establecimiento educativo asignado, basado en el siguiente estándar por tipo de servicio:

10.2.1 Ración Industrializada (RI)

Rango de cupos por EE	Número de distribuidores requeridos en RI
500 cupos o menos	1
501 – 1.000	2
1.001 – 1.500	3
1.501 o más	4

Cabe anotar que en aquellas instituciones educativas con servicio y cupos inferiores a 200, el contratista en coordinación con el Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona respectiva podrá disponer del personal distribuidor para enviarlo como apoyo a una institución cercana que lo requiera para garantizar una oportuna prestación del servicio y nivelar la carga laboral entre el personal distribuidor.

En cuanto a las supernumerarias contratará como mínimo solo para la modalidad de RI, una supernumeraria por cada 25 distribuidoras contratadas, quienes rotarán entre los establecimientos educativos donde sea requerida para la atención de los escolares, sin que sean asignadas a labores diferentes a las contempladas para la prestación del servicio. En caso de que el reemplazo requerido, supere el número de supernumerarias contratadas, el Contratista deberá asegurar el cubrimiento de los puestos de trabajo de las personas incapacitadas o retiradas temporalmente de su labor.

10.2.2 Ración para preparar en casa (RPC)

Rango de cupos por EE	Número de distribuidores requeridos en RPC
1 - 250	1
251 - 500	2
501 - 750	3
751 - 1000	4
1001 – 1250 o más	5

El contratista deberá garantizar la disponibilidad en el EE del número de distribuidoras acorde al número de cupos a atender durante toda la jornada de distribución.

El contratista deberá entregar como mínimo dos (2) uniformes completos por cada dotación (se estima una (1) dotación para la ejecución del contrato) de color blanco, con ribete de color diferente en las mangas, que cumpla con las especificaciones contempladas en el capítulo III artículo 14 de la resolución 2674 de 2013 y con la imagen corporativa vigente del Municipio de Medellín según los lineamientos emitidos por la Secretaría de Comunicaciones de la Alcaldía de Medellín y el nombre (primer o segundo) de cada distribuidor(a). El Contratista deberá indicar que color utilizará por día de la semana, información que deberá estar por escrito en el área destinada para el manejo de estas modalidades. Cabe anotar que esta dotación no podrá ser requerida por el contratista al personal distribuidor una vez finalice su contrato; caso contrario en situaciones de despido o renuncia que ocurran dentro del primer mes desde la vinculación laboral, donde el contratista podrá requerir la dotación entregada al empleado y esta podrá ser asignada a la persona que se vincule en reemplazo.

Con el fin de disminuir los traumatismos que se puedan presentar por el inicio del programa, el Contratista deberá garantizar el adiestramiento previo del grupo distribuidor, de modo que conozca el funcionamiento del PAE, principalmente relacionado con el ciclo de menú, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos y plan de saneamiento básico. Adicional a lo anterior se deberá trabajar el tema de relaciones interpersonales con los escolares titulares de derecho y la comunidad educativa donde labora.

El contratista deberá establecer e implementar acorde al Decreto 1072 de 2015, la Resolución 0312 de 2019 y la circular 20196000014 de 2019 un sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, el cual será el producto de un conjunto de conocimientos, procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, afectar la salud y el bienestar o crear malestar significativo entre los trabajadores y usuarios. Se debe prever la minimización de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos, entre otros. Este programa deberá estar documentado y socializado en cada comedor escolar donde se incluya la ruta de reporte inmediato en caso de accidente laboral.

El personal distribuidor de alimentos contratado deberá ser de la misma zona de ubicación de la I.E y podrá ser padre de familia o adulto responsable de los escolares titulares de derecho de los establecimientos educativos atendidos. Este no podrá realizar otras actividades en el mismo establecimiento educativo donde es asignado o ser propietario de la tienda escolar de dicho establecimiento. Adicional deberá acreditar mediante certificación juramentada suscrita por la misma, que no existe ninguna relación familiar o sentimental, con docentes y empleados, con otras procesadoras o distribuidoras de alimentos y persona encargada de la tienda escolar en el mismo establecimiento donde laborará.

Al personal distribuidor que se emplee durante la ejecución del contrato, se le deberá cancelar los salarios u honorarios de acuerdo con el tiempo empleado y conforme a la legislación colombiana laboral vigente y las demás normas que las modifiquen, deroguen o sustituyan, sin violar los derechos laborales de las personas que se vinculen bajo las diferentes modalidades de contratación, so pena de soportar las sanciones de ley. A este personal el contratista le deberá garantizar el pago de las horas extras a las que haya lugar, cuando el horario de trabajo exceda del máximo legal permitido por la legislación colombiana.

El contratista deberá coordinar con el personal distribuidor de alimentos, la hora de entrega de la Ración Industrializada a los escolares participantes; lo cual será informado a la Interventoría o Supervisión y a el Equipo de Seguridad Alimentaria.

El Contratista en su rol de empleador, tiene la potestad de contratar, asignar y realizar cambios en la selección del personal, respetando el perfil requerido. Cuando sea necesario realizar algún traslado o reemplazo del personal distribuidor, el contratista debe respetar la misma zona de su asignación inicial, informando previamente a los establecimientos educativos involucrados y al Equipo de Seguridad Alimentaria.

Durante la ejecución del contrato, el contratista podrá realizar la rotación de las distribuidoras de alimentos entre establecimientos educativos, con el fin de evitar suspicacias en el manejo del Programa, cualificar procesos en los establecimientos educativos con personas de mayor antigüedad por los conocimientos que aportan en ellos y oxigenar el Programa en el establecimiento educativo.

El Contratista deberá dar cumplimiento a la Directiva 00848 de 1998 y a la Circular K2018090000276 de 2018, regulada por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, en cuanto al plan de capacitación continua a realizar con el personal manipulador de alimentos vinculado para la ejecución del contrato y demás normatividad sanitaria vigente. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos. El plan de capacitación y/o actualización debe contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir; plan que debe ser entregado a la interventoría y/o supervisión a los 5 días hábiles escolares posteriores a la firma del acta de inicio. Adicional se deberá capacitar a dicho personal en temas relacionados con la contratación, donde se especifique el alcance de su contrato y los temas en materia laboral que de este se desprendan (modalidad de contrato, salario, hora extra, elementos de colilla de pago,

derechos y deberes, entre otros)

Personal para la supervisión de los establecimientos educativos: Este personal debe certificar estudios técnicos en el área de alimentos y tener experiencia mínima de un (1) año en supervisión a servicios de alimentación o a empresas de producción de alimentos.

Se debe contar con un supervisor por cada diez (10) establecimientos educativos atendidos. Al realizar la relación de supervisores por establecimientos, este deberá expresarse en números enteros aproximando al entero superior.

El personal supervisor del contratista, velará por la adecuada prestación del servicio tanto de la ración industrializada como Ración para Preparar en Casa, realizando presencia durante toda la jornada de la mañana o de la tarde que demande la prestación del servicio en el establecimiento educativo visitado, controlando los procesos de recibo, almacenamiento, distribución y consumo de los alimentos, acorde a lo estipulado en el presente pliego de condiciones, realizando como mínimo las siguientes actividades:

- Verificación de las condiciones higiénico-sanitarias según Resolución 2674 de 2013.
- Orientar y organizar las funciones de las distribuidoras de alimentos, con el fin de optimizar el tiempo en los procesos y asegurar la entrega oportuna y efectiva a los escolares y/o padres de familia.
- Coordinar y garantizar el proceso de registro y control diario de titulares de derecho por establecimiento educativo.
- Realizar seguimiento al consumo de alimentos por parte de los titulares de derecho en articulación con el Coordinador del establecimiento educativo.
- Revisar el adecuado funcionamiento de los equipos y hacer el reporte oportuno de los daños de éstos a quien corresponda.
- Orientar al grupo distribuidor de alimentos en el adecuado proceso de limpieza y desinfección de los equipos, de modo que se disminuya el riesgo de daño a los mismos.

El supervisor de alimentos debe visitar (1) una vez por semana el establecimiento educativo asignado, ejerciendo las funciones de supervisión requeridas en cada uno de ellos y descritas en el párrafo anterior; consignando dicha visita en la bitácora, la cual debe permanecer en el establecimiento, referenciando la actividad desarrollada. Las variables mínimas a contemplar en la bitácora serán: fecha y hora de inicio de la visita, menú entregado, aspectos verificados, recomendaciones, nombre completo de quienes realizaron y recibieron la visita, reporte de horas extra a las que haya lugar para ser reconocidas al personal distribuidor, hora de terminación. Acorde al número asignado de IE por supervisor, éste deberá visitar máximo 2 Instituciones por día, sea en la jornada de la mañana o en la jornada de la tarde, garantizando la rotación de visitas en las diferentes jornadas en las que se preste el servicio en la I.E. Cabe anotar que para las semanas que cuenten con días festivos o que por la demanda de procesos administrativos en torno al programa se requiera que el supervisor disponga de un día o que haya desescolarización en algunas de la I.E asignadas, éste deberá priorizar en los demás días hábiles de la semana, la visita en la frecuencia establecida a los establecimientos que requieran un mayor acompañamiento o asesoría.

Cada supervisor debe contar con elementos de trabajo como termómetro, gorro y delantal de color claro que contenga la imagen corporativa vigente del Municipio de Medellín según los lineamientos emitidos por el área de Comunicaciones de la Alcaldía de Medellín y el nombre (primer o segundo) de dicho supervisor. En las visitas realizadas durante el mes, el supervisor del contratista debe verificar todo el proceso desde el recibo hasta la distribución y consumo del servicio.

Quincenalmente cada supervisor del contratista deberá programar y registrar en cronograma las visitas a realizar a los establecimientos asignados; los cronogramas deberán ser enviados quincenalmente a la Interventoría o Supervisión y a el equipo de seguridad Alimentaria. El cronograma podrá estar sujeto a modificaciones, debido a la necesidad de realizar visitas más frecuentes o inmediatas a establecimientos que presenten eventualidades de cualquier índole y que ameritan la presencia del supervisor del contratista, De igual forma en los casos en que durante la ejecución del contrato se presenten eventualidades que afecten significativamente el número de Instituciones educativas a atender, como en los paros del magisterio, finalización de año escolar entre otros, el contratista podrá variar la frecuencia de visitas de los supervisores acorde a las necesidades de la prestación del servicio; modificación que debe ser informada oportunamente a la interventoría o supervisión del contrato.

Al personal supervisor del contratista, se deberá garantizar el pago de las horas extras a las que haya lugar, cuando el horario de trabajo exceda del máximo legal permitido por la legislación colombiana.

A continuación, se relaciona la dotación mínima estipulada para el recurso humano acorde al perfil requerido:

Dotación para personal

Recurso humano/perfil	Dotación	Observaciones
Jefe de operaciones Auxiliar Administrativo Jefe de logística Supervisores	Delantal y Gorro	Delantal de tela color claro con imagen corporativa del Municipio de Medellín. Gorro de tela
Transportadores y Auxiliares	Pantalón de dril o Jean, camiseta, gorra y zapatos	Camiseta y gorra con imagen corporativa del Municipio de Medellín
Auxiliares de ensamble, Distribuidoras de alimentos y supernumerarias.	Pantalón, camisa, gorra y zapatos. Tapabocas para auxiliares de ensamble	Pantalón y camisa de color blanco, esta última con ribete en mangas de color diferente e identificado con imagen corporativa de Alcaldía de Medellín y nombre del operario. Gorro de tela, Tapabocas desechables Zapatos cerrados, impermeables y antideslizantes.

Fuente: Coordinación PAE – ESAN

11 COMPONENTE FINANCIERO

El contratista deberá hacer entrega a la supervisión y/o interventoría en la frecuencia que sea establecida los soportes para el reconocimiento económico de las raciones entregadas como son:

- Remisión de entregas (de RPC o de RI)
- Certificado de cobertura
- Planillas de soportes de la entrega de los paquetes alimentarios a los padres de familia y/o acudientes de los TD o planillas de entrega a titulares de derecho para RI.
- Actas de traslado y/o reposición.
- Pago de nómina (soporte de transferencia bancaria)
- Pago de planilla de seguridad social integral.
- Certificado de parafiscales firmado por el representante legal y/o revisor fiscal.

11.1 APLICACIÓN DE DESCUENTOS Y RECONOCIMIENTOS PARA EL CONTRATISTA

Se determinarán entre otros descuentos a aquellas situaciones que no hayan sido ejecutadas dentro del término establecido y que se encuentren a cargo del contratista. Así mismo, por situaciones ajenas a las partes cuando haya devolución de materia prima al contratista, ésta será sujeto a descuento. Para tal efecto se tendrá en cuenta el estudio de costos establecido por el equipo de seguridad Alimentaria; además serán objeto de descuento los siguientes:

El valor correspondiente a los alimentos que el Contratista no entregue dentro del ciclo de menú por haber sido remplazados con las donaciones de entes públicos o privados será descontado de la factura de pago respectiva con base en los precios del estudio de costos de la licitación vigente con una actualización de precios mensual realizada por la Administración Municipal y se dará aplicación al valor de la actualización del mes anterior.

El hecho de que el Contratista no realice entrega de los productos faltantes en el tiempo establecido y que por esta causa no se preste el servicio a los escolares o se haga con menú incompleto, ya sea en gramaje o componente(s) del menú, la Interventoría o Supervisión notificará por escrito dicho evento a el Equipo de Seguridad Alimentaria y realizará el descuento respectivo, con base en el estudio de costos de la licitación vigente con una actualización de precios mensual realizada por la Administración Municipal y se dará aplicación al valor de la actualización del mes anterior.

Cuando se evidencien pérdidas de alimentos que resulten en entregas parciales a los titulares de derecho en el menú correspondiente, el valor de dichos insumos será descontado de la factura de pago respectiva con base en los precios del estudio de costos de la licitación vigente con una actualización de precios mensual realizada por la Administración Municipal y se dará aplicación al valor de la actualización del mes anterior.

Cuando se presenten sobrantes de productos o materia prima en los comedores escolares por motivos como desescolarización por emergencias o preparación del menú para un número menor de cupos a los asignados y que no serán utilizados en la misma semana,

para lo cual la Supervisión o Interventoría hará el respectivo descuento en la factura correspondiente de aquellos productos o materia prima que el operador recogió y realizó intercambios a próximos despachos.

Todas las obligaciones a cargo del Contratista que estén costeadas y que no sean ejecutadas dentro del término establecido, serán objeto de descuento, algunas de estas son:

- Análisis fisicoquímicos y microbiológicos.
- Implementos de aseo.
- Personal requerido en perfil y cantidad.
- Cobro de exámenes de ingreso y de seguimiento o al personal en general • Dotación del personal.
- Fumigación y barreras físicas.
- Alimentación del personal procesador y distribuidor

En caso de omitir la entrega de insumos de aseo se hará el respectivo descuento de las sumas no canceladas por estos conceptos. Es importante recordar que el Contratista debe enviar copia en medio físico o magnético a la Interventoría o Supervisión de las entregas y/o pagos realizados, para ello se emitirá una paz y salvo para concepto de facturación.

Por los conceptos anteriormente descritos y los demás a los que haya lugar se harán los respectivos descuentos acorde a los precios del estudio de costos de la licitación vigente con una actualización de precios mensual realizada por la Administración Municipal y se dará aplicación al valor de la actualización del mes anterior.

De igual forma la Administración Municipal hará solo reconocimientos de materia prima cuando se presenten sobrantes en los comedores escolares por motivos como desescolarización por emergencias o preparación del menú para un número menor de cupos a los asignados y otros eventos ajenos a las partes y que no serán utilizados; para lo cual la Supervisión o Interventoría hará el respectivo reconocimiento en la factura correspondiente de aquellos productos o materia prima perecedera según la destinación que la Administración defina; adicional cuando el contratista realice reposición de productos solicitados por el equipo de seguridad alimentaria en los casos de faltantes a consecuencia de pérdidas o hurtos de materia prima o insumos de aseo por deficientes condiciones de seguridad en las instalaciones físicas de operación del Programa, fallas en el fluido eléctrico o fallas en los equipos de frío en las noches o fines de semana que deterioren la materia prima de alto riesgo. Lo anterior acorde a los precios del estudio de costos de la licitación vigente con una actualización de precios mensual dando aplicación a la actualización del mes anterior.

12 COMPONENTE AMBIENTAL

El contratista deberá cumplir con la Ley 09 de 1979, reglamentada en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, que establece las buenas prácticas de manufactura y la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte,

que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos

Deberá diseñar un plan de saneamiento básico para la planta acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen, el cual debe incluir como mínimo: objetivos, alcance, política de calidad, responsable, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas. Se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de los insumos químicos a utilizar que permanecerán en la bodega o planta y en cada Establecimiento Educativo.

Adicional deberá garantizar en cada establecimiento atendido, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección, según la periodicidad y condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas, las cuales contemplan productos desinfectantes y jabones biodegradables, amigables con el medio ambiente.

Aunado a lo anterior y como medida para la mitigación del impacto ambiental de la ejecución del contrato en la generación de residuos no degradables o de difícil degradabilidad, el contratista deberá implementar para la entrega de los paquetes alimentarios bolsas o sacos no plásticos que cumplan condiciones de seguridad e inocuidad para el manejo de alimentos acorde a lo estipulado.

13 COMPONENTE JURÍDICO

El contratista debe contar con todas las licencias, permisos y autorizaciones respectivas de acuerdo a la normatividad colombiana para el desarrollo del objeto del contrato y mantener indemne al Municipio de Medellín – Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de éste antes, durante y posterior a la ejecución del contrato, de conformidad con el Decreto 1082 del 2015.

14 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

N.º	OBLIGACIONES RELATIVAS AL SERVICIO CON RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA (PAQUETES ALIMENTARIOS)
1	Garantizar que la bodega, el concepto sanitario y los equipos descritos en la propuesta mantengan las condiciones establecidas en el contrato y cumplan con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.
2	Garantizar el suministro de los alimentos que conformarán los paquetes alimentarios, los cuales deben incluir los productos que se presentan en las especificaciones técnicas que contemplan el producto, la descripción y cantidad de alimentos que conforman los paquetes.

3	El contratista deberá publicar con la primera entrega en cada uno de los establecimientos educativos y en coordinación con las directivas, en un punto visible a la comunidad educativa, el contenido del paquete alimentario. El diseño deberá facilitar la lectura y consulta por parte de la comunidad educativa, estar acorde a los lineamientos emitidos por comunicaciones de la Alcaldía y garantizar su permanencia durante la ejecución. Adicional deberán coordinar con las directivas del establecimiento educativo, la Publicación en un lugar visible a toda la comunidad educativa la Ficha Técnica de información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño, impresión e información definidas por el MEN, adicional a los ajustes necesarios derivados de la dinámica propia del programa en el Municipio de Medellín
4	Suministrar alimentos de primera calidad e inocuidad, cumpliendo con lo exigido en el Anexo B características generales de los alimentos, utilizando las marcas aprobadas y relacionadas en el anexo D del pliego de condiciones, conforme a la normatividad colombiana vigente en el tema de alimentos y a las especificaciones técnicas del pliego de condiciones. Garantizar que los paquetes alimentos sean empacados de acuerdo con las características exigidas en las especificaciones técnicas.
5	Dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Municipal (Medellin), departamental (Antioquia) o Regional (región Andina) en los mercados de compras públicas de alimentos mínima del 30% del valor destinado a la adquisición de alimentos del contrato.
6	Cuando en el Establecimiento Educativo se detecte productos que no cumplen con las características generales de materia prima estipuladas en el anexo B del presente pliego de condiciones, el contratista deberá identificarlos como “productos no conformes” e indicar por escrito el procedimiento para el manejo y disposición final de los mismos. Dicho procedimiento deberá entregarse a la interventoría o supervisión a los 8 días calendario posterior a la firma del acta de inicio.
7	El contratista enmarcará la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, bajo los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes.
8	Diseñar un plan de saneamiento básico para la planta y presentarlo en medio magnético a la interventoría o supervisión a los 15 días calendario posteriores a la firma del acta de inicio, para su aprobación e implementación en la bodega de almacenamiento, este debe estar acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen, el cual debe incluir como mínimo: objetivos, alcance, política de calidad, responsable, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas. Se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de los insumos químicos a utilizar que permanecerán en la bodega o planta y en cada Establecimiento Educativo. Adicional el Programa de Limpieza y desinfección en EE debe cumplir con lo establecido en las especificaciones técnicas.

9	Garantizar en cada establecimiento atendido, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección, según la periodicidad y condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas de este contrato. El contratista deberá hacer entrega del acta de remisión de dichos insumos al equipo de seguridad Alimentaria, Supervisión o Interventoría, anexo al informe de ejecución del contrato.
10	Contar mínimo con una (1) línea telefónica fija o celular o un (1) PBX y correo electrónico, las cuales reportará durante los primeros cinco (5) días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio al Equipo de Seguridad Alimentaria, a la Interventoría o Supervisión y a la comunidad educativa a través de la Ficha técnica de información del PAE. Así mismo, deberá asignar el personal suficiente para la atención de los diferentes medios de comunicación que garanticen la oportunidad en la misma, conforme al anexo Especificaciones Técnicas del presente contrato. El contratista deberá enviar documento donde conste la creación o existencia de los medios de comunicación definidos y del personal dispuesto para la atención de los mismos a la Interventoría o supervisión del contrato.
11	Entregar a los establecimientos educativos los paquetes alimentarios en los horarios establecidos y con las características descritas en las especificaciones técnicas, garantizando que el producto esté disponible en el establecimiento al momento de la entrega a los padres o acudientes. Adicionalmente, la entrega de los paquetes alimentarios se realizará al personal distribuidor del contratista en cada EE cumpliendo con las especificaciones técnicas. Dicho personal deberá estar preferiblemente en compañía del rector o su delegado u otro integrante del comité de alimentación escolar, quien verificará y firmará el recibido a entera satisfacción; en caso contrario será el personal distribuidor el responsable del recibo, verificación y firma de recibo a entera satisfacción
12	Diligenciar y entregar a la Interventoría o Supervisión, los formatos establecido por el MEN: Rutas, remisión de entrega, y entrega de paquetes a padres o acudientes, ver: *"Programa de Alimentación Escolar – PAE Atención en el marco del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia del COVID-19 Modalidad - Ración para Preparar en Casa"*. Anexo H. Adicional, los requeridos por el Equipo de Seguridad Alimentaria en los tiempos establecidos en las especificaciones técnicas del presente contrato.
13	Realizar la distribución de los paquetes alimentarios en cada EE en su totalidad en el tiempo concertado con el EE hasta un máximo de 5 días hábiles o calendario de acuerdo con la programación de entrega estimada por la I.E. En ningún momento se podrá imponer por parte del contratista un horario diferente al concertado para la atención a padres de familia. En caso de remanentes que se entregarán a escolares suplentes cuya responsabilidad de distribución es del establecimiento educativo, el contratista suministrará las planillas en blanco para el respectivo registro.
14	Transportar los alimentos en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social en su artículo 29 y 30, igualmente deberá dar cumplimiento a la resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, contando a la vez con la documentación al día, incluida la revisión técnica mecánica del vehículo.

15	El contratista deberá recoger y disponer para la entrega en otros EE previo conocimiento y autorización del ESAN los paquetes alimentarios sobrantes, después de la entrega a suplentes, garantizando en todo momento las condiciones de calidad del producto y levantará el acta de recogida según formato establecido por el ESAN en la cual se indicarán los paquetes alimentarios y cantidades sujetos a traslado; el acta deberá ir firmada por el rector y/o coordinador del establecimiento educativo. En este caso el contratista que traslada los paquetes deberá hacer entrega al establecimiento que recibe, de las planillas en blanco para que este registre la distribución a los padres o acudientes de los escolares asignados para el recibo. Estas planillas deberán ser solicitadas por el contratista al EE y adjuntarlas como soporte del traslado realizado.
16	Presentar mensualmente entre los primeros 5 días hábiles escolares del mes siguiente a lo reportado en ejecución a la Supervisión o Interventoría, un informe de ejecución que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones contractuales estipuladas en el pliego de condiciones y especificaciones técnicas (anexas al contrato) del mes anteriormente ejecutado y un informe final que dé cuenta del total de obligaciones ejecutadas en el tiempo de duración del contrato, 5 días hábiles posteriores a la terminación del contrato. La estructura del informe, soportes y demás aspectos a tener en cuenta para la presentación se le señalará al contratista por parte del Equipo de Seguridad Alimentaria una vez firmada el acta de inicio a la ejecución del contrato.
17	Asumir el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con el perfil y la entrega de la dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, de acuerdo a lo contemplado en la Ley 9 de Enero 24 de 1979 (Título III, Artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979 del Ministerio del Trabajo y la Seguridad Social (Título IV, Capitulo ll, Artículos 176 a 201) y conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato. Así mismo el contratista deberá remitir relación y copia física de las actas recibo de dotación y elementos de protección personal a el Equipo de Seguridad Alimentaria y a la Supervisión o Interventoría, firmadas por el personal que tenía derecho a recibir los artículos de dotación y protección personal para cumplir las funciones en desarrollo del objeto contractual vigente con la entidad, conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato.
18	Garantizar que todo el personal que tenga contacto con los alimentos cuente con certificado de manipulación de alimentos, examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos, examen coprológico, examen de frotis faríngeo y examen de KOH de uñas; dicha documentación deberá tener una vigencia no mayor a doce (12) meses. El contratista deberá conservar copia de dichos exámenes y certificados en planta y en el sitio de prestación del servicio sólo la copia del certificado de manipulación de alimentos y del examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos.
19	Establecer e implementar acorde al Decreto 1072 de 2015, la Resolución 0312 de 2019 y la circular 20196000014 de 2019 un programa de Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo al momento de la ejecución del contrato. El contratista debe conservar estos programas en los establecimientos educativos y plantas del contratista.

20	Cumplir con el protocolo de bioseguridad registrado y aprobado por la ARL del contratista. Así mismo, el contratista deberá garantizar durante toda la ejecución del contrato la aplicación de las medidas necesarias de protección y bioseguridad de todos los trabajadores.
21	Dar cumplimiento a la Directiva 00848 de 1998 y a la Circular K2018090000276 de 2018, regulada por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, en cuanto al plan de capacitación continua a realizar con el personal manipulador de alimentos vinculado para la ejecución del contrato y demás normatividad sanitaria vigente. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos. El plan de capacitación y/o actualización debe contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir; plan que debe ser entregado a la interventoría y/o supervisión a los 5 días hábiles escolares posteriores a la firma del acta de inicio.
22	Contar con todas las licencias, permisos y autorizaciones respectivas de acuerdo con la normatividad colombiana para el desarrollo del presente objeto contractual.
23	Mantener indemne al Municipio de Medellín – Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de éste antes, durante y posterior a la ejecución del contrato, de conformidad con el Decreto 1082 del 2015 y normas que lo complementen o sustituyan
24	Reportar de forma escrita a la supervisión y/o interventoría y al Equipo de Seguridad Alimentaria las situaciones imprevistas y/o específicas que ocurran al interior o fuera del establecimiento educativo y que afecten la prestación del servicio y/o el normal desarrollo del contrato inmediatamente tenga conocimiento de ellas.
25	Utilizar la imagen vigente de la Alcaldía de Medellín, en uniformes, dotación, formatos, papelería utilizada para la ejecución del contrato, carné del personal, empaque secundario del paquete alimentario y en piezas publicitarias para la identificación de los furgones que Transportar los alimentos, vallas, según el manual de identidad gráfica del Municipio de Medellín. Cada uno de los artes de las piezas comunicacionales debe ser avalado por el área de Comunicaciones del equipo de seguridad Alimentaria.
26	Garantizar que los excedentes de empaques que contengan la imagen del Municipio de Medellín no sean empleados en la distribución de otros alimentos por parte de los proveedores contratados.
27	Implementar todas las acciones requeridas para garantizar la prestación del servicio en forma permanente, con calidad, inocuidad y oportunidad en todos los establecimientos educativos donde el municipio de Medellín lo requiera y conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato.
28	Responder a las solicitudes de información o PQRS allegadas por la ciudadanía o asistencia a reuniones o eventos relacionados con la ejecución del contrato, que requiera el Ministerio de Educación Nacional, la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, el Equipo de Seguridad Alimentaria, la Interventoría o Supervisión y/o los entes de control.

29	Aceptar y recibir las visitas de Interventoría o Supervisión en el caso que corresponda, o las realizadas por los diferentes entes de control y/o entidades aliadas en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el momento en que sea requerido para verificar la ejecución del contrato e implementar los planes de mejoramiento que requieran dichas entidades.
30	Dar cumplimiento a los criterios de calidad ofertados según lo estipulado en el pliego de condiciones en los casos en que aplique.
31	Entregar los soportes financieros que demuestren la correcta ejecución del recurso, acorde a los valores ofertados, pagos a personal, entre otros con el fin de certificar la facturación. Las remisiones de entrega de los paquetes alimentarios a I.E deberán ser remitidas de forma digital, y cumplir con los lineamientos emitidos por el equipo de Seguridad Alimentaria.
32	El contratista deberá presentar de manera mensual, el reporte de abono o pagos de todos los proveedores relacionados para la ejecución del contrato. Adicional deberá presentar para la liquidación del contrato, el paz y salvo de todos los proveedores igualmente relacionados para la ejecución del contrato.
33	Hacer seguimiento al sistema de gestión de proveedores presentado en la propuesta, para garantizar las condiciones de entrega de productos (alimentos e insumos) con calidad; seguimiento que deberá ser documentado para el seguimiento por parte de la supervisión y/o interventoría del programa.
34	El contratista deberá realizar y enviar a la Interventoría o Supervisión en los tiempos en que esta defina, un plan de mejora mensual correspondiente a los hallazgos presentados en el período inmediatamente anterior que no fueron subsanados. Dicho plan deberá contener como mínimo: análisis de causas de los hallazgos, acciones planteadas para eliminar las causas fundamentales, fecha y responsable de la implementación de las acciones planteadas; el cual estará sujeto a revisión y devoluciones por parte de la interventoría o supervisión para los ajustes correspondientes.
35	El contratista deberá cargar al sistema de información designado por el equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional, las fuentes de verificación o soportes de ejecución digitalizados y electrónicos generados en la ejecución del contrato para dar cumplimiento al objeto contractual, de igual forma la documentación física que sea generada deberá custodiarse cumpliendo con los lineamientos establecidos por el archivo general de nación, la dirección de gestión documental y el Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Alcaldía de Medellín. Una vez perfeccionado el contrato y firmada el acta de inicio el equipo de seguridad alimentaria realizará la entrega de los lineamientos para los procesos de calidad, organización, carga de documentos, administración y custodia de la documentación.
36	Tener el personal mínimo requerido debidamente contratado para dar inicio a la ejecución del contrato, dando cabal cumplimiento a la normatividad vigente y de acuerdo con la modalidad de contratación convenida con el personal.
37	Realizar la correspondiente afiliación al Sistema General de Seguridad Social Integral (SGSSI) para el caso de las vinculaciones laborales, y para las contrataciones de orden civil, velar por la afiliación y aportes que se realicen al SGSSI. En ambos casos y de conformidad con el ordenamiento jurídico colombiano, el contratista deberá afiliar al personal contratado a la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL).

38	Conservar en los archivos de planta copia del contrato laboral, los certificados de afiliación a Seguridad Social, los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y Parafiscales, de todo el personal contratado para la ejecución del contrato, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.
39	Cumplir con el pago de salarios u honorarios y prestaciones debidas, de acuerdo con la periodicidad convenida y adicionalmente con el reconocimiento de horas extras, dominicales y festivos, según el caso, de acuerdo con el tipo contrato y la normatividad colombiana vigente.
40	Respecto personal vinculado mediante contrato laboral: tener a disposición de la administración municipal o a quien ésta delegue, la documentación exigida en las especificaciones técnicas debidamente diligenciada, de todo el personal contratado para la ejecución del PAE, adicionalmente y de manera oportuna, en plazo máximo de 15 días hábiles escolares contados a partir de la suscripción del acta de inicio, ésta información deberá ser remitida al Equipo de Seguridad Alimentaria o en su defecto al ente interventor contratado, para su verificación.
41	Cumplir de manera rigurosa y permanente, con la cantidad de personal mínimo requerido en el pliego de condiciones. Cuando sea necesario realizar algún traslado o reemplazo del personal distribuidor, el contratista debe respetar la misma zona de su asignación inicial, informando previamente a los establecimientos educativos involucrado ; enviando a el equipo de seguridad Alimentaria, Supervisión y/o Interventoría, como anexo al informe mensual la base de datos en Excel donde se detalle claramente las fechas de las novedades del personal que se retiró e ingresó, junto con el motivo del retiro (renuncia, despido, abandono del puesto de trabajo, entre otros), El contratista deberá conservar copia de las hojas de vida, certificados de estudio y laborales, conforme a los requisitos Mínimos exigidos en el pliego de condiciones.
42	Garantizar que los conductores asignados a los vehículos cumplan con los requisitos exigidos por las normas colombianas para tal actividad, así como las afiliaciones al SGSSI según el tipo de contratación, lo cual deberá ser verificado de manera permanente por parte del contratista y los auxiliares de ruta.

N°	**OBLIGACIONES RELATIVAS AL SERVICIO CON RACIÓN INDUSTRIALIZADA**
1	Garantizar que la bodega, el concepto sanitario y los equipos descritos en la propuesta mantengan las condiciones establecidas en el contrato y cumplan con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.
2	Inventariar la dotación que se encuentre en el espacio físico destinado para el funcionamiento del programa y que será utilizada sólo en la modalidad de atención de cada uno de los contratistas e identificar las necesidades de equipos y menaje por cada Institución y sede educativa para la adecuada prestación del servicio acorde a la modalidad de atención y cobertura, dando cumplimiento a las especificaciones técnicas
3	Realizar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo para equipos de planta y comedores escolares; que debe cumplir con lo estipulado en las especificaciones técnicas anexas.

4	Elaborar tanto la ficha técnica como la hoja de vida de cada equipo y mantenerlas actualizadas incluyendo los resultados de los mantenimientos preventivos y correctivos que se hayan realizado durante su vida útil o ejecución del contrato. Entregar al finalizar la ejecución del contrato una copia escaneada de estos documentos al Rector y/o Coordinador del Establecimiento Educativo y a la Interventoría o Supervisión del Programa, incluyendo hoja de Excel con resumen de la información contenida en las fichas técnicas, hojas de vida, y estado de los equipos según sea establecido.
5	Tener disponibilidad de un equipo que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento, de manera que se garantice la prestación del servicio cuando éstos son retirados de los establecimientos educativos para realizar esta actividad, como se indica en las especificaciones técnicas.
6	Entregar termómetros a más tardar dentro de los 10 días hábiles escolares contados a partir del acta de inicio del contrato, conforme a las Especificaciones Técnicas.
7	El contratista debe cumplir con el ciclo de menú (Anexo A ciclo de menú) definido para la modalidad de atención en cada establecimiento educativo atendido; entregando los alimentos según la frecuencia establecida. Si durante la ejecución del contrato se presentan situaciones que ameriten un cambio se debe notificar o solicitar la autorización según sea el caso. Las especificaciones técnicas contemplan las condiciones requeridas para el cumplimiento de esta obligación.
8	El contratista deberá garantizar la entrega y permanencia en los comedores escolares de los Anexos A ciclos de menú, Anexo F planeación ciclo de menús y Ficha técnica de información del PAE, adicional debe publicar en coordinación con las directivas del establecimiento educativo, en un lugar visible para la comunidad el Anexo F y la Ficha Técnica de información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño, impresión e información definidas por el MEN dando cumplimiento a las especificaciones técnicas del pliego de condiciones.
9	Suministrar ciclos de menú diferenciales para población étnica según las necesidades establecidas desde la administración municipal, previa concertación con la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, con la entrega de alimentos y preparaciones acorde a sus usos y costumbres sin que este afecte el valor establecido para la ración y modalidad a entregar.
10	Suministrar alimentos de primera calidad e inocuidad, cumpliendo con lo exigido en el Anexo B características generales de los alimentos, utilizando las marcas aprobadas y relacionadas en el anexo D del pliego de condiciones, conforme a la normatividad colombiana vigente en el tema de alimentos y a las especificaciones técnicas del pliego de condiciones.
11	Dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Municipal (Medellin), departamental (Antioquia) o Regional (región Andina) en los mercados de compras públicas de alimentos mínima del 30% del valor destinado a la adquisición de alimentos del contrato.

12	Cuando en el comedor escolar se detecte productos que no cumplen con las características generales de materia prima estipuladas en el anexo B del presente pliego de condiciones, el contratista deberá identificarlos como “productos no conformes” e indicar por escrito el procedimiento para la disposición final de los mismos, además de reponerlo en las 16 horas antes de ser utilizado para su preparación.
13	Cumplir con las condiciones fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las Especificaciones Técnicas anexas a este contrato según los estándares definidos por la normatividad existente para alimentos. Así mismo, el contratista deberá tomar las medidas correctivas y preventivas pertinentes a que haya lugar. Todo lo concerniente al muestreo deberá realizarse conforme a las especificaciones técnicas adjuntas a este contrato (anexo especificaciones técnicas).
14	El contratista enmarcará la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, bajo los lineamientos establecidos en la resolución 2674 de 2013, y las demás normas vigentes que le apliquen
15	El contratista diariamente para el complemento ración industrializada guardará una (1) muestra completa del menú ofrecido por día y por número de lote a los que haya lugar, de acuerdo con las especificaciones técnicas.
16	El contratista deberá reportar de manera inmediata la presencia de signos y/o síntomas característicos de presunta enfermedad o brote alimentario en uno o más titulares de derecho, al 123 área de salud, a la Secretaría de Salud del Municipio, a la interventoría o Supervisión y al Equipo de Seguridad Alimentaria.
17	Diseñar un plan de saneamiento básico donde se incluya la planta y un plan maestro para los comedores escolares que contemple todas las modalidades de atención y presentarlo en medio magnético a la interventoría o supervisión a los 8 días calendario posteriores a la firma del acta de inicio, para su aprobación e implementación en la bodega de almacenamiento y distribución y los diferentes comedores escolares; este debe estar acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen, el cual debe incluir como mínimo: objetivos, alcance, política de calidad, responsable, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas. En cada espacio de funcionamiento ración industrializada, se deberá contar con una copia de dicho plan de saneamiento. Las especificaciones técnicas contemplan las condiciones requeridas para el cumplimiento de esta obligación.
18	El contratista realizará mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa con la frecuencia y procedimiento descrito en el pliego de condiciones.

19	Garantizar en cada establecimiento atendido, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección, según la periodicidad y condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas de este contrato. El contratista deberá hacer entrega del acta de remisión de dichos insumos al equipo de seguridad Alimentaria, Supervisión o Interventoría, anexo al informe de ejecución del contrato.

20	Contar mínimo con una (1) línea telefónica fija o un (1) PBX y correo electrónico, las cuales deberá reportar durante los primeros cinco (5) días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio al Equipo de Seguridad Alimentaria, a la Interventoría o Supervisión y a la comunidad educativa a través de la Ficha técnica de información del PAE. Así mismo, deberá asignar el personal suficiente para la atención de los diferentes medios de comunicación que garanticen la oportunidad en la misma, conforme al anexo Especificaciones Técnicas del presente contrato. El contratista deberá enviar documento donde conste la creación o existencia de los medios de comunicación definidos y del personal dispuesto para la atención de los mismos a la Interventoría o supervisión del contrato.
21	Reportar al equipo de seguridad Alimentaria, el despacho efectuado a cada uno de los establecimientos educativos atendidos, en el tiempo definido por ella, reportando el período inmediatamente anterior al corte del envío de información, el cual deberá coincidir con lo solicitado por el equipo de seguridad Alimentaria, con todas las novedades que hayan sido requeridas. El formato establecido para este reporte será establecido por esta misma Unidad para el control respectivo, el cual será socializado al inicio del contrato.
22	Entregar a los establecimientos educativos los alimentos o complementos en los horarios establecidos y con las características descritas en las especificaciones técnicas.
23	Consignar en el Sistema de pedidos diariamente en el transcurso de la mañana, el consolidado de todos los despachos relacionados en las remisiones de entrega del día inmediatamente anterior.
24	Diligenciar y entregar a la Interventoría o Supervisión, los formatos establecido por el MEN (Rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, formato entrega víveres, registro y control diario de asistencia) ver página web https://www.mineducacion.gov.co/portal/micrositios-preescolar-basica-ymedia/Programa- de- Alimentación-Escolar-PAE-/Documentos-y-Formatos/369472: Formato. Adicional los requeridos por el Equipo de Seguridad Alimentaria en los tiempos establecidos en las especificaciones técnicas del presente contrato.
25	Dar cumplimiento a los horarios para el suministro del complemento alimentario a los titulares de derecho acorde a lo establecido en el establecimiento educativo basados en los rangos estipulados en las especificaciones técnicas.
26	Tener disponible en la planta o bodega una porción completa de los alimentos que componen el complemento ración industrializada, con el fin de ser evaluado por parte de la Interventoría o Supervisión en el momento del despacho, tal y como lo indican las Especificaciones Técnicas.
27	En los casos en que los productos correspondientes al menú del día presenten desviaciones conforme al anexo B de Especificaciones Técnicas, que impidan el despacho de los mismos; el contratista deberá tener la capacidad para suministrar un alimento de características nutricionales y de costo similar a la del producto retenido, diferente al entregado el día anterior o al que se entregará el día posterior, para evitar el consumo repetido del menú, haciendo las entregas a los establecimientos educativos, máximo hasta las 11AM.

28	Transportar los alimentos en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico sanitarias de éstos, dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social en su artículo 29 y 30, asegurando que los alimentos de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada uno de los establecimientos educativos; igualmente deberá dar cumplimiento a la resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan contando a la vez con la documentación al día incluida la revisión técnicomecánica del vehículo.
29	El contratista a través del personal procesador de alimentos deberá verificar el día anterior a la prestación del servicio, junto con el coordinador del establecimiento educativo o docente responsable, la asistencia de los escolares y el número total de raciones a entregar, según la asistencia de éstos, realizando la consignación de dicha información en la bitácora disponible en el comedor escolar, (ver anexo especificaciones técnicas)
30	Recoger oportunamente los alimentos, reportando por escrito al equipo de seguridad Alimentaria, Interventoría o supervisión el mismo día que se presentan las sobras de víveres con la definición clara de los productos que serán donados y aquellos que se utilizarán para intercambio en siguientes despachos. (Ver anexo especificaciones técnicas). El Equipo de Seguridad Alimentaria diseñará y socializará una vez se dé inicio a la ejecución del contrato, un formato para tal fin.
31	Presentar mensualmente entre los primeros 5 días hábiles escolares del mes siguiente a lo reportado en ejecución a la Supervisión o Interventoría, un informe de ejecución que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones contractuales estipuladas en el pliego de condiciones y especificaciones técnicas (anexas al contrato) del mes anteriormente ejecutado y un informe final que dé cuenta del total de obligaciones ejecutadas en el tiempo de duración del contrato, 5 días hábiles posteriores a la terminación del contrato. La estructura del informe, soportes y demás aspectos a tener en cuenta para la presentación se le señalará al contratista por parte del Equipo de Seguridad Alimentaria una vez firmada el acta de inicio a la ejecución del contrato.
32	Asumir el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con el perfil y la entrega de la dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, de acuerdo a lo contemplado en la Ley 9 de Enero 24 de 1979 (Título III, Artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979 del Ministerio del Trabajo y la Seguridad Social (Título IV, Capitulo ll, Artículos 176 a 201) y conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato. Así mismo el contratista deberá remitir relación y copia física de las actas recibo de dotación y elementos de protección personal a el Equipo de Seguridad Alimentaria y a la Supervisión o Interventoría, firmadas por el personal que tenía derecho a recibir los artículos de dotación y protección personal para cumplir las funciones en desarrollo del objeto contractual vigente con la entidad, conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato.
33	Cumplir con el protocolo de bioseguridad registrado y aprobado por la ARL del contratista. Así mismo, el contratista deberá garantizar durante toda la ejecución del contrato la aplicación de las medidas necesarias de protección y bioseguridad de todos los trabajadores.

34	Garantizar que todo el personal que tenga contacto con los alimentos cuente con certificado de manipulación de alimentos, examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos, examen coprológico, examen de frotis faríngeo y examen de KOH de uñas; dicha documentación deberá tener una vigencia no mayor a doce (12) meses. El contratista deberá conservar copia de dichos exámenes y certificados en planta y en el comedor escolar sólo la copia del certificado de manipulación de alimentos y del examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos.
34	Hacer entrega en el momento de la contratación a cada empleado, de la copia del contrato laboral; a los 5 días hábiles posteriores a la afiliación los certificados de afiliación a Seguridad Social; un (1) mes posterior a la afiliación los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y Parafiscales y de acuerdo a la periodicidad del pago (quincenal o mensual según el caso) copia de colillas de pago debidamente firmadas con soportes de transferencia, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.
35	Establecer e implementar acorde al Decreto 1072 de 2015, la Resolución 0312 de 2019 y la circular 20196000014 de 2019 un programa de Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo al momento de la ejecución del contrato. El contratista debe conservar estos programas en los establecimientos educativos y plantas del contratista.
36	Dar cumplimiento a la Directiva 00848 de 1998 y a la Circular K2018090000276 de 2018, regulada por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, en cuanto al plan de capacitación continua a realizar con el personal manipulador de alimentos vinculado para la ejecución del contrato y demás normatividad sanitaria vigente. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos. El plan de capacitación y/o actualización debe contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir; plan que debe ser entregado a la interventoría y/o supervisión a los 5 días hábiles escolares posteriores a la firma del acta de inicio.
37	Suministrar en Ración Industrializada el panificado empacado en bolsa de polipropileno transparente que cumpla con la Resolución 683 de 2012 y marcada con la siguiente leyenda: “Municipio de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización”. Además, debe contener el logo y slogan vigente de la Alcaldía de Medellín. Cada una de las bolsas donde sea empacado el panificado debe contener una servilleta en su interior. El contratista debe remitir en medio magnético los artes parciales y el arte final al equipo de comunicaciones del Equipo de Seguridad Alimentaria antes del inicio de la ejecución del contrato, el cual está encargado de verificar que cumpla con las especificaciones técnicas anexas al presente contrato.
38	En el empaque de las bebidas para ración industrializada, debe ir impresa la siguiente leyenda: “Municipio de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización”. Además, debe contener el logo y slogan vigente de la Alcaldía de Medellín acorde a los lineamientos impartidos por el área de comunicaciones de la Alcaldía.
39	Contar con todas las licencias, permisos y autorizaciones respectivas de acuerdo con la normatividad colombiana para el desarrollo del presente objeto contractual.
40	Mantener indemne al Municipio de Medellín – Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de éste antes, durante y posterior a la ejecución del contrato, de conformidad con el Decreto 1082 del 2015 y normas que lo complementen o sustituyan

41	Reportar de forma escrita a la supervisión y/o interventoría y al Equipo de Seguridad Alimentaria las situaciones imprevistas y/o específicas que ocurran al interior o fuera del establecimiento educativo y que afecten la prestación del servicio y/o el normal desarrollo del contrato inmediatamente tenga conocimiento de ellas.
42	Utilizar el logo y slogan vigente de la Alcaldía de Medellín, en uniformes, dotación, formatos, papelería utilizada para la ejecución del contrato, carné del personal y en piezas publicitarias para la identificación de los furgones que transportan los alimentos, vallas, según el manual de identidad gráfica del Municipio de Medellín. Cada una de los artes de las piezas comunicacionales debe ser avalados por el área de Comunicaciones del equipo de seguridad Alimentaria.
43	Garantizar que los excedentes de empaques que contengan la imagen del Municipio de Medellín no sean empleados en la distribución de otros alimentos por parte de los proveedores contratados.
44	Implementar todas las acciones requeridas para garantizar la prestación del servicio en forma permanente, con calidad, inocuidad y oportunidad en todos los establecimientos educativos donde el municipio de Medellín lo requiera y conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato.
45	Responder a las solicitudes de información o PQRS allegadas por la ciudadanía o asistencia a reuniones o eventos relacionados con la ejecución del contrato, que requiera el Ministerio de Educación Nacional, la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, el equipo de seguridad Alimentaria, la Interventoría o Supervisión y/o los entes de control.
46	Aceptar y recibir las visitas de Interventoría o Supervisión en el caso que corresponda, o las realizadas por los diferentes entes de control y/o entidades aliadas en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el momento en que sea requerido para verificar la ejecución del contrato e implementar los planes de mejoramiento que requieran dichas entidades.
47	Dar cumplimiento a los criterios de calidad ofertados según lo estipulado en el pliego de condiciones en los casos en que aplique. En el evento que el contratista, oferte como valor agregado a su propuesta, cantidad y/o calidad adicional en el personal, éste deberá cumplir con su permanencia durante toda la ejecución del contrato contemplando adiciones y prorrogas a las que haya lugar.
48	Entregar los soportes financieros que demuestren la correcta ejecución del recurso, acorde a los valores ración ofertados, pago de mantenimientos correctivos, pagos a personal, entre otros con el fin de certificar la facturación. Las remisiones de entrega a I.E deberán ser remitidas de forma digital, acorde a los lineamientos emitidos por el equipo de Seguridad Alimentaria.
49	El contratista deberá presentar de manera mensual, el reporte de abono o pagos de todos los proveedores relacionados para la ejecución del contrato. Adicional deberá presentar para la liquidación del contrato, la paz y salvo de todos los proveedores igualmente relacionados para la ejecución del contrato.
50	Hacer seguimiento al sistema de gestión de proveedores presentado en la propuesta, para garantizar las condiciones de entrega de productos (alimentos e insumos) con calidad; seguimiento que deberá ser documentado para el seguimiento por parte de la supervisión y/o interventoría del programa.

51	Realizar el proceso de compra entre el contratista y los productores a través de diferentes mecanismos como: actividades grupales o individuales de contacto comercial que serán convocadas por la Subsecretaría de Desarrollo Rural y el Equipo de Seguridad Alimentaria de la Alcaldía de Medellín, quien hará acompañamiento productivo y empresarial durante todo el proceso a través de la convocatoria a los participantes y seguimiento del proceso de compra.
52	El contratista deberá realizar y enviar a la Interventoría o Supervisión en los tiempos en que esta defina, un plan de mejora mensual correspondiente a los hallazgos presentados en el período inmediatamente anterior que no fueron subsanados. Dicho plan deberá contener como mínimo: análisis de causas de los hallazgos, acciones planteadas para eliminar las causas fundamentales, fecha y responsable de la implementación de las acciones planteadas; el cual estará sujeto a revisión y devoluciones por parte de la interventoría o supervisión para los ajustes correspondientes.
53	El contratista deberá cargar al sistema de información designado por el equipo de Seguridad Alimentaria y nutricional, las fuentes de verificación o soportes de ejecución digitalizados y electrónicos generados en la ejecución del contrato para dar cumplimiento al objeto contractual, de igual forma la documentación física que sea generada deberá custodiarse cumpliendo con los lineamientos establecidos por el archivo general de nación, la dirección de gestión documental y el equipo de seguridad alimentaria y nutricional de la alcaldía de Medellín. Una vez perfeccionado el contrato y firmada el acta de inicio el equipo de seguridad alimentaria realizará la entrega de los lineamientos para los procesos de calidad, organización, carga de documentos, administración y custodia de la documentación.
54	Tener el personal mínimo requerido debidamente contratado para dar inicio a la ejecución del contrato, dando cabal cumplimiento a la normatividad vigente y de acuerdo con la modalidad de contratación convenida con el personal.
55	Realizar la correspondiente afiliación al Sistema General de Seguridad Social Integral (SGSSI) para el caso de las vinculaciones laborales, y para las contrataciones de orden civil, velar por la afiliación y aportes que se realicen al SGSSI. En ambos casos y de conformidad con el ordenamiento jurídico colombiano, el contratista deberá afiliar al personal contratado a la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL).
55	Conservar en los archivos de planta copia del contrato laboral, los certificados de afiliación a Seguridad Social, los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y Parafiscales, y de acuerdo con la periodicidad del pago (quincenal o mensual según el caso) copia de colillas de pago debidamente firmadas con soportes de transferencia, de todo el personal contratado para la ejecución del contrato, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.
57	Cumplir con el pago de salarios u honorarios y prestaciones debidas, de acuerdo con la periodicidad convenida y adicionalmente con el reconocimiento de horas extras, dominicales y festivos, según el caso, de acuerdo con el tipo de contrato y la normatividad colombiana vigente.

58	Respecto personal vinculado mediante contrato laboral: Tener a disposición de la administración municipal o a quien ésta delegue, la documentación exigida en las especificaciones técnicas debidamente diligenciada, de todo el personal contratado para la ejecución del PAE, adicionalmente y de manera oportuna, en plazo máximo de 15 días hábiles escolares contados a partir de la suscripción del acta de inicio, ésta información deberá ser remitida a el Equipo de Seguridad Alimentaria o en su defecto al ente interventor contratado, para su verificación.
59	Cumplir de manera rigurosa y permanente, con la cantidad de personal mínimo requerido en el pliego de condiciones. En caso de retiros de personal, el contratista deberá garantizar en un tiempo máximo de 10 días hábiles el reemplazo del cargo, con cumplimiento de las mismas características del anterior; enviando a el equipo de seguridad Alimentaria, Supervisión y/o Interventoría, como anexo al informe mensual la base de datos en Excel donde se detalle claramente las fechas de las novedades del personal que se retiró e ingresó, junto con el motivo del retiro (renuncia, despido, abandono del puesto de trabajo, entre otros), El contratista deberá conservar copia de las hojas de vida, certificados de estudio y laborales, conforme a los requisitos mínimos exigidos en el pliego de condiciones.
60	Garantizar el cumplimiento que los conductores asignados a los vehículos cumplan con los requisitos exigidos por las normas colombianas para tal actividad, así como las afiliaciones al SGSSI según el tipo de contratación, lo cual deberá ser verificado de manera permanente por parte del contratista y los auxiliares de ruta.
61	El contratista seleccionado deberá contar con el protocolo de bioseguridad registrado y aprobado por la ARL del contratista, el cual deberá ser presentado previo a la suscripción del acta inicio y será verificado por el supervisor del contrato. Dicho protocolo de bioseguridad deberá cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 666 del 24 de abril de 2020. Así mismo, el contratista deberá garantizar durante toda la ejecución del contrato la aplicación de las medidas necesarias de protección y bioseguridad de todos los trabajadores y de toda la cadena de producción. Adicionalmente el contratista y sus trabajadores deberán estar inscritos y autorizados en la plataforma "Medellín me cuida"

15 OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN

- Cumplir con las obligaciones en torno al programa acorde a lo establecido en el Decreto 1852 del 16 de septiembre del 2015 y la resolución 29452 de 2017.
- Socializar con los contratistas para el inicio de los contratos, la estructura y funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en el municipio de Medellín.
- Velar por el cumplimiento de los lineamientos establecidos para la ejecución del Programa.
- Fomentar el cumplimiento de los criterios de focalización para el programa.
-
- Coordinar con el Contratista la ejecución del programa a través del contrato suscrito para tal fin.
- Brindar apoyo y acompañamiento durante la ejecución del contrato, tanto al contratista como a los establecimientos educativos.
- Designar la Interventoría o Supervisión al contrato suscrito para la ejecución del programa.
- Coordinar con la Interventoría o Supervisión las acciones requeridas para

garantizar la adecuada ejecución del contrato.

- Coordinar con las dependencias municipales, las actividades requeridas para el adecuado desarrollo del Programa.
- Liderar la conformación y dinamización del Comité Municipal para el Programa de Alimentación Escolar, con el fin de gestionar acciones que propendan por la atención integral de este grupo poblacional.
- Brindar orientación, capacitación y acompañamiento a los integrantes del Comité de Alimentación Escolar (docentes, procesadoras de alimentos, rector y/ coordinador, personero, contralor, representantes de grupos).
- Gestionar los pagos al Contratista de acuerdo con el cronograma establecido para ello, previo aval de la Interventoría o Supervisión.
- Responder todas las inquietudes que tengan los contratistas, Interventoría o establecimientos educativos con relación a los lineamientos del Programa.
- Verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el Decreto 1072 de 2015.
- Verificar el cumplimiento del protocolo de bioseguridad registrado y aprobado por la ARL del contratista. Así mismo, vigilar que, durante toda la ejecución del contrato, el contratista aplique las medidas necesarias de protección y bioseguridad de todos los trabajadores.

16 ANEXOS

- Anexo A - Ciclo de menú RI
- Anexo B - Características de alimentos
- Anexo C – Consolidado de cupos por I.E
- Anexo D – Marcas de productos
- Anexo F – Plan de alimentación
- Anexo G – Orientaciones para la higiene y manejo ambiental PAE
- Anexo H – Formato control de entrega RPC