Anexo 3 – Anexo Técnico
Alimentos Procesados
Proceso de contratación CCENEG-071-01-2022

1. INTRODUCCIÓN 8
2. MARCO NORMATIVO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR 8
3. ETAPAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA MODALIDAD DE REFRIGERIOS ESCOLARES 10
4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS REFRIGERIOS ESCOLARES 11
4.1. Definición de grupos de edad y tipos de refrigerio 11
4.2. Aporte nutricional de los refrigerios escolares 12
5. CICLO DE MENÚS DE REFRIGERIOS ESCOLARES 13
5.1. Ciclo de menús primera entrega 14
5.2. Menús especiales (primera entrega) 15
5.3. Menús de contingencia (primera entrega) 16
5.4. Ciclo de menús segunda entrega 17
5.5. Menús segunda entrega tradicional 17
5.6. Menús segunda entrega jornada única 19
5.7. Menús especiales (segunda entrega tradicional) 20
5.8. Menús de contingencia (segunda entrega tradicional) 20
6. AGRUPACIÓN DE LOS ALIMENTOS 21
7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS 24
7.1. Calidad 24
7.2. Especificaciones del empaque primario de los alimentos durante la ejecución 25
7.3. Peso y volumen de los alimentos 26
7.4. Cantidad de los alimentos 26
7.5. Características generales de los alimentos 26
7.6. Vida útil de los alimentos 28
7.7. Composición fisicoquímica y bromatológica de los alimentos durante la ejecución 28
7.8. Registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria de cada alimento 29
8. LOGÍSTICA DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN 29
9. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD 31
9.1. Sistema de aseguramiento de la calidad 31
9.2. Análisis microbiológicos, fisicoquímicos y bromatológicos durante la ejecución 32
9.3. Laboratorios que realicen los análisis microbiológicos y fisicoquímicos durante la ejecución 32
9.4. Laboratorio para la garantía en la calidad de las mediciones durante la ejecución 33
9.5. Toma de muestras y manejo de contramuestras de los alimentos durante la ejecución del IAD 34
9.6. Instalaciones físicas – plantas de producción de alimentos durante la ejecución del IAD 36

BORRADOR

10. SEGUIMIENTO Y CONTROL A LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN LAS PLANTAS, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL IAD 36
11. TALENTO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO EN LA EJECUCIÓN 38
12. GESTIÓN DE NOVEDADES TÉCNICAS 39
13. COMPONENTE AMBIENTAL 41
13.1. PLAN DE MANEJO AMBIENTAL 41
13.2. CUMPLIMIENTO NORMATIVO 42
13.3. PROGRAMA DE GESTIÓN AMBIENTAL EMPRESARIAL 44
13.4. PREVENCIÓN DE PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS 45
14. RIESGOS O IMPREVISTOS 45
1. ANEXO 3 A – GRUPO ALIMENTOS AGUA 46
1. CARACTERÍSTICAS GENERALES PROPIAS DEL AGUA 46
2. CONDICIONES DE LAS PLANTAS DE PRODUCCIÓN DEL AGUA 46
3. CONDICIONES PARTICULARES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN 46
4. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE PRIMARIO DEL AGUA 46
5. ROTULADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA EJECUCIÓN 47
6. TIEMPOS DE ENTREGA EN LA PLANTA DEL PROVEEDOR LOGÍSTICO 47
7. REPOSICIÓN DE ALIMENTOS DESPUÉS DE DETECTAR UNA NO CONFORMIDAD 47
8. APORTE NUTRICIONAL 48
2. ANEXO 3B - GRUPO BEBIDAS LÁCTEAS 48
1. ALIMENTOS QUE COMPONEN EL GRUPO BEBIDAS LÁCTEAS 49
2. CARACTERÍSTICAS GENERALES PROPIAS DE LAS BEBIDAS LÁCTEAS 49
3. CONDICIONES DE LAS PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE LAS BEBIDAS LÁCTEAS 50
4. CONDICIONES PARTICULARES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LAS BEBIDAS LÁCTEAS 50
5. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE PRIMARIO DE LAS BEBIDAS LÁCTEAS 50
6. ROTULADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA EJECUCIÓN 51
7. TIEMPOS DE ENTREGA EN LA PLANTA DEL PROVEEDOR LOGÍSTICO 51
8. REPOSICIÓN DE ALIMENTOS DESPUÉS DE DETECTAR UNA NO CONFORMIDAD 52
9. APORTE NUTRICIONAL 52
10. COMPRAS PÚBLICAS A PEQUEÑOS PRODUCTORES Y/O PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCALES Y SUS ORGANIZACIONES 53
3. ANEXO 3 C - GRUPO CEREALES EMPACADOS 55
1. ALIMENTOS QUE COMPONEN EL GRUPO CEREALES EMPACADOS 55
2. CARACTERÍSTICAS GENERALES PROPIAS DE LOS CEREALES EMPACADOS 55
3. CONDICIONES DE LAS PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE LOS CEREALES EMPACADOS 56
4. CONDICIONES PARTICULARES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS CEREALES EMPACADOS 56
5. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE PRIMARIO DE LOS CEREALES EMPACADOS 57
6. ROTULADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA EJECUCIÓN 57
7. TIEMPOS DE ENTREGA EN LA PLANTA DEL PROVEEDOR LOGÍSTICO 57
8. REPOSICIÓN DE ALIMENTOS DESPUÉS DE DETECTAR UNA NO CONFORMIDAD 58
9. APORTE NUTRICIONAL 59

BORRADOR

10. COMPRAS PÚBLICAS A PEQUEÑOS PRODUCTORES Y/O PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCALES Y SUS ORGANIZACIONES 60

4. ANEXO 3 D - GRUPO FRUTOS SECOS 61

1. ALIMENTOS QUE COMPONEN EL GRUPO FRUTOS SECOS 61
2. CARACTERÍSTICAS GENERALES PROPIAS DE LOS FRUTOS SECOS 61
3. CONDICIONES DE LAS PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE LOS FRUTOS SECOS 62
4. CONDICIONES PARTICULARES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS FRUTOS SECOS 62
5. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE PRIMARIO DE LOS FRUTOS SECOS 62
6. ROTULADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA EJECUCIÓN 63
7. TIEMPOS DE ENTREGA EN LA PLANTA DEL PROVEEDOR LOGÍSTICO 63
8. REPOSICIÓN DE ALIMENTOS DESPUÉS DE DETECTAR UNA NO CONFORMIDAD 63
9. APORTE NUTRICIONAL 64
10. COMPRAS PÚBLICAS A PEQUEÑOS PRODUCTORES Y/O PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCALES Y SUS ORGANIZACIONES 64

5. ANEXO 3 E - GRUPO HELADOS Y PALETAS 65

1. ALIMENTOS QUE COMPONEN EL GRUPO HELADOS Y PALETAS 65
2. CARACTERÍSTICAS GENERALES PROPIAS DE LOS HELADOS Y PALETAS 65
3. CONDICIONES DE LAS PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE LOS HELADOS Y PALETAS 66
4. CONDICIONES PARTICULARES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS HELADOS Y PALETAS 66
5. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE PRIMARIO DE LOS HELADOS Y PALETAS 66
6. ROTULADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA EJECUCIÓN 67
7. TIEMPOS DE ENTREGA EN LA PLANTA DEL PROVEEDOR LOGÍSTICO 67
8. REPOSICIÓN DE ALIMENTOS DESPUÉS DE DETECTAR UNA NO CONFORMIDAD 67
9. APORTE NUTRICIONAL 68
10. COMPRAS PÚBLICAS A PEQUEÑOS PRODUCTORES Y/O PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCALES Y SUS ORGANIZACIONES 68

6. ANEXO 3F - GRUPO NÉCTAR Y CONCENTRADOS DE FRUTAS 69

1. ALIMENTOS QUE COMPONEN EL GRUPO NÉCTAR Y CONCENTRADOS DE FRUTAS 69
2. CARACTERÍSTICAS GENERALES PROPIAS DEL NÉCTAR Y CONCENTRADOS DE FRUTAS 69
3. CONDICIONES DE LAS PLANTAS DE PRODUCCIÓN DEL NÉCTAR Y CONCENTRADOS DE FRUTAS 69
4. CONDICIONES PARTICULARES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DEL NÉCTAR Y CONCENTRADOS DE FRUTAS 70
5. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE PRIMARIO DEL NÉCTAR Y CONCENTRADOS DE FRUTAS 70
6. ROTULADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA EJECUCIÓN 70
7. TIEMPOS DE ENTREGA EN LA PLANTA DEL PROVEEDOR LOGÍSTICO 71
8. REPOSICIÓN DE ALIMENTOS DESPUÉS DE DETECTAR UNA NO CONFORMIDAD 71
9. APORTE NUTRICIONAL 72
10. COMPRAS PÚBLICAS A PEQUEÑOS PRODUCTORES Y/O PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCALES Y SUS ORGANIZACIONES 72

7. ANEXO 3G - GRUPO POSTRES 73

1. ALIMENTOS QUE COMPONEN EL GRUPO DE LOS POSTRES 73
2. CARACTERÍSTICAS GENERALES PROPIAS DE LOS POSTRES 73
3. CONDICIONES DE LAS PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE LOS POSTRES 74

BORRADOR

4. CONDICIONES PARTICULARES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS POSTRES 74
5. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE PRIMARIO DE LOS POSTRES 74
6. ROTULADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA EJECUCIÓN 75
7. TIEMPOS DE ENTREGA EN LA PLANTA DEL PROVEEDOR LOGÍSTICO 75
8. REPOSICIÓN DE ALIMENTOS DESPUÉS DE DETECTAR UNA NO CONFORMIDAD 75
9. APORTE NUTRICIONAL 76
10. COMPRAS PÚBLICAS A PEQUEÑOS PRODUCTORES Y/O PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCALES Y SUS ORGANIZACIONES 77

8. ANEXO H - GRUPO PREPARACIONES COMBINADAS 78

1. ALIMENTOS QUE COMPONEN EL GRUPO PREPARACIONES COMBINADAS 78
2. CARACTERÍSTICAS GENERALES PROPIAS DE LAS PREPARACIONES COMBINADAS 78
3. CONDICIONES DE LAS PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE PREPARACIONES COMBINADAS 79
4. CONDICIONES PARTICULARES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LAS PREPARACIONES COMBINADAS 79
5. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE PRIMARIO DE LAS PREPARACIONES COMBINADAS 79
6. ROTULADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA EJECUCIÓN 80
7. TIEMPOS DE ENTREGA EN LA PLANTA DEL PROVEEDOR LOGÍSTICO 80
8. REPOSICIÓN DE ALIMENTOS DESPUÉS DE DETECTAR UNA NO CONFORMIDAD 80
9. APORTE NUTRICIONAL 81
10. COMPRAS PÚBLICAS A PEQUEÑOS PRODUCTORES Y/O PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCALES Y SUS ORGANIZACIONES 81

9. ANEXO 3I - GRUPO QUESOS 81

1. ALIMENTOS QUE COMPONEN EL GRUPO DE QUESOS 82
2. CARACTERÍSTICAS GENERALES PROPIAS DE LOS QUESOS 82
3. CONDICIONES PARTICULARES DE LAS PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE QUESOS 82
4. CONDICIONES PARTICULARES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS QUESOS 83
5. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE PRIMARIO DE LOS QUESOS 83
6. ROTULADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA EJECUCIÓN 84
7. TIEMPOS DE ENTREGA EN LA PLANTA DEL PROVEEDOR LOGÍSTICO 84
8. REPOSICIÓN DE ALIMENTOS DESPUÉS DE DETECTAR UNA NO CONFORMIDAD 84
9. APORTE NUTRICIONAL 85
10. COMPRAS PÚBLICAS A PEQUEÑOS PRODUCTORES Y/O PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCALES Y SUS ORGANIZACIONES 85

10. ANEXO 3 J – GRUPO FRUTA PORCIONADA 86

1. ALIMENTOS QUE COMPONEN EL GRUPO DE LA FRUTA PORCIONADA 86
2. CARACTERÍSTICAS GENERALES PROPIAS DE LA FRUTA PORCIONADA 86
3. CONDICIONES DE LAS PLANTAS DE PRODUCCIÓN DE LA FRUTA PORCIONADA 86
4. CONDICIONES PARTICULARES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LA FRUTA PORCIONADA 87
5. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE PRIMARIO DE LA FRUTA PORCIONADA 87
6. ROTULADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS DURANTE LA EJECUCIÓN 87
7. TIEMPOS DE ENTREGA EN LA PLANTA DEL PROVEEDOR LOGÍSTICO 88
8. REPOSICIÓN DE ALIMENTOS DESPUÉS DE DETECTAR UNA NO CONFORMIDAD 88
9. APORTE NUTRICIONAL 88

BORRADOR

10. COMPRAS PÚBLICAS A PEQUEÑOS PRODUCTORES Y/O PRODUCTORES DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR O COMUNITARIA LOCALES Y SUS ORGANIZACIONES 88

11. APÉNDICE 1. PRESENTACIÓN DE LOS REQUISITOS TÉCNICOS DE LA PROPUESTA PARA TODOS LOS ALIMENTOS PROCESADOS 89

1. ROTULADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS 89
2. PESO Y VOLUMEN DE LOS ALIMENTOS 90
3. VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS OFERTADOS 90
4. FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO 90
5. ANÁLISIS QUE SE DEBEN REALIZAR Y APORTAR CON CADA ALIMENTO QUE SE OFERTE 93
6. ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y BROMATOLÓGICO DE CADA ALIMENTO 94
7. REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS LABORATORIOS QUE REALICEN LOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS, BROMATOLÓGICOS Y MICROBIOLÓGICOS 95
8. CONDICIONES MÍNIMAS QUE SE DEBEN CUMPLIR EN EL RESULTADO DE LOS LABORATORIOS PARA LOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS, BROMATOLÓGICOS Y MICROBIOLÓGICOS 96
9. REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA DEL ALIMENTO OFERTADO 98
10. CARTA DE COMPROMISO TÉCNICO 98
11. CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO PLANTAS DE PRODUCCIÓN 98
12. ACREDITACIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL 99
13. LISTA DE CHEQUEO DE LOS DOCUMENTOS TÉCNICOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA – TOMADO DE LOS NUMERALES DEL APENDICE 1. 101

BORRADOR

Lista de Tablas

Tabla 1. Etapas de la operación del PAE del Distrito. 10
Tabla 2. Agrupación grados y edades para entrega de complementos alimentarios. 11
Tabla 3. Periodos de vida y definición de aporte energético. 12
Tabla 4. Distribución aceptable de macronutrientes (AMDR), para el refrigerio escolar. 13
Tabla 5. Aporte de energía, macronutrientes del refrigerio escolar por tipo. 13
Tabla 6. Ciclo de menús primera entrega. 14
Tabla 7. Ciclo de menús especiales primera entrega 15
Tabla 8. Ciclo de menús de contingencia primera entrega 16
Tabla 9. Ciclo de menús segunda entrega tradicional. 17
Tabla 10. Ciclo de menús segunda entrega jornada única 19
Tabla 11. Ciclo de menús especiales segunda entrega tradicional. 20
Tabla 12. Ciclo de menús de contingencia segunda entrega tradicional. 20
Tabla 13. Agrupación de alimentos. 21
Tabla 14. Límites de cumplimiento en el aporte de calorías y nutrientes. 28
Tabla 15. Especificaciones coordinador de planta 39
Tabla 16. Normatividad ambiental. 42
Tabla 17. Unidades por canastilla. 47
Tabla 18. Alimentos que componen el grupo bebidas lácteas. 49
Tabla 19. Unidades por canastilla. 51
Tabla 20. Aporte nutricional grupo bebidas lácteas. 52
Tabla 21. Alimentos que componen el grupo cereales empacados. 55
Tabla 22. Unidades por canastilla. 58
Tabla 23. Aporte nutricional cereales empacados. 59
Tabla 24. Alimentos que componen el grupo frutos secos. 61
Tabla 25. Unidades por canastilla frutos secos 63
Tabla 26. Aporte nutricional frutos secos. 64
Tabla 27. Alimentos que componen el grupo helados y paletas. 65
Tabla 28. Unidades por canastilla 67
Tabla 29. Aporte nutricional helados y paletas. 68
Tabla 30. Alimentos que componen el grupo néctar y concentrados de frutas 69
Tabla 31. Unidades por canastilla. 71
Tabla 32. Aporte nutricional néctar y concentrados de frutas 72
Tabla 33. Alimentos que componen el grupo de los postres. 73
Tabla 34. Unidades por canastilla. 75
Tabla 35. Aporte nutricional de los postres. 76
Tabla 36. Alimentos que componen el grupo preparaciones combinadas. 78
Tabla 37. Unidades por canastilla. 80
Tabla 38. Aporte nutricional preparaciones combinadas. 81
Tabla 39. Alimentos que componen el grupo de quesos. 82
Tabla 40. Unidades por canastilla 84
Tabla 41. Aporte nutricional de los quesos. 85

BORRADOR

Tabla 42. Alimentos que componen el grupo de la fruta porcionada. 86
Tabla 43. Unidades por canastilla. 88
Tabla 44. Características y requisitos de las fichas técnicas de producto. 91
Tabla 45. Técnicas de determinación de la composición química. 94
Tabla 46. Unidades de expresión de la composición química de las kilocalorías y los nutrientes. 95
Tabla 48. Lista de chequeo de los documentos técnicos para la presentación de la oferta 101

BORRADOR

1. INTRODUCCIÓN

El presente anexo muestra la forma como opera el Programa de Alimentación Escolar (PAE) del Distrito Capital en la modalidad de refrigerios, define los tipos de refrigerios escolares así como el alcance de las actividades que deben ejecutar los proveedores de alimentos, las condiciones que se deben garantizar en los procesos de producción, las especificaciones técnicas en los procesos de transporte y entrega a proveedores logísticos, las condiciones de calidad que se deben cumplir en la producción de los alimentos pertenecientes a cada uno de los grupos de alimentos, entre otras; las cuales son necesarias para la entrega de los complementos alimentarios a los estudiantes en las sedes educativas oficiales del Distrito.

En el numeral 2, se describe de manera general el PAE del Distrito Capital, se presentan los objetivos y el contexto general de estructura y operación del programa.

En los numerales 3 al 13 del presente documento, se incluyen las especificaciones técnicas que son trazadoras para todos los grupos de alimentos procesados, las cuales se deben tener en cuenta por parte de los proveedores de alimentos, para garantizar una adecuada ejecución del Instrumento de Agregación de Demanda (IAD).

Cada uno de los alimentos o productos que integran los menús cuentan con una ficha técnica en el **Anexo 5. Fichas técnicas,** que especifican las condiciones mínimas que debe cumplir cada alimento de manera independiente, sin embargo, con el objetivo de consolidar las condiciones y características similares, los alimentos son clasificados en **11 grupos de alimentos;** aclarando que las frutas no se incluyen en el presente anexo, debido a que cuentan con un anexo independiente para ello. Las particularidades que se deben considerar en todas las etapas del proceso durante la ejecución del IAD y que son específicas para cada uno de estos, se relacionan al final del documento como anexo por grupo de alimentos.

Al final del documento se encuentra un apéndice, el cual relaciona todos los requisitos y condiciones técnicas que se deben cumplir para la **presentación de la oferta técnica**, con el propósito de orientar al proponente en esta etapa del proceso.

2. MARCO NORMATIVO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

El Programa de Alimentación Escolar busca contribuir con el derecho a la vida sana y a la educación con calidad, a través de la entrega de un complemento alimentario nutritivo y variado, que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad.

La entrega de complementos alimentarios es diaria durante el calendario escolar, en las 20 localidades del Distrito Capital y en las jornadas mañana, tarde y nocturna, para todos los niveles de formación. Estas entregas van acompañadas de estrategias pedagógicas centradas en la promoción de estilos de vida saludable.

La modalidad de entrega “refrigerio escolar” se garantiza a los estudiantes beneficiarios en la jornada académica correspondiente (mañana, tarde y nocturna) como una primera entrega del complemento alimentario, y de acuerdo con lo requerido en los diferentes proyectos en jornadas adicionales a la académica, como una segunda entrega.

BORRADOR

En Colombia actualmente se desarrollan dos estrategias importantes para el mejoramiento de la calidad en la educación las cuales se relacionan a continuación:

- **Atención integral a la primera infancia:** que consiste en el desarrollo de acciones y actividades dirigidas a promover el desarrollo integral de la primera infancia, en el marco de la Política Pública de Atención Integral, por lo que se requirió la organización de estándares de calidad para la prestación de los servicios dirigidos a los niños y niñas de 0 a 6 años en las modalidades familiar e institucional. Los componentes definidos en los estándares señalados son familia, comunidad y redes sociales, proceso pedagógico y educativo, talento humano, ambientes educativos y protectores, proceso administrativo y de gestión y salud y nutrición. En este último componente contemplan entre otras acciones las dirigidas a garantizar la nutrición a través de la promoción de una alimentación balanceada de acuerdo a la edad de los niños y las niñas.

- **Jornada única:** Decreto 501 de 2016 y Decreto 2105 de 2017, que comprenden el tiempo diario que dedica el establecimiento educativo oficial a sus estudiantes para el desarrollo de las áreas obligatorias y fundamentales y de las asignaturas optativas, así como el tiempo destinado al descanso y almuerzo de los estudiantes. Decreto 421 del 17 de julio de 2019 el cual recoge las disposiciones del Decreto 153 del 2018 del Distrito. Esta se debe prestar en jornada diurna durante 5 días a la semana y debe cumplir, como mínimo, con el número de horas de dedicación a las actividades pedagógicas definido en el artículo 2.3.3.6.1.6 del Decreto 501 de 2016.

En consecuencia, la Secretaría de Educación del Distrito (SED) en cumplimiento de sus funciones, asociadas a garantizar programas y proyectos que contribuyan con la actualización del currículo y los programas de estudio; así mismo, en cumplimiento de lo establecido por la Comisión Intersectorial para la Primera Infancia y Ley 1804 de 2016. "*Por la cual se establece la política de Estado para el desarrollo integral de la Primera Infancia de cero a siempre y se dictan otras disposiciones",* así como en el Decreto 501 de 2016 relacionada con la implementación de la jornada única, adoptó desde la Dirección de Educación Preescolar y Básica, el desarrollo de los siguientes proyectos:

- **Proyecto 7784 "Fortalecimiento de la educación inicial con pertinencia y calidad en Bogotá D.C",** el cual establece como objetivo general: mejorar la calidad y pertinencia de la educación de las niñas y niños de prejardín, jardín, transición en Bogotá tanto en lo urbano como en lo rural, garantizando su desarrollo integral.

- **Proyecto 7758 "Fortalecimiento a la formación integral de calidad en jornada única y jornada completa, para niñas, niños y adolescentes en colegios distritales de Bogotá D.C",** el cual establece como objetivo general: garantizar las condiciones del componente pedagógico para brindar una formación integral de calidad a los niños, niñas y adolescentes beneficiados por la jornada única y la jornada completa, en los colegios oficiales urbanos y rurales.

De acuerdo con estas estrategias asociadas a la calidad educativa, se requiere la entrega de más de un complemento alimentario desde el PAE, dada la ampliación del tiempo de la jornada escolar y por tanto, de permanencia en la sede educativa, que para el caso de atención integral a la primera infancia se encuentra definido en los estándares en el componente de salud y nutrición y para jornada única en el numeral 1 del Artículo 2.3.3.6.2.9 del Decreto 501 de 2016, que señala que se deben: "*Priorizar los establecimientos educativos en jornada única como beneficiarios de PAE, de manera que los almuerzos que se entreguen en el marco de dicho programa sean asignados preferiblemente a los establecimientos educativos en Jornada Única, de acuerdo con los criterios de focalización del Ministerio de Educación Nacional*".

BORRADOR

3. ETAPAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA MODALIDAD DE REFRIGERIOS ESCOLARES

A continuación, se relaciona de manera general, la descripción de cada una de las etapas que comprende la operación del PAE en la modalidad de refrigerios escolares.

Tabla 1. Etapas de la operación del PAE del Distrito.

Etapa	Descripción general de la etapa	Actor responsable
1.Planeación y contratación	En esta etapa se realiza la estructuración de los procesos técnicos necesarios para asegurar la calidad, cantidad y oportunidad en el suministro de los refrigerios escolares. Se diseñan los ciclos de menú con los alimentos de cada uno de los componentes. Se adelanta el proceso de contratación por medio de Colombia Compra Eficiente - CCE, con el desarrollo de la operación primaria, la cual consiste en seleccionar a los proveedores de alimentos que cumplan con los requisitos de habilitación y ponderación del proceso de licitación. Posteriormente, se adelanta la operación secundaria con el desarrollo de cada una de las actividades que comprenden los eventos de cotización y celebración de las órdenes de compra al proveedor de alimentos que resulte adjudicado.	SED - CCE
2.Compra de alimentos	En esta etapa la SED realiza la compra de los alimentos que integran los menús de los refrigerios escolares, con las especificaciones técnicas que permitan asegurar los aportes de energía y nutrientes a los estudiantes del Distrito Capital. En esta etapa se generan las correspondientes órdenes de compra y posteriormente las ordenes de producción a cada proveedor de alimentos.	SED
3.Producción de alimentos	Una vez se realizan las órdenes de producción, los proveedores de alimentos deben asegurar la producción de cada uno de los alimentos en las cantidades requeridas por la SED.	PROVEEDOR DE ALIMENTOS
4. Entrega de alimentos	Se debe realizar la entrega de los alimentos en las fechas definidas, en las plantas de los proveedores logísticos ubicadas en la ciudad de Bogotá o municipios circunvecinos, en las cantidades y condiciones de calidad definidas en las fichas técnicas de cada alimento.	PROVEEDOR DE ALIMENTOS
5.Recepción	Los proveedores logísticos realizan la recepción de los alimentos con la aplicación de criterios de aceptación y rechazo establecidos por la SED	PROVEEDOR LOGÍSTICO
6.Almacenamiento de alimentos	Una vez los alimentos ingresan a las plantas de los proveedores logísticos, se almacenan de acuerdo a su naturaleza en cada una de las áreas definidas para tal fin.	PROVEEDOR LOGÍSTICO
7. Ensamble de complementos alimentarios	Los refrigerios se ensamblan y/o alistan de acuerdo con los menús definidos, según lo establecido en el anexo técnico del proveedor logístico.	PROVEEDOR LOGÍSTICO
8. Distribución de complementos alimentarios	En vehículos que cumplan con las condiciones higiénico sanitarias, se realiza el cargue y distribución de los complementos alimentarios, con destino a cada uno de los colegios asignados, en las franjas horarias definidas y en las condiciones de calidad y cantidad requeridas para atender a los estudiantes.	PROVEEDOR LOGÍSTICO
9. Entrega de los complementos alimentarios	Se realiza la entrega de los refrigerios a cada una de las IED, para que, al interior de estas, se realice la distribución y entrega directa para el consumo de los estudiantes.	IED PROVEEDOR LOGISTICO

Fuente: SED – Dirección de Bienestar Estudiantil 2022.

Como se ilustra en la tabla anterior, el alcance de los proveedores de alimentos en toda la operación del programa, se encuentra en los procesos de producción y entrega de los alimentos en las plantas logísticas. Así mismo, se deben

BORRADOR

cumplir con todas las condiciones de calidad que permitan asegurar las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas de los alimentos y que estas se conserven hasta su fecha de vencimiento. De allí la importancia de desarrollar procesos de producción que garanticen alimentos de gran aceptabilidad por parte de los estudiantes y el cumplimiento de los parámetros definidos en la normatividad vigente.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS REFRIGERIOS ESCOLARES

El aporte nutricional de los refrigerios escolares está fundamentado en la normatividad vigente, la cual corresponde a la Resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, la Resolución 3803 de 2016 por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana, así como, la minuta diferencial cualificada para el PAE en términos de aporte nutricional y tipos de complemento por grupos de edad y grados escolares, ajustada a las características de la población escolar del Distrito.

Con fines de planeación y derivación de los refrigerios escolares, se elaboró un ciclo de menús considerando cuatro denominaciones que agrupan edades y grados educativos y una ración para población escolar de la jornada nocturna, teniendo en cuenta sus necesidades nutricionales quedando denominados de la siguiente manera Tipo A, B, C y D.

4.1. Definición de grupos de edad y tipos de refrigerio

Para efectos de agrupación por edad de la población escolar, la SED toma como referencia para la vigencia de la presente contratación los siguientes grupos:

Tabla 2. Agrupación grados y edades para entrega de complementos alimentarios.

Nivel/grado	Edades RIEN	Denominación SED
Prejardín, jardín y transición (preescolar)	Estudiantes de 3 a 5 años	Tipo A
Primero, segundo, tercero y cuarto	Estudiantes de 6 a 9 años	Tipo B
Quinto, sexto, séptimo, octavo	Estudiantes de 10 y 13 años	Tipo C
Noveno, media y ciclo complementario	Estudiantes de 14 a 17 años	Tipo D

Fuente: SED 2022.

Nota: los refrigerios para estudiantes de la jornada nocturna corresponderán a los denominados Tipo D.

Los tipos de refrigerios escolares tanto para primera entrega como para segunda entrega corresponden a:

- **Refrigerio Tipo A**. Conjunto de refrigerios escolares entregados a estudiantes en edades comprendidas entre los 3 y 5 años, y matriculados en los grados prejardín, jardín y transición (preescolar).
- **Refrigerio Tipo B**. Conjunto de refrigerios escolares entregados a estudiantes en edades comprendidas entre los 6 y 9 años y matriculados en los grados primero, segundo, tercero y cuarto.
- **Refrigerio Tipo C**. Conjunto de refrigerios escolares entregados a estudiantes en edades comprendidas entre los 10 y 13 años matriculados en los grados quinto, sexto, séptimo y octavo

BORRADOR

- **Refrigerio Tipo D**. Conjunto de refrigerios escolares entregados a estudiantes en edades comprendidas entre los 14 y 17 años y matriculados en los grados de noveno, media y ciclo complementario. Se incluye en este grupo los refrigerios entregados a los estudiantes jóvenes, hombres y mujeres matriculados en las sedes educativas oficiales en la jornada nocturna.

4.2. Aporte nutricional de los refrigerios escolares

Para la definición del requerimiento diario de energía para cada grupo de edad establecido, se consideró:

Tabla 3. Periodos de vida y definición de aporte energético.

Periodos de vida para la población colombiana	Grupos de edad definidos por las RIEN	Actividad física
Preescolares 3 años	Promedio de Kcal/día de niños y niñas de 3 años	Para niños y niñas de 3 años, actividad física ligera.
Escolares 4 – 8 años	Promedio de Kcal/día de niños y niñas entre los 4 y 8 años	Para niños y niñas de 4 y 5 años, actividad física ligera Para niños y niñas de 6, 7 y 8 años, actividad física ligera
Pubertad 9 – 13 años	Promedio de Kcal/día de niños y niñas entre los 9 y 13 años con actividad física ligera	
Adolescencia 14 – 17 años	Promedio de Kcal/día de niños y niñas entre los 14 y 17 años con actividad física ligera	

Fuente: SED - Dirección de Bienestar Estudiantil – Programa de Alimentación Escolar, con fundamento en la Resolución 3803 de 2016.

Se considera dentro del presente lineamiento, que el complemento alimentario definido para el refrigerio tipo D corresponderá al entregado en la jornada nocturna, lo anterior teniendo en cuenta que las RIEN detallan los requerimientos de energía independientes para hombres y mujeres y que, dentro de estos, se contemplan múltiples variables como:

- ✓ Requerimientos para tres (3) grupos de edad: 18 a 29.9 años de edad, 30 a 59.9 años de edad y 60 años.
- ✓ Requerimientos con seis (6) valores a multiplicar por Tasa Metabólica Basal diferentes: 1.45, 1.60, 1.75, 1.90, 2.05 y 2.20. La tasa metabólica basal – TMB es la energía utilizada para el metabolismo basal referida a un periodo de tiempo, por lo general, se expresa como kilocalorías/24 horas. (Fuente: Resolución 3803 de 2016).
- ✓ Se definen tres tipos de actividad física: ligera, moderada y vigorosa.

Teniendo en cuenta los diferentes valores a considerar para determinar el requerimiento energético en la población mayor de 18 años, así como la amplia variedad de edades que se encuentran en los estudiantes de la jornada nocturna, se entregará en términos de aporte energético el refrigerio tipo D en dicha jornada.

El aporte de energía y nutrientes de los refrigerios escolares que serán entregados en el marco del presente Instrumento de Agregación de Demanda, para la adquisición de alimentos de conformidad con las fichas técnicas de la SED, se diseñó acorde con los elementos normativos vigentes: Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 335 de 2021 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar del Ministerio de Educación Nacional, además de las orientaciones técnicas frente a alimentación saludable.

BORRADOR

La SED establece para los refrigerios tipo A, B, C y D un aporte energético del 22% del valor calórico total VCT requerido; dicho valor es superior al definido en la Resolución 335 de 2021 "*Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE*", que establece como mínimo un 20% del VCT.

La Distribución Porcentual de Macronutrientes - AMDR del refrigerio escolar de la SED, se establece dentro del rango definido en la Resolución 3803 de 2016. A continuación, se menciona por cada macronutriente, el rango definido en las RIEN y el valor establecido como referencia para el PAE:

Tabla 4. Distribución aceptable de macronutrientes (AMDR), para el refrigerio escolar.

Modalidad	Lineamiento UAPA			Parámetro SED		
	Proteína	Grasa	Carbohidratos	Proteína	Grasa	Carbohidratos
Industrializada	10%	25%	65%	14%	25 – 35%	50 – 65%

Fuente: SED - Dirección de Bienestar Estudiantil – Programa de Alimentación Escolar, febrero 2022, con fundamento en la Resolución 3803 de 2016 y la Resolución 335 de 2021.

Nota: se aclara que la planeación y entrega del refrigerio escolar, estará en el marco de la distribución aceptable de macronutrientes (AMDR) definida en la Resolución 3803 de 2016 y los valores relativos se cumplirán teniendo en cuenta el promedio de los ciclos de menús de primera y segunda entrega.

Tabla 5. Aporte de energía, macronutrientes del refrigerio escolar por tipo.

Grupos SED	Parámetro SED			
	Kcal (g)	Proteína (g)	Grasa (g)	CHO (g)
A	243	8,5	6,8 - 9,5	30,4 - 39,5
B	319	11,2	8,9 - 12,4	39,9 - 51,8
C	435	15,2	12,1 - 16,9	54,4 - 70,7
D	534	18,7	14,8 - 20,8	66,8 - 86,8

Fuente: Dirección de Bienestar Estudiantil – Programa de Alimentación Escolar, febrero 2022, con fundamento en la Resolución 3803 de 2016 y la Resolución 335 de 2021.

5. CICLO DE MENÚS DE REFRIGERIOS ESCOLARES

BORRADOR

Los proveedores de alimentos deberán regirse al ciclo referenciado en el presente anexo técnico, entregando los alimentos en las frecuencias definidas. Así mismo, deberá cumplir estrictamente con las condiciones de calidad establecidas en las fichas técnicas.

Con fines de planeación se elaboró un ciclo de menús, considerando los grupos de edad establecidos anteriormente, así como las necesidades de energía (Kilocalorías), de distribución de macronutrientes (proteínas, grasas y carbohidratos).

5.1. Ciclo de menús primera entrega

Teniendo en cuenta el aporte nutricional y la distribución de macro y micronutrientes se elaboró un ciclo de 15 menús, que integra los alimentos en los componentes: bebidas, alimentos a base de cereal, fruta, y acompañantes.

La **primera entrega** corresponde a la entrega del complemento en la jornada mañana, tarde o nocturna, a la cual pertenece el estudiante.

Durante la ejecución de la orden de compra, el proveedor de alimentos deberá entregar al proveedor logístico designado por la SED, los productos de los menús, teniendo en cuenta el ciclo diseñado, el cual se presenta a continuación:

Tabla 6. Ciclo de menús primera entrega.

COMPONENTES	MENÚ 1 PE1 = 201	MENÚ 2 PE2 = 202	MENÚ 3 PE3 = 203	MENÚ 4 PE4 = 204	MENÚ 5 PE5 = 205
BEBIDA	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	160: Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	157: Kumis con granola.	39: Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	75: Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores.
CEREAL	1: Achiras.	141: Sánduche de pernil de cerdo y queso en pan blandito	158: Croissant De/Con Queso	90: Galleta multicereal.	93: Torta de zanahoria.
FRUTA	136: Concentrado Fruver.		162: Pera.	70: Uva variedad negra o verde.	33: Granadilla Unidad.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	60 : Maní bajo en sal o bajo en sodio.	63 : Alimento lácteo fermentado tipo postre.	N.A.	31: Gelatina de pata.	64: Queso doble crema semigraso semiblando (porción)
COMPONENTES	**MENÚ 6 PE6 = 206**	**MENÚ 7 PE7 = 207**	**MENÚ 8 PE8 = 208**	**MENÚ 9 PE9 = 209**	**MENÚ 10 PE10 = 210**
BEBIDA	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	117 : Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango.	147 : Yogurt con granola.	135 : Bebida Fruver.	82 : Kumis entero con dulce, pasteurizado.

BORRADOR

COMPONENTES	MENÚ 1 PE1 = 201	MENÚ 2 PE2 = 202	MENÚ 3 PE3 = 203	MENÚ 4 PE4 = 204	MENÚ 5 PE5 = 205
CEREAL	152 : Roscón.	88 : Galleta de quinua.	45 : Mantecada.	121 : Sánduche en pan integral con queso.	129 : Bizcocho cuajada.
FRUTA	161 : Concentrado de fruta.	119 : Manzana nacional.	17 : Ciruela calentana.		159 : Mandarina.
POSTRE O ACOMPAÑANTE		84 : Queso con bocadillo.		32 : Gelatina preparada sabor a frutas.	9 : Barra de cereal con frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras).
COMPONENTES	**MENÚ 11 PE11 = 211**	**MENÚ 12 PE12 = 212**	**MENÚ 13 PE13 = 213**	**MENÚ 14 PE14 = 214**	**MENÚ 15 PE15 = 215**
BEBIDA	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	117 : Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango.	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	95 : Yogur semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, de diferentes sabores, pasteurizado.
CEREAL	124 : Mogolla multicereal.	118 : Palito de queso.	89 : Galleta salada tipo craker .	27 : Ponqué integral.	140 : Sánduche de queso y bocadillo.
FRUTA	136 : Concentrado fruver.	7 : Banano maduro o banano urabá común.		22 : Durazno.	43 : Mango maduro.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	86 : Queso pera semigraso.		66 : Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (porción forma de dedito)	138 : Bocadillo de coco.	

Fuente: SED 2022.

Nota 1: los menús pueden presentar cambios en sus componentes, teniendo en cuenta las contingencias y condiciones operativas del programa. Esto será informado por la SED o la interventoría del PAE tan pronto se presente la novedad.

Nota 2: las frutas ciruela calentana y durazno no se entregan a los estudiantes del grupo A por el riesgo para este grupo etario. Estos cambios serán informados por la SED en las programaciones de los ciclos de menús.

5.2. Menús especiales (primera entrega)

Se entregarán durante la ejecución de la orden de compra, menús especiales de acuerdo con lo establecido en los ciclos de menús que se presentan a continuación:

Tabla 7. Ciclo de menús especiales primera entrega

COMPONENTES	ESPECIAL 1 PEE1 = 216	ESPECIAL 2 PEE2 = 217	ESPECIAL 3 PEE3 = 218	ESPECIAL 4 PEE4 = 219
BEBIDA	85 : Yogurt griego con mermeladas o concentrados de frutas.	111 : Helado con galleta (tipo sanduche).*	134 : Yogurt de Búfala.	53 : Paleta de agua con fruta de diferentes sabores (fresa, piña, lulo, limón, mora). **

BORRADOR

COMPONENTES	ESPECIAL 1 PEE1 = 216	ESPECIAL 2 PEE2 = 217	ESPECIAL 3 PEE3 = 218	ESPECIAL 4 PEE4 = 219
		160 : Néctar de fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades. *		160 : Néctar de fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades. **
CEREAL	148 : Pan de bono.	94 : Ponqués de sabores sin relleno.	128 : Galleta avena miel ajonjolí.	150 : Torta de coco.
FRUTA	46 : Manzana importada.	127 : Pera importada.	70 : Uva variedad negra o verde.	8 : Banano variedad bocadillo.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	110 : Herpo o galletín.	154 : Agua envase rígido.	110 : Herpo o galletín.	72 : Queso tipo petit suisse.

Fuente: SED 2022.

* En el menú especial PEE2=217 en el componente bebida, el helado con galleta (tipo sánduche) se entregará en la jornada diurna y el néctar de frutas ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades, será entregado en la jornada nocturna.

** En el menú especial PEE4=219 en el componente bebida, la paleta de agua con fruta de diferentes sabores (fresa, piña, lulo, limón, mora) se entregará en la jornada diurna y el Néctar de frutas ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades, será entregado en la jornada nocturna.

La SED determinará el orden para el suministro del menú especial y el día del ciclo en el que se incluirá dicho menú, con base en la rotación presentada.

Nota 1: los menús pueden presentar cambios en sus componentes, teniendo en cuenta las contingencias y condiciones operativas del programa. Esto será informado por la SED o la interventoría del PAE tan pronto se presente la novedad.

Nota 2: las frutas ciruela calentana y durazno no se entregan a los estudiantes del grupo A, por el riesgo para este grupo etario. Estos cambios serán informados por la SED en las programaciones de los ciclos de menús.

5.3. Menús de contingencia (primera entrega)

Se entregarán durante la ejecución de la orden de compra, menús de contingencia de acuerdo con lo establecido en el acápite correspondiente del presente anexo, los cuales se relacionan a continuación:

Tabla 8. Ciclo de menús de contingencia primera entrega

COMPONENTES	MENÚ 1 CPE1 = 221	MENÚ 2 CPE2 = 222	MENÚ 3 CPE3 = 223	MENÚ 4 CPE4 = 224
BEBIDA	117 : Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango.	160 : Néctar de fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	39 : Leche entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.
CEREAL	128 : Galleta avena miel ajonjolí.	1 : Achiras.	89 : Galleta salada tipo craker .	90 : Galleta multicereal.
FRUTA	136 : Concentrado fruver.	46 : Manzana importada.	33 : Granadilla Unidad.	162 : Pera.

BORRADOR

COMPONENTES	MENÚ 1 CPE1 = 221	MENÚ 2 CPE2 = 222	MENÚ 3 CPE3 = 223	MENÚ 4 CPE4 = 224
POSTRE O ACOMPAÑANTE	60 : Maní bajo en sal o bajo en sodio.	138 : Bocadillo de coco.	110 : Herpo o galletín.	31 : Gelatina de pata.

Fuente: SED 2022.

La SED determinará el orden para el suministro del menú de contingencia y el día del ciclo en el que se incluirá dicho menú, con base en la rotación presentada.

Las frutas que contienen los menús de contingencia serán recibidas por parte del proveedor logístico, el día anterior al despacho de los refrigerios a los colegios.

Nota 1: los menús pueden presentar cambios en sus componentes, teniendo en cuenta las contingencias y condiciones operativas del programa. Esto será informado por la SED o la interventoría del PAE tan pronto se presente la novedad.

Nota 2: las frutas ciruela calentana y durazno no se entregan a los estudiantes del grupo A, por el riesgo para este grupo etario. Estos cambios serán informados por la SED en las programaciones de los ciclos de menús.

BORRADOR

5.4. Ciclo de menús segunda entrega

Teniendo en cuenta el aporte nutricional y la distribución de macro y micronutrientes se elaboró un ciclo de 15 menús de segunda entrega tradicional y adicionalmente se elaboró un ciclo de 10 menús para entrega a colegios con jornada única, que integran los alimentos en los componentes: bebidas, alimentos a base de cereal, fruta y acompañantes.

La **segunda entrega** corresponde a la entrega de un complemento adicional para jornadas extendidas o adicionales a la jornada regular, en estas segundas entregas se encuentran dos tipos de complementos:

- **Segunda entrega tradicional:** este tipo de complemento se entrega a estudiantes que hacen parte de jornadas extendidas, pero que no se encuentran en jornada única.

- **Segunda entrega jornada única**: complemento que se suministra a estudiantes de jornada única y que se encuentran en IED que no tienen las condiciones locativas para la entrega de alimentación en modalidad de almuerzo caliente.

Durante la ejecución de la orden de compra, el proveedor de alimentos deberá entregar al proveedor logístico designado por la SED, los productos de los menús, teniendo en cuenta los ciclos diseñados, los cuales se presentan a continuación:

5.5. Menús segunda entrega tradicional

Tabla 9. Ciclo de menús segunda entrega tradicional.

COMPONENTES	MENÚ 1 SE1 = 231	MENÚ 2 SE2 = 232	MENÚ 3 SE3 = 233	MENÚ 4 SE4 = 234	MENÚ 5 SE5 = 235

BEBIDA	135 : Bebida fruver.	39 : Leche entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	95 : Yogur semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, de diferentes sabores, pasteurizado.	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	117 : Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango
CEREAL	27 : Ponqué integral.	146 : Hojaldre con bocadillo.	88 : Galleta de quinua.	3 : Almojábana.	118 : Palito de queso.
FRUTA	7 : Banano maduro o banano urabá común.	162 : Pera.		119 : Manzana nacional.	159 : Mandarina.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	115 : Mezcla de frutos secos (maní de sal, almendra , maíz tostado y/o arándanos).	9 : Barra de cereal con frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras).	84 : Queso con bocadillo.		132 : Granola en hojuelas.
COMPONENTES	**MENÚ 6 SE6 = 236**	**MENÚ 7 SE7 = 237**	**MENÚ 8 SE8 = 238**	**MENÚ 9 SE9 = 239**	**MENÚ 10 SE10 = 240**
BEBIDA	160 : Néctar de fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	75 : Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores.	39 : Leche entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	117 : Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango.
CEREAL	128 : Galleta avena miel ajonjolí.	148 : Pan de bono.	94 : Ponqués de sabores sin relleno.	158 : Croissant de/con queso	124 : Mogolla multicereal.
FRUTA	133 : Piña deshidratada.	43 : Mango Maduro.	127 : Pera Importada.	22 : Durazno.	161 : Concentrado de fruta.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	86 : Queso pera semigraso.		60 : Maní bajo en sal o bajo en sodio.	31 : Gelatina de pata.	
COMPONENTES	**MENÚ 11 SE11 = 241**	**MENÚ 12 SE12 = 242**	**MENÚ 13 SE13 = 243**	**MENÚ 14 SE14 = 244**	**MENÚ 15 SE15 = 245**
BEBIDA	147 : Yogurt con granola.	39 : Leche entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	82 : Kumis entero con dulce, pasteurizado.
CEREAL	150 : Torta de coco.	149 : Pan de maíz.	151 : Mojicón.	1 : Achiras.	90 : Galleta multicereal.
FRUTA	70 : Uva variedad negra o verde.		22 : Durazno.	46 : Manzana importada.	33 : Granadilla unidad.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	64 : Queso doble crema semigraso semiblando (Porción)	139 : Bocadillo tipo tume.	72 : Queso tipo petit suisse.	66 : Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (porción forma de dedito)	153 : Cocada.

Fuente: SED 2022.

BORRADOR

Nota 1: los menús pueden presentar cambios en sus componentes, teniendo en cuenta las contingencias y condiciones operativas del programa. Esto será informado por la SED o la interventoría del PAE tan pronto se presente la novedad.

Nota 2: las frutas ciruela calentana y durazno no se entregan a los estudiantes del grupo A por el riesgo para este grupo etario. Estos cambios serán informados por la SED en las programaciones de los ciclos de menús.

5.6. Menús segunda entrega jornada única

Tabla 10. Ciclo de menús segunda entrega jornada única

COMPONENTES	MENÚ 1 RSE1 = 261	MENÚ 2 RSE2 = 262	MENÚ 3 RSE3 = 263	MENÚ 4 RSE4 = 264	MENÚ 5 RSE5 = 265
BEBIDA	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	39 : Leche entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	135 : Bebida fruver.
CEREAL	142 : Sánduche de atún y queso.	143 : Rollo de pollo con queso.	121 : Sánduche en pan integral con queso.	146 : Hojaldre con bocadillo.	141 : Sánduche de pernil de cerdo y queso en pan blandito
FRUTA	159 : Mandarina.	43 : Mango maduro.	22 : Durazno.	17 : Ciruela calentana.	127 : Pera importada.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	60 : Maní bajo en sal o bajo en sodio.	84 : Queso con bocadillo.	63 : Alimento lácteo fermentado tipo postre.	86 : Queso Pera semigraso.	115 : Mezcla de frutos secos (maní de sal, almendra , maíz tostado y/o arándanos).
COMPONENTES	**MENÚ 6 RSE6 = 266**	**MENÚ 7 RSE7 = 267**	**MENÚ 8 RSE8 = 268**	**MENÚ 9 RSE9 = 269**	**MENÚ 10 RSE10 = 270**
BEBIDA	135 : Bebida fruver.	82 : Kumis entero con dulce, pasteurizado.	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	75 : Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores.	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.
CEREAL	143 : Rollo de pollo con queso.	158 : Croissant de/con queso	141 : Sánduche de pernil de cerdo y queso en pan blandito	144 : Rollo de queso.	145 : Sánduche de pollo con maíz.
FRUTA	70 : Uva variedad negra o verde.	33 : Granadilla unidad.	119 : Manzana nacional.	7 : Banano maduro o banano urabá común.	43 : Mango maduro.

BORRADOR

POSTRE O ACOMPAÑANTE	32 : Gelatina preparada sabor a frutas.	72 : Queso tipo petit suisse.	139 : Bocadillo tipo tume.	9 : Barra de cereal con frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras).	66 : Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (porción forma de dedito)

Fuente: SED 2022.

Nota 1: los menús pueden presentar cambios en sus componentes, teniendo en cuenta las contingencias y condiciones operativas del programa. Esto será informado por la SED o la interventoría del PAE tan pronto se presente la novedad.

Nota 2: las frutas ciruela calentana y durazno no se entregan a los estudiantes del grupo A por el riesgo para este grupo etario. Estos cambios serán informados por la SED en las programaciones de los ciclos de menús.

5.7. Menús especiales (segunda entrega tradicional)

Se entregarán durante la ejecución de la orden de compra, menús especiales de acuerdo con lo establecido en los ciclos de menús que se presentan a continuación:

Tabla 11. Ciclo de menús especiales segunda entrega tradicional.

COMPONENTES	ESPECIAL 1 SEE1 = 246	ESPECIAL 2 SEE2 = 247	ESPECIAL 3 SEE3 = 248	ESPECIAL 4 SEE4 = 249
BEBIDA	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	135 : Bebida fruver.	77 : Yogur tipo postre Con salsa de fruta/ yogurt entero con dulce tipo postre con salsa de frutas.	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.
CEREAL	121 : Sánduche en pan integral con queso.	128 : Galleta avena miel ajonjolí.	89 : Galleta salada tipo craker .	155 : Buñuelo.
FRUTA	33 : Granadilla unidad.	130 : Fruta natural porcionada.	131 : Fresa en trozos liofilizada.	46 : Manzana importada.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	137 : Arroz con leche.	86 : Queso pera semigraso.	66 : Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (Porción forma de dedito)	16 : Chocolatina.

Fuente: SED 2022.

La SED determinará el orden para el suministro del menú especial y el día del ciclo en el que se incluirá dicho menú, con base en la rotación presentada.

Nota 1: los menús pueden presentar cambios en sus componentes, teniendo en cuenta las contingencias y condiciones operativas del programa. Esto será informado por la SED o la interventoría del PAE tan pronto se presente la novedad.

Nota 2: las frutas ciruela calentana y durazno no se entregan a los estudiantes del grupo A por el riesgo para este grupo etario. Estos cambios serán informados por la SED en las programaciones de los ciclos de menús.

BORRADOR

5.8. Menús de contingencia (segunda entrega tradicional)

Se entregarán durante la ejecución de la orden de compra, menús de contingencia de acuerdo con lo establecido en el acápite correspondiente del presente anexo, los cuales se relacionan a continuación:

Tabla 12. Ciclo de menús de contingencia segunda entrega tradicional.

COMPONENTES	MENÚ 1 CSE1 = 251	MENÚ 2 CSE2 = 252	MENÚ 3 CSE3 = 253	MENÚ 4 CSE4 = 254
BEBIDA	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	39 : Leche entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	117 : Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango.	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.
CEREAL	88 : Galleta de quinua.	90 : Galleta multicereal.	128 : Galleta avena miel ajonjolí.	129 : Bizcocho cuajada.
FRUTA	126 : Concentrado de ruta.	127 : Pera importada.	159: Mandarina.	133 : Piña deshidratada.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	115 : Mezcla de frutos secos (maní de sal, almendra , maíz tostado y/o arándanos).	16 : Chocolatina.	153 : Cocada.	60 : Maní bajo en sal o bajo en sodio.

Fuente: SED 2022.

La SED determinará el orden para el suministro del menú de contingencia y el día del ciclo en el que se incluirá dicho menú, con base en la rotación presentada.

Las frutas que contienen los menús de contingencia serán recibidas por parte del proveedor logístico, el día anterior al despacho de los refrigerios a los colegios.

Nota 1: Los menús pueden presentar cambios en sus componentes, teniendo en cuenta las contingencias y condiciones operativas del programa. Esto será informado por la SED o la interventoría del PAE tan pronto se presente la novedad.

Nota 2: Las frutas ciruela calentana y durazno no se entregan a los estudiantes del grupo A, por el riesgo para este grupo etario. Estos cambios serán informados por la SED en las programaciones de los ciclos de menús.

6. AGRUPACIÓN DE LOS ALIMENTOS

A continuación, se relacionan los alimentos clasificados en 10 grupos de alimentos, aclarando que las frutas no se incluyen en el presente anexo, debido a que se construyó un anexo independiente para ello.

Tabla 13. Agrupación de alimentos.

Grupo de alimentos	Código del alimento	Alimento	Clasificación
Agua	154	Agua envase rígido.	Procesado
Bebidas lácteas	39	Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	Procesado

DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN
Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente
Tel. [601] 7956600 • Carrera 7 No. 26 - 20 Piso 17 • Bogotá - Colombia
www.colombiacompra.gov.co

BORRADOR

Grupo de alimentos	Código del alimento	Alimento	Clasificación
Bebidas lácteas	75	Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores.	Procesado
Bebidas lácteas	77	Yogur Tipo Postre Con Salsa De Fruta/ Yogurt Entero Con Dulce Tipo Postre Con Salsa De Frutas.	Procesado
Bebidas lácteas	82	Kumis entero con dulce, pasteurizado.	Procesado
Bebidas lácteas	85	Yogurt griego con mermeladas o concentrados de frutas.	Procesado
Bebidas lácteas	95	Yogur semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, de diferentes sabores, pasteurizado.	Procesado
Bebidas lácteas	117	Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango	Procesado
Bebidas lácteas	134	Yogurt de Búfala.	Procesado
Cereal empacado	146	Hojaldre con bocadillo.	Procesado
Bebidas lácteas	147	Yogurt con granola.	Procesado
Bebidas lácteas	156	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	Procesado
Bebidas lácteas	158	Kumis con granola.	Procesado
Cereal empacado	1	Achiras.	Procesado
Cereal empacado	3	Almojábana.	Procesado
Cereal empacado	19	Croissant De/Con Queso	Procesado
Cereal empacado	27	Ponqué integral.	Procesado
Cereal empacado	45	Mantecada.	Procesado
Cereal empacado	88	Galleta de quinua.	Procesado
Cereal empacado	89	Galleta salada tipo cracker .	Procesado
Cereal empacado	90	Galleta multicereal.	Procesado
Cereal empacado	93	Torta de zanahoria.	Procesado
Cereal empacado	94	Ponqués de sabores sin relleno.	Procesado
Cereal empacado	118	Palito de queso.	Procesado
Cereal empacado	124	Mogolla multicereal.	Procesado
Cereal empacado	128	Galleta avena miel ajonjolí.	Procesado
Cereal empacado	129	Bizcocho cuajada.	Procesado
Cereal empacado	148	Pan de bono.	Procesado
Cereal empacado	149	Pan de maíz.	Procesado
Cereal empacado	150	Torta de coco.	Procesado
Cereal empacado	151	Mojicón.	Procesado

Grupo de alimentos	Código del alimento	Alimento	Clasificación
Cereal empacado	152	Roscón.	Procesado
Cereal empacado	155	Buñuelo.	Procesado
Fruta picada	130	Fruta natural picada.	Procesado
Frutos secos	9	Barra de Cereal con Frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras).	Procesado
Frutos secos	60	Maní bajo en sal o bajo en sodio.	Procesado
Frutos secos	115	Mezcla de Frutos Secos (maní de sal, almendra, maíz tostado y/o arándanos).	Procesado
Frutos secos	131	Fresa en Trozos liofilizada.	Procesado
Frutos secos	132	Granola en Hojuelas.	Procesado
Frutos secos	133	Piña Deshidratada.	Procesado
Helados y paletas	53	Paleta de agua con fruta de diferentes sabores (fresa, piña, lulo, limón, mora).	Procesado
Helados y paletas	111	Helado con galleta (tipo sanduche).	Procesado
Néctar y concentrado de fruta	52	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades	Procesado
Néctar y concentrado de fruta	126	Concentrado De Fruta	Procesado
Néctar y concentrado de fruta	135	Bebida Fruver.	Procesado
Néctar y concentrado de fruta	136	Concentrado Fruver.	Procesado
Postres	16	Chocolatina.	Procesado
Postres	31	Gelatina de Pata.	Procesado
Postres	32	Gelatina Preparada Sabor A Frutas.	Procesado
Postres	63	Alimento lácteo fermentado tipo postre.	Procesado
Postres	110	Herpo o galletin.	Procesado
Postres	137	Arroz con Leche.	Procesado
Postres	138	Bocadillo de Coco.	Procesado
Postres	139	Bocadillo tipo Tume.	Procesado
Postres	153	Cocada.	Procesado
Preparaciones combinadas	121	Sánduche en pan integral con queso.	Procesado
Preparaciones combinadas	140	Sanduche de queso y bocadillo.	Procesado
Preparaciones combinadas	141	Sanduche de pernil de cerdo y queso.	Procesado
Preparaciones combinadas	142	Sanduche de atún y queso.	Procesado
Preparaciones combinadas	143	Rollo de pollo con queso.	Procesado
Preparaciones combinadas	144	Rollo de queso.	Procesado
Preparaciones combinadas	145	Sanduche de pollo con maíz.	Procesado

Grupo de alimentos	Código del alimento	Alimento	Clasificación
Quesos	64	Queso doble crema semigraso semiblando (Porción)	Procesado
Quesos	66	Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (Porción forma de dedito)	Procesado
Quesos	72	Queso Tipo Petit Suisse.	Procesado
Quesos	84	Queso con bocadillo.	Procesado
Quesos	86	Queso Pera semigraso.	Procesado

Fuente: SED 2022

7. CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS

7.1. Calidad

Desde el inicio de la ejecución de la orden de compra, el proveedor de alimentos se compromete con la SED, a suministrar productos de óptima calidad para la entrega de los refrigerios con destino a estudiantes matriculados en los colegios distritales, cumpliendo con los preceptos de la Ley 9 de 1979, capítulo V, la Resolución 2674 de 2013 y en general todas las normas relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos y las que sustituyan o modifiquen total o parcialmente.

De acuerdo con el grado de alteración microbiológica y su impacto sobre la salud, todos los alimentos deberán cumplir y conservar estrictamente los estándares de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad sanitaria vigente y anexos definidos por la SED.

Los alimentos a entregar al proveedor logístico deben cumplir con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones contenidas en el presente anexo técnico, en las fichas técnicas de cada alimento y en las condiciones establecidas en el pliego del presente proceso.

Todos los alimentos deberán tener marca, lo cual será verificado frente a los registros sanitarios presentados por los proponentes con la propuesta y en la ejecución del IAD.

En términos de rotulado y etiquetado los proveedores de alimentos deben cumplir con la Resolución 5109 de 2005 y la Resolución 810 de 2021 y demás normas relacionadas y las que las sustituyan o modifiquen total o parcialmente. La información presentada en las fichas técnicas y artes del empaque (formato PDF), debe ser igual a la información presentada en el rótulo del producto y debe concordar con la información del registro, notificación o permiso sanitario en cumplimiento con lo establecido en las mismas Resoluciones y normas relacionadas o las que sustituyan o modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.

Todos los proveedores de alimentos deberán entregar las fichas técnicas de los alimentos adjudicados al inicio de la ejecución del IAD, en donde se consigne el tiempo de vida útil, el cual deberá estar respaldado por la prueba de estabilidad del producto, debidamente certificada por un laboratorio externo.

Durante la ejecución del IAD, los proveedores de alimentos deberán entregar al proveedor logístico, los resultados microbiológicos de liberación completa de cada lote a entregar, acorde a la normatividad, que permitan su comercialización.

BORRADOR

En la entrega de los alimentos al proveedor logístico, se aplicarán los criterios establecidos en el **Anexo 10 "Criterios de aceptación y rechazo**" definidos por la SED, y en caso que se presente contaminación química, física o biológica, el proveedor de alimentos deberá retirar el producto de la planta del proveedor logístico en un plazo no superior a las 24 horas por solicitud de la interventoría y/o la SED y realizar los procesos de desnaturalización y disposición final correspondientes; en caso que no realice la recolección de estos alimentos no conformes, deberá asumir los costos que se generen, teniendo en cuenta que pueden ser riesgo de contaminación para el resto de los alimentos de la planta. Los lotes o alimentos rechazados no podrán ser entregados a otro proveedor logístico.

Nota: en caso de presentar abombamiento durante el almacenamiento en la planta del proveedor logístico después de recibido el producto, el proveedor de alimentos deberá reemplazar inmediatamente el lote completo, si el porcentaje de abombamiento y/o producto estallado supera el 0.05%, de las unidades entregadas, además el proveedor de alimentos deberá recoger el producto y realizar los procesos de desnaturalización y disposición final. En caso contrario, se deberá cambiar inmediatamente las unidades afectadas.

En caso de presentarse devolución por rechazo de algún componente por parte del proveedor logístico, se diligenciará la respectiva acta donde se evidencie los criterios de rechazo de dichos alimentos.

El proveedor logístico será quien tome la decisión frente al ingreso o devolución de un alimento en planta de ensamble, en caso de tener diferencias en este criterio, la interventoría del PAE dirimirá si ingresa o no el producto basado en las fichas técnicas y los criterios de aceptación y rechazo.

Durante la ejecución, la interventoría del PAE aplicará la norma NTC 2859-1 de 2002 procedimiento de muestreo para inspección por atributos, a los alimentos que se encuentren listos para entrega a los proveedores logísticos y que previamente han sido aprobados por el departamento de calidad de cada planta del proveedor de alimentos.

Todas las plantas de producción deben contar con cualquier sistema de detección de metales, que permita identificar en cada alimento, la presencia de elementos metálicos que representen un riesgo potencial para la salud de los estudiantes. Este aspecto será verificado por la interventoría del programa al inicio y durante la ejecución. Esta condición se exceptúa para los alimentos que tienen tapa con foil de aluminio.

Para los casos en que el proveedor de alimentos requiera actualización de las fichas técnicas de los alimentos adjudicados, debe solicitar a la Interventoría por medio de oficio con copia a la SED, la aprobación con su debida justificación, teniendo en cuenta que solo se ajustarán modificaciones de: registro sanitario, nombre de ingredientes, características del empaque, proceso de elaboración y entrega al proveedor logístico.

Las anteriores causas requeridas para actualización de las fichas técnicas serán analizadas y dependiendo de la viabilidad del ajuste, se emitirá un concepto de aprobación o rechazo de la solicitud. Cabe aclarar, que se permite la solicitud de la actualización y su aprobación, una vez durante la ejecución.

Nota: La SED podrá si así lo determina con base en el nivel de riesgo a la salud de los beneficiarios, tomar acciones inmediatas como son cancelación parcial o total de las órdenes de producción y las entregas en las plantas logísticas en los casos en que se ponga en riesgo inminente la salud de los estudiantes, por hallar alimentos presuntamente contaminados en planta o hallados en los colegios al momento de la entrega. El proveedor del alimento deberá implementar acciones correctivas y de mejoramiento que realmente generen un impacto, para ello, se hará seguimiento y hasta tanto no se compruebe mediante análisis de laboratorio la efectividad de las acciones, no se

BORRADOR

activarán ordenes de producción.

7.2. Especificaciones del empaque primario de los alimentos durante la ejecución

El proveedor de alimentos debe presentar a la interventoría, al inicio de la ejecución, el arte del empaque del alimento adjudicado, para verificación visual de la ilustración e información general del rotulado de los alimentos, indicando el material utilizado, calibre, dimensiones y colores, informando bajo qué sistema se realizará la impresión de los lotes, peso y fechas de vencimiento del alimento en el empaque, que presentó al momento de la propuesta.

Durante toda la ejecución se debe mantener el diseño del arte del empaque adjudicado y no se permitirán modificaciones al mismo.

Si durante la ejecución se presenta el agotamiento de empaques de los alimentos, la solicitud debe venir con la resolución de aprobación del INVIMA en firme y no se permitirán radicados; así mismo, se debe aclarar en la solicitud las cantidades de empaques por tipo de alimento a agotar durante la ejecución del programa. La SED determinará la posibilidad de autorizar o no dichas solicitudes y el tiempo para el uso de estos empaques.

7.3. Peso y volumen de los alimentos

En las fichas técnicas de cada producto se establecen los pesos por porción de cada uno de los alimentos de los refrigerios tipo A, B, C y D.

De acuerdo con lo anterior, para garantizar el aporte nutricional, los proveedores deberán entregar los alimentos en las cantidades definidas, las cuales se deben encontrar en los mismos pesos y volúmenes indicados en las fichas técnicas de cada uno de los productos.

Durante la ejecución de la orden de compra, la norma bajo la cual se establece la variación del peso permitido será la Resolución 16379 de 2003 y la Resolución 33209 de 2020 o la que modifique, sustituya o adicione una vez entre en vigencia, lo cual será verificado por parte de la interventoría en el marco del seguimiento a la ejecución del IAD.

Para la evaluación de la calidad nutricional solamente se tendrá en cuenta aquellos alimentos cuya oferta se encuentre en los gramajes y volúmenes establecidos en las respectivas fichas técnicas de los productos, cabe aclarar que, durante la ejecución de la orden de compra, la interventoría vigilará el cumplimiento estricto de las mismas.

Todos los alimentos deben garantizar el gramaje definido en las fichas técnicas y NO se aceptará variación en el gramaje ni en el volumen (ml o cc) durante la ejecución.

Durante la ejecución de la orden de compra, la interventoría verificará que los productos se entreguen con los gramajes establecidos en la ficha técnica para cada tipo de alimento.

7.4. Cantidad de los alimentos

Las cantidades requeridas y confirmadas por la SED para el suministro de los refrigerios deberán ser entregadas al proveedor logístico totalmente, el día establecido y no se aceptarán entregas parciales.

BORRADOR

Durante la ejecución de las órdenes de compra, no se autorizarán intercambios de alimentos en el caso de no poder cumplir con la solicitud de producción enviada por la SED.

El incumplimiento en la entrega de las cantidades solicitadas en las órdenes de compra es considerado una falta que afecta gravemente la ejecución del programa, es por ello que los proveedores de alimentos deben planear, coordinar y efectuar la producción frente a las solicitudes de la SED.

Los acuerdos comerciales o negociaciones con terceros, relacionados con materias primas, insumos, talento humano, transporte, entre otros servicios, no serán trasladados, ni son responsabilidad de la SED y no deberán afectar el adecuado cumplimiento de las órdenes de producción.

7.5. Características generales de los alimentos

Dado su alto riesgo de alteración microbiológica y su impacto sobre la salud, los alimentos deberán cumplir y conservar estrictamente los estándares de calidad.

El nombre del producto en el empaque primario debe indicar la verdadera naturaleza del alimento, deberá ser específico y no genérico, debe coincidir con lo establecido en la ficha técnica, arte del empaque y con el registro, permiso y/o notificación sanitaria, sin embargo, se permite cualquier denominación en el nombre del producto, siempre y cuando cumpla con todo lo establecido en la ficha técnica del mismo.

Los ingredientes que aparecen en la ficha técnica del producto son los mínimos establecidos para su elaboración, sin embargo, pueden contener otros ingredientes o aditivos que contribuyan con las características de calidad del producto (sabor, color, olor, textura y apariencia), siempre y cuando se encuentren autorizados en la Reglamentación Sanitaria Vigente. Esos ingredientes adicionales deben estar reportados en la lista de ingredientes de la ficha técnica del producto, arte del empaque y en el registro sanitario, notificación sanitaria y/o permiso sanitario.

Solo se reconocerá como adecuado, el uso de los aditivos alimentarios que se indican en la Norma CODEX STAN 192-1995 NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS y el Decreto 2106 de 1983 del Ministerio de Salud y demás normas relacionadas y las que las sustituyan o modifiquen total o parcialmente.

En la ejecución del IAD, el laboratorio de la interventoría del programa, realizará un muestreo en la planta del proveedor de alimentos para los diferentes análisis; en caso que el resultado microbiológico arroje un presuntivo para patógenos y el alimento se encuentre en planta del proveedor de alimentos, el lote del alimento en cuestión debe ser aislado y congelado (retenido); si el resultado final es conforme se entregará a las plantas de los proveedores logísticos; de lo contrario, se realizará la disposición final del mismo por parte del proveedor de alimentos y con costo a este mismo. En caso que el alimento ya se encuentre en las plantas de ensamble de refrigerios y la confirmación del resultado sea ***NO CONFORME***, este debe ser retirado de la planta del proveedor logístico por el proveedor de alimentos en un plazo no mayor a 24 horas, a partir de la notificación por parte de la interventoría, de lo contrario el proveedor de alimentos debe asumir los costos que se generen por la desnaturalización y disposición final que realice el proveedor logístico, esto con el fin de evitar la contaminación de los demás alimentos almacenados en la planta del proveedor logístico

BORRADOR

Si las novedades antes citadas se evidencian en planta del proveedor logístico, el proveedor de alimentos deberá reponer estos alimentos no conformes de manera inmediata.

Si el laboratorio de la interventoría genera una alerta por la sospecha de contaminación por microorganismos patógenos en alimentos y/o en planta de alimentos, el proveedor de alimentos debe presentar un plan de mejora y esperar hasta que la interventoría comunique la aprobación del mismo, para continuar con la producción. Si el proveedor de alimentos no acata la directriz, los alimentos no serán recibidos ni reconocidos por la SED.

Si el laboratorio de la interventoría confirma la presencia de algún microorganismo patógeno en los alimentos, se continuará con la suspensión de la orden de compra de los productos, hasta verificar por parte de la interventoría el cumplimiento del plan de mejora.

Si se identifica que la contaminación del producto es biológica, la interventoría puede utilizar a través del laboratorio contratado, la identificación microscópica por medio de una lámina o identificación por claves taxonómicas para disgregar la presencia o no de estructuras fúngicas.

7.6. Vida útil de los alimentos

La vida útil de un alimento está definida como el tiempo después de una producción en condiciones controladas de almacenamiento en las que el alimento tendrá una pérdida de sus propiedades sensoriales y fisicoquímicas, y sufrirá un cambio en su perfil microbiológico. En este contexto, el estudio de vida útil de un producto alimenticio consiste en obtener y documentar evidencias que demuestren durante un determinado periodo, que el producto es seguro y que mantiene las características de calidad que le son propias según las condiciones previsibles de almacenamiento y uso.

Una prueba de estabilidad es un proceso que se realiza para obtener evidencias sobre cómo se comporta un producto a lo largo del tiempo, enfrentado a diferentes condiciones como la temperatura y la humedad. Las pruebas de estabilidad se realizan a todo tipo de productos, como los farmacéuticos, cosméticos, alimentos, bebidas, componentes automotrices y electrónicos, sustancias químicas, desinfectantes, metales, entre otros. Los métodos que se utilicen para estas pruebas son determinados por las normativas de cada sector.

Así las cosas, la vida útil de cada alimento o producto ofertado deberá estar respaldada por la prueba de estabilidad del producto, debidamente certificada por un laboratorio externo. Para efectos de la entrega de los alimentos en las plantas del proveedor logístico, el proveedor de alimentos deberá garantizar que los alimentos cuenten con mínimo el 50% del tiempo restante para alcanzar su fecha de vencimiento, en el momento de la entrega al proveedor logístico, a excepción de las preparaciones combinadas, los productos derivados de cereal con contenido proteico, la fruta picada y otros que por sus características y riesgo epidemiológico su vida útil es reducida. Se aclara que el primer día de vida útil del producto inicia el mismo día de su fecha de producción.

7.7. Composición fisicoquímica y bromatológica de los alimentos durante la ejecución

La SED en la búsqueda de monitorear el programa y la calidad de los alimentos, realizará por medio del laboratorio externo contratado por la interventoría, para el seguimiento del Instrumento de Agregación de Demanda, análisis

BORRADOR

fisicoquímicos y bromatológicos de cada uno de los alimentos, para lo cual los proveedores de alimentos deberán permitir la toma de muestras correspondientes a los alimentos que seleccione el laboratorio.

Con base en lo anterior, durante la ejecución de la orden de compra se permitirá que el cumplimiento en el aporte de calorías y macronutrientes de cada alimento analizado por la interventoría en primera y segunda entrega, se encuentre en los siguientes rangos, comparado con los valores ofertados:

Tabla 14. Límites de cumplimiento en el aporte de calorías y nutrientes.

Nutriente	Límites permitidos respecto a la oferta
Calorías	Igual o superior al 90% y hasta el 110%
Proteína	Igual o superior al 90% sin límite superior
Grasa Total	Igual o superior al 90% y hasta el 110%
Grasa saturada	Hasta el 110%
Grasa trans	Hasta el 110%
Carbohidratos	Igual o superior al 90% y hasta el 110%
Azúcares	Hasta el 110%
Sodio	Hasta el 110%

Fuente: SED

La interventoría por medio del laboratorio contratado para el PAE, podrá tomar uno o varios alimentos al azar en los que se determinará el contenido de uno o varios nutrientes.

Teniendo en cuenta que estos análisis tienen el objetivo de hacer seguimiento a lo ofertado por el proveedor de alimentos en cuanto a la composición de los alimentos, y son realizados por laboratorios externos que cumplen con todos los requisitos establecidos en la normatividad vigente, los resultados de los mismos son los que determinan el nivel de cumplimiento del proveedor de alimentos.

7.8. Registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria de cada alimento

Con base en la Resolución 2674 de 2013, la cual establece que los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

El proveedor de alimentos deberá entregar las fichas técnicas adjudicadas y el registro, notificación o permiso sanitario, a la interventoría asignada al inicio de la ejecución del IAD.

8. LOGÍSTICA DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN

Los proveedores de alimentos deberán garantizar la entrega de los productos en las cantidades y frecuencias que se

BORRADOR

requieran por la dinámica propia del programa y las necesidades de los colegios oficiales, para ello se debe tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- Una vez la SED envíe a los proveedores de alimentos, el preliminar de la orden de producción con las cantidades de alimentos a comprar, este enviará a la interventoría dentro de los dos (2) días hábiles siguientes, un cronograma de la planeación de su producción, que involucre las fechas desde las etapas de recepción de la materia prima hasta el despacho del producto terminado, incluyendo producción y almacenamiento. La interventoría del PAE o la SED, podrá verificar el cumplimiento del cronograma mediante visita a la planta de alimentos en cualquiera de las etapas antes descritas.

  Si el proveedor de alimentos realiza un cambio en el cronograma de producción, deberá informar de manera inmediata este cambio a la SED y a la interventoría.

- Al inicio de la ejecución, el proveedor debe informar a la interventoría, el número de unidades a entregar por canastillas, las cuales deberán ser las mismas unidades, independiente el tipo de gramaje. Durante la ejecución, en el caso que el proveedor requiera entregar por debajo de las unidades máximas, deberá solicitar aprobación a la interventoría y a la SED, quienes analizarán cada situación antes de considerar una viabilidad.

- El número máximo de unidades a entregar al proveedor logístico por canastillas, cajas de cartón o cajas de cartón corrugado, estará determinado de acuerdo a lo establecido en la ficha técnica de cada producto.

- Las canastillas requeridas para la entrega a los proveedores logísticos deben tener las siguientes dimensiones: 60 cm de largo, 40 cm de ancho y 25 cm de alto. Esto a excepción de los alimentos que por sus características y para conservar su integridad, se pueden entregar en cajas de cartón o cajas de cartón corrugado, lo cual está definido en las respectivas fichas técnicas.

- El proveedor de alimentos deberá transportar los alimentos en canastillas plásticas con bolsas o bolsatina que permitan la adecuada distribución y entrega al proveedor logístico, de acuerdo con el embalaje establecido para cada alimento (ver fichas técnicas de cada alimento). A menos que exista una condición excepcional, que permita su entrega en cajas de cartón o cajas de cartón corrugado por la composición de los alimentos, situación que es excepcional, y solo procederá si media autorización de la SED.

- Durante la recepción de alimentos en la planta del proveedor logístico, se deberán diligenciar las respectivas planillas de entrega de alimentos (formato establecido por la SED) por parte del proveedor logístico y estas deberán ser entregadas al proveedor de alimentos en un máximo de 48 horas a partir de la recepción de los mismos con las respectivas firmas. En dicho formato se deben incluir además el número de unidades que corresponden a contramuestras y reposición. Toda vez que la entrega de planillas afecta la factura de los proveedores de alimentos, deben garantizar la entrega de las mismas en los tiempos establecidos, sin condicionarlo a otro tipo de situaciones de la operación.

- Los productos deben ser entregados al proveedor logístico con mínimo 24 horas de anticipación a la fecha de ensamble de los refrigerios (a excepción de helados y paletas), esto es, 48 horas antes de la entrega en colegios, y en cada entrega no se debe superar las cantidades diarias que deben suministrar al proveedor logístico, para no afectar las capacidades de las plantas de ensamble. Para el caso de la fruta picada y las preparaciones combinadas, la entrega se debe efectuar 24 horas antes del despacho a sedes.

BORRADOR

- Los horarios de entrega de los alimentos a las plantas de los proveedores logísticos deberán ser entre las 6:00 am y las 7:00 pm. En caso que se requiera por la dinámica de la operación del PAE, los días domingos y/o festivos entre las 8:00 am a 3:00 pm. No obstante, se debe realizar un acuerdo entre las dos partes (proveedor logístico y proveedor de alimentos), para establecer la fecha y hora de la recepción en planta, propendiendo y garantizando por que la ejecución del programa se desarrolle con normalidad.

- El proveedor de alimentos deberá organizar sus procesos de contratación de vehículos, para garantizar la entrega de los alimentos solicitados por la SED, a todos los proveedores logísticos programados y teniendo en cuenta los tiempos de recepción.

- **Manejo de canastillas de proveedores de alimentos**: durante el proceso de recepción en la planta del proveedor logístico, dependiendo de su naturaleza, para el caso de los alimentos que se entreguen en canastillas, el proveedor logístico deberá devolver las mismas en un tiempo máximo de 48 horas posterior a la recepción al proveedor de alimentos. A excepción de los componentes que pueden entregarse a las IED en las canastillas del proveedor de alimentos, el cual tendrá un plazo máximo de devolución de 96 horas contados a partir de la recepción en planta. En caso que el proveedor de alimentos no recoja las canastillas en el término establecido y teniendo en cuenta que esto afecta la capacidad de las áreas, el proveedor logístico deberá notificar a la interventoría para que sea ésta quien realice la notificación inmediata correspondiente al proveedor de alimentos.

  Nota: los productos kumis con granola, yogurt con granola, yogurt griego, yogurt tipo postre, kumis en vasito, gelatina preparada, yogurt de búfala, arroz con leche, queso petit suisse, fruta porcionada y aquellas bebidas en empaque multicapa (rígido), tales como la avena UHT y la bebida fruver, podrán ser entregados a las IED en canastillas de los proveedores de alimentos, teniendo en cuenta el tipo de manipulación de los mismos; siempre y cuando se concerte con el proveedor de alimentos el uso de las mismas. A su vez, la devolución de estas canastillas se debe realizar dentro de los plazos establecidos. Los alimentos antes descritos, no se entregarán en bolsatinas a las IED, así como los helados y paletas.

- Con el fin de garantizar la trazabilidad de los productos, desde la producción hasta la entrega en las IED, el proveedor de alimentos entregará máximo tres lotes por alimento a cada proveedor logístico. Por lo anterior, el proveedor de alimentos deberá informar 24 horas antes de la entrega por medio de correo electrónico al proveedor logístico, las cantidades a entregar por alimento y por tipo con el correspondiente número del lote, con base a lo establecido en la orden de producción.

- Para los proveedores de los productos que requieran cucharas con empaque individual, deben entregarlas en bolsas por 50 unidades, de tamaño definido en las fichas técnicas de los alimentos y selladas evitando que se salgan del empaque. En caso de que el proveedor no entregue el producto completo con las respectivas cucharas podrá realizar la devolución de los productos.

- Para los productos que requieren pitillo para su consumo, estos deben ser incluidos (pegados) en el empaque de cada unidad. Esto aplica para la Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) y para la Bebida Fruver.

Nota: el proveedor de alimentos podrá consultar el Instrumento de Agregación de Demanda para el Servicio de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares para el PAE, el cual hace parte de la cadena de suministro para la entrega de refrigerios del PAE Bogotá, con el fin de conocer las especificaciones técnicas del proceso subsiguiente a la entrega de los alimentos en las plantas logísticas.

BORRADOR

9. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

Las condiciones de saneamiento de la planta y/o bodegas de distribución de los proveedores de alimentos, deben cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

9.1. Sistema de aseguramiento de la calidad

El proveedor de alimentos debe contar con un sistema de aseguramiento de la calidad el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento de alimentos desde la obtención de materias primas e insumos hasta la distribución de productos terminados según lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

En caso de ser seleccionado, el proveedor de alimentos debe presentar a la interventoría, el documento con la descripción detallada del sistema de aseguramiento de la calidad que aplica en su empresa, a los 15 días calendario del inicio de la primera orden de compra y debe aplicarlo durante la ejecución de la misma, lo cual será verificado por la interventoría. A los 30 días calendario del inicio de la primera orden de compra, la interventoría realizará observaciones sobre los planes de calidad, los cuales remitirá a los proveedores de alimentos y socializará a los interventores de campo.

En el sistema de gestión de calidad se debe incluir el programa de RECALL (procedimiento llevado a cabo por una empresa, que consiste en retirar un producto del mercado) de los alimentos que son motivo de devolución por parte del proveedor logístico; en el cual, el proveedor de alimentos debe contar con un sitio para almacenar alimentos NO CONFORMES que retornen a la planta. El anterior programa será verificado por la interventoría

Nota: el proveedor de alimentos presentará a los 15 días calendario del inicio de la operación, un programa de mantenimiento preventivo de instalaciones y equipos con su respectivo cronograma, y la interventoría verificará mensualmente el cumplimiento de este aspecto, teniendo en cuenta el riesgo asociado a los tiempos descritos por el proveedor, y así mismo decidirá si es de acción inmediata.

9.2. Análisis microbiológicos, fisicoquímicos y bromatológicos durante la ejecución

Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción de la orden de compra, el proveedor de alimentos deberá entregar a la interventoría el plan de muestreo de alimentos, aguas, superficies, ambientes, manos y frotis de garganta en cultivos de los operarios para la vigencia de la orden de compra.

Durante la ejecución, el proveedor de alimentos deberá dar cumplimiento al plan de muestreo presentado para la vigencia de la orden de compra, con el fin de realizar monitoreo microbiológico, fisicoquímico y bromatológico. Los resultados deberán encontrarse dentro de los rangos aceptados para cada indicador, de acuerdo con la legislación vigente. Deberá reportarse tanto el valor obtenido por el alimento como el valor de referencia para cada una de las pruebas. En ningún caso se acepta la presencia de microorganismos patógenos. Los documentos con esta información deben estar disponibles en cualquier momento para revisión y evaluación por parte de la interventoría.

El análisis de pH y cloro residual del agua potable se debe realizar y registrar a diario en las plantas de producción por parte del proveedor de alimentos.

BORRADOR

Nota: las pruebas cuyos resultados se encuentren por fuera de los parámetros, se deberán repetir a efectos de verificar si fueron eficientes los planes de acción, en todo caso el proveedor de alimentos deberá generar acción correctiva o plan de mejora.

9.3. Laboratorios que realicen los análisis microbiológicos y fisicoquímicos durante la ejecución

Los laboratorios contratados por el proveedor de alimentos que realicen los análisis microbiológicos y fisicoquímicos, deberán cumplir con la siguiente documentación, la cual debe ser presentada a la interventoría a los cinco (5) días calendario siguientes al inicio de la ejecución:

1. Acta de visita o el radicado ante la SDS y/o ente territorial de salud. Los laboratorios deben pertenecer a la red de laboratorios de salud pública y los conceptos y/o visitas de IVC realizadas por la SDS y/o ente territorial de salud, deben estar vigentes.
2. Copia del formato de autoevaluación de los estándares de calidad en salud pública para laboratorios de alimentos y medicamentos.
3. Certificar la pertenencia a un programa de INTERLABORATORIOS NACIONAL O INTERNACIONAL que asegure la competencia del mismo.

El o los laboratorios deberán informar siempre en los resultados, la técnica de análisis, metodología, así como la norma utilizada (estas técnicas deberán ser normalizadas por entes nacionales o internacionales validados). No se permiten métodos de análisis propios o modificados que no cuenten con su debida validación según ISO 17025/2017.

Los proveedores de alimentos deben mantener actualizada la información de los laboratorios contratados según lo ofertado para los análisis, de acuerdo con lo descrito anteriormente. En caso que el proveedor de alimentos por alguna razón cambie de laboratorio, este deberá ser informado a la interventoría, con todos los documentos de habilitación y los referidos en el presente numeral, para su revisión y aprobación por parte de la misma.

Se permitirá que el fabricante genere los análisis realizados en laboratorios de su propiedad durante la ejecución de las órdenes de compra, previo cumplimiento de lo establecido en la Resolución 1619 de 2015. La interventoría verificará su cumplimiento.

9.4. Laboratorio para la garantía en la calidad de las mediciones durante la ejecución

Se debe entregar a la interventoría a los cinco (5) días calendario siguientes al inicio de la ejecución del IAD, los siguientes documentos:

- Documentos que acrediten que cuenta con un laboratorio externo, para ejecutar la vigilancia y confiabilidad de las mediciones, en cuanto a magnitud de masa para las grameras, y magnitud de temperatura para los termómetros, para la toma de temperatura en alimentos y cuartos fríos.

- El certificado de acreditación vigente del laboratorio, expedido por la ONAC.

BORRADOR

- Carta expedida por el representante del laboratorio, en la que indique su compromiso de prestar sus servicios para el control de calidad en la calibración de equipos para las magnitudes de masa y temperatura, determinados para el control de calidad de los productos alimenticios que se suministrarán a la SED.

El laboratorio que realice el análisis durante la ejecución no puede ser de propiedad del proveedor de alimentos o fabricante del producto, ni tampoco del cónyuge o compañera(o) permanente, o de y quienes se encuentren dentro del segundo grado de consanguinidad o segundo de afinidad y primero civil.

Nota 1: el número de calibraciones de equipo patrón será de una vez para cada magnitud (masa y temperatura), durante la ejecución de la orden de compra y/o la vigencia de un año y se deberá dejar registro en la planta del proveedor del alimentos. El cronograma deberá ser entregado a la interventoría dentro de los diez (10) días hábiles siguientes al inicio de la orden de compra.

Nota 2: el proveedor de alimentos deberá realizar la verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente, y se deberá dejar registro en la planta. La interventoría revisará el cumplimiento de la verificación respecto al equipo patrón.

Nota 3: la planta del proveedor de alimentos deberá contar con un espacio con seguridad destinado a la custodia de las balanzas de interventoría, con el fin de mantenerlas en adecuadas condiciones.

9.5. Toma de muestras y manejo de contramuestras de los alimentos durante la ejecución del IAD

Muestra: fracción de un material sobre la que se estudia ciertas características que posteriormente se generalizan a todo el conjunto.

Contramuestra: porción adicional tan parecida a la muestra original como sea posible, debe tomarse al mismo tiempo y en la misma forma y cantidad para asegurar que las condiciones sean idénticas.

Lote: cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

9.5.1. Toma de muestras de alimentos durante la ejecución del IAD

La SED por medio de la interventoría o un laboratorio designado para tal fin, tomará aleatoriamente muestras de los alimentos adjudicados, con el objetivo de hacer seguimiento al cumplimiento de los parámetros fisicoquímicos, bromatológicos y microbiológicos ofertados. El proveedor de alimentos deberá permitir el ingreso a la planta, del personal del laboratorio de la interventoría PAE.

Para ello, tendrá en cuenta el instructivo para la toma de muestras y análisis de productos alimenticios (INVIMA, 2015).

La cantidad de muestra es determinada por los protocolos o metodologías dispuestos por cada laboratorio, de acuerdo a las normas establecidas.

BORRADOR

La toma de las muestras se realizará en cualquier momento de la ejecución de la orden de compra, para lo cual el proveedor de alimentos deberá permitir las tomas que sean necesarias.

Todos los productos entregados deben estar libres de cualquier microorganismo patógeno, así el análisis no se encuentre incluido dentro de la normatividad para el alimento. Se debe garantizar la inocuidad de los productos, y por ende, la interventoría podrá realizar los análisis microbiológicos que considere necesarios para garantizar la ausencia de patógenos. Bajo esta condición serán evaluados los resultados microbiológicos durante la ejecución de la orden de compra.

Nota 1: las normas para los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de los diferentes alimentos que conforman los menús, son las establecidas en las fichas técnicas de los alimentos.

Nota 2: los análisis que el proveedor de alimentos realice como seguimiento a los muestreos realizados por la interventoría, se consideran como independientes al cronograma de muestreo presentado para la ejecución de la orden de compra y no serán promediados con los resultados del laboratorio de la interventoría.

9.5.2. Contramuestras de alimentos en la ejecución

El proveedor de alimentos debe guardar en su planta las contramuestras, las cuales deben tener un gramaje acorde y suficiente, para realizar los análisis microbiológicos y/o bromatológicos. Con el fin de garantizar representatividad por lote de alimento, parte de las muestras tomadas se convierten en un pool; el cual, pasa a ser muestra de ensayo y el restante como contramuestra para posibles verificaciones.

Es necesario guardar en la planta diariamente, tres (3) contramuestras por lote de alimento; cantidad necesaria para realizar los análisis microbiológicos y/o bromatológicos requeridos en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para realizar controles de calidad e inocuidad. Estas contramuestras podrán ser tomadas por la interventoría de manera aleatoria al finalizar el proceso de producción, de cada lote y de cada alimento producido.

En la ejecución del IAD, el proveedor de alimentos deberá conservar en su planta de producción, las contramuestras que se deberán tomar al azar, de cada uno de los lotes a despachar, las cuales se utilizarán para verificación en caso que se requiera cuando se presente alguna situación asociada a la calidad de los alimentos, como parte del análisis del caso y trazabilidad.

Las contramuestras deberán estar debidamente almacenadas acorde con la naturaleza del producto (en refrigeración o temperatura ambiente), hasta que finalice su fecha de vencimiento, rotuladas con fecha, hora de despacho, lote, tipo y persona responsable del proceso.

Cada proveedor de alimentos realizará el proceso de desnaturalización de las contramuestras, después de que se cumpla su fecha de vencimiento.

Durante la ejecución del IAD, el proveedor de alimentos, en el momento del despacho al proveedor logístico, deberá adicionar a las unidades de la orden de compra, las contramuestras de los alimentos de la siguiente forma:

BORRADOR

- Para todos los alimentos a excepción de las bebidas UHT, los proveedores de alimentos deberán entregar en planta logística, 4 unidades por lote y 4 unidades por sabor de alimento ofertado, y 1 unidad por cada tipo (A, B, C y D)

- Para el caso de las bebidas UHT, se deberán entregar 6 unidades adicionales por lote.

- Estas contramuestras se deben entregar como parte del seguimiento a las condiciones de calidad y en caso que las autoridades sanitarias las requieran.

La interventoría del PAE, podrá requerir al proveedor de alimentos vía correo electrónico, la adición de 1000 gramos de cada alimento para ser entregado en planta logística, con el fin de realizar el análisis de bromatología respectivo, el cual podrá ser tomado en la planta logística si así se requiere.

Las contramuestras a entregar al proveedor logístico serán facturadas de manera independiente de las solicitudes realizadas al proveedor durante cada mes, dicho cobro deberá ser aprobado por la interventoría.

Nota: la SED solicitará a cada proveedor de alimentos, el número de unidades adicionales para almacenar las contramuestras en la planta de ensamble y para realizar el muestreo de rutina por parte de la interventoría o supervisor delegado por la SED.

9.6. Instalaciones físicas – plantas de producción de alimentos durante la ejecución del IAD

Los proveedores de alimentos cumplirán con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente, para la producción de los alimentos, el cual indica que todo proceso de fabricación y comercialización del alimento, deberá realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento.

El proveedor de alimentos deberá mantener durante la ejecución la planta ofertada, en la cual se realizan los procesos de producción, dicha planta debe cumplir con las normas higiénico sanitarias estipuladas en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente. Dicha planta debe permitir la realización completa del proceso que se desarrolla, desde la recepción de las materias primas e insumos, hasta la salida del producto.

De acuerdo con lo anterior y en consonancia con lo presentado en la propuesta, durante la ejecución, el concepto higiénico-sanitario se deberá mantener con un porcentaje de cumplimiento igual o superior al ofertado y permanecer con una vigencia no superior a 1 año de expedido por la autoridad sanitaria competente.

Nota: para los alimentos que contienen más de un componente (preparaciones combinadas, yogurt con granola, yogurt tipo postre con salsa de frutas, kumis con granola, queso con bocadillo) se debe presentar el concepto higiénico sanitario de cada fabricante, el cual debe tener un porcentaje de cumplimiento igual o superior al 85%, y no deberá ser superior a 1 año, contados a partir de la fecha de expedición del mismo.

Todas las plantas de los proveedores de alimentos deberán estar inscritas ante la autoridad sanitaria competente, lo cual será verificado por la interventoría durante la ejecución.

10. SEGUIMIENTO Y CONTROL A LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN LAS PLANTAS, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL IAD

La interventoría del PAE verificará y monitoreará de manera permanente el cumplimiento de las condiciones establecidas en el documento contractual y en la normatividad sanitaria vigente para alimentos, de cada una de las etapas de elaboración o producción de alimentos, incluyendo el recibo de las materias primas hasta el despacho del producto terminado en los siguientes aspectos:

Áreas de producción

- Verificará el proceso de producción, al menos una vez por mes.
- Verificará el estado de la edificación e instalaciones.
- Verificará el cumplimiento de los requisitos higiénicos de fabricación
- Monitoreará el plan de aseguramiento y control de la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Revisará la documentación relacionada con el registro, notificación y/o permiso sanitario de los alimentos ofertados y cumplimiento de la misma.

Equipos y utensilios

- Verificará que la planta cuente con los equipos y utensilios requeridos para el proceso y que se encuentren en óptimo estado.
- Verificará el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos y que se registren los controles de temperatura. (cuando aplique).
- Verificará el correcto funcionamiento de las selladoras y que estas cumplan con las condiciones técnicas.
- Revisará y verificará el certificado de calibración de los equipos de medición (temperatura, volumen y masa).
- Verificará el cumplimiento del cronograma de mantenimiento y calibración de equipos ofertados.
- Verificará al menos una vez al mes, que los laboratorios de calibración contratados por el proveedor estén acreditados.
- Monitoreará las áreas de almacenamiento de materia prima y producto terminado.

Personal manipulador de alimentos

- Verificará el cumplimiento de los aspectos establecidos en el documento contractual y lo relacionado a Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) del personal y uso de la dotación de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
- Verificará el cumplimiento del plan de capacitación continua en manipulación higiénica de alimentos, así como, los certificados médicos de aptitud laboral del personal manipulador de alimentos, al menos una vez al mes.

Condiciones de saneamiento

- Verificará que el concepto sanitario de la planta permanezca acorde a lo exigido en el anexo técnico de alimentos, llevando a cabo el respectivo seguimiento de veracidad con la entidad competente.

BORRADOR

- Verificará que el concepto sanitario de los vehículos permanezca favorable, llevando a cabo el respectivo seguimiento de veracidad con la entidad competente.
- Realizará seguimiento a la implementación del plan de saneamiento.
- Verificará el adecuado uso de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y realizará seguimiento a los procedimientos establecidos.
- Verificará que se realice el lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y lo establecido en el plan de saneamiento.
- Verificará que se realice el monitoreo de la calidad fisicoquímica y microbiológica del agua.
- Verificará el cumplimiento del programa de control de plagas y vectores, de acuerdo al cronograma establecido a la normatividad vigente.
- Verificará que se realice adecuadamente la clasificación y disposición de residuos con su respectiva documentación de acuerdo a la normatividad vigente.
- Verificará de manera permanente el cumplimiento de las condiciones establecidas en el documento contractual y en la normatividad sanitaria vigente para alimentos.

Despacho, transporte y distribución

- Verificará que el área de despacho cumpla con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad vigente.
- Verificará las buenas prácticas de manufactura del personal que realiza el transporte y distribución de los alimentos y las condiciones de los vehículos.
- Verificará que los vehículos dispuestos para el transporte de los alimentos cuenten con la certificación de calibración y verificación de temperatura (dependiendo de la naturaleza del alimento).
- Verificará que durante el cargue de los alimentos los vehículos cuenten con el dispositivo de refrigeración debidamente activado (cuando aplique).
- Revisará la documentación técnica de los vehículos que dé cuenta del óptimo estado y funcionamiento, el cumplimiento de los requisitos para el rodamiento acorde a la normatividad vigente.
- Verificará el cumplimiento de las condiciones de transporte de acuerdo a la normatividad vigente, relacionadas con la revisión técnico-mecánica y de gases, disposición final de aceites, llantas usadas y baterías, al menos una vez al semestre o en caso de cambio de los vehículos en la ejecución del contrato.

Aseguramiento y control de calidad

- Verificará mediante muestreo aleatorio que se cumpla con las condiciones de empaque y rotulado.
- Verificará mediante muestreo aleatorio que los alimentos cumplan con las características organolépticas (color, aroma, sabor y textura), estén libres de presencia de moho, que los empaques no se encuentren abombados (donde aplique).
- Verificará mediante muestreo aleatorio que las fechas de vencimiento de cada uno de los componentes no hayan caducado y cumplan con la normatividad vigente de rotulado, así como lo establecido contractualmente para cada producto.
- Verificará que el programa de trazabilidad aplique y cumpla para el producto.
- La interventoría verificará mensualmente el cumplimiento en el cronograma del programa de mantenimiento de instalaciones.

BORRADOR

Nota 1: se aclara que la interventoría podrá verificar el cumplimiento de otras actividades asociadas a las condiciones higiénico sanitarias de las plantas de los proveedores de alimentos.

Nota 2: el proveedor de alimentos podrá implementar un acuerdo de confidencialidad, con la interventoría, supervisión o Personal de la SED, el cual se suscribe al ingreso a la planta. Este acuerdo de confidencialidad no tiene alcance sobre los diferentes hallazgos objeto de la verificación por parte de la interventoría, supervisión o SED. Se aclara que se debe permitir la toma de registros fotográficos como soporte de seguimiento de las novedades presentadas sobre la ejecución.

Nota 3: el ingreso del personal de la SED, la interventoría o la autoridad sanitaria, deberá ser permitido por parte del proveedor sin ninguna restricción, en el momento que así se requiera.

Seguridad industrial

Verificará y revisará el cumplimiento del programa de seguridad industrial de la planta, así como la correcta utilización de los elementos de protección. El proveedor de alimentos deberá presentar dentro de los 15 días hábiles siguientes al inicio del IAD, un cronograma semestral, que contemple las actividades a desarrollar.

11. TALENTO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO EN LA EJECUCIÓN

Durante la ejecución del IAD, el proveedor de alimentos deberá contar mínimo con un profesional encargado exclusivo para el programa, quien será el enlace con la entidad, debe estar entre otras, disponible para que atienda visitas de la interventoría y/o SED; este personal deberá estar presente durante las etapas acorde al cronograma de producción y no se limitará al horario de oficina. Dentro de las actividades a realizar por parte de este profesional, se encuentra dar respuesta oportuna a los hallazgos y requerimientos de la interventoría encargada y de la SED.

Las especificaciones del cargo coordinador de planta se presentan a continuación:

Tabla 15. Especificaciones coordinador de planta.

Cargo a desempeñar	Formación académica	Experiencia
Coordinador por planta ofertada.	Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Industrial, Microbiología y/o carreras afines. **Nota:** se requerirá la matrícula o tarjeta profesional para las profesiones mencionadas en este ítem que se encuentren reglamentadas en el país	Contar con tres años de experiencia en temas relacionados con producción, de los cuales mínimo dos años deben ser en servicios de alimentación o plantas de producción de alimentos para consumo humano y distribución de alimentos. La experiencia será contada a partir de la expedición de la tarjeta profesional o según los requerimientos de ley aplicables.

Fuente: SED 2022

La verificación del profesional antes citado se efectuará por parte de la interventoría durante la ejecución del IAD.

12. GESTIÓN DE NOVEDADES TÉCNICAS

Es importante tener en cuenta que las novedades se pueden presentar en cualquier etapa del proceso, por lo que el proveedor de alimentos debe estar atento a las situaciones que involucren no solo la producción y entrega de los

BORRADOR

alimentos, sino también los procesos de transporte, almacenamiento en planta, entrega en colegios y consumo de los alimentos.

De acuerdo con lo anterior, entiéndase como el componente de gestión de novedades técnicas, al equipo técnico designado por el proveedor de alimentos como el canal visible y permanente de comunicación y articulación con la interventoría y la SED, para la atención de todas las solicitudes y situaciones que surgen, en planta logística, durante la distribución o durante el consumo de los complementos en las sedes educativas; para ello, es necesario tener presente los siguientes conceptos:

Novedad técnica: suceso que se presenta durante la entrega, distribución o consumo de los complementos alimentarios al interior de las sedes educativas o que puede poner en riesgo su entrega, y como tal debe ser informado en la inmediatez de su ocurrencia por parte de la interventoría. Este tipo de novedades se clasifican de la siguiente manera:

a) **Novedad por calidad:** situaciones en las que se evidencia que los alimentos no son aceptables para su consumo, por cualquiera de las siguientes razones: abombamiento, contaminación física, contaminación por moho, contaminación química, daño mecánico en el alimento, fecha de vencimiento expirada, grado de madurez (verde o sobre maduro), empaque primario, empaque secundario y/o temperatura no conforme.

   Frente a cualquiera de estos casos, el proveedor de alimentos debe realizar la reposición en la planta del proveedor logístico de manera inmediata a la notificación de la novedad y deberá recoger en la planta del proveedor logístico los alimentos no aceptados.

   En caso de presentar abombamiento durante el almacenamiento en la planta del proveedor logístico después de recibido el producto, el proveedor de alimentos deberá reemplazar inmediatamente el lote completo, si el porcentaje de abombamiento y/o producto estallado supera el 0.05%, de las unidades entregadas, además el proveedor de alimentos deberá recoger el producto y realizar los procesos de desnaturalización y disposición final. En caso contrario, se deberá cambiar inmediatamente las unidades afectadas.

   No obstante lo anterior, la SED podrá cancelar las ordenes de producción parcial o totalmente y las reactivará hasta tanto se compruebe mediante análisis de laboratorio, la implementación de acciones correctivas efectivas. Esto con el objetivo de eliminar cualquier riesgo inminente que pueda afectar la salud de los estudiantes.

b) **Novedad por cantidad:** momentos en los que, al recibir el suministro en la planta del proveedor logístico, se evidencia que este se encuentra incompleto, falta alguno de sus componentes, o no se realiza la entrega del suministro programado.

   Frente a cualquiera de estos casos, el proveedor de alimentos debe realizar la reposición en la planta del proveedor logístico de manera inmediata a la notificación de la novedad.

c) **Novedad por sensorial:** eventos en los cuales un alimento no es agradable (No característico) debido a su apariencia, aroma, textura y sabor.

BORRADOR

Frente a cualquiera de estos casos, el proveedor alimentos debe realizar la reposición en la planta del proveedor logístico de manera inmediata a la notificación de la novedad y deberá recoger en la planta del proveedor logístico los alimentos no aceptados.

d) **Novedad por presuntos síntomas gastrointestinales:** situaciones en las que posterior al consumo de los complementos alimentarios, los beneficiarios manifiestan síntomas como: dolor abdominal, vómito, diarrea y/o fiebre.

Frente a este tipo de casos, la interventoría activará los protocolos correspondientes y el proveedor de alimentos debe estar en total disposición de ofrecer de manera oportuna y ágil, la información o insumos necesarios para un adecuado seguimiento de la situación, con base en los procesos que se desarrollaron desde la producción de los alimentos.

Todas las novedades técnicas reportadas por las instituciones educativas serán notificadas por el proveedor logístico o por la interventoría mediante correo electrónico, por lo tanto, para garantizar una gestión, trazabilidad y cierre efectivo en el proceso de certificación, el proveedor debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Mantener el personal idóneo y disponible de manera permanente para atender las novedades técnicas con oportunidad.
- Garantizar canales y herramientas de comunicación efectivos, actualizados y disponibles durante todos los días y jornadas de operación del programa.
- Dar respuesta a las novedades técnicas, indicando las acciones implementadas para subsanar la situación, en un plazo inferior a 24 horas contadas a partir de la notificación por parte de la interventoría del PAE.

13. COMPONENTE AMBIENTAL

13.1. Plan de manejo ambiental

El proveedor de alimentos deberá presentar dentro de los treinta (30) días calendario posterior a la suscripción del contrato, un Plan de Manejo Ambiental (PMA) para su planta de producción, que garantice la identificación, evaluación y gestión de los impactos ambientales que se generen en la operación.

El plan de manejo ambiental presentado por el proveedor de alimentos deberá implementarse en su planta de producción.

Contenido del plan de manejo ambiental.

1. Introducción.
2. Objetivo (general y específico).
3. Información general (ubicación, capacidad instalada, equipos, horarios, responsable de la operación).
4. Marco legal.
5. Alcance.
6. Metodología (para la identificación y valoración de impactos).
7. Valoración de impactos ambientales.

BORRADOR

8. Fichas de manejo ambiental.

Con base en la evaluación de los impactos ambientales se deberá formular una ficha de manejo ambiental para los aspectos evaluados, las fichas deberán contener, al menos, los siguientes campos:

1. Nombre de la ficha.
2. Objetivo (s).
3. Etapa de la operación. Ejemplo: recepción de materia prima, transformación, empaque, embalaje.
4. Impactos por controlar. Ejemplo: desperdicio de agua, generación de residuos sólidos, desperdicio de energía eléctrica.
5. Medida a implementar: prevención, corrección, mitigación.
6. Acciones por desarrollar.
7. Indicadores o verificación.
8. Responsables de la ejecución.
9. Cronograma.

Nota: el proveedor deberá presentar, sin falta, una ficha de manejo para la gestión o desnaturalización de producto no conforme y los empaques provenientes de esos productos.

Programas de gestión ambiental: deberá contener, al menos, los siguientes programas de uso eficiente, los cuales deberán ser implementados durante toda la operación en el PAE.

1. Programa de uso eficiente de agua.
2. Programa uso eficiente de energía.
3. Programa uso eficiente de gas.
4. Programa de capacitación ambiental.

El proveedor que cuente con certificación ambiental ISO 14001 o Gestión Ambiental Empresarial (GAE) nivel IV Programa de Excelencia Ambiental Distrital (PREAD), podrá convalidar esta certificación en lugar del PMA, en caso de que, la certificación caduque durante la operación del proveedor en el PAE, este deberá renovar la certificación o, en su defecto, presentar el PMA en los términos establecidos en este anexo.

13.2. Cumplimiento normativo

Los proveedores de alimentos del PAE deberán garantizar el cumplimiento normativo ambiental vigente, por lo tanto, deberá presentar la siguiente documentación a la interventoría delegada durante los treinta (30) días calendario, a partir del inició de la operación del presente IAD.

Tabla 16. Normatividad ambiental.

Norma	Obligación	Plazo	Observaciones
Resolución 1023 de 2010	El proveedor deberá entregar el número del **Registro Único Ambiental – RUA** (Ver artículo quinto de la Resolución).	30 días después de iniciada la operación.	Deberán presentar esta obligación todas las empresas que se encuentren dentro de lo establecido en el artículo tercero de la Resolución.

BORRADOR

<table>
<tr><th>Norma</th><th>Obligación</th><th>Plazo</th><th>Observaciones</th></tr>
<tr><td></td><td>Diligenciamiento inicial y actualización anual del RUA, los proveedores que se encuentren dentro del ámbito de aplicación de la presente Resolución (artículo tercero), deberán presentar el soporte del diligenciamiento inicial y la actualización anual de acuerdo a lo convenido en el artículo octavo.</td><td>Hasta 8 días posteriores a la fecha de presentación consignada en el artículo octavo de la presente resolución.

Tomado de: Resolución 1023 de 2010. Artículo octavo
<table>
<tr><th>Último dígito del NIT (sin código de verificación)</th><th>Plazo para diligenciamiento inicial y actualización anu a partir del a 2011</th></tr>
<tr><td>0 a 2</td><td>Entre el 1 y el enero de cada añ</td></tr>
<tr><td>3 a 6</td><td>Entre el 1 y el 28 febrero de ca año.</td></tr>
<tr><td>7 a 9</td><td>Entre el 1 y el 31 marzo de cada añ</td></tr>
</table></td><td>La presente obligación está sujeta la mencionada resolución y artículos o de acuerdo a aquel que la modifique, sustituya o adicione, total o parcialmente.</td></tr>
<tr><td>Acuerdo Distrital 634 de 2015

Resolución 0316 de 2018</td><td>El proveedor que se encuentre dentro de lo estipulado en el artículo 2 del acuerdo 634 de 2015. Deberá presentar el número de registro como generador de Aceite Vegetal Usado (AVU) a la interventoría delegada y soporte del informe trimestral a la Secretaría Distrital de Ambiente (SDA).

El acuerdo citado es para los proveedores que se encuentren dentro de Bogotá D.C, los proveedores que se encuentren fuera, deberán acogerse a lo establecido en la Resolución 0316 de 2018 de acuerdo con los requisitos de la autoridad ambiental competente dentro de su jurisdicción.</td><td>Para el número de registro como generador de AVU 15 días después de iniciada la operación.

El soporte de entrega del informe ante la SDA los 15 primeros días de cada trimestre.</td><td>En el caso de que el proveedor de alimentos se encuentre por fuera del ámbito de aplicación del acuerdo, según el artículo 2, deberá presentar a la interventoría delegada, los primeros 30 días después de iniciada la operación, una carta firmada por el representante legal, dónde exprese que se encuentra exenta de las obligaciones del acuerdo 634 de 2015.</td></tr>
<tr><td>Resolución 1407 de 2018</td><td>Por la cual se reglamenta la gestión ambiental de los residuos de envases y empaques de papel, cartón, plástico, vidrio, metal y se toman otras determinaciones.

El proveedor deberá entregar soporte de la entrega del plan de gestión ambiental de residuos de envases y empaques ante la ANLA y presentar ante la interventoría delegada copia del informe anual de avances de</td><td>La entrega del soporte se deberá hacer en correspondencia con lo establecido en el artículo 3 de la Resolución 1342 de 2020 o aquel que lo modifique, adicione o sustituya.</td><td>En caso de que el proveedor desee formular dentro de su plan de gestión ambiental estrategias de gestión de los residuos de envases y empaques que involucren las Instituciones Educativas Distritales, deberá realizar la solicitud a la SED para su aprobación.</td></tr>
</table>

BORRADOR

Norma	Obligación	Plazo	Observaciones
	acuerdo a los términos del artículo 3 de la resolución **1342 de 2020** o aquella que lo modifique, sustituya o adicione.		
Cumplimiento Normativo de Vehículos			
En una sola comunicación el proveedor deberá presentar a los 15 días después de la fecha de inicio de operación una comunicación dónde relacione **los vehículos que estarán operando dentro del PAE, relacionando: tipo de vehículo, modelo y placa**, además deberá adjuntar los soportes de cada una de las certificaciones que se presentan, a continuación. En los casos en que el vehículo (placas) no haya realizado alguna de las actividades de mantenimiento que requieran certificación y esta sea requerida por la interventoría, deberá relacionar la fecha estimada y afirmar su compromiso de entregar el soporte una vez surta la actividad. **Nota:** *el proveedor podrá adicionar y/o sustraer vehículos de esa lista, para lo cual, deberá informar a la interventoría y allegar la documentación de los nuevos vehículos.*			
Ley 769 de 2002. Resolución 3500 de 2005 Resolución 2200 de 2006	Certificado de revisión **tecno mecánica** y de gases vigente de todos los vehículos que sean usados por el proveedor en la ejecución del PAE.	15 días después de iniciada la operación.	Adjuntar los certificados de revisión tecno mecánica y de gases.
Resolución 1188 de 2003	Soporte del cambio de aceite para los vehículos que operan dentro del PAE, dónde se relacione la certificación del establecimiento donde se realiza el **cambio de aceite** que relacione la autorización de este como acopiador primario, la placa del vehículo y la fecha del cambio de aceite en el establecimiento autorizado.	El certificado deberá ser emitido cada vez que el vehículo realice cambio de aceite a partir de la entrada al PAE.	En caso de que el vehículo no haya realizado cambio de aceite y este le sea requerido por la interventoría delegada, el proveedor deberá emitir carta de compromiso firmada por el representante legal o gerente del proyecto, expresando que el vehículo (placas) aún no ha realizado el servicio, además, deberá comunicar la proyección aproximada de la fecha en que se estima el cambio de aceite y comprometerse a realizar la actividad en un lugar autorizado y presentar la documentación a la interventoría.
Resolución 1326 de 2017	Soporte de entrega o retorno de las **llantas usadas** a los puntos establecidos por los productores de llantas, según el numeral 1 del artículo 18.	El soporte de entrega o retorno deberá ser emitido cada vez que el vehículo realice cambio de llantas a partir de la entrada al PAE.	En caso de que el vehículo no haya realizado cambio de llantas y este le sea requerido por la interventoría delegada, el proveedor deberá emitir carta de compromiso firmada por el representante legal o gerente del proyecto, expresando que el vehículo (placas) aún no ha realizado el servicio, además, deberá comunicar la proyección aproximada de la fecha en que se estima el cambio de llantas y comprometerse a realizar la actividad en un lugar autorizado y presentar la documentación a la interventoría.

BORRADOR

Norma	Obligación	Plazo	Observaciones
Resolución 0372 de 2009	Soporte de entrega o retorno de las **baterías plomo ácido** a los puntos establecidos por los productores de llantas, según el literal (b) del artículo 5.	El soporte de entrega o retorno deberá ser emitido cada vez que el vehículo realice cambio de baterías plomo ácido a partir de la entrada al PAE.	En caso de que el vehículo no haya realizado cambio de baterías y este le sea requerido por la interventoría delegada, el proveedor deberá emitir carta de compromiso firmada por el representante legal o gerente del proyecto, expresando que el vehículo (placas) aún no ha realizado el servicio, además, deberá comunicar la proyección aproximada de la fecha en que se estima el cambio de baterías y comprometerse a realizar la actividad en un lugar autorizado y presentar la documentación a la interventoría.

Fuente: SED 2022

Nota: el proponente que se encuentre en el trámite de alguno de los requisitos normativos de carácter ambiental que sea requerido para la presentación de la propuesta, podrá presentar el soporte de radicación de este ante la autoridad ambiental competente del trámite, para su convalidación.

13.3. Programa de gestión ambiental empresarial

Todos los proveedores de alimentos que se encuentren dentro del área de jurisdicción de la Secretaría Distrital de Ambiente (SDA) deberán ingresar al programa de Gestión Ambiental Empresarial (GAE) en su nivel I (acercar) el cual es brindado de manera *gratuita*. Para ello, deberá presentar a la interventoría delegada copia del formulario de inscripción radicado en la SDA, la fecha de presentación de este estará de acuerdo con el primer plazo de inscripciones posterior a la entrada en vigor del presente anexo técnico.

- Los proveedores de alimentos que cuenten con la certificación (GAE) en su primer nivel o superior, presentarán a la interventoría delegada el soporte correspondiente para dar cumplimiento a la presente obligación.
- Los proveedores que cuenten con la certificación ambiental ISO 14001:2015 podrán presentar el documento de soporte para convalidar esta obligación.

13.4. Prevención de Pérdida y desperdicio de alimentos

Los proveedores de alimentos de la SED, deberán dar cumplimiento a la normatividad relacionada con la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos de acuerdo con lo definido Acuerdo 753 del 2019 que establece lineamientos para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos en el Distrito Capital, y la Ley 1990 de 2019 por medio de la cual se crea la política para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos y se dictan otras disposiciones.

BORRADOR

En corresponsabilidad con las acciones que adelante el Distrito, los proveedores deberán presentar una estrategia que fomente las buenas prácticas en toda la cadena de producción y suministro de alimentos para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos y/o articularse en lo que corresponda a la celebración de la Semana de la Reducción de Pérdidas o Desperdicios de Alimentos que se establezca en el Distrito y acciones relacionadas. Para esto, tendrá un plazo de 60 días calendario posterior al inicio de ejecución, para la presentación de la estrategia bajo los lineamientos de las mencionadas normas.

14. RIESGOS O IMPREVISTOS

El proveedor debe contemplar en la estimación del costo de producción, los imprevistos que puedan afectar su proceso de producción. Se debe tener en cuenta la matriz de riesgos, la cual forma parte de los documentos del proceso de contratación.

BORRADOR

1. ANEXO 3 A – GRUPO ALIMENTOS AGUA

Los proveedores de alimentos deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad en los procesos de producción de los alimentos, empleando todos los recursos tales como; infraestructura, materias primas e insumos, tecnológicos, humanos, equipos, utensilios, elementos, sistemas de aseguramiento de la calidad, transporte entre otros, que permitan garantizar a la SED, la producción de los alimentos según las condiciones definidas en el proceso de selección.

Cada alimento deberá ser producido en condiciones seguras que garanticen su inocuidad, que sean organolépticamente aceptables por los estudiantes y que cumplan con las características fisicoquímicas y microbiológicas frente a su composición, para lo cual el productor que se comprometa con la SED a la entrega de alimentos, debe contemplar todos los conceptos de calidad en los procesos de producción.

1. Características generales propias del agua

El agua envasada deberá cumplir con las condiciones físicas, químicas, de plaguicidas y microbiológicas establecidas en la Resolución 12186 de 1991.

El agua envasada no debe presentar precipitaciones, debe de estar libre de cuerpos extraños, sedimentos o materiales en suspensión.

No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto.

2. Condiciones de las plantas de producción del agua

Las plantas de producción o distribución deberán mantener durante la ejecución, el concepto higiénico sanitario con el porcentaje de cumplimiento presentado en la propuesta.

3. Condiciones particulares de almacenamiento y distribución

Al momento de entrega del agua potable tratada envasada al proveedor logístico, no se recibirán productos con temperaturas superiores al ambiente, ni con condensación; los mismos serán rechazados de acuerdo con lo establecido en los criterios de aceptación y rechazo.

4. Características del empaque primario del agua

El empaque primario se constituye como su nombre lo indica en la primera protección que tiene el alimento ya listo para ser consumido. El envase debe ser acorde con la composición y naturaleza del producto, lo cual determinará las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el tipo de cierre deberá garantizar la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque.

El proveedor de alimentos debe garantizar con el empaque y manejo de los alimentos la integridad física del producto hasta la entrega al proveedor logístico. El envase ofertado debe cumplir con la reglamentación sanitaria vigente especialmente con la Resolución 683 de marzo de 2012.

BORRADOR

Las especificaciones para el envasado del componente de Agua se determinan según el empaque ofertado por los proponentes así:

Agua: el producto debe ser envasado en botella individual ECO PET, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente y hermético, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, e impresión flexográfica. El embalaje debe ser por unidades definidas en una envoltura con película termocontraíble, garantizando la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto.

En el empaque primario el producto del componente Agua deberá estar impreso el rótulo, se debe dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Todos los proponentes deberán solicitar a sus proveedores, la certificación de análisis de Migración de Sustancias de Empaques a los Alimentos acorde a lo establecido en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia los cuales deben ser presentados durante los 30 primeros días calendario de ejecución del IAD a la interventoría.

5. Rotulado y etiquetado de los alimentos durante la ejecución

El rotulado debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 12186 de 1991 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en caso de que lo requiera y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Durante toda la ejecución del IAD se debe mantener el diseño del arte adjudicado para el empaque y no se permitirán modificaciones al mismo.

6. Tiempos de entrega en la planta del proveedor logístico

Los productos deben ser entregados al proveedor logístico con mínimo 24 horas de anticipación al ensamble, y en cada entrega no se deben superar las cantidades diarias que debe entregar al proveedor logístico, así como tampoco se deben entregar cantidades por debajo a las requeridas.

Las unidades en las que se requiere su distribución se presentan en la siguiente tabla:

Tabla 17. Unidades por canastilla.

Producto	Máximo unidades por canastilla
Agua	48 unidades, compuesta de 2 envolturas termocontraíble de mínimo 24 unidades cada una

Fuente: SED 2022.

Nota: cada lote de los alimentos debe tener los correspondientes certificados de liberación completos.

7. Reposición de alimentos después de detectar una No conformidad

Cuando el proveedor logístico y/o la interventoría identifiquen durante los procesos de recepción, almacenamiento y distribución faltantes o que uno o más lotes de productos presentan algún tipo de alteración visible (sedimentación, turbidez, aroma extraño o color no característico) o cualquier novedad que afectan su calidad y/o que represente un riesgo a la salud pública, estos alimentos no podrán ser entregados para el consumo y se debe notificar de manera inmediata al proveedor de alimentos para la respectiva reposición.

La reposición se debe realizar de manera inmediata, buscando evitar afectación en la entrega de los complementos a los colegios.

Nota: los lotes o alimentos rechazados no podrán ser entregados a otro proveedor logístico.

Lo anterior, sin perjuicio de los Acuerdos de niveles de servicio que se apliquen por la novedad o las multas y/o demás acciones conminatorias que se implementen.

8. Aporte Nutricional

No Aplica.

BORRADOR

2. ANEXO 3B - GRUPO BEBIDAS LÁCTEAS

Los proveedores de alimentos deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad en los procesos de producción de los alimentos, empleando todos los recursos tales como; infraestructura, materias primas e insumos,

tecnológicos, humanos, equipos, utensilios, elementos, sistemas de aseguramiento de la calidad, transporte entre otros, que permitan garantizar a la SED, la producción de los alimentos según las condiciones definidas en el proceso de selección.

Cada alimento deberá ser producido en condiciones seguras que garanticen su inocuidad, que sean organolépticamente aceptables por los estudiantes y que cumplan con las características fisicoquímicas y microbiológicas frente a su composición, para lo cual el productor que se comprometa con la SED a la entrega de alimentos, debe contemplar todos los conceptos de calidad en los procesos de producción.

1. Alimentos que componen el grupo bebidas lácteas

Tabla 18. Alimentos que componen el grupo bebidas lácteas.

Grupo de alimentos	Alimentos que componen el grupo
Bebidas lácteas	Leche entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).
	Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores.
	Yogur tipo postre con salsa de fruta/ yogurt entero con dulce tipo postre con salsa de frutas.
	Kumis entero con dulce, pasteurizado.
	Yogurt griego con mermeladas o concentrados de frutas.
	Yogur semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, de diferentes sabores, pasteurizado.
	Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango
	Yogurt de búfala.
	Yogurt con granola.
	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.
	Kumis con granola.

Fuente: SED 2022.

Nota: se debe presentar la ficha técnica de cada uno de los componentes y del alimento completo para los productos que tienen más de un componente (yogurt con granola, yogurt tipo postre con salsa de frutas, y kumis con granola).

2. Características generales propias de las bebidas lácteas

Los productos deben cumplir con las siguientes condiciones, las cuales se ilustran con mayor detalle en las fichas técnicas de cada alimento:

1) Las bebidas lácteas deben mantenerse sin alteración, estable y debe conservar buenas condiciones de calidad hasta el término de su vida útil.
2) Deben estar exentas de sustancias como antibióticos, edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
3) Las características sensoriales de sabor, aroma y color deben ser las propias de cada alimento.
4) No deben presentar separación de fases ni partículas extrañas.
5) Las bebidas lácteas deben estar exentas de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.

6) Cada lote de los alimentos debe tener los correspondientes certificados de liberación completos.
7) Las materias primas o ingredientes que se utilizan deben ser de alta calidad.

3. Condiciones de las plantas de producción de las bebidas lácteas

Las plantas de producción o distribución deberán mantener durante la ejecución, el concepto higiénico sanitario con el porcentaje de cumplimiento presentado en la propuesta y no deberá ser superior a 1 año, contados a partir de la fecha de expedición del mismo.

Se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido, y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deberán emplearse temperaturas altas mayores a 60°C o bajas inferiores a 6ºC, según sea el caso.

4. Condiciones particulares de almacenamiento y distribución de las bebidas lácteas

Las bebidas lácteas que requieran refrigeración deben mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración inferior a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura.

Las bebidas lácteas UHT deben mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura ambiente, en buenas condiciones higiénico-sanitarias, evitando humedad sobre el producto y golpes en el mismo.

Nota: La Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) se puede almacenar y distribuir en cajas de cartón o cajas de cartón corrugado.

5. Características del empaque primario de las bebidas lácteas

El empaque primario se constituye como su nombre lo indica en la primera protección que tiene el alimento ya listo para ser consumido. El empaque debe ser acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determinará las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el tipo de cierre deberá garantizar la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque.

El proveedor de alimentos debe garantizar con el empaque y manejo de los alimentos, la integridad física del producto hasta la entrega al proveedor logístico. Los empaques ofertados deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente especialmente con la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Las especificaciones para el empaque primario de las bebidas lácteas, se determinan según el empaque ofertado por los proponentes, sin embargo, se tendrá en cuenta la siguiente condición:

Los productos podrán ser empacados en empaque flexible o rígido multicapa (según especificaciones de cada alimento en la ficha técnica) que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable al oxígeno y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas

BORRADOR

del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica.

Todos los proveedores de alimentos deberán solicitar a sus proveedores, la certificación de análisis de Migración de Sustancias de Empaques a los Alimentos, acorde a lo establecido en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia, la cual debe ser presentada durante los treinta (30) primeros días calendario de ejecución del IAD a la interventoría.

6. Rotulado y etiquetado de los alimentos durante la ejecución

El rótulo debe estar impreso en el empaque primario y debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Durante toda la ejecución del IAD se debe mantener el diseño del arte adjudicado para el empaque y no se permitirán modificaciones al mismo.

7. Tiempos de entrega en la planta del proveedor logístico

Los productos deben ser entregados al proveedor logístico con mínimo 24 horas de anticipación al ensamble; es decir, 48 horas antes de la entrega en colegios, y en cada entrega no se deben superar las cantidades diarias que debe entregar el proveedor logístico, así como tampoco se deben entregar cantidades por debajo a las requeridas.

El proveedor de alimentos deberá transportar los alimentos en canastillas plásticas con bolsas o bolsatina o cajas de cartón o cartón corrugado (acorde a lo establecido en las fichas técnicas de cada alimento), que permitan la adecuada distribución y entrega al proveedor logístico. Las unidades en las que se requiere su distribución se presentan en la siguiente tabla:

Tabla 19. Unidades por canastilla.

Grupo de alimentos	Alimentos que componen el grupo	Cantidad de alimentos por canastilla
Bebidas lácteas	Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	120 (3 bolsas de 40 unidades cada una)
	Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores.	120 (3 bolsas de 40 unidades cada una)
	Yogur Tipo Postre Con Salsa De Fruta/ Yogurt Entero Con Dulce Tipo Postre Con Salsa De Frutas	100
	Kumis entero con dulce, pasteurizado	108
	Yogurt griego con mermeladas o concentrados de frutas	105
	Yogur semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, de diferentes sabores, pasteurizado	120 (3 bolsas de 40 unidades cada una)
	Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango	120 (3 bolsas de 40 unidades cada una)
	Yogurt de Búfala	80
	Yogurt con granola	55
	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	122

Grupo de alimentos	Alimentos que componen el grupo	Cantidad de alimentos por canastilla
	Kumis con granola	55

Fuente: SED 2022.

Nota: La Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) se puede almacenar y distribuir en cajas de cartón o cajas de cartón corrugado.

8. Reposición de alimentos después de detectar una No conformidad

Cuando el proveedor logístico y/o la interventoría identifiquen durante los procesos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución, faltantes o que uno o más lotes de productos presentan alteración como; empaques abiertos, abombados, contaminación física, química o biológica visible o cualquier novedad que afectan su calidad y/o que represente un riesgo a la salud pública, estos alimentos no podrán ser entregados para el consumo y se debe notificar de manera inmediata al proveedor de alimentos para la respectiva reposición.

La reposición se debe realizar de manera inmediata, buscando evitar afectación en la entrega de los complementos a los colegios.

Lo anterior, sin perjuicio de los Acuerdos de niveles de servicio que se apliquen por la novedad o las multas y/o demás acciones conminatorias que se implementen.

Nota 1: En caso de presentar abombamiento durante el almacenamiento en la planta del proveedor logístico después de recibido el producto, el proveedor de alimentos deberá reemplazar inmediatamente el lote completo, si el porcentaje de abombamiento y/o producto estallado supera el 0.05%, de las unidades entregadas, además el proveedor de alimentos deberá recoger el producto y realizar los procesos de desnaturalización y disposición final. En caso contrario, se deberá cambiar inmediatamente las unidades afectadas.

Nota 2: los lotes o alimentos rechazados no podrán ser entregados a otro proveedor logístico.

9. Aporte Nutricional

Tabla 20. Aporte nutricional grupo bebidas lácteas.

Alimento	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa (g)	Grasa saturada (g)	Grasas trans (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares totales (g)	Sodio (mg)
Bebida Láctea (UHT) Ultra Alta Temperatura, Larga vida a base de Yogurt semidescremado con dulce sabores Fresa, Melocotón, Mora, Maracuyá, Mango.	80 – 100	Mínimo 2,6	Máximo 2.3	Máximo 2	0	Máximo 14.5	Máximo 12	Máximo 70
Yogurt de Búfala	100 - 120	Mínimo 3.5	Máximo 6	Máximo 3	0	Máximo 15	Máximo 10	Máximo
Avena con Leche Entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	70 - 90	Mínimo 2.0	Máximo 3.0	Máximo 2	0	Máximo 13	Máximo 12	Máximo 60

BORRADOR

Alimento	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa (g)	Grasa saturada (g)	Grasas trans (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares totales (g)	Sodio (mg)
Yogurt para cereal	80 – 100	Mínimo 2,8	Máximo 3	Máximo 2	0	Máximo 14	Máximo 12	Máximo 50
Kumis para cereal	80-100	Mínimo 2.9	Máximo 3.0	Máximo 2	0	Máximo 14	Máximo 12	Máximo 50
Granola	Máximo 400	Mínimo 3.3	Máximo 1	Máximo 1	0	Máximo 90	Máximo 36	Máximo 600
Leche Entera de Vaca Ultra Alta Temperatura UAT (UHT)	50-70	Mínimo 2.9	Máximo 3.5	Máximo 2	0	Máximo 5	Máximo 5	Máximo 70
Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores	80-100	Mínimo 2.8	Máximo 3	Máximo 2	0	Máximo 14	Máximo 12	Máximo 50
Yogur tipo postre con salsa de fruta / Yogurt entero con dulce tipo postre con salsa de frutas	90-150	Mínimo 2.8	Máximo 2.9	Máximo 2	0	Máximo 27	Máximo 25	Máximo 60
Kumis entero con dulce, pasteurizado	80-100	Mínimo 2.9	Máximo 3	Máximo 2	0	Máximo 14	Máximo 12	Máximo 50
Yogurt griego con mermeladas o concentrados de frutas	60-90	Mínimo 5	Máximo 0.8	Máximo 0.3	0	Máximo 14	Máximo 12	Máximo 60
Yogurt Semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas de diferentes sabores, pasteurizado	70-90	Mínimo 2.8	Máximo 2.3	Máximo 1.5	0	Máximo 14	Máximo 12	Máximo 50

Fuente: SED - Dirección de Bienestar Estudiantil 2022.

Nota: se aclara que para los productos yogurt con granola y kumis con granola se evaluarán de manera independiente el yogurt, el kumis y la granola de acuerdo con los valores definidos en la tabla.

10. Compras públicas a pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones

El proveedor de estos alimentos propenderá por comprar materias primas para la elaboración de los alimentos que oferte, a pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, registrados en la Secretaría de Desarrollo Económico.

BORRADOR

Para los alimentos que le fueron asignadas las condiciones de compra pública como requisito habilitante y para quienes hayan ofertado dentro de los criterios de asignación de puntaje, la supervisión/interventoría realizará el respectivo seguimiento durante la ejecución de las órdenes de compra, verificando la validez de los documentos que pretenda hacer valer tales como; contratos de proveeduría, facturas, cuentas de cobro etc.

BORRADOR

3. ANEXO 3 C - GRUPO CEREALES EMPACADOS

Los proveedores de alimentos deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad en los procesos de producción de los alimentos, empleando todos los recursos tales como; infraestructura, materias primas e insumos, tecnológicos, humanos, equipos, utensilios, elementos, sistemas de aseguramiento de la calidad, transporte entre otros, que permitan garantizar a la SED, la producción de los alimentos según las condiciones definidas en el proceso de selección.

Cada alimento deberá ser producido en condiciones seguras que garanticen su inocuidad, que sean organolépticamente aceptables por los estudiantes y que cumplan con las características fisicoquímicas y microbiológicas frente a su composición, para lo cual el productor que se comprometa con la SED a la entrega de alimentos, debe contemplar todos los conceptos de calidad en los procesos de producción.

1. Alimentos que componen el grupo cereales empacados

Tabla 21. Alimentos que componen el grupo cereales empacados.

Grupo de alimentos	Alimentos que componen el grupo
Cereal empacado	Achiras
	Almojábana
	Croissant De/Con Queso
	Ponqué integral
	Mantecada
	Galleta de quinua
	Galleta salada tipo cracker
	Galleta multicereal
	Torta de zanahoria
	ponqués de sabores sin relleno
	Palito de queso
	Mogolla multicereal
	Galleta avena miel ajonjolí
	Hojaldre con Bocadillo
	Bizcocho de cuajada
	Pan de bono
	Pan de maíz
	Torta de coco
	Mojicón
	Roscón
	Buñuelo

Fuente: SED 2022.

2. Características generales propias de los cereales empacados

Los productos deben cumplir con las siguientes condiciones, las cuales se ilustran con mayor detalle en las fichas técnicas de cada alimento:

1) Estar libres de la presencia de plagas.
2) Exentos de humedad visible exterior o condensación de humedad el interior del empaque
3) Exentos de moho u hongos.
4) Poseer la textura según la característica de cada alimento.
5) Sabor, color y aroma característico de cada alimento.
6) Los empaques deben estar completamente cerrados, sin daños o aberturas.
7) Las materias primas o ingredientes con que se produzcan deben ser de alta calidad y estar exentas de impurezas.
8) Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente.
9) No se permitirán productos con daño mecánico, por lo cual el proveedor debe garantizar en toda la cadena (producción y transporte) por implementar condiciones que permitan mantener su integridad durante el proceso.
10) Cada lote de los alimentos debe tener los correspondientes certificados de liberación completos.

Las condiciones de fabricación de los alimentos deben comprender tiempos de enfriamiento seguros, previo al empaque, para evitar condensación de humedad que afecte la calidad de los alimentos.

3. Condiciones de las plantas de producción de los cereales empacados

Las plantas de producción o distribución deberán mantener durante la ejecución, el concepto higiénico sanitario con el porcentaje de cumplimiento presentado en la propuesta y no deberá ser superior a 1 año, contados a partir de la fecha de expedición del mismo.

Se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deberán emplearse temperaturas altas mayores a 60°C o bajas de 4 °C +/ 2°C, según sea el caso.

Así mismo, los procedimientos mecánicos de manufactura, tales como, lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, deben realizarse de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación.

4. Condiciones particulares de almacenamiento y distribución de los cereales empacados

Los cereales se deben almacenar y distribuir a una temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entren en vigencia.

Nota: Las galletas se pueden almacenar y distribuir en cajas de cartón o cajas de cartón corrugado.

BORRADOR

5. Características del empaque primario de los cereales empacados

El empaque primario se constituye como su nombre lo indica en la primera protección que tiene el alimento ya listo para ser consumido. El empaque debe ser acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determinará las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el tipo de cierre deberá garantizar la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque.

El proveedor de alimentos debe garantizar con el empaque y manejo de los alimentos, la integridad física del producto hasta la entrega al proveedor logístico. Los empaques ofertados deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente especialmente con la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Las especificaciones para el empaque primario de los cereales empacados, se determinan según el empaque ofertado por los proponentes, sin embargo, se tendrá en cuenta la siguiente condición:

Cereales empacados: el producto podrá ser empacado en empaque flexible que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable al oxígeno y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica.

Todos los proveedores de alimentos deberán solicitar a sus proveedores, la certificación de análisis de Migración de Sustancias de Empaques a los Alimentos, acorde a lo establecido en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia, la cual debe ser presentada durante los treinta (30) primeros días calendario de ejecución del IAD a la interventoría.

6. Rotulado y etiquetado de los alimentos durante la ejecución

El rótulo debe estar impreso en el empaque primario y debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en caso de que lo requiera y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Durante toda la ejecución del IAD se debe mantener el diseño del arte adjudicado para el empaque y no se permitirán modificaciones al mismo.

7. Tiempos de entrega en la planta del proveedor logístico

Los productos deben ser entregados al proveedor logístico con mínimo 24 horas de anticipación al ensamble, es decir, 48 horas antes de la entrega en colegios, y en cada entrega no se deben superar las cantidades diarias que debe entregar el proveedor logístico, así como tampoco se deben entregar cantidades por debajo a las requeridas.

El proveedor de alimentos deberá transportar los alimentos en canastillas plásticas con bolsas o bolsatina o cajas de cartón o cartón corrugado (acorde a lo establecido en las fichas técnicas de cada alimento), que permitan la

BORRADOR

adecuada distribución y entrega al proveedor logístico. Las unidades en las que se requiere su distribución se presentan en la siguiente tabla:

Tabla 22. Unidades por canastilla.

Grupo de alimentos	Alimentos que componen el grupo	Cantidad de alimentos por canastilla
Cereal empacado	Achiras	150
	Almojábana	100
	Croissant de/con Queso	100
	Ponqué integral	100
	Mantecada	100
	Galleta de quinua.	200
	Galleta salada tipo cracker	200
	Galleta multicereal	100
	Torta de zanahoria	100
	Ponqués de sabores sin relleno	100
	Palito de queso	100
	Mogolla multicereal	100
	Galleta avena miel ajonjolí	200
	Hojaldre con bocadillo	80
	Bizcocho cuajada	150
	Pan de bono	100
	Pan de maíz	100
	Torta de coco	100
	Mojicón	100
	Roscón	100
	Buñuelo	100

Fuente: SED 2022.

Nota: las galletas se pueden almacenar y distribuir en cajas de cartón o cajas de cartón corrugado.

8. Reposición de alimentos después de detectar una No conformidad

Cuando el proveedor logístico y/o la interventoría identifiquen durante los procesos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución faltantes o que uno o más lotes de productos presentan alteración como; empaques abiertos, contaminación física, química o biológica visible o cualquier novedad que afectan su calidad y/o que represente un riesgo a la salud pública, estos alimentos no podrán ser entregados para el consumo y se debe notificar de manera inmediata al proveedor de alimentos para la respectiva reposición.

La reposición se debe realizar de manera inmediata, buscando evitar afectación en la entrega de los complementos a las sedes educativas.

Lo anterior, sin perjuicio de los Acuerdos de niveles de servicio que se apliquen por la novedad o las multas y/o demás acciones conminatorias que se implementen.

Nota: los lotes o alimentos rechazados no podrán ser entregados a otro proveedor logístico.

9. Aporte Nutricional

Tabla 23. Aporte nutricional cereales empacados.

Alimento	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa (g)	Grasa saturada (g)	Grasas trans (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares totales (g)	Sodio (mg)
Achiras	460 – 570	Mínimo 16,3	Máximo 27,2	Máximo 10	Máximo 0	Máximo 57,1	Máximo 10	Máximo 780
Palito de queso	360 – 460	Mínimo 9,4	Máximo 22,7	Máximo 12	Máximo 0	Máximo 53,0	Máximo 15	Máximo 550
Mogolla multicereal	300 – 360	Mínimo 9,0	Máximo 8,0	Máximo 4	Máximo 0	Máximo 58,0	Máximo 12	Máximo 550
Galleta avena miel ajonjolí	450 - 550	Mínimo 6,0	Máximo10	Máximo 5	Máximo 0	Máximo 56,7	Máximo 20	Máximo 440
Bizcocho cuajada	460 - 570	Mínimo 16,4	Máximo 27,2	Máximo 10	Máximo 0	Máximo 60	Máximo 10	Máximo 780
Hojaldre con bocadillo	330 - 470	Mínimo 9	Máximo 21	Máximo 10	Máximo 0	Máximo 58	Máximo 25	Máximo 450
Pan de bono	300 - 400	Mínimo 15,8	Máximo12	Máximo 6	Máximo 0	Máximo 50,7	Máximo 20	Máximo 300
Pan de maíz	300 - 380	Mínimo 9,0	Máximo6,5	Máximo 2	Máximo 0	Máximo55,1	Máximo 12	Máximo 550
Torta de coco	330 – 460	Mínimo 4,3	Máximo 24,5	Máximo 10	Máximo 0	Máximo 49,4	Máximo 20	Máximo 350
Mojicón	300 - 380	Mínimo 8	Máximo 7	Máximo 2	Máximo 0	Máximo65	Máximo 20	Máximo 550
Roscón	300 - 380	Mínimo 8	Máximo7	Máximo 2	Máximo 0	Máximo 63	Máximo 20	Máximo 550
Buñuelo	350 - 450	Mínimo 4,0	Máximo20,0	Máximo 10	Máximo 0	Máximo 60,0	Máximo 20	Máximo 340
Croissant de/con queso	390 – 450	Mínimo 9,1	Máximo 22,9	Máximo 9	Máximo 0	Máximo 50,4	Máximo 14	Máximo 550
Ponqué integral	350 – 450	Mínimo 5,4	Máximo 20,0	Máximo 10	Máximo 0	Máximo 60,2	Máximo 20	Máximo 500
Almojábana	299	Mínimo 13,4	Máximo 13,2		Máximo 0	Máximo 31,6		
Mantecada	390 - 440	Mínimo 7,7	Máximo 17,2	Máximo 10	Máximo 0	Máximo 58,3	Máximo 27	Máximo 350
Galleta de Quinua	430 – 500	Mínimo 7,8	Máximo 13,1	Máximo 10	Máximo 0	Máximo 76,5	Máximo 10	Máximo 800
Galleta salada tipo craker	450 – 500	Mínimo 3,9	Máximo 21,6	Máximo 10	Máximo 0	Máximo 85	Máximo 10	Máximo 860
Galleta multicereal	450 – 500	Mínimo 6,9	Máximo 16,5	Máximo 10	Máximo 0	Máximo 76	Máximo 20	Máximo 580
Torta de zanahoria	330 – 460	Mínimo 4,3	Máximo 24,5	Máximo 10	Máximo 0	Máximo 49,4	Máximo 20	Máximo 350

BORRADOR

Alimento	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa (g)	Grasa saturada (g)	Grasas trans (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares totales (g)	Sodio (mg)
Ponqué de sabores sin relleno	350 - 450	Mínimo 5,4	Máximo 20	Máximo 10	Máximo 0	Máximo 60,2	Máximo 29	Máximo 350

Fuente: SED - Dirección de Bienestar Estudiantil 2022.

10. Compras públicas a pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones

El proveedor de estos alimentos propenderá por comprar materias primas para la elaboración de los alimentos que oferte, a pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, registrados en la Secretaría de Desarrollo Económico.

BORRADOR

4. ANEXO 3 D - GRUPO FRUTOS SECOS

Los proveedores de alimentos deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad en los procesos de producción de los alimentos, empleando todos los recursos tales como; infraestructura, materias primas e insumos, tecnológicos, humanos, equipos, utensilios, elementos, sistemas de aseguramiento de la calidad, transporte entre otros, que permitan garantizar a la SED, la producción de los alimentos según las condiciones definidas en el proceso de selección.

Cada alimento deberá ser producido en condiciones seguras que garanticen su inocuidad, que sean organolépticamente aceptables por los estudiantes y que cumplan con las características fisicoquímicas y microbiológicas frente a su composición, para lo cual el productor que se comprometa con la SED a la entrega de alimentos, debe contemplar todos los conceptos de calidad en los procesos de producción.

1. Alimentos que componen el grupo frutos secos

Tabla 24. Alimentos que componen el grupo frutos secos.

Grupo de alimentos	Alimentos que componen el grupo
Frutos secos	Barra de cereal con frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras)
	Maní bajo en sal o bajo en sodio
	Mezcla de frutos secos (maní de sal, almendra, maíz tostado y/o arándanos)
	Fresa en trozos liofilizada
	Granola en hojuelas
	Piña deshidratada

Fuente: SED 2022.

2. Características generales propias de los frutos secos

Los productos deben cumplir con las siguientes condiciones, las cuales se ilustran con mayor detalle en las fichas técnicas de cada alimento:

1) Estar libres de la presencia de plagas.
2) Exentos de humedad exterior o condensación de humedad el interior del empaque.
3) Libre de la presencia de toxinas fúngicas o bacterianas.
4) Libre de la presencia de insectos y cualquier otro tipo de plagas, y no debe contener materias extrañas.
5) Poseer la textura según la característica de cada alimento.
6) Sabor, color y aroma característico de cada alimento.
7) Los empaques deben estar completamente cerrados, sin daños o aberturas.
8) Las materias primas o ingredientes con que se produzcan deben ser de alta calidad y estar exentas de impurezas.
9) Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente.
10) No se permitirán productos con daño mecánico, por lo cual el proveedor de alimentos debe garantizar en toda la cadena (producción y transporte) por implementar condiciones que permitan mantener su integridad durante el proceso.

11) Cada lote de los alimentos debe tener los correspondientes certificados de liberación completos.

3. Condiciones de las plantas de producción de los frutos secos

Las plantas de producción o distribución deberán mantener durante la ejecución, el concepto higiénico sanitario con el porcentaje de cumplimiento presentado en la propuesta y no deberá ser superior a 1 año, contados a partir de la fecha de expedición del mismo.

Se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013; las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, ni contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido, con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del mismo.

Así mismo, los procedimientos mecánicos de manufactura, tales como, lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, deben realizarse de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación.

4. Condiciones particulares de almacenamiento y distribución de los frutos secos

Los frutos secos se deben almacenar y distribuir a temperatura ambiente, en canastillas plásticas con bolsa o bolsatina y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

5. Características del empaque primario de los frutos secos

El empaque primario se constituye como su nombre lo indica en la primera protección que tiene el alimento ya listo para ser consumido. El empaque debe ser acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determinará las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el tipo de cierre deberá garantizar la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque.

El proveedor de alimentos debe garantizar con el empaque y manejo de los alimentos, la integridad física del producto hasta la entrega al proveedor logístico. Los empaques ofertados deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente especialmente con la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Las especificaciones para el empaque primario de los frutos secos, se determinan según el empaque ofertado por los proveedores de alimentos, sin embargo, se tendrá en cuenta la siguiente condición:

Frutos secos: el producto debe ser empacado o envasado en empaque flexible, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a la luz, gases y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica.

Todos los proveedores de alimentos deberán solicitar a sus proveedores, la certificación de análisis de Migración de

BORRADOR

Sustancias de Empaques a los Alimentos, acorde a lo establecido en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia, la cual debe ser presentada durante los treinta (30) primeros días calendario de ejecución del IAD a la interventoría.

6. Rotulado y etiquetado de los alimentos durante la ejecución

El rótulo debe estar impreso en el empaque primario y debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en caso de que lo requiera y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Durante toda la ejecución del IAD se debe mantener el diseño del arte adjudicado para el empaque y no se permitirán modificaciones al mismo.

7. Tiempos de entrega en la planta del proveedor logístico

Los productos deben ser entregados al proveedor logístico con mínimo 24 horas de anticipación al ensamble, es decir, 48 horas antes de la entrega en colegios, y en cada entrega no se deben superar las cantidades diarias que debe entregar el proveedor logístico, así como tampoco se deben entregar cantidades por debajo a las requeridas.

El proveedor de alimentos deberá transportar los alimentos en canastillas plásticas con bolsas o bolsatinas, que permitan la adecuada distribución y entrega al proveedor logístico. Las unidades en las que se requiere su distribución se presentan en la siguiente tabla:

Tabla 25. Unidades por canastilla frutos secos.

Grupo de alimentos	Alimentos que componen el grupo	Cantidad de alimentos por canastilla
Frutos secos	Barra de cereal con frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras)	400 (2 bolsas de 200 unidades cada una)
	Maní bajo en sal o bajo en sodio	600 (3 bolsas de 200 unidades cada una)
	Mezcla de frutos secos (maní de sal, almendra, maíz tostado y/o arándanos)	200
	Fresa en trozos liofilizada	50
	Granola en hojuelas	200
	Piña deshidratada	200

Fuente: SED 2022.

8. Reposición de alimentos después de detectar una no conformidad

Cuando el proveedor logístico y/o la interventoría identifiquen durante los procesos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución faltantes o que uno o más lotes de productos presentan alteración como; empaques abiertos, contaminación física, química o biológica visible o cualquier novedad que afectan su calidad y/o que represente un riesgo a la salud pública, estos alimentos no podrán ser entregados para el consumo y se debe notificar de manera inmediata al proveedor de alimentos para la respectiva reposición.

La reposición se debe realizar de manera inmediata, buscando evitar afectación en la entrega de los complementos a las sedes educativas.

Lo anterior, sin perjuicio de los Acuerdos de niveles de servicio que se apliquen por la novedad o las multas y/o demás acciones conminatorias que se implementen.

Nota: los lotes o alimentos rechazados no podrán ser entregados a otro proveedor logístico.

9. Aporte Nutricional

Tabla 26. Aporte nutricional frutos secos.

Alimento	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa (g)	Grasa saturada (g)	Grasas trans (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares totales (g)	Sodio (mg)
Barra de cereal con frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras)	380 – 500	Mínimo 7,2	Máximo 18,4	Máximo 7	Máximo 0	Máximo 73,9	Máximo 25	Máximo 260
Maní bajo en sal o bajo en sodio	520 – 650	Mínimo 23,3	Máximo 42.8	Máximo 8	Máximo 0	Máximo 26,5	Máximo 10	Máximo 300
Mezcla de frutos secos (maní de sal, almendra, maíz tostado y/o arándanos)	450 – 600	Mínimo 12,0	Máximo 21,0	Máximo 7	Máximo 0	Máximo 63,3	Máximo 24	Máximo 600
Fresa en trozos liofilizada	300 - 320	Mínimo 8,0	Máximo 1	Máximo 0,5	0	Máximo 80,0	Máximo 60	Máximo 10
Granola en hojuelas	300 - 400	Mínimo 7,5	Máximo 5	Máximo 3	Máximo 0	Máximo 62,0	Máximo 40	Máximo 400

Fuente: SED - Dirección de Bienestar Estudiantil 2022.

10. Compras públicas a pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones

El proveedor de estos alimentos propenderá por comprar materias primas para la elaboración de los alimentos que oferte, a pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, registrados en la Secretaría de Desarrollo Económico.

Para los alimentos que le fueron asignadas las condiciones de compra pública como requisito habilitante y para quienes hayan ofertado dentro de los criterios de asignación de puntaje, la supervisión/interventoría realizará el respectivo seguimiento durante la ejecución de las órdenes de compra, verificando la validez de los documentos que pretenda hacer valer tales como; contratos de proveeduría, facturas, cuentas de cobro etc.

BORRADOR

BORRADOR

5. ANEXO 3 E - GRUPO HELADOS Y PALETAS

Los proveedores de alimentos deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad en los procesos de producción de los alimentos, empleando todos los recursos tales como: infraestructura, materias primas e insumos, tecnológicos, humanos, equipos, utensilios, elementos, sistemas de aseguramiento de la calidad, transporte entre otros, que permitan garantizar a la SED, la producción de los alimentos según las condiciones definidas en el proceso de selección.

Cada alimento deberá ser producido en condiciones seguras que garanticen su inocuidad, que sean organolépticamente aceptables por los estudiantes y que cumplan con las características fisicoquímicas frente a su composición, para lo cual, el productor que se comprometa con la SED a la entrega de alimentos, debe contemplar todos los conceptos de calidad en los procesos de producción.

1. Alimentos que componen el grupo helados y paletas

Tabla 27. Alimentos que componen el grupo helados y paletas.

Grupo de alimentos	Alimentos que componen el grupo
Helados y paletas	Paleta de agua con fruta de diferentes sabores (fresa, piña, lulo, limón, mora).
	Helado con galleta (tipo sánduche).

Fuente: SED 2022.

2. Características generales propias de los helados y paletas

Los productos deben cumplir con las siguientes condiciones, las cuales se ilustran con mayor detalle en las fichas técnicas de cada alimento:

1) Libre de la presencia de insectos y cualquier otro tipo de plagas, y no debe contener materias extrañas.
2) Poseer la textura según la característica de cada alimento.
3) Sabor, color y aroma característico de cada alimento.
4) Los empaques primarios deben estar completamente cerrados, sin daños o aberturas.
5) Las materias primas o ingredientes con que se produzcan deben ser de la más alta calidad y estar exentas de impurezas.
6) Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente.
7) No se permitirán productos con daño mecánico, por lo cual el proveedor de alimentos debe garantizar en toda la cadena (producción y transporte) las condiciones que permitan mantener su integridad durante el proceso.
8) Cada lote de los alimentos debe tener los correspondientes certificados de liberación completos.

BORRADOR

3. Condiciones de las plantas de producción de los helados y paletas

Las plantas de producción o distribución deberán mantener durante la ejecución, el concepto higiénico sanitario con el porcentaje de cumplimiento presentado en la propuesta y no deberá ser superior a 1 año, contados a partir de la fecha de expedición del mismo.

Se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento.

Así mismo, los procedimientos mecánicos de manufactura, tales como, lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, deben realizarse de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación.

4. Condiciones particulares de almacenamiento y distribución de los helados y paletas

Los helados y paletas deben mantenerse a temperatura de congelación de -18ºC en cajas de cartón o cajas de cartón corrugado y sobre estibas. Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

5. Características del empaque primario de los helados y paletas

El empaque debe ser acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determinará las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el tipo de cierre deberá garantizar la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque.

El proveedor de alimentos debe garantizar con el empaque y manejo de los alimentos la integridad física del producto hasta la entrega al proveedor logístico. Los empaques ofertados deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente especialmente con la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Las especificaciones para el empaque primario de los helados y paletas, se determinan según el empaque ofertado por los proveedores de alimentos, sin embargo, se tendrá en cuenta la siguiente condición:

Helados y paletas: el producto debe ser empacado o envasado en empaque flexible, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a la luz, gases y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica. El sellado deberá garantizar la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto.

Todos los proveedores de alimentos deberán solicitar a sus proveedores, la certificación de análisis de Migración de Sustancias de Empaques a los Alimentos, acorde a lo establecido en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia, la cual debe ser presentada durante los treinta (30) primeros días calendario de ejecución del IAD a la interventoría.

BORRADOR

6. Rotulado y etiquetado de los alimentos durante la ejecución

El rotulo, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en caso de que lo requiera y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Durante toda la ejecución del IAD se debe mantener el diseño del arte adjudicado para el empaque y no se permitirán modificaciones al mismo.

7. Tiempos de entrega en la planta del proveedor logístico

Los productos deben ser entregados por el proveedor de alimentos directamente al proveedor logístico, el mismo día de la entrega en colegios, sin superar las cantidades diarias asignadas y reportadas por la SED. Los sitios de entrega se concertarán con el proveedor logístico.

El proveedor de alimentos dentro del proceso de distribución dispondrá de mínimo dos vehículos por localidad, para la entrega del producto en el sitio o punto acordado.

El proveedor de alimentos deberá transportar los alimentos en cajas de cartón o cartón corrugado (acorde a lo establecido en las fichas técnicas de cada alimento), que permitan la adecuada distribución y entrega al proveedor logístico. Las unidades en las que se requiere su distribución se presentan en la siguiente tabla:

Tabla 28. Unidades por canastilla.

Grupo de alimentos	Alimentos que componen el grupo	Cantidad de alimentos por canastilla o caja
Helados y Paletas	Paleta de agua con fruta de diferentes sabores (fresa, piña, lulo, limón, mora)	A disposición del proveedor
	Helado con galleta (tipo sánduche)	A disposición del proveedor

Fuente: SED 2022.

8. Reposición de alimentos después de detectar una no conformidad

Cuando el proveedor logístico y/o la interventoría identifiquen faltantes o que uno o más lotes de productos presentan alteración como: empaques abiertos, contaminación física, química, o biológica visible, o cualquier novedad que afectan su calidad y/o que represente un riesgo a la salud pública, estos alimentos no podrán ser entregados para el consumo y se debe notificar de manera inmediata al proveedor de alimentos para la respectiva reposición.

La reposición se debe realizar de manera inmediata, buscando evitar la afectación en la entrega de los complementos a los colegios.

La reposición se debe realizar de manera inmediata, buscando evitar afectación en la entrega de los complementos a las sedes educativas.

Nota: los lotes o alimentos rechazados no podrán ser entregados a otro proveedor logístico.

BORRADOR

9. Aporte Nutricional

Tabla 29. Aporte nutricional helados y paletas.

Alimento	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa (g)	Grasa saturada (g)	Grasas trans (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares totales (g)	Sodio (mg)
Paleta de agua con fruta de diferentes sabores (fresa, piña, lulo, limón, mora).	80 - 110	Mínimo 0,0	Máximo 0,2	Máximo 0	0	Máximo 27.6	Máximo 25	Máximo 50
Helado con galleta (tipo sánduche).	200 – 250	Mínimo 3,0	Máximo 10,3	Máximo 7	Máximo 0	Máximo 37,2	Máximo 23	Máximo 100

Fuente: SED - Dirección de Bienestar Estudiantil 2022.

10. Compras públicas a pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones

El proveedor de estos alimentos propenderá por comprar materias primas para la elaboración de los alimentos que oferte, a pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, registrados en la Secretaría de Desarrollo Económico.

BORRADOR

6. ANEXO 3F - GRUPO NÉCTAR Y CONCENTRADOS DE FRUTAS

Los proveedores de alimentos deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad en los procesos de producción de los alimentos, empleando todos los recursos tales como; infraestructura, materias primas e insumos, tecnológicos, humanos, equipos, utensilios, elementos, sistemas de aseguramiento de la calidad, transporte entre otros, que permitan garantizar a la SED, la producción de los alimentos según las condiciones definidas en el proceso de selección.

Cada alimento deberá ser producido en condiciones seguras que garanticen su inocuidad, organolépticamente aceptables por los estudiantes y que cumplan con las características fisicoquímicas y microbiológicas frente a su composición, para lo cual el productor que se comprometa con la SED a la entrega de alimentos, debe contemplar todos los conceptos de calidad en los procesos de producción.

1. Alimentos que componen el grupo néctar y concentrados de frutas

Tabla 30. Alimentos que componen el grupo néctar y concentrados de frutas

Grupo de alimentos	Alimentos que componen el grupo
Néctar y concentrado de frutas	Néctar de fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades
	Concentrado de fruta
	Bebida fruver
	Concentrado fruver

Fuente: SED 2022.

2. Características generales propias del néctar y concentrados de frutas

Los productos deben cumplir con las siguientes condiciones, las cuales se ilustran con mayor detalle en las fichas técnicas de cada alimento:

1) Los néctares y concentrados de frutas deben mantenerse sin alteración, estables y deben conservar buenas condiciones de calidad hasta el término de su vida útil.
2) Las características sensoriales de sabor, aroma y color deben ser las propias de cada alimento.
3) No deben presentar separación de fases ni partículas extrañas.
4) Cada lote de los alimentos debe tener los correspondientes certificados de liberación completos.
5) Las materias primas o ingredientes con que se produzcan deben ser de la más alta calidad.

3. Condiciones de las plantas de producción del néctar y concentrados de frutas

Las plantas de producción o distribución deberán mantener durante la ejecución, el concepto higiénico sanitario con el porcentaje de cumplimiento presentado en la propuesta y no deberá ser superior a 1 año, contados a partir de la fecha de expedición del mismo.

Se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos que contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera

DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN
Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente
Tel. [601] 7956600 • Carrera 7 No. 26 - 20 Piso 17 • Bogotá - Colombia
www.colombiacompra.gov.co

BORRADOR

esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deberán emplearse temperaturas altas mayores a 60°C o bajas de 4 °C +/ 2°C, según sea el caso.

Así mismo, los procedimientos mecánicos de manufactura, tales como, lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, deben realizarse de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación.

4. Condiciones particulares de almacenamiento y distribución del néctar y concentrados de frutas

Los néctares y concentrados de fruta UHT, se deben almacenar y distribuir a una temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, evitando humedad sobre el producto y golpes en el mismo; en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Nota: La bebida fruver se puede almacenar y distribuir en cajas de cartón o cajas de cartón corrugado.

5. Características del empaque primario del néctar y concentrados de frutas

El empaque primario se constituye como su nombre lo indica en la primera protección que tiene el alimento ya listo para ser consumido. El empaque debe ser acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determinará las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el tipo de cierre deberá garantizar la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque.

El proveedor de alimentos debe garantizar con el empaque y manejo de los alimentos, la integridad física del producto hasta la entrega al proveedor logístico. Los empaques ofertados deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente especialmente con la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Las especificaciones para el empaque primario de los néctares y concentrados de fruta, se determinan según el empaque ofertado por los proponentes, sin embargo, se tendrá en cuenta la siguiente condición:

Los productos podrán ser empacados en empaque flexible o rígido multicapa (según especificaciones de cada alimento en la ficha técnica) que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable al oxígeno y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado al fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica.

Todos los proveedores de alimentos deberán solicitar a sus proveedores, la certificación de análisis de Migración de Sustancias de Empaques a los Alimentos, acorde a lo establecido en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia, la cual debe ser presentada durante los treinta (30) primeros días calendario de ejecución del IAD a la interventoría.

BORRADOR

6. Rotulado y etiquetado de los alimentos durante la ejecución

El rótulo debe estar impreso en el empaque primario y debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Durante la toda la ejecución del IAD se debe mantener el diseño del arte adjudicado para el empaque y no se permitirán modificaciones al mismo.

7. Tiempos de entrega en la planta del proveedor logístico

Los productos deben ser entregados al proveedor logístico con mínimo 24 horas de anticipación al ensamble, es decir, 48 horas antes de la entrega en las sedes educativas y en cada entrega no se deben superar las cantidades diarias que debe entregar el proveedor logístico, así como tampoco se deben entregar cantidades por debajo de las requeridas.

El proveedor de alimentos deberá transportar los alimentos en canastillas plásticas con bolsas o bolsatinas o caja de cartón o caja de cartón corrugado (acorde a lo establecido en las fichas técnicas de cada alimento), que permitan la adecuada distribución y entrega al proveedor logístico. Las unidades en las que se requiere su distribución se presentan en la siguiente tabla:

Tabla 31. Unidades por canastilla.

Grupo de alimentos	Alimentos que componen el grupo	Cantidad de alimentos por canastilla
Néctares y concentrados de fruta	Néctar de fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades	120 (3 bolsas de 40 unidades cada una)
	Concentrado de fruta	240 (4 bolsas de 60 unidades)
	Bebida Fruver	122
	Concentrado Fruver	240 (4 bolsas de 60 unidades)

Fuente: SED 2022.

Nota: La Bebida Fruver se puede almacenar y distribuir en cajas de cartón o cajas de cartón corrugado.

8. Reposición de alimentos después de detectar una no conformidad

Cuando el proveedor logístico y/o la interventoría identifiquen durante los procesos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución faltantes o que uno o más lotes de productos presentan alteración como: empaques abiertos, abombados, contaminación física, química o biológica visible o cualquier novedad que afectan su calidad y/o que represente un riesgo a la salud pública, estos alimentos no podrán ser entregados para el consumo y se debe notificar de manera inmediata al proveedor de alimentos para la respectiva reposición.

La reposición se debe realizar de manera inmediata, buscando evitar afectación en la entrega de los complementos a las sedes educativas os colegios.

Nota 1: En caso de presentar abombamiento durante el almacenamiento en la planta del proveedor logístico después de recibido el producto, el proveedor de alimentos deberá reemplazar inmediatamente el lote completo, si

BORRADOR

el porcentaje de abombamiento y/o producto estallado supera el 0.05%, de las unidades entregadas, además el proveedor de alimentos deberá recoger el producto y realizar los procesos de desnaturalización y disposición final. En caso contrario, se deberá cambiar inmediatamente las unidades afectadas

Nota 2: los lotes o alimentos rechazados no podrán ser entregados a otro proveedor logístico.

9. Aporte Nutricional

Tabla 32. Aporte nutricional néctar y concentrados de frutas

Alimento	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa (g)	Grasa saturada (g)	Grasas trans (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares totales (g)	Sodio (mg)
Néctar de fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades	Máximo 65	Mínimo 0,0	Máximo 0,0	Máximo 0	0	Máximo 16,0	Máximo 14	Máximo 20
Concentrado de fruta	60 - 80	Mínimo 0,0	Máximo 0 ,0	Máximo 0	0	Máximo 17,4	Máximo 13	Máximo 15
Bebida fruver	20 - 40	Mínimo 0,0	Máximo 0,0	Máximo 0	0	Máximo 4,8	Máximo 14	Máximo 20
Concentrado fruver	60 - 80	Mínimo 0,8	Máximo 0,0	Máximo 0	0	Máximo 17,3	Máximo 13	Máximo 20

Fuente: SED - Dirección de Bienestar Estudiantil 2022.

10. Compras públicas a pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones

El proveedor de estos alimentos propenderá por comprar materias primas para la elaboración de los alimentos que oferte, a pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, registrados en la Secretaría de Desarrollo Económico.

Para los alimentos que le fueron asignadas las condiciones de compra pública como requisito habilitante y para quienes hayan ofertado dentro de los criterios de asignación de puntaje, la supervisión/interventoría realizará el respectivo seguimiento durante la ejecución de las órdenes de compra, verificando la validez de los documentos que pretenda hacer valer tales como; contratos de proveeduría, facturas, cuentas de cobro etc.

BORRADOR

7. ANEXO 3G - GRUPO POSTRES

Los proveedores de alimentos deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad en los procesos de producción de los alimentos, empleando todos los recursos tales como; infraestructura, materias primas e insumos, tecnológicos, humanos, equipos, utensilios, elementos, sistemas de aseguramiento de la calidad, transporte entre otros, que permitan garantizar a la SED, la producción de los alimentos según las condiciones definidas en el proceso de selección.

Cada alimento deberá ser producido en condiciones seguras que garanticen su inocuidad, que sean organolépticamente aceptables por los estudiantes y que cumplan con las características fisicoquímicas y microbiológicas frente a su composición, para lo cual el productor que se comprometa con la SED a la entrega de alimentos, debe contemplar todos los conceptos de calidad en los procesos de producción.

1. Alimentos que componen el grupo de los postres

Tabla 33. Alimentos que componen el grupo de los postres.

Grupo de alimentos	Alimentos que componen el grupo
Postres	Chocolatina
	Gelatina de pata
	Gelatina preparada sabor a frutas
	Alimento lácteo fermentado tipo postre
	Herpo o galletín
	Arroz con leche
	Bocadillo de coco
	Bocadillo tipo tume
	Cocada

Fuente: SED 2022.

2. Características generales propias de los postres

Los productos deben cumplir con las siguientes condiciones, las cuales se ilustran con mayor detalle en las fichas técnicas de cada alimento:

1) Estar libres de la presencia de plagas.
2) Exentos de humedad exterior o condensación al en el interior del empaque.
3) Libre de la presencia de toxinas fúngicas o bacterianas.
4) Libre de la presencia de insectos y cualquier otro tipo de plagas y no debe contener materias o elementos extraños.
5) Poseer la textura según la característica de cada alimento.
6) Sabor, color y aroma característico de cada alimento.
7) Los empaques deben estar completamente cerrados, sin daños o aberturas.
8) Las materias primas o ingrediente que se utilizan deben ser de la alta calidad y estar exentas de impurezas.

BORRADOR

9) Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente.
10) Cada lote de los alimentos debe tener los correspondientes certificados de liberación completos.
11) No se permitirán productos con daño mecánico, por lo cual el proveedor de alimentos debe implementar condiciones que permitan mantener su integridad durante el proceso y garantizarla en toda la cadena de producción y transporte.

3. Condiciones de las plantas de producción de los postres

Las plantas de producción o distribución deberán mantener durante la ejecución, el concepto higiénico sanitario con el porcentaje de cumplimiento presentado en la propuesta y no deberá ser superior a 1 año, contados a partir de la fecha de expedición del mismo.

Se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas mayores 60°C o bajas de 4 °C +/ 2°C, según sea el caso.

4. Condiciones particulares de almacenamiento y distribución de los postres

Los postres deben mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura ambiente y/o refrigeración (4 °C +/ 2°C) según sea el caso, evitando humedad sobre el producto, así como golpes en el mismo, en buenas condiciones higiénico-sanitarias, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Nota: La chocolatina se puede almacenar y distribuir en cajas de cartón o cajas de cartón corrugado.

5. Características del empaque primario de los postres

El empaque primario se constituye como su nombre lo indica en la primera protección que tiene el alimento ya listo para ser consumido. El empaque debe ser acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determinará las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el tipo de cierre deberá garantizar la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque.

El proveedor de alimentos debe garantizar con el empaque y manejo de los alimentos la integridad física del producto hasta la entrega al proveedor logístico. Los empaques ofertados deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente especialmente con la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Las especificaciones para el empaque primario de los postres, se determinan según el empaque ofertado por los proponentes, sin embargo, se tendrá en cuenta la siguiente condición:

Los productos podrán ser empacados en empaque flexible que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable al oxígeno y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser

BORRADOR

resistente a la impresión flexográfica.

Todos los proveedores de alimentos deberán solicitar a sus proveedores, la certificación de análisis de Migración de Sustancias de Empaques a los Alimentos, acorde a lo establecido en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia, la cual debe ser presentada durante los treinta (30) primeros días calendario de ejecución del IAD a la interventoría.

6. Rotulado y etiquetado de los alimentos durante la ejecución

El rótulo debe estar impreso en el empaque primario y debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005, y Resolución 810 de 2021 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en caso de que lo requiera y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entre en vigencia.

Durante toda la ejecución del IAD se debe mantener el diseño del arte adjudicado para el empaque y no se permitirán modificaciones al mismo.

7. Tiempos de entrega en la planta del proveedor logístico

Los productos deben ser entregados al proveedor logístico con mínimo 24 horas de anticipación al ensamble, es decir, 48 horas antes de la entrega en colegios, y en cada entrega no se deben superar las cantidades diarias que debe entregar el proveedor logístico, así como tampoco se deben entregar cantidades por debajo a las requeridas.

El proveedor de alimentos deberá transportar los alimentos en canastillas plásticas con bolsas o bolsatinas o cajas de cartón o cajas de cartón corrugadas (acorde a lo establecido en las fichas técnicas de cada alimento), que permitan la adecuada distribución y entrega al proveedor logístico. Las unidades en las que se requiere su distribución se presentan en la siguiente tabla:

Tabla 34. Unidades por canastilla.

Grupo de alimentos	Alimentos que componen el grupo	Cantidad de alimentos por canastilla
Postres	Chocolatina	800 (4 bolsas de 200 unidades cada una)
	Gelatina de pata	500 (4 bolsas de 125 unidades cada una)
	Gelatina preparada sabor a frutas	175
	Alimento lácteo fermentado tipo postre	240 (4 bolsas de 60 unidades)
	Herpo o galletín	200
	Arroz con leche	175
	Bocadillo de coco	800 (4 bolsas de 200 unidades cada una)
	Bocadillo tipo tume	400 (2 bolsas de 200 unidades cada una)
	Cocada	400 (2 bolsas de 200 unidades cada una)

Fuente: SED 2022.

Nota: La chocolatina se puede almacenar y distribuir en cajas de cartón o cajas de cartón corrugado.

BORRADOR

8. Reposición de alimentos después de detectar una no conformidad

Cuando el proveedor logístico y/o la interventoría identifiquen durante los procesos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución faltantes o que uno o más lotes de productos presentan alteración como; empaques abiertos, abombados, contaminación física, química o biológica visible o cualquier novedad que afectan su calidad y/o que represente un riesgo a la salud pública, estos alimentos no podrán ser entregados para el consumo y se debe notificar de manera inmediata al proveedor de alimentos para la respectiva reposición.

La reposición se debe realizar de manera inmediata, buscando evitar afectación en la entrega de los complementos a los colegios.

La reposición se debe realizar de manera inmediata, buscando evitar afectación en la entrega de los complementos a las sedes educativas.

Nota: los lotes o alimentos rechazados no podrán ser entregados a otro proveedor logístico.

9. Aporte Nutricional

Tabla 35. Aporte nutricional de los postres.

Alimento	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa (g)	Grasa saturada (g)	Grasas trans (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares totales (g)	Sodio (mg)
Herpo o galletín	290 - 430	Mínimo 3,3	Máximo 4	Máximo 1	Máximo 0	Máximo 81,6	Máximo 56	Máximo 60
Arroz con leche	80 - 100	Mínimo 3.3	Máximo 1.5	Máximo 1	Máximo 0	Máximo 15.5	Máximo 10	Máximo 80
Bocadillo de coco	300 - 380	Mínimo 7.4	Máximo 9.8	Máximo 5	Máximo 0	Máximo 70	60	Máximo 100
Bocadillo tipo tume	290 - 360	Mínimo 2.5	Máximo 1	Máximo 0,5	Máximo 0	Máximo 82	Máximo 70	Máximo 80
Cocada	380 - 460	Mínimo 4.8	Máximo 12.6	Máximo 8	Máximo 0	Máximo 72	Máximo 65	Máximo 80
Chocolatina	500 – 580	Mínimo 5,6	Máximo 33,4	Máximo 22	Máximo 0	Máximo 60,0	Máximo 50	Máximo 90
Gelatina de pata	300 - 380	Mínimo 7,4	Máximo 2,0	Máximo 2	Máximo 0	Máximo 80	Máximo 40	Máximo 100
Gelatina preparada sabor a frutas	40 - 80	Mínimo 0.8	Mínimo 0	Máximo 0	Máximo 0	Máximo 17.6	Máximo 15	Máximo 50
Alimento lácteo fermentado tipo postre	90 - 110	Mínimo 6,0	Máximo 2,5	Máximo 1,5	Máximo 0	Máximo 15,0	Máximo 11	Máximo 100

Fuente: SED - Dirección de Bienestar Estudiantil 2022.

BORRADOR

10. Compras públicas a pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones

El proveedor de estos alimentos propenderá por comprar materias primas para la elaboración de los alimentos que oferte, a pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, registrados en la Secretaría de Desarrollo Económico.

Para los alimentos que le fueron asignadas las condiciones de compra pública como requisito habilitante y para quienes hayan ofertado dentro de los criterios de asignación de puntaje, la supervisión/interventoría realizará el respectivo seguimiento durante la ejecución de las órdenes de compra, verificando la validez de los documentos que pretenda hacer valer tales como; contratos de proveeduría, facturas, cuentas de cobro etc.

BORRADOR

8. ANEXO H - GRUPO PREPARACIONES COMBINADAS

Los proveedores de alimentos deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad en los procesos de producción de los alimentos, empleando todos los recursos tales como; infraestructura, materias primas e insumos, tecnológicos, humanos, equipos, utensilios, elementos, sistemas de aseguramiento de la calidad, transporte entre otros, que permitan garantizar a la SED, la producción de los alimentos según las condiciones definidas en el proceso de selección.

Cada alimento deberá ser producido en condiciones seguras que garanticen su inocuidad, que sean organolépticamente aceptables por los estudiantes y que cumplan con las características fisicoquímicas y microbiológicas frente a su composición, para lo cual el productor que se comprometa con la SED a la entrega de alimentos debe contemplar todos los conceptos de calidad en los procesos de producción.

1. Alimentos que componen el grupo preparaciones combinadas

Tabla 36. Alimentos que componen el grupo preparaciones combinadas.

Grupo de alimentos	Alimentos que componen el grupo
Preparaciones combinadas	Sánduche en pan integral con queso.
	Sánduche de queso y bocadillo.
	Sánduche de pernil de cerdo y queso.
	Sánduche de atún y queso.
	Rollo de pollo con queso.
	Rollo de queso.
	Sánduche de pollo con maíz.

Fuente: SED 2022.

Nota: se debe presentar la ficha técnica de cada uno de los componentes y del alimento completo para los productos que tienen más de un componente.

2. Características generales propias de las preparaciones combinadas

Los productos deben cumplir con las siguientes condiciones, las cuales se ilustran con mayor detalle en las fichas técnicas de cada alimento:

1) Estar libres de la presencia de plagas.
2) Exentos de humedad exterior o condensación de humedad el interior del empaque.
3) Exentos de moho u hongos.
4) Poseer la textura según la característica de cada alimento que lo compone las preparaciones combinadas.
5) Sabor, color y aroma característico de cada alimento que compone las preparaciones combinadas.
6) Los empaques deben estar completamente cerrados, sin daños o aberturas.
7) Las materias primas o ingrediente con que se produzcan deben ser de alta calidad y estar exentas de impurezas.

BORRADOR

8) No se permitirán productos con daño mecánico, por lo cual el proveedor debe garantizar en toda la cadena (producción y transporte) por implementar condiciones que permitan mantener su integridad durante el proceso.
9) Cada lote de los alimentos debe tener los correspondientes certificados de liberación completos.

3. Condiciones de las plantas de producción de preparaciones combinadas

Las plantas de producción o distribución deberán mantener durante la ejecución, el concepto higiénico sanitario con el porcentaje de cumplimiento presentado en la propuesta y no deberá ser superior a 1 año, contados a partir de la fecha de expedición del mismo.

Se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deberá emplearse temperaturas mayores a 60°C o inferiores a 6ºC, según sea el caso.

Así mismo, los procedimientos mecánicos de manufactura, tales como, lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, deben realizarse de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación.

El proveedor de alimentos deberá garantizar que las áreas de proceso cuenten con un ambiente controlado que garantice la cadena de frio e inocuidad del producto; el cual será verificado durante la etapa del proceso de evaluación de las propuestas y periódicamente en la ejecución en caso de ser adjudicados.

4. Condiciones particulares de almacenamiento y distribución de las preparaciones combinadas

Este producto debe mantenerse en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración (inferior a 6ºC). Los cuartos de almacenamiento deben permanecer en buenas condiciones higiénico-sanitarias, y disponer de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entren en vigencia.

5. Características del empaque primario de las preparaciones combinadas

El empaque primario se constituye como su nombre lo indica en la primera protección que tiene el alimento ya listo para ser consumido. El empaque debe ser acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determinará las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el tipo de cierre deberá garantizar la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque.

El proveedor de alimentos debe garantizar con el empaque y manejo de los alimentos la integridad física del producto hasta la entrega al proveedor logístico. Los empaques ofertados deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente especialmente con la Resolución 683 de marzo de 2012 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez

Las especificaciones para el empaque primario de las preparaciones combinadas, se determinan según el

BORRADOR

empaque ofertado por los proponentes en la ficha técnica.

6. Rotulado y etiquetado de los alimentos durante la ejecución

El rótulo debe estar impreso en el empaque primario y debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en caso de que lo requiera y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Durante toda la ejecución del IAD se debe mantener el diseño del arte adjudicado para el empaque y no se permitirán modificaciones al mismo.

7. Tiempos de entrega en la planta del proveedor logístico

Los productos deben ser entregados al proveedor logístico 24 horas antes del despacho a sedes, y en cada entrega no se deben superar las cantidades diarias que debe entregar al proveedor logístico, así como tampoco se deben entregar cantidades por debajo a las requeridas.

El proveedor de alimentos deberá transportar los alimentos en canastillas plásticas con bolsas o bolsatina que permitan la adecuada distribución y entrega al proveedor logístico. Las unidades en las que se requiere su distribución se presentan en la siguiente tabla:

Tabla 37. Unidades por canastilla.

Grupo de alimentos	Alimentos que componen el grupo	Cantidad de alimentos por canastilla
Preparaciones combinadas	Sánduche en pan integral con queso.	80
	Sánduche de queso y bocadillo.	80
	Sánduche de pernil de cerdo y queso.	80
	Sánduche de atún y queso.	80
	Rollo de pollo con queso.	80
	Rollo de queso.	80
	Sánduche de pollo con maíz.	80

Fuente: SED 2022.

8. Reposición de alimentos después de detectar una no conformidad

Cuando el proveedor logístico y/o la interventoría identifiquen durante los procesos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución faltantes o que uno o más lotes de productos presentan alteración como; empaques abiertos, contaminación física, química o biológica visible o cualquier novedad que afectan su calidad y/o que represente un riesgo a la salud pública, estos alimentos no podrán ser entregados para el consumo y se debe notificar de manera inmediata al proveedor de alimentos para la respectiva reposición.

La reposición se debe realizar de manera inmediata, buscando evitar afectación en la entrega de los complementos a los colegios.

Nota: los lotes o alimentos rechazados no podrán ser entregados a otro proveedor logístico.

9. Aporte Nutricional

Tabla 38. Aporte nutricional preparaciones combinadas.

Alimento	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa (g)	Grasa saturada (g)	Grasas trans (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares totales (g)	Sodio (mg)
Pan integral	250 – 330	Mínimo 9,6	Máximo 4,1	Máximo 2	Máximo 0	Máximo 55,1	Máximo 12	Máximo 550
Queso tajado doble crema semiblando, semigraso	220 – 330	Mínimo 20	Máximo 24	Máximo 15	Máximo 0	Máximo 5	Máximo 5	Máximo 500
Pan Blanco	300-380	Mínimo 9	Máximo 6,5	Máximo 2	Máximo 0	Máximo 55,1	Máximo 12	Máximo 550
Bocadillo	300 - 380	Mínimo 0	Máximo 1	Máximo 0	Máximo 0	Máximo 83,5	Máximo 75	Máximo 60
Pan Blandito	300-380	Mínimo 9	Máximo 6,5	Máximo 2	Máximo 0	Máximo 55,1	Máximo 12	Máximo 550
Pernil de cerdo	90 – 136	Mínimo 19	Máximo 4	Máximo 2	Máximo 0	Máximo 1	Máximo 1	Máximo 900
Tortilla	270 – 340	Mínimo 8,6	Máximo 10,0	Máximo 3,4	Máximo 0	Máximo 55,1	Máximo 8	Máximo 650

Fuente: SED - Dirección de Bienestar Estudiantil 2022.

10. Compras públicas a pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones

El proveedor de estos alimentos propenderá por comprar materias primas para la elaboración de los alimentos que oferte, a pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, registrados en la Secretaría de Desarrollo Económico.

BORRADOR

9. ANEXO 3I - GRUPO QUESOS

Los proveedores de alimentos deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad en los procesos de producción de los alimentos, empleando todos los recursos tales como; infraestructuras, materias primas e insumos, tecnológicos, humanos, equipos, utensilios, elementos, sistemas de aseguramiento de la calidad, transporte entre otros, que permitan garantizar a la SED, la producción de los alimentos según las condiciones definidas en el proceso de selección.

Cada alimento deberá ser producido en condiciones seguras que garanticen su inocuidad, que sean organolépticamente aceptables por los estudiantes y que cumplan con las características fisicoquímicas y microbiológicas frente a su composición, para lo cual el productor que se comprometa con la SED a la entrega de alimentos debe contemplar todos los conceptos de calidad en los procesos de producción.

1. Alimentos que componen el grupo de quesos

Tabla 39. Alimentos que componen el grupo de quesos.

Grupo de alimentos	Alimentos que componen el grupo
Quesos	Queso doble crema semigraso semiblando (porción)
	Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (porción forma de dedito)
	Queso tipo petit suisse.
	Queso con bocadillo.
	Queso pera semigraso semiduro

Fuente: SED 2022.

Nota: se debe presentar la ficha técnica de cada uno de los componentes y del alimento completo para los productos que tienen más de un componente (queso con bocadillo)

2. Características generales propias de los quesos

1) Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.
2) Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
3) El producto en general debe ser suave y ligeramente húmedo, sin olor, ni sabor rancio, libre de contaminación biológica.
4) Su apariencia externa debe ser de color blanco crema o ligeramente amarillento, que no se deshace con facilidad al friccionarlo con los dedos.
5) El alimento no puede contener residuos de hormonas, ni de antibióticos y debe estar exento de otros contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas.
6) El producto no debe presentar ningún cambio físico ni separación de las fases (sinéresis) y conservar sus propiedades organolépticas descritas en la presente ficha técnica.
7) Cada lote de los alimentos debe tener los correspondientes certificados de liberación completos

BORRADOR

3. Condiciones particulares de las plantas de producción de quesos

Las plantas de producción o distribución deberán mantener durante la ejecución, el concepto higiénico sanitario con el porcentaje de cumplimiento presentado en la propuesta y no deberá ser superior a 1 año, contados a partir de la fecha de expedición del mismo.

Se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas mayores a 60°C o inferiores a 6ºC, según sea el caso.

Así mismo, los procedimientos mecánicos de manufactura, tales como, lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, deben realizarse de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación.

El proveedor de alimentos deberá garantizar que las áreas de proceso cuenten con un ambiente controlado que garantice la cadena de frio e inocuidad del producto; el cual será verificado durante la etapa del proceso de evaluación de las propuestas y periódicamente en la ejecución en caso de ser adjudicados.

4. Condiciones particulares de almacenamiento y distribución de los quesos

Deberá garantizarse la cadena de frio desde la producción hasta el momento de la entrega al proveedor logístico designado por la SED, según lo establece la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

Los quesos deben garantizar una temperatura inferior a 6ºC Las temperaturas estipuladas deben garantizarse hasta la entrega al proveedor logístico.

Al momento de entrega del queso al proveedor logístico, no se recibirán productos congelados y/o con cristales de hielo.

5. Características del empaque primario de los quesos

El empaque primario se constituye como su nombre lo indica en la primera protección que tiene el alimento ya listo para ser consumido. El empaque debe ser acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determinará las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el tipo de cierre deberá garantizar la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque.

El proveedor de alimentos debe garantizar con el empaque y manejo de los alimentos, la integridad física del producto hasta la entrega al proveedor logístico. Los empaques ofertados deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente especialmente con la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que modifiquen sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Las especificaciones para el empaque primario de los quesos se determinan según el empaque ofertado por los

BORRADOR

proponentes, así:

Quesos: el producto podrá ser envasado o empacado en empaque rígido o flexible que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable al oxígeno y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica.

Todos los proveedores de alimentos deberán solicitar a sus proveedores, la certificación de análisis de Migración de Sustancias de Empaques a los Alimentos, acorde a lo establecido en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia, la cual debe ser presentada durante los treinta (30) primeros días calendario de ejecución del IAD a la interventoría.

6. Rotulado y etiquetado de los alimentos durante la ejecución

El rótulo debe estar impreso en el empaque primario y debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en caso de que lo requiera y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Durante toda la ejecución del IAD se debe mantener el diseño del arte adjudicado para el empaque y no se permitirán modificaciones al mismo.

7. Tiempos de entrega en la planta del proveedor logístico

Los productos deben ser entregados al proveedor logístico con mínimo 24 horas de anticipación al ensamble, es decir 48 horas antes de la entrega en colegios, y en cada entrega no se deben superar las cantidades diarias que debe entregar el proveedor logístico, así como tampoco se deben entregar cantidades por debajo a las requeridas.

El proveedor de alimentos deberá transportar los alimentos en canastillas plásticas con bolsas o bolsatina, que permitan la adecuada distribución y entrega al proveedor logístico. Las unidades en las que se requiere su distribución se presentan en la siguiente tabla:

Tabla 40. Unidades por canastilla

Grupo de alimentos	Producto	Máximo unidades por canastilla
Quesos	Queso doble crema semigraso semiblando (porción)	800 (4 bolsas de 200 unidades cada una)
	Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (porción forma de dedito)	600 (3 bolsas de 200 unidades cada una)
	Queso tipo petit suisse.	210 unidades por bolsa
	Queso con bocadillo.	350 (2 bolsas de 175 unidades cada una)
	Queso pera semigraso semiduro	400 (2 bolsas de 200 unidades cada una)

Fuente: SED 2022.

BORRADOR

8. Reposición de alimentos después de detectar una no conformidad

Cuando el proveedor logístico y/o la interventoría identifiquen durante los procesos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución faltantes o que uno o más lotes de productos presentan alteración como; empaques abiertos o abombados, contaminación física, química o biológica visible o cualquier novedad que afectan su calidad y/o que represente un riesgo a la salud pública, estos alimentos no podrán ser entregados para el consumo y se debe notificar de manera inmediata al proveedor de alimentos para la respectiva reposición.

La reposición se debe realizar de manera inmediata, buscando evitar afectación en la entrega de los complementos a los colegios.

Nota: los lotes o alimentos rechazados no podrán ser entregados a otro proveedor logístico.

9. Aporte Nutricional

Tabla 41. Aporte nutricional de los quesos.

Alimento	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa (g)	Grasa saturada (g)	Grasas trans (g)	Carbohidratos (g)	Azúcares totales (g)	Sodio (mg)
Queso doble crema semigraso semiblando (porción)	220- 330	Mínimo 20	Máximo 24	Máximo 15	Máximo 0	Máximo 5	Máximo 5	Máximo 500
Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (porción forma de dedito)	260 – 350	Mínimo 20	Máximo 23	Máximo 15	Máximo 0	Máximo 5	Máximo 5	Máximo 500
Queso tipo petit suisse	130 - 150	Mínimo 5,8	Máximo 4.2	Máximo 2	Máximo 0	Máximo 21,8	Máximo 17	Máximo 75
Queso con bocadillo	220- 330	Mínimo 20	Máximo 24	Máximo 15	Máximo 0	Máximo 5	Máximo 5	Máximo 500
Bocadillo	300 - 380	Mínimo 0	Máximo 1	Máximo 0	Máximo 0	Máximo 83,5	Máximo 75	Máximo 60
Queso pera semigraso	250 – 330	Mínimo 22,2	Máximo 21.3	Máximo 15	Máximo 0	Máximo 5	Máximo 5	500

Fuente: SED - Dirección de Bienestar Estudiantil 2022.

10. Compras públicas a pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones

El proveedor de estos alimentos propenderá por comprar materias primas para la elaboración de los alimentos que oferte, a pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, registrados en la Secretaría de Desarrollo Económico.

BORRADOR

Para los alimentos que le fueron asignadas las condiciones de compra pública como requisito habilitante y para quienes hayan ofertado dentro de los criterios de asignación de puntaje, la supervisión/interventoría realizará el respectivo seguimiento durante la ejecución de las órdenes de compra, verificando la validez de los documentos que pretenda hacer valer tales como; contratos de proveeduría, facturas, cuentas de cobro etc.

BORRADOR

10. ANEXO 3 J – GRUPO FRUTA PORCIONADA

Los proveedores de alimentos deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad en los procesos de producción de los alimentos, empleando todos los recursos tales como; infraestructura, materias primas e insumos, tecnológicos, humanos, equipos, utensilios, elementos, sistemas de aseguramiento de la calidad, transporte entre otros, que permitan garantizar a la SED, la producción de los alimentos según las condiciones definidas en el proceso de selección.

Cada alimento deberá ser producido en condiciones seguras que garanticen su inocuidad, que sean organolépticamente aceptables por los estudiantes y que cumplan con las características fisicoquímicas y microbiológicas frente a su composición, para lo cual el productor que se comprometa con la SED a la entrega de alimentos, debe contemplar todos los conceptos de calidad en los procesos de producción.

1. Alimentos que componen el grupo de la fruta porcionada

Tabla 42. Alimentos que componen el grupo de la fruta porcionada.

Grupo de alimentos	Alimentos que componen el grupo
Fruta porcionada	Fruta natural porcionada

Fuente: SED 2022.

2. Características generales propias de la fruta porcionada

Los productos deben cumplir con las siguientes condiciones, las cuales se ilustran con mayor detalle en las fichas técnicas de cada alimento:

1) Las frutas que integran el producto deben ser sanas, libres de contaminación física, química o microbiológica.
2) Las características sensoriales de sabor, aroma y color deben ser las propias de cada fruta.
3) Adicionalmente, las frutas deben encontrarse peladas, cortadas, sin semillas, sin restos de cáscara, en trozos uniformes y completos de cada fruta.

3. Condiciones de las plantas de producción de la fruta porcionada

Las plantas de producción o distribución deberán mantener durante la ejecución, el concepto higiénico sanitario con el porcentaje de cumplimiento presentado en la propuesta y no deberá ser superior a 1 año, contados a partir de la fecha de expedición del mismo.

Se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, las operaciones de fabricación deben realizarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos, contribuyan a otros tipos de deterioro o contaminación del alimento. Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles al rápido crecimiento de microorganismos durante el tiempo de espera, deben emplearse temperaturas no mayores a 4 °C +/ 2°C.

BORRADOR

Así mismo, los procedimientos mecánicos de manufactura, tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, secar, entre otros, deben realizarse de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación.

4. Condiciones particulares de almacenamiento y distribución de la fruta porcionada

El producto debe conservarse a temperatura de refrigeración de 4°C +/- 2°C, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

5. Características del empaque primario de la fruta porcionada

El empaque primario se constituye como su nombre lo indica en la primera protección que tiene el alimento ya listo para ser consumido. El empaque debe ser acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determinará las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad, el tipo de cierre deberá garantizar la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque.

El proveedor de alimentos debe garantizar con el empaque y manejo de los alimentos la integridad física del producto hasta la entrega al proveedor logístico. Los empaques ofertados deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente especialmente con la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Las especificaciones para el empaque primario de la fruta porcionada, se determinan según el empaque ofertado por los proponentes, sin embargo, se tendrá en cuenta la siguiente condición:

Los productos podrán ser empacado en vaso transparente rígido con tapa o foil, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable al oxígeno y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica.

Todos los proveedores de alimentos deberán solicitar a sus proveedores, la certificación de análisis de Migración de Sustancias de Empaques a los Alimentos, acorde a lo establecido en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia, la cual debe ser presentada durante los treinta (30) primeros días calendario de ejecución del IAD a la interventoría.

6. Rotulado y etiquetado de los alimentos durante la ejecución

El rótulo debe estar impreso en el empaque primario y debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social en caso de que lo requiera y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Durante toda la ejecución del IAD se debe mantener el diseño del arte adjudicado para el empaque y no se permitirán modificaciones al mismo.

BORRADOR

7. Tiempos de entrega en la planta del proveedor logístico

Los productos deben ser entregados al proveedor logístico 24 horas antes del despacho a sedes, y en cada entrega no se deben superar las cantidades diarias que debe entregar el proveedor logístico, así como tampoco se deben entregar cantidades por debajo a las requeridas.

El proveedor de alimentos deberá transportar los alimentos en canastillas plásticas (acorde a lo establecido en las fichas técnicas de cada alimento) que permitan la adecuada distribución y entrega al proveedor logístico. Las unidades en las que se requiere su distribución se presentan en la siguiente tabla:

Tabla 43. Unidades por canastilla.

Grupo de alimentos	Alimentos que componen el grupo	Cantidad de alimentos por canastilla
Fruta porcionada	Fruta porcionada	50

Fuente: SED 2022.

8. Reposición de alimentos después de detectar una no conformidad

Cuando el proveedor logístico y/o la interventoría identifiquen durante los procesos de recepción, almacenamiento, y distribución faltantes o que uno o más lotes de productos presentan alteración como; empaques abiertos, abombados, contaminación física, química o biológica visible o cualquier novedad que afectan su calidad y/o que represente un riesgo a la salud pública, estos alimentos no podrán ser entregados para el consumo y se debe notificar de manera inmediata al proveedor de alimentos para la respectiva reposición.

La reposición se debe realizar de manera inmediata, buscando evitar afectación en la entrega de los complementos a los colegios.

Nota: los lotes o alimentos rechazados no podrán ser entregados a otro proveedor logístico.

9. Aporte Nutricional

No aplica.

10. Compras públicas a pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones

El proveedor de estos alimentos propenderá por comprar materias primas para la elaboración de los alimentos que oferte, a pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, registrados en la Secretaría de Desarrollo Económico.

BORRADOR

11. APÉNDICE 1. PRESENTACIÓN DE LOS REQUISITOS TÉCNICOS DE LA PROPUESTA PARA TODOS LOS ALIMENTOS PROCESADOS

A continuación, se relaciona la información que debe presentar el proponente para cada uno de los **alimentos procesados** que oferte. Tenga en cuenta que estos solo corresponden a los requisitos de carácter técnico, los demás requisitos se encuentran desagregados en el pliego de condiciones.

El proponente antes de presentar su propuesta debe analizar la capacidad real de producción en términos de cantidades y la capacidad y experiencia en la producción de los alimentos en las condiciones de calidad que exige la entidad.

1. ROTULADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

El proponente deberá presentar en la oferta el arte del empaque del producto para verificación de la información, la cual debe ser igual en la ficha técnica, registro, notificación o permiso sanitario (formato PDF).

Todos los alimentos deberán tener marca, lo cual será verificado frente a los registros sanitarios presentados por los Proponentes con la propuesta y en la ejecución del Instrumento de Agregación de demanda.

El proponente debe presentar el arte del empaque del alimento ofertado para verificación visual de la ilustración e información general del rotulado de los alimentos, indicando el material utilizado, calibre, dimensiones y colores, informando bajo qué sistema se realizará la impresión del lote, peso y fecha de vencimiento del alimento en el empaque. Así mismo, se deben evidenciar las dimensiones de los sellos de advertencia y/o sello positivo, cuando esté obligado según lo establecido en la Resolución 810 de 2021.

Para la verificación del etiquetado nutricional, el proponente debe tener en cuenta la superficie total del empaque y el área de impresión disponible en la etiqueta, nutrientes declarados, formas y otras consideraciones del alimento; así mismo, debe declarar el porcentaje de área del empaque utilizada para la tabla de información nutricional, para lo cual, debe diligenciar la información en el **Formato 14 "Información técnica de los alimentos"**, en la sección "Área de etiquetado y tabla nutricional".

Durante toda la ejecución se debe mantener el diseño del arte adjudicado para el empaque y no se permitirán modificaciones al mismo.

El nombre del producto debe indicar la verdadera naturaleza del alimento, deberá ser específico y no genérico, debe coincidir con lo establecido en la ficha técnica y el arte del empaque primario , sin embargo, se permite cualquier denominación en el nombre del producto siempre y cuando cumpla con todo lo establecido en la ficha técnica Los ingredientes que aparecen en la ficha técnica del producto son los mínimos establecidos para su elaboración, sin embargo, pueden contener otros ingredientes o aditivos que contribuyan con las características de calidad del producto (sabor, color, aroma, textura y apariencia), siempre y cuando se encuentren autorizados en la Reglamentación Sanitaria Vigente. Los ingredientes adicionales deben estar reportados en el arte del empaque del producto y en la ficha técnica.

En los alimentos que contienen el presente anexo, solo se reconocerá como adecuado el uso de los aditivos

BORRADOR

alimentarios que se indican en la Norma CODEX STAN 192-1995 Norma General para los Aditivos Alimentarios y el Decreto 2106 de 1983 del Ministerio de Salud y demás normas relacionadas y las que las sustituyan o modifiquen total o parcialmente. Dado su alto riesgo de alteración microbiológica y su impacto sobre la salud, los alimentos deberán cumplir y conservar estrictamente los estándares de calidad.

2. PESO Y VOLUMEN DE LOS ALIMENTOS

Para todos los alimentos se debe garantizar el gramaje definido y NO se aceptará variación en el gramaje para la presentación de la propuesta, ni un peso menor en la ejecución de la orden de compra, por lo tanto, el proponente debe tener en cuenta este importante aspecto a la hora de presentar su propuesta.

Se debe garantizar el gramaje establecido en **la ficha técnica** para cada tipo de alimento, el proveedor de alimentos propenderá para que no se exceda considerablemente en el gramaje por encima de lo solicitado, para no afectar la adecuación nutricional por grupo de edad.

3. VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS OFERTADOS

Este aspecto se debe acreditar en la **ficha técnica de cada alimento,** para ello es necesario tener presente que:

- El tiempo de vida útil es determinado por el fabricante, por ello es importante tener en cuenta que los fabricantes o distribuidores, deberán entregar al proveedor logístico, los alimentos con mínimo el 50% del tiempo restante para alcanzar su fecha de vencimiento, a excepción de las preparaciones combinadas, los productos derivados de cereal con contenido proteico, la fruta picada y otros que por sus características y riesgo epidemiológico su vida útil es reducida, los cuales se definen en las fichas técnicas.

- Se debe reportar el tiempo de vida útil en días.

En el proceso de evaluación, la vida útil se verificará acorde **a la prueba de estabilidad**, la fecha de vencimiento podrá ser igual o menor a lo reportado en dicha prueba. Se aclara que el conteo de la vida útil y fecha de vencimiento, iniciará el mismo día de su fecha de producción.

De acuerdo con lo anterior, debe presentar la **prueba de estabilidad de cada alimento**, la cual consiste en un certificado emitido por un laboratorio de análisis acreditado.

4. FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO

El proponente debe presentar con la propuesta de cada alimento ofertado, las **fichas técnicas**, las cuales deberán cumplir con los siguientes requisitos:

Nota 1: no se permiten fichas técnicas de los alimentos, elaboradas por comercializadoras o reempacadoras. Solo se permiten las del fabricante o distribuidor.

Nota 2: se debe presentar la ficha técnica de cada uno de los componentes y del alimento completo para los productos que tienen más de un componente (preparaciones combinadas, yogurt con granola, yogurt tipo postre con salsa de frutas, kumis con granola, queso con bocadillo).

BORRADOR

Modelo de ficha técnica a presentar con la propuesta

Tabla 44. Características y requisitos de las fichas técnicas de producto.

NOMBRE DEL ALIMENTO	De acuerdo al literal C del artículo 5 del Capítulo II de la Resolución 5109 de 2005, el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico: A) Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en la legislación sanitaria, se deberá utilizar por los menos uno de esos nombres. B) Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse una denominación común o usual consagrada por el uso corriente como término descriptivo apropiado, sin que induzca a error o a engaño al consumidor. C) Se podrá emplear un nombre "acuñado", de "fantasía" o "de fábrica", o "una marca registrada", siempre que vaya junto con una de las denominaciones indicadas en los literales a) y b) del presente numeral, en la cara principal de exhibición.
FOTO DEL PRODUCTO REAL	Se deberá incluir fotografías a color en alta resolución que evidencien las características del producto con y sin empaque real en sus diferentes vistas (lateral, superior, frontal, posterior).
NOMBRE DEL FABRICANTE CON EL NIT	Se deberá relacionar el nombre completo del fabricante o productor al igual que el NIT, de acuerdo al registro de cámara y comercio.
NÚMERO DEL REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO, O NOTIFICACIÓN SANITARIA	De acuerdo con la Resolución 2674 de 2013, según su clasificación de riesgo en salud pública, y a lo establecido en la Resolución 719 de 2015. Toda la información consignada en el registro sanitario, del alimento ofertado debe corresponder con la reportada en la ficha técnica aportada por el proponente.
CALIDAD	Se deberá enunciar la normatividad sanitaria vigente relacionada con la naturaleza del producto.
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Se debe tener en cuenta los aspectos descritos en las fichas técnicas de cada uno de los alimentos, en las cuales se consignan lo siguiente: Descripción: características generales del producto Requisitos generales: describir la presentación final del producto a entregar acorde con las características propias del alimento. Características organolépticas: debe describir, color, sabor, aroma, textura y apariencia de acuerdo a las características exigidas por la SED, las cuales deben coincidir con el producto fabricado y entregado por el proveedor
NOMBRE ESPECÍFICO DE LOS INGREDIENTES	Presentar en una lista indicando en orden decreciente el nombre de los ingredientes empleados, de acuerdo con la proporción de los mismos y con la formulación propia de cada fabricante. . Se deben emplear los aditivos permitidos en la legislación nacional sanitaria vigente y deberá(n) ser reportado(s) de manera obligatoria con su nombre específico y /o número correspondiente y se debe registrar la función tecnológica que cumple dentro de la formulación (estabilizante, conservante etc.)
CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS Y DECLARACIÓN DE ALERGÉNICOS	Deben informar si algún ingrediente o si el producto pudiera ser alergénico, que cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios. Para dar sustento a esta información, se deberá tener documentos soporte como fichas técnicas de materias primas que puedan tener alguno de los riesgos toxicológicos mencionados los cuales serán presentados a la interventoría al inicio de la ejecución. Informar sobre las sustancias o productos que producen alergias o intolerancias, debe declararse con una referencia clara el

	nombre del ingrediente alergénico, como lo establece la normativa sanitaria vigente de alimentos.
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Para la presentación de la propuesta se especificarán las características fisicoquímicas de cada alimento o producto. Deberá consignarse la información correspondiente a diferentes características teniendo en cuenta la información específica y particular de cada ficha técnica incluida en el **Anexo 5 – fichas técnicas**
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	La información de las características microbiológicas reportadas en las fichas técnicas, deben ser específicas según la naturaleza del producto y deberán regirse por la legislación vigente. Deberá reportarse tanto el valor obtenido por el alimento como el valor de referencia para cada una de las pruebas. El análisis microbiológico se deberá realizar a una muestra del producto que se tomará simultáneamente (mismo lote) con la muestra para realización del análisis bromatológico y bajo las mismas condiciones establecidas para este último en el acápite del presente anexo técnico.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	El proponente deberá reportar en la ficha técnica, la información nutricional soportada con el análisis químico anteriormente descrito y realizado en laboratorios de bromatología externos, que cumplan con los requisitos establecidos en el presente documento. La información consignada debe corresponder con la reportada por el laboratorio. En caso de inconsistencia en el reporte de la calidad nutricional, solamente se tendrá en cuenta la certificación expedida por el laboratorio. Calidad **nutricional por 100 gramos:** La información nutricional debe ser presentada por 100 gramos de cada uno de los productos a ofertar. Las unidades de expresión de las calorías y nutrientes deberán cumplir con lo establecido en la **Tabla 46.** El proponente debe garantizar que los resultados de los análisis bromatológicos se presenten en las unidades de medidas y expresiones de valor mencionadas en la Resolución 810 de 2021.
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	**Empaque primario:** descripción general del empaque, incluyendo el material utilizado, calibre y dimensiones. El empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la modifique o sustituya. **Rotulado:** el rotulado debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de la Protección Social y Resolución 810 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que modifiquen o adicionen la reglamentación mencionada una vez entre en vigencia. **Verificación del etiquetado nutricional:** el proponente debe tener en cuenta la superficie total del empaque y el área de impresión disponible en la etiqueta, nutrientes declarados, formas y otras consideraciones del alimento, así mismo, debe declarar el porcentaje de área del empaque utilizada para la tabla de información nutricional. La fecha de vencimiento y número de lote, deben estar resaltados y legibles. En el arte del empaque se debe especificar cómo y dónde será ubicada esta información.
PRESENTACIÓN REQUERIDA POR LA SED	En la ficha técnica del producto deben estar reportadas todas las presentaciones comerciales y las requeridas por la SED, que indiquen la cantidad en gramos (peso) o mililitros (volumen) del producto, de acuerdo con su naturaleza (sólido o líquido) y al tipo de refrigerios A, B, C, D;
PROCESO DE ELABORACIÓN	Debe describir el proceso general de producción del alimento. Incluir la información sobre las características de los tratamientos empleados. Cada una de las etapas del proceso de elaboración, indicando cuál o cuál etapa (s) corresponden a PCC (punto crítico de control), junto con las medidas de control en cada etapa y los límites críticos establecidos. **Nota 1**: en el proceso se debe especificar la logística de distribución, en el caso de utilizar plantas de distribución, satélites u otros, debe especificarlos y anexar los conceptos sanitarios de estas plantas.

	Nota 2: los procesos de elaboración descritos en la presente ficha técnica deben estar estandarizados al inicio de la ejecución de la orden de compra y NO podrán estandarizarse dentro de la ejecución, toda vez que puede generar variaciones en las características del alimento.
VIDA ÚTIL, FECHA DE VENCIMIENTO	El tiempo de vida útil es determinado por el fabricante acorde a la prueba de estabilidad. El producto debe ser entregado al proveedor logístico con mínimo el 50% del tiempo restante para alcanzar su fecha de vencimiento, a excepción de las preparaciones combinadas, los productos derivados de cereal con contenido proteico, la fruta picada y otros que por sus características y riesgo epidemiológico su vida útil es reducida. **Nota:** en el proceso de evaluación, la vida útil se verificará acorde a la prueba de estabilidad, la fecha de vencimiento podrá ser igual o menor a lo reportado en dicha prueba. Se aclara que el conteo de la vida útil y fecha de vencimiento iniciará el mismo día de su fecha de producción.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Descripción de las condiciones de almacenamiento, conservación y transporte que deberán dar cumplimiento a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.
ENTREGA AL PROVEEDOR LOGÍSTICO	Tenga en cuenta que en la ejecución del IAD, para los productos que requieran condiciones de refrigeración, deben realizarse y registrarse dos tomas de temperatura, una al momento del cargue y otra al momento de la entrega al proveedor logístico, que permita garantizar las temperaturas adecuadas que requieran verificación de temperatura de refrigeración. **Nota:** esto será verificado por la interventoría encargada en la ejecución.
FIRMA DE LA PERSONA RESPONSABLE	La ficha técnica deberá estar firmada por el representante legal del fabricante o los jefes de calidad, y del proponente en los casos que este actué como distribuidor. En el caso que se conforme una unión temporal esta será firmada por el fabricante y el representante legal de la unión temporal.
DIRECCIÓN Y TELÉFONO DEL FABRICANTE Y/O DISTRIBUIDOR	La ficha técnica deberá contener la información relacionada con la ubicación del fabricante y/o distribuidor y el teléfono de contacto, tanto de la sede administrativa como de la planta ofertada.

Fuente: SED 2022.

La ficha técnica del producto publicada para cada uno de los alimentos, contiene las especificaciones técnicas requeridas por la normatividad vigente. Para la presentación de la propuesta, los proponentes deben presentar la ficha técnica del producto, que contenga los ítems descritos en el cuadro anterior, contemplando las especificaciones descritas en las fichas técnicas del producto publicadas.

Los ingredientes relacionados en la ficha técnica de producto publicada son los mínimos. Se permite el uso de otros ingredientes de acuerdo con la formulación de cada fabricante, dando cumplimiento a la legislación vigente.

En caso tal que el proveedor de alimentos oferte un producto con ingredientes o aditivos adicionales a los mínimos requeridos en la Ficha Técnica; el proveedor de alimentos será quien asumirá los costos adicionales generados por las características agregadas al producto. Es decir, la SED no reconocerá ningún costo adicional a los requisitos mínimos determinados en la Ficha Técnica del producto.

5. ANÁLISIS QUE SE DEBEN REALIZAR Y APORTAR CON CADA ALIMENTO QUE SE OFERTE

BORRADOR

- ✓ E.1.Análisis fisicoquímico
- ✓ E.2 Análisis bromatológico
- ✓ E.3.Análisis microbiológico

6. ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y BROMATOLÓGICO DE CADA ALIMENTO

Análisis bromatológico de laboratorio

El proponente, para establecer la composición química de cada producto, con la propuesta deberá realizar el análisis proximal que comprende la determinación de proteína, grasa, humedad, cenizas, fibra cruda, carbohidratos; la sumatoria de los anteriores componentes debe ser igual a 100. Los valores de los cinco primeros componentes, son determinados por métodos directos, en tanto que los carbohidratos se calculan restando de 100 la sumatoria de los cinco primeros componentes. Los carbohidratos pueden ser determinados por otro método, el cual deberá ser indicado.

Adicionalmente se debe determinar calcio, hierro, sodio, grasa saturada, grasas trans y azúcares para cada producto que integra cada componente de la primera y segunda entrega.

Tabla 45. Técnicas de determinación de la composición química.

Componente	Técnica de determinación
Análisis proximal:	
Proteína	Kjeldhal
Grasa	Extracción etérea con Soxhlet, Hidrólisis ácida o Gerber
Grasa saturada	GC-FID (Cromatografía de Gases)
Grasa trans	GC-FID (Cromatografía de Gases)
Carbohidratos	Cálculo por diferencia
Azúcares	Lane-Eynon
Cenizas	Calcinación
Humedad	Secado por estufa
Fibra cruda	Hidrólisis ácida, alcalina y calcinación
Otras determinaciones:	
Kilocalorías	Determinación indirecta. Factor de atwater.
Hierro	Espectrofotometría de absorción atómica o cromatografía
Calcio	Espectrofotometría de absorción atómica o cromatografía
Sodio	ICP MASAS o Absorción atómica

Fuente: SED 2022.

Nota: en los certificados de análisis de laboratorio presentados con la propuesta, se debe reportar de manera específica la técnica y el método por el cual fue realizado.

A continuación, se determinan las unidades en las que debe ser expresada la composición química de los nutrientes:

Tabla 46. Unidades de expresión de la composición química de las kilocalorías y los nutrientes.

Nutrientes	Unidad de expresión
Calorías	Kilocalorías (Kcal)
Proteína	Gramos (g)
Grasa Total	Gramos (g)
Grasa saturada	Gramos (g)
Grasa trans	Gramos (g)
Carbohidratos	Gramos (g)
Azúcares	Gramos (g)
Calcio	Miligramos (mg)
Hierro	Miligramos (mg)
Sodio	Miligramos (mg)

Fuente: SED 2022.

7. REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS LABORATORIOS QUE REALICEN LOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS, BROMATOLÓGICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Para la presentación de la oferta, los análisis deben presentarse a través de un laboratorio externo el cual no puede ser de propiedad del proponente o fabricante del producto, ni tampoco del cónyuge o compañera(o) permanente, o de quienes se encuentren dentro del segundo grado de consanguinidad o segundo de afinidad y primero civil; de lo contrario el alimento no se tendrá en cuenta para establecer la calidad nutricional.

La documentación del laboratorio que hace el muestreo y análisis microbiológico y bromatológico contratado por el proveedor de alimentos debe ser acorde a lo requerido por la SED.

El laboratorio que realice los análisis deberá cumplir con la Resolución 1619 de 2015 (o las demás normas que la modifiquen, sustituyan o reemplacen), por la cual establece el Sistema de Gestión de la Red Nacional de Laboratorios en los ejes estratégicos de Vigilancia en Salud Pública y de Gestión de Calidad.

Se debe presentar la siguiente información de los laboratorios que realicen análisis microbiológico y fisicoquímico de las muestras de los alimentos que se oferten:

1. Acta de visita o el radicado ante la SDS y demás entes territoriales que correspondan. Los laboratorios deben pertenecer a la red de laboratorios de salud pública y los conceptos y/o vistas de IVC realizadas por la SDS deben estar vigentes. (Entregar soporte de vigencia por parte de la SDS).
2. Copia del formato de autoevaluación de los estándares de calidad en salud pública para laboratorios de alimentos y medicamentos.
3. Certificar la pertenencia a un programa de INTERLABORATORIOS NACIONAL O INTERNACIONAL que asegure la competencia del mismo.

Para la toma de las muestras, cada laboratorio diligenciará durante el proceso de toma de muestra, **el acta de toma de muestra** respectiva en el formato establecido por cada uno de ellos en papel membreteado. Esta acta podrá ser solicitada al proponente por la SED, en caso que durante el proceso de evaluación de la propuesta se requiera. Se

BORRADOR

aclara que el certificado microbiológico deberá presentarse en hoja membretada del laboratorio con la firma del representante legal del mismo o del director técnico o del jefe de control de calidad o del analista químico o del jefe del laboratorio, o con firma digital o copia con sello del laboratorio. Este documento será sujeto a verificación.

En el evento que el laboratorio contratado por el proponente subcontrate a un tercero para realizar ya sea el análisis microbiológico o bromatológico, cada uno de los laboratorios, es decir, el contratado y el subcontratado, deberá diligenciar un acta para cada uno de los dos tipos de análisis, adjuntando una certificación del laboratorio subcontratado, en el que conste la relación contractual entre los dos laboratorios y el acto de entrega de muestras para análisis. En el caso en el cual el mismo laboratorio tome las muestras tanto para análisis bromatológico como microbiológico, se deberán elaborar actas de toma de muestra separadas; es decir, un acta de toma de muestra para microbiológico y un acta de toma de muestra para bromatológico debidamente diligenciadas.

En caso de requerir la contratación de dos laboratorios para realizar por separado el análisis bromatológico y microbiológico, los dos laboratorios deben cumplir con las condiciones establecidas en el presente numeral. Por lo anterior, **se deberá anexar como documento adicional** al reporte de los resultados la certificación de los laboratorios contratados, en el que conste la relación contractual entre los laboratorios y el proponente. A la certificación anterior se debe anexar lo citado en los ítems 1, 2 y 3 del presente numeral, por cada laboratorio.

Nota: en los reportes de los análisis bromatológico y microbiológico, debe existir coincidencia en las fechas de muestreo, fecha de fabricación, fecha de vencimiento y lote de producción.

El o los laboratorios deberán informar en los resultados siempre la técnica de análisis, metodología, así como la norma utilizada (estas técnicas deberán ser normalizadas por entes nacionales o internacionales validados) no se permiten métodos de análisis propios o modificados que no cuenten con su debida validación según ISO 17025/2017.

8. CONDICIONES MÍNIMAS QUE SE DEBEN CUMPLIR EN EL RESULTADO DE LOS LABORATORIOS PARA LOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS, BROMATOLÓGICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Para remitir el informe de resultados microbiológicos, fisicoquímicos y bromatológicos, el laboratorio contratado para el análisis de los alimentos ofertados, deberá tener en cuenta:

Los resultados de cada ensayo o análisis realizados por el laboratorio se informan en un modo exacto, claro, inequívoco y objetivo y de acuerdo con toda instrucción específica en los métodos de análisis. Los resultados se reportan en un informe de análisis o certificado e incluirá toda la información mínima requerida y necesaria para la interpretación de los resultados de análisis relacionada a continuación:

- ✓ El nombre y dirección del laboratorio.
- ✓ Paginación en cada hoja, por ejemplo 1 de 4.
- ✓ Nombre del proponente, dirección toma muestra, teléfono y persona responsable.
- ✓ Identificación de la muestra: nombre del producto completo como indica en el registro sanitario, fecha de toma de muestra, lote, cantidad en unidades y peso, fecha producción, fecha de vencimiento, empaque, temperatura de toma muestra.
- ✓ Identificación del análisis: fecha de recepción, fecha de proceso, identificación método y técnica utilizada para cada uno análisis, No. de muestra, el método de muestreo utilizado, los resultados obtenidos con unidad de medida y límite según norma indicada.

BORRADOR

- ✓ Si se utilizan pruebas rápidas de análisis, estas deben ser informadas en el certificado emitido por el laboratorio y aprobadas por las entidades de vigilancia competentes.
- ✓ Concepto emitido según límites de acuerdo con la norma que aplique para cada producto.
- ✓ El nombre, cargo y firma legible de quien revisó y aprobó.

Nota 1: las técnicas de análisis utilizadas deberán corresponder a normas nacionales o internacionales validadas como INVIMA, NTC, AOAC, FDA, AFNOR, ISO, entre otros. Si se emplea un método modificado, el laboratorio deberá anexar el estudio de validación según ISO 17025/2017 que asegure la repetibilidad y exactitud del método.

Para la presentación de la oferta, el proponente debe anexar los análisis de composición química correspondientes a los alimentos que oferte.

El reporte de laboratorio deberá presentarse en hoja membretada del laboratorio con la firma del representante legal del mismo o del director técnico o del jefe de control de calidad o del analista químico o del jefe del laboratorio.

Para participar en la Licitación Pública y en la ejecución de la orden de compra, el fabricante o proponente no podrá certificar la composición química de su propio producto.

Para los productos en los cuales actualmente esté vigente una norma específica, el laboratorio deberá consignar en el certificado de reporte de resultados si cumplen o no con la misma.

En los certificados de análisis de laboratorio de bromatología, se debe reportar de manera específica la técnica de análisis utilizada por el laboratorio que certifica el resultado y el método normado.

Es responsabilidad del proponente que, la técnica y metodología utilizada para el análisis bromatológico de cada alimento por su laboratorio contratado, sea la avalada por los entes normativos competentes.

Es obligación del proponente informar al laboratorio seleccionado sobre este requerimiento para que sea consignado en el reporte, dicho concepto. En caso de que en el reporte no se encuentre esta información, podrá anexar certificación en papel membretado del laboratorio con la firma del representante legal del mismo o del director técnico o del jefe de control de calidad o del analista químico o del jefe del laboratorio.

La fecha del análisis bromatológico y microbiológico de los diferentes productos, no debe ser superior a 180 días calendario al cierre de la licitación pública. En caso de que el cierre sea postergado, el cumplimiento de la condición relacionada con la fecha del análisis bromatológico y microbiológico, será evaluado con base en la primera fecha de cierre publicada en el pliego definitivo.

El proponente deberá realizar el análisis bromatológico y microbiológico de cada uno de los productos en el laboratorio seleccionado por ellos.

La responsabilidad de la información relacionada con la composición química de los productos, es únicamente del proponente, quien deberá verificar que los valores reportados por el laboratorio se encuentren dentro de los referenciados o reportados para productos de naturaleza similar, de lo contrario, deberá proceder al análisis de la contra muestra, que para tal fin será tomada por el laboratorio seleccionado por el proponente.

Si el análisis bromatológico y microbiológico de un producto no se presenta o se presenta incompleto, o su

BORRADOR

información no coincide con lo reportado en la ficha técnica, o no se encuentra dentro de los valores o rangos definidos por la SED para cada producto, o tiene una fecha superior a 180 días o no se realiza nuevamente su determinación en el tiempo establecido, previa solicitud de la SED, dicho producto NO SE TENDRÁ EN CUENTA para la evaluación de la calidad nutricional.

9. REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA DEL ALIMENTO OFERTADO

El proponente debe allegar por cada alimento, **el registro, notificación o permiso sanitario, (Resolución 2674 de 2013)** con la presentación de la propuesta. El proponente debe diligenciar en el **Formato 14 "Información técnica de los alimentos"**, la información relacionada con este aspecto.

El formulario de solicitud de adición o modificación de producto, NO será tenido en cuenta para la evaluación del alimento ofertado. La evaluación del requisito solo se realizará hasta que se presente el documento que autorice la adición o modificación expedido por la autoridad sanitaria competente durante el proceso de evaluación y los tiempos estipulados para realizar subsanaciones de acuerdo al cronograma publicado del presente proceso.

En caso que el producto a ofertar corresponda a un alimento importado, deberá anexarse el respectivo registro sanitario, (Resolución 2674 de 2013) expedido por el INVIMA, en el cual se reporte la condición de importado.

La obligatoriedad del registro sanitario de los alimentos, será conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, según su clasificación de riesgo en salud pública, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 719 de 2015.

Es de precisar que, la documentación aportada con posterioridad al cierre del proceso y dentro del plazo otorgado para subsanar, solo se tendrá en cuenta para el cumplimiento de los requisitos habilitantes.

10. CARTA DE COMPROMISO TÉCNICO

La carta de compromiso es la notificación donde el proponente se responsabiliza de cumplir con las actividades establecidas por la entidad, esta deberá presentarse con el logo de la empresa y firma original. Diligenciar **Formato 15.**

11. CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO PLANTAS DE PRODUCCIÓN

El proponente deberá remitir junto con su propuesta el concepto higiénico-sanitario debidamente expedido por la autoridad competente, en el cual conste un puntaje igual o superior al 85%, con concepto favorable o favorable con requerimientos, sobre el cumplimiento de las condiciones sanitarias de la planta de producción o establecimiento de distribución.

Dada la necesidad de garantizar las condiciones de inocuidad de los alimentos, el concepto higiénico-sanitario deberá haber sido expedido con una fecha no superior a un (1) año, anteriores a la fecha de la publicación del acto de apertura del proceso.

Cuando el certificado tenga una fecha que supere un (1) año, se deberá acompañar con la solicitud de visita con el radicado asignado por la autoridad sanitaria competente y únicamente se valorará la propuesta una vez se allegue

el nuevo concepto higiénico sanitario debidamente expedido por la autoridad competente. Cabe precisar, que la documentación aportada posterior al proceso de evaluación y los tiempos estipulados para realizar subsanaciones de acuerdo con el cronograma publicado del presente proceso, solo se tendrá en cuenta para el cumplimiento de los requisitos habilitantes.

En caso de ser seleccionado, al inicio de la ejecución de la orden de compra, el proveedor debe entregar a la interventoría las actas de visita de la autoridad sanitaria competente con las condiciones anteriormente expuestas. Será responsabilidad del proveedor que las plantas de producción de los productos ofertados mantengan durante la ejecución de la orden de compra, el concepto higiénico sanitario con un puntaje igual o superior al 85%.

12. ACREDITACIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL

Verificación de la calidad nutricional de los productos

La calidad nutricional de los alimentos que integrarán los refrigerios escolares, está sustentada en la normatividad vigente y en los referentes de alimentación saludable. Los alimentos que hacen parte los refrigerios escolares, son componente fundamental para garantizar el aporte nutricional en conjunto, por lo que se han definido los aportes mínimos, máximos o los rangos para calorías y cada nutriente de interés y para cada alimento, lo anterior en el marco de la entrega de una alimentación saludable.

En tal sentido, con el fin de evaluar la calidad nutricional de los productos en cuanto al aporte de kilocalorías y de los nutrientes establecidos, se deberá entregar lo establecido en el presente numeral.

Para la presentación de la propuesta se deberá:

- Diligenciar completamente el **Formato 14**

Se aclara que el documento de referencia para establecer la calidad nutricional, será el reporte del análisis bromatológico reportado por el laboratorio y entregado como soporte de las fichas técnicas.

Los datos reportados para el análisis químico de los productos, deberán coincidir con los análisis bromatológicos anexados a la propuesta.

Para efectos de determinar la calidad nutricional de los productos, se debe entregar reporte bromatológico que contemple los resultados de calorías y todos los nutrientes requeridos. En el proceso de evaluación se tendrá en cuenta:

- Reporte de información bromatológica completa de cada nutriente para cada producto.
- Cumplimiento de los aportes mínimos, máximos o de los rangos definidos para cada nutriente y para cada alimento, de acuerdo con lo establecido en los acápites de aporte nutricional de los anexos por grupo de alimentos.
- Todos y cada uno de los productos ofertados, deberán cumplir con los aportes definidos para calorías y los

BORRADOR

nutrientes especificados. Lo anterior determinará la calidad nutricional del producto y será objeto de evaluación de la propuesta. En caso de no cumplir con algún valor de los nutrientes definidos para cada alimento no se tendrá en cuenta para efectos de la evaluación nutricional y se determinará como NO CUMPLE.

- Se aclara que los demás nutrientes que se encuentran definidos para cada alimento, deben ser reportados de acuerdo con el resultado bromatológico y serán objeto de verificación en el periodo de evaluación y por parte de la interventoría en ejecución del contrato.

- Los reportes bromatológicos de los productos serán el insumo para garantizar la adecuación nutricional establecida por la SED, para cada menú y el valor de referencia para efectos del seguimiento de la interventoría, dichos análisis, deben efectuarse a partir de productos reales los cuales deben coincidir con los ofertados en la ficha técnica presentada en la propuesta.

Para la presentación del **Formato 14 "Información Técnica"** de los productos, se deberán tener en cuenta las cifras de expresión de la composición química de las kilocalorías y nutrientes, así:

Calorías	Número entero
Proteína	Número entero y un decimal
Grasa	Número entero y un decimal
Grasa saturada	Número entero
Grasa trans	Número entero
Carbohidratos	Número entero y un decimal
Azúcares	Número entero
Calcio	Número entero
Hierro	Número entero y un decimal
Sodio	Número entero

Nota: los informes de laboratorio, el formato y las fichas técnicas, deben registrar la información nutricional bajo estas características.

Para la evaluación de la calidad nutricional, **NO SE TENDRÁ EN CUENTA** los productos en los siguientes casos:

- Si no se presenta la ficha técnica del producto.
- Si la información nutricional reportada a través de los resultados bromatológicos, NO se encuentra dentro de los parámetros definidos por la SED, como mínimos, máximos o rangos, según corresponda a cada nutriente y alimento, DARA LUGAR A QUE EL ALIMENTO NO CUMPLA POR LO QUE NO SE TENDRÁ EN CUENTA PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL.
- Si no cumple con la totalidad de las características fisicoquímicas establecidas en la norma.
- Si la ficha técnica de algún producto no contiene o presenta erróneamente alguno de los siguientes ítems: registro, permiso o notificación sanitaria, pesos de alimentos ofertados, registro de datos del análisis bromatológico y microbiológico, a excepción de la certificación de análisis de migración de sustancias de empaques a los alimentos.
- Si la ficha técnica no contiene o presenta error en cualquiera de los demás ítems, la SED podrá solicitar aclaración al proponente; si no se aclara en el término establecido por la SED, DICHO PRODUCTO NO SE TENDRÁ EN CUENTA PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL.
- Si no se presenta el registro sanitario vigente, permiso sanitario, notificación sanitaria (Resolución 2674 de

DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN
Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente
Tel. [601] 7956600 • Carrera 7 No. 26 - 20 Piso 17 • Bogotá - Colombia
www.colombiacompra.gov.co

BORRADOR

2013).

- Si la información consignada en el registro sanitario, permiso sanitario, notificación sanitaria (Resolución 2674 de 2013) o el formulario en trámite (en los casos que aplique), con relación al nombre, marca del producto y nombre del fabricante no coincide con la reportada en la ficha técnica, dicho alimento NO SE TENDRÁ EN CUENTA para efectos de establecer la calidad nutricional.
- Si los pesos y sabores ofertados con la propuesta no coinciden con las presentaciones reportadas en el registro sanitario (Resolución 2674 de 2013). Si el registro sanitario, no contiene dicha información se deberá anexar la impresión del documento que corresponda, el cual se puede descargar a través de la página del INVIMA.
- La NO presentación del análisis bromatológico con el aporte de calorías y todos los nutrientes definidos, DARÁ LUGAR A QUE EL ALIMENTO NO CUMPLA, por tanto, NO SE TENDRÁ EN CUENTA PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL.
- Si los pesos y volúmenes ofertados no corresponden a lo establecido por la SED para cada uno de los productos por cada tipo de refrigerio.
- Si el análisis bromatológico de un producto no se presenta, se presenta incompleto, su información no coincide con lo reportado en la ficha técnica, no se encuentra dentro de los valores o rangos definidos por la SED para cada producto, tiene una fecha superior a 180 días o no se realiza nuevamente su determinación en el tiempo establecido, previa solicitud de la SED, dicho producto NO SE TENDRÁ EN CUENTA para la evaluación de la calidad nutricional.

13. LISTA DE CHEQUEO DE LOS DOCUMENTOS TÉCNICOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA – TOMADO DE LOS NUMERALES DEL APENDICE 1.

Tabla 47. Lista de chequeo de los documentos técnicos para la presentación de la oferta

Numeral	Requisito	Grupos para los que aplica	Documento mediante el cual acredita el requisito
1	ROTULADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS	TODOS LOS GRUPOS	Arte del empaque – documento PDF
2	PESO Y VOLUMEN	TODOS LOS GRUPOS	Ficha técnica del alimento Registro sanitario, permiso, sanitario o notificación sanitaria
3	VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS	TODOS LOS GRUPOS	Ficha técnica del alimento Prueba de estabilidad del alimento
4	FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO	TODOS LOS GRUPOS	Ficha técnica de cada alimento con el cumplimiento de cada uno de los aspectos requeridos en dicho numeral
5 y 6	CERTIFICADOS DE ANÁLISIS	1.Análisis fisicoquímico: Aplica para todos los grupos 2.Análisis bromatológico: Para todos excepto el AGUA Y LA FRUTA PICADA. 3.Análisis microbiológico: Para todos los grupos	1.Análisis fisicoquímico 2.Análisis bromatológico 3.Análisis microbiológico
7	REQUISITOS DE LOS LABORATORIOS QUE EMITEN LOS CERTIFICADOS	TODOS LOS GRUPOS	1.Acta de visita o el radicado ante la SDS 2.Copia del formato de autoevaluación de los estándares de calidad 3.Certificado de pertenencia a un programa de INTERLABORATORIOS NACIONAL O INTERNACIONAL
7	TOMA DE MUESTRAS	TODOS LOS GRUPOS	Acta o actas de toma de muestras

BORRADOR

Numeral	Requisito	Grupos para los que aplica	Documento mediante el cual acredita el requisito
9	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA ALIMENTO	TODOS LOS GRUPOS	-Registro sanitario, permiso sanitario, notificación sanitaria de cada alimento ofertado. -Formato 14 "Información técnica de los alimentos"
10	CARTA DE COMPROMISO TÉCNICO	TODOS LOS GRUPOS	Formato 15 "Carta de compromiso componente técnico"
11	CHS PLANTAS PRODUCCIÓN	TODOS LOS GRUPOS	Concepto higiénico sanitario de la planta
12	ACREDITACIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL	TODOS LOS GRUPOS EXCEPTO AGUA Y FRUTA PORCIONADA	Formato 14 "Información técnica de los alimentos"

Fuente: SED 2022.

***Nota**: la lista de chequeo antes relacionada se realiza con el objetivo de facilitar al proponente el ejercicio de autoevaluación en el momento de estructurar su propuesta ÚNICAMENTE EN LOS ASPECTOS TÉCNICOS DE HABILITACIÓN.*

BORRADOR

CONTROL DE CAMBIOS DE DOCUMENTO			Versión vigente del documento:		01
VERSIÓN	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN DE AJUSTES**	**ELABORÓ**	**REVISÓ**	**APROBÓ**
01	04/08/2022	Creación de formato	Karlo Fernández Cala Gestor	Grupo Gestores SN	Catalina Pimienta Gómez Subdirector de Negocios

Nota: El control de cambios en el documento, se refiere a cualquier ajuste que se efectúe sobre el documento que describe ficha técnica del presente documento.

BORRADOR

DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN
Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente
Tel. [601] 7956600 • Carrera 7 No. 26 - 20 Piso 17 • Bogotá - Colombia
www.colombiacompra.gov.co