Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

OBJETO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA ATENCIÓN ALIMENTARIA A POBLACIÓN ESCOLAR

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

DISTRITO ESPECIAL DE MEDELLÍN
2023

Alcaldía de Medellín

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LUGAR Y FECHA	Medellín, OCTUBRE de 2022
RAZÓN SOCIAL CONTRATANTE Y DIRECCIÓN	Distrito Especial de Medellín - Calle 44 N 52-165 Centro Administrativo Municipal piso 7 oficina 713
UNIDAD EJECUTORA	Secretaria de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos – Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional
COMPETENCIA PARA ADJUDICAR	Secretaría de Suministros y Servicios
OBJETO	Prestación de servicios para la atención alimentaria a población escolar
MODALIDAD	Licitación Pública
PRESUPUESTO OFICIAL:	NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO **PESOS M/L ($99.337.844.295) EXCLUIDO IVA, distribuidos así:** Lote 1: $ 32.065.873.353 Lote 2: $ 27.714.813.424 Lote 3: $ 39.557.157.518
DURACIÓN:	Cien (100) días calendario escolar equivalentes a ciento setenta y tres (173) días calendario.
LUGAR DE EJECUCIÓN	Distrito Especial de Medellín
ALCANCE DEL OBJETO	Prestar el servicio de alimentación escolar en las modalidades de complemento alimentario ración para preparar en sitio (AMPM y Almuerzo) y Ración Industrializada (AMPM y Vaso de leche), en establecimientos educativos tanto oficiales como de cobertura contratada de la Secretaría de Educación, ubicados en los diferentes barrios y corregimientos de la ciudad, durante los días hábiles escolares y cumpliendo con las especificaciones técnicas definidas por el

	Equipo de Seguridad Alimentaria de la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos.

Alcaldía de Medellín

CONTEXTO Y DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO/PROGRAMA/ CONDICIONES DEL CONTRATO

Colombia, tiene una población de 51 millones de habitantes, la situación social y económica es cada vez más precaria, la gran distancia entre ricos y pobres genera inequidad e inestabilidad social, dada en manifestaciones como la violencia, el hambre, la pobreza, la marginalidad, y el desplazamiento, entre otros.

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

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

En el mencionado informe, en 2019 el nivel de pobreza mundial era del 8.2% (6% meta 2030) pero con la llegada de la pandemia en 2020 se genera el primer aumento de la pobreza global en décadas con más de 71 millones de oprimidos. Con relación a la inseguridad alimentaria crónica (prevalencia de la nutrición insuficiente), entre 2014 y 2019 se observó un incremento de 22.4% a 25.9% y se espera que, con los efectos de la

pandemia en los sistemas alimentarios, la economía y los medios de subsistencia empeoren las cifras de inseguridad alimentaria y malnutrición, especialmente en los grupos poblacionales más vulnerables. Panorama frente al cual los gobiernos están llamados a duplicar los esfuerzos en materia de salud, dinamización de la economía y de los medios de producción, activación de la fuerza laboral, protección social y en general todas aquellas acciones que contribuyan a la disminución de la pobreza y demás aspectos con miras a lograr los ODS 2030.

La definición de seguridad alimentaria y nutricional pone de manifiesto, que todas las personas tengan una alimentación suficiente, oportuna y adecuada, una persona está en privación si: Carece de la posibilidad de alcanzar una canasta que incluya los niveles mínimos de alimentos necesarios para una alimentación suficiente (dimensión de los medios económicos) y si no tiene la posibilidad o la facultad de transformar los medios e instrumentos disponibles (y a los cuáles tiene acceso) que les permita alimentarse de manera adecuada (dimensión de calidad de vida y fines del bienestar). En el caso particular de seguridad alimentaria y nutricional, el estado o acción constitutiva de la vida es tener una alimentación suficiente y adecuada y en consecuencia una vida saludable y activa

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

Las políticas deberán estar dirigidas a toda la población Colombiana, y requieren de la

realización de acciones que permitan contribuir a la disminución de las desigualdades sociales y económicas, asociadas a la inseguridad alimentaria y nutricional, en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad.

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

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

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

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

Alcaldía de Medellín

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) es reglamentado por el Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015 del Ministerio de Educación Nacional y la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 de la Unidad Administrativa Especial de alimentación escolar – alimentos para aprender - UApA, que son de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los contratistas y en general los actores del programa.

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

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

No	Dependencia	Comunas intervenidas
1	Aranjuez	1 Popular, 2 Santa Cruz ,3 Manrique y 4 Aranjuez.
2	Castilla	5 Castilla, 6 Doce de Octubre, 7 Robledo.
3	Candelaria	8 Villa Hermosa, 9 Buenos Aires, 10 Candelaria, 90 Santa Elena
4	América	11 Laureles, 12 La América, 13 San Javier, 50 Palmitas, 60 San Cristóbal.
6	Belén	14 Poblado, 15 Guayabal, 16 Belén, 70 AltaVista, 80 San Antonio

		de Prado.

En el Distrito Especial de Medellín, el PAE se ejecuta en alrededor de 444 Establecimientos Educativos, de ahora en adelante denominados en este documento EE, tanto oficiales como de cobertura contratada de la Secretaría de Educación, ubicados en los diferentes barrios y corregimientos de la ciudad, pudiendo contar un mismo establecimiento educativo con más de una modalidad de alimentación, con el objetivo de tener una mayor cobertura en la atención de los escolares.

En la operación del Programa de Alimentación Escolar, se ofrecen varios tipos de complementos alimentarios así: complemento alimentario jornada mañana, complemento alimentario jornada tarde, complemento tipo almuerzo y el complemento Vaso de Leche Escolar.

Dichos complementos se ofrecen según la modalidad de Ración Preparada en sitio o ración industrializada. El complemento alimentario ofrecido bajo alguna de las modalidades es suministrado de lunes a viernes en los días hábiles escolares, el cual complementa la alimentación que el escolar debe recibir diariamente en su hogar.

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

Para el funcionamiento de las modalidades de Ración Preparada en sitio, los EE deben contar con un espacio y dotación que cumplan con la normatividad sanitaria vigente en las áreas de almacenamiento, preparación de alimentos, lavado y consumo de los alimentos, todo lo anterior acorde a los cupos asignados. Para la ejecución de esta modalidad de

atención, el Distrito Especial de Medellín a través de un contratista suministra, prepara y distribuye en cada establecimiento educativo los complementos alimentarios AM/PM y tipo almuerzo a los escolares a quienes se les suministrará el complemento alimentario denominados beneficiarios.

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

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

El complemento alimentario denominado Vaso de Leche Escolar es implementado en aquellos EE en los cuales no se cuenta con la cobertura suficiente con las modalidades de Ración Preparada en sitio y ración industrializada. De igual forma que en la modalidad ración industrializada, se debe contar con un espacio exclusivo y dotado con los equipos y menaje básicos para su funcionamiento. Con este tipo de complemento se atiende

prioritariamente a los escolares de secundaria a través de un contratista, el cual suministra diariamente una ración de leche líquida y/o bebida láctea, acompañada de una porción de dulce y/o panificado.

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

Los beneficiarios serán priorizados, de acuerdo con los criterios de focalización definidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar y adicionalmente se deberán tener en cuenta los escolares con diagnóstico de riesgo o desnutrición, reportados por personal de salud idóneo para el tema; escolares adolescentes en estado de gestación o lactancia.

Las modalidades de atención descritas en el presente documento de especificaciones técnicas, serán de aplicabilidad de acuerdo a los lineamientos del Gobierno Nacional y/o Distrito Especial de Medellín con respecto a la implementación del Modelo educativo en los EE oficiales de la ciudad y de la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 de la Unidad Administrativa Especial de alimentación escolar – alimentos para aprender – UapA.

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

Nombre del proyecto	**Indicador**	**Tipo (*Resultado Producto*)**	**Línea Base**	**Meta cuatrienio**	**Meta del periodo (2023)**

Implementación del Programa de alimentación Escolar - PAE	3.4.1.3 Escolares atendidos con complementación alimentaria y educación nutricional	Producto	220.000	220.000	220.000

1. OBJETO CONTRACTUAL

Prestación de servicios para la atención alimentaria a población escolar

1.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Hacer entrega de complemento alimentario bajo las distintas modalidades de atención (ración para preparar en sitio (AMPM y Almuerzo) y Ración Industrializada (AMPM y Vaso de leche) a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en entidades oficiales.
- Disminuir los índices de ausentismo y deserción escolar a través de la entrega de complemento alimentario a los escolares en los establecimientos educativos.
- Contribuir a mejorar el desempeño académico y la asistencia regular a clases.
- Disminuir los niveles de Inseguridad alimentarias de las familias con niños, niñas, adolescentes y jóvenes en edad escolar.
- Mejorar la calidad de vida de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar.

2. ALCANCE DEL CONTRATO

Prestar el servicio de alimentación escolar en las modalidades de complemento alimentario ración para preparar en sitio (AMPM y Almuerzo) y Ración Industrializada (AMPM y Vaso de leche), en establecimientos educativos tanto oficiales como de cobertura contratada de la Secretaría de Educación, ubicados en los diferentes barrios y corregimientos de la ciudad, durante los días hábiles escolares y cumpliendo con las especificaciones técnicas

definidas por el Equipo de Seguridad Alimentaria de la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos.

3. POBLACIÓN A ATENDER

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

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

Tabla 1. Cupos a contratar Lote 1. Complemento AM-PM y Vaso de leche

CUPOS A CONTRATAR															
COMPLEMENTO AM/PM Y VASO DE LECHE		COMPLEMENTO AM/PM						RACIÓN DE CONTINGENCIA						VASO DE LECHE	TOTAL CUPOS
		GRUPO DE T°	GRUPO DE 1° a 3°	GRUPO DE 4° a 5°	GRUPO DE 6° a 9	GRUPO DE 10° a 11°	TOTAL COMPLEMENTO AM/PM	GRUPO DE T°	GRUPO DE 1° a 3°	GRUPO DE 4° a 5°	GRUPO DE 6° a 9	GRUPO DE 10° a 11°	TOTAL RC		
LOTE 1	ZONA 1 - ARANJUEZ comunas 1,2,3,4	827	3.346	2.588	2.636	1.447	10.844	754	2.618	1.379	1.023	328	6.102	0	16.946
	ZONA 2 - CASTILLA comunas 5,6,7	2.422	7.025	2.744	3.401	3.609	19.201	158	427	225	1.107	287	2.204	12.885	34.290
	ZONA 3 - LA CANDELARIA comunas 8,9,10,90	590	2.175	1.483	1.653	1.091	6.992	125	569	308	3	50	1.055	0	8.047
	ZONA 4 - AMERICA comunas 11,12,13,50,60	652	2.174	849	1.237	381	5.293	216	766	386	439	260	2.067	0	7.360
	ZONA 6 - BELEN comunas 14,15,16,70,80	512	1.545	269	208	344	2.878	193	219	66	119	173	770	0	3.648
Total		5.003	16.265	7.933	9.135	6.872	45.208	1.446	4.599	2.364	2.691	1.098	12.198	12.885	70.291

Tabla 2. Cupos a contratar Lote 2. Complemento Tipo Almuerzo y Vaso de leche

CUPOS A CONTRATAR															
COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO Y VASO DE LECHE		ALMUERZO						RACIÓN DE CONTINGENCIA						VASO DE LECHE	TOTAL CUPOS
		GRUPO DE T°	GRUPO DE 1° a 3°	GRUPO DE 4° a 5°	GRUPO DE 6° a 9	GRUPO DE 10° a 11°	TOTAL ALMUERZO	GRUPO DE T°	GRUPO DE 1° a 3°	GRUPO DE 4° a 5°	GRUPO DE 6° a 9	GRUPO DE 10° a 11°	TOTAL RC		
LOTE 2	ZONA 1 - ARANJUEZ comunas 1,2,3,4	710	2.190	1.517	1.627	2.389	8.433	295	795	465	110	123	1.788	11.289	21.510
	ZONA 2 - CASTILLA comunas 5,6,7	273	813	640	936	1.229	3.891	30	145	65	0	0	240	8.850	12.981
	ZONA 3 - LA CANDELARIA comunas 8,9,10,90	452	1.623	1.254	1.933	1.187	6.449	138	480	304	184	66	1.172	4.599	12.220
	ZONA 4 - AMERICA comunas 11,12,13,50,60	360	1.188	782	1.208	1.090	4.628	0	0	0	0	0	0	1.334	5.962
	ZONA 6 - BELEN comunas 14,15,16,70,80	547	1.372	876	1.478	1.063	5.336	147	753	346	87	337	1.670	3.420	10.426
Total		2.342	7.186	5.069	7.182	6.958	28.737	610	2.173	1.180	381	526	4.870	29.492	63.099

Tabla 3. Cupos a contratar Lote 3. Ración Industrializada y Vaso de leche

CUPOS A CONTRATAR									
RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y VASO DE LECHE		RACION INDUSTRIALIZADA						VASO DE LECHE	TOTAL CUPOS
		GRUPO DE T°	GRUPO DE 1° a 3°	GRUPO DE 4° a 5°	GRUPO DE 6° a 9	GRUPO DE 10° a 11°	TOTAL RACION INDUSTRIALIZADA		
ITEM 3	ZONA 1 - ARANJUEZ comunas 1,2,3,4	2.642	7.586	5.653	13.381	4.469	33.731	0	33.731
	ZONA 2 - CASTILLA comunas 5,6,7	340	1.311	768	1.491	796	4.706	1.866	6.572
	ZONA 3 - LA CANDELARIA comunas 8,9,10,90	731	1.967	1.457	1.545	865	6.565	5.078	11.643
	ZONA 4 - AMERICA comunas 11,12,13,50,60	1.402	5.062	3.442	5.628	1.750	17.284	1.655	18.939
	ZONA 6 - BELEN comunas 14,15,16,70,80	619	2.688	1.996	4.068	1.581	10.952	4.773	15.725
Total		5.734	18.614	13.316	26.113	9.461	73.238	13.372	86.610

En las tablas anteriores se relacionan de forma detallada los tres (3) lotes a contratar y en cada uno de ellos se evidencia las zonas de atención y los cupos, los cuales serán ejecutados por el oferente a quien le sea adjudicado el lote(s) en cada establecimiento educativo relacionado en el **Anexo C - Consolidado de Cupos x IE**.

Cabe anotar que la modalidad de atención a implementar dependerá de la necesidad de cada establecimiento educativo, de acuerdo con las condiciones que se adopten frente al modelo educativo.

Los cupos a contratar son el número máximo de servicios a entregar por día, teniendo en cuenta que el límite de cobertura asignada por establecimiento educativo obedece a la focalización de beneficiarios según los criterios establecidos por el Ministerio de Educación Nacional identificados en el Sistema integrado de matrícula - SIMAT estrategia de alimentación escolar.

Es importante aclarar que, la cobertura puede disminuir debido a la dinámica propia de ejecución del programa, por situaciones como: asignación de cupos en el SIMAT, estrategia de alimentación escolar, suspensión o cierre temporal del servicio en el establecimiento educativo, materialización de riesgos que condicionan la prestación del servicio como

problemas de orden público, catástrofes naturales y/o antrópicas, fallas en el suministro de agua potable y/o cierre temporal o permanente de las vías de acceso al establecimiento atendido, cese de actividades por paro de docentes, adicional al ausentismo escolar que se estima entre el 5% y 7% cuando el servicio educativo es presencial, incrementándose en la época de finalización del calendario escolar; así mismo por disposiciones reglamentarias de cada institución, Secretaría de Educación o Ministerio de Educación Nacional.

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

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

4. PRESUPUESTO OFICIAL:

El presupuesto total del presente proceso asciende a **NOVENTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS M/L ($99.337.844.295) EXCLUIDO IVA, distribuidos así:**

El presupuesto se encuentra dividido en tres lotes que obedecen al tipo de modalidad de atención con el que se presta el servicio en cada uno de ellos. El monto para cada uno es:

Lote 1: $ 32.065.873.353
Lote 2: $ 27.714.813.424

Lote 3: $ 39.557.157.518

Este valor incluye los pagos por los costos directos e indirectos necesarios para la ejecución del contrato y todos los impuestos, gravámenes y retenciones a que haya lugar.

Recurso (código-descripción)

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

5. DURACIÓN/PLAZO DEL CONTRATO

Cien (100) días calendario escolar equivalentes a ciento setenta y tres (173) días calendario.

6. LUGAR DE EJECUCIÓN:

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

7. POBLACIÓN OBJETO:

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

8. DESCRIPCIÓN Y SATISFACCIÓN DE LA NECESIDAD

A nivel mundial, el número de personas que viven en situación de extrema pobreza disminuyó desde un 36 % en 1990 hasta un 10 % en 2015. No obstante, el ritmo al que se

produce este cambio está disminuyendo, y la crisis de la COVID-19 pone en riesgo décadas de progreso en la lucha contra la pobreza.

Una investigación publicada por el Instituto Mundial de Investigaciones de Economía del Desarrollo de la Universidad de las Naciones Unidas advierte de que las consecuencias económicas de la pandemia mundial podrían incrementar la pobreza en todo el mundo hasta llegar a afectar a 500 millones de personas más, o lo que es lo mismo, a un 8 % más de la población total mundial. Esta sería la primera vez que la pobreza aumente en todo el mundo en 30 años, desde 1990.

Más de 700 millones de personas, o el 10 % de la población mundial, aún vive en situación de extrema pobreza a día de hoy, con dificultades para satisfacer las necesidades más básicas, como la salud, la educación y el acceso a agua y saneamiento.

Es por ello que las Naciones Unidas proclama como uno de sus objetivos la erradicación de la pobreza extrema y el hambre con el propósito de mejorar la situación de inseguridad alimentaria y nutricional en el mundo. [1] FAO. El estado de la seguridad alimentaria en el mundo. In: Roma Italy, editor. FAO Fiat Panis, 2008. Pg. 4.1].

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

Colombia, para resolver el problema de seguridad alimentaria y nutricional, se ha comprometido con la aplicación de políticas que tiene por objetivo erradicar la pobreza

extrema y el hambre, la desigualdad y mejorar el acceso a alimentos suficientes, nutricionalmente adecuados e inocuos. Para ello en el año de 1996, creó el plan Nacional de Alimentación y Nutrición, PNAN, cuyo objetivo es mejorar el acceso a los alimentos en los hogares más pobres y el estado nutricional de grupos vulnerables, mediante programas integrales de nutrición, salud y educación con participación de la comunidad. Para dar cumplimiento a dicho objetivo el PNAN implementa como primera línea de acción los programas de seguridad alimentaria y nutricional dirigidos a grupos vulnerables, prioriza la atención a población en edad escolar y adolescente de las zonas rurales y urbanas, mediante el suministro de un complemento alimentario en las modalidades de almuerzo y refrigerios. [[3] Ortiz R, Ruiz M, Álvarez C. Análisis de las políticas de alimentación y nutrición en Colombia. In: Cundinamarca, editor. Universidad Nacional de Colombia: República de Colombia; marzo de 2006. Pg. 1-13.3].

Estos programas entre los que se encuentran proyectos como Restaurantes Escolares y vaso de Leche se encuentran direccionados por los lineamientos legales del orden Nacional, CONPES Social 113,102, 091, Ley 1098 de noviembre 8 de 2006, Lineamientos Técnico-administrativos para el Programa de Alimentación al Escolar y Adolescente PAE del MEN en el Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015 y la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 de la Unidad Administrativa Especial de alimentación escolar – alimentos para aprender – UapA y la Política Nacional de Seguridad Alimentaria, en dos objetivos específicos incluidos en el eje de consumo. Igualmente, en el orden Departamental se cuenta con la Ordenanza 17 de 2003 y el Plan de mejoramiento Alimentario y Nutricional de Antioquia; y en el orden Municipal, el Decreto 2248 de octubre 25 de 2001 articulado en la Constitución Política de Colombia en sus artículos 44, 45, 50, 53 y 67, Resolución 1411 de noviembre 22 de 2002, Resolución 1456 de octubre 16 de 2003, Acuerdo Municipal 38 de 2005, Acuerdo 33 del 2002, Decreto 070 de enero 30 de 2003 y el Plan de Desarrollo vigente.

Así, considerando que el aprendizaje escolar es un proceso complejo en el que inciden múltiples factores, la alimentación escolar es una estrategia que ha demostrado ser efectiva para contribuir a la incorporación y permanencia de los estudiantes y de la comunidad en general en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición y para promover el

cambio social, consolidar los derechos humanos y la democracia. Sin embargo, estas condiciones solo se logran cuando las instituciones y sedes educativas son vistas como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social, y cuando el Plan de Alimentación Escolar -PAE- es objeto de un cuidadoso diseño y administración, para tener el máximo impacto sobre la educación y el desarrollo humano.

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

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

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

8.1 MODO DE SATISFACER LA NECESIDAD

Con el fin de contribuir a la satisfacción de la necesidad expuesta, promover el acceso y permanencia escolar de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar y mejorar su capacidad de aprendizaje, el Distrito Especial de Medellín, a través del Programa de Alimentación Escolar, brindará un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes mediante 2 modalidades de atención, como son:

1. Ración para preparar con los tipos de complemento AMPM y Almuerzo
2. Ración industrializada y Vaso de leche.

El tipo de complemento AMPM hace alusión a preparaciones que se realizan al interior del comedor escolar y que se ofrecen a los beneficiarios en la jornada de la mañana o en la jornada de la tarde. El tipo Almuerzo es igualmente preparado en el comedor escolar y servido a los beneficiarios en horas de medio día tanto para los escolares que se encuentran en jornada académica en horas de la mañana como para los que ingresan a su jornada en horas de la tarde. Los establecimientos educativos que cuentan con este tipo de raciones deben contar con un espacio y dotación que cumplan con la normatividad sanitaria vigente en las áreas de almacenamiento, preparación de alimentos, lavado y consumo de los alimentos, todo lo anterior acorde a los cupos asignados. Estos tipos de complemento alimentario se preparan de acuerdo al ciclo de menú establecido que contiene las diferentes preparaciones y cantidades a ofrecer a los beneficiarios (Anexo A) y se distribuyen en cada establecimiento educativo.

La modalidad de ración industrializada – RI y Vaso de leche son modalidades donde se hace entrega de los alimentos listos para el consumo en cada comedor escolar y es asignada principalmente en aquellos establecimientos educativos que no cuentan con la infraestructura adecuada para la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor o carecen de éste. Estos establecimientos deben contar como mínimo con un espacio independiente y equipo de frío adecuado, de acuerdo a los cupos asignados, para almacenar, distribuir y realizar el consumo de la ración industrializada y el vaso de leche. Cabe anotar que en el documento denominado especificaciones técnicas se

amplía de forma detallada estos aspectos.

En tal sentido el Distrito Especial de Medellín pretende llevar a cabo una convocatoria pública para contratar personas naturales o jurídicas con idoneidad y experiencia mediante un proceso de licitación pública que permita garantizar la continuidad de la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar para la vigencia 2023.

9. DETALLE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL LOTE N° 1 RACIÓN PREPARADA EN SITIO (COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM) – COMPLEMENTO RACIÓN DE CONTINGENCIA - COMPLEMENTO VASO DE LECHE Y LOTE N° 2 RACIÓN PREPARADA EN SITIO (COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO) – COMPLEMENTO RACIÓN DE CONTINGENCIA - COMPLEMENTO VASO DE LECHE.

9.1. ALMACENAMIENTO

El contratista debe contar con una o más bodegas ubicadas en el Valle de Aburrá y/o Municipios de Antioquia, que se encuentren a una distancia en ruta lineal no mayor a los 30 kilómetros, contados desde la “Plomada Puente Punto Cero” del Distrito Especial de Medellín a la ubicación de la bodega, con un área mínima y de uso único y exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos. En caso de que durante la ejecución el contratista estime que requiere de una o más bodegas de mayor capacidad, podrá realizar el respectivo cambio, previo aval de la Interventoría o Supervisión del Programa.

Cuando el contratista disponga de una bodega con mayor capacidad, en donde concurran varias actividades, éstas tendrán que ser afines al sector de alimentos de consumo humano, así mismo deberá discriminar e identificar cada uno de los programas o actividades que convergen en ella.

El área solicitada para la bodega y los equipos mínimos requeridos con los cuales debe

contar el contratista para llevar a cabo adecuadamente los procesos, por lotes son:

Tabla 4. Requerimientos bodega y dotación

Elemento	Lote1 Complemento AM/PM y Vaso de leche	Lote 2 Complemento Almuerzo y Vaso de leche	Características	Observaciones
Bodega	1 a 2	1 a 2	Área mínima: Complemento AM/PM y Vaso de leche: 750 mt2 Complemento Almuerzo y Vaso de leche: 679 mt2	Área neta con destinación única y exclusiva para almacenamiento, ensamble y distribución de alimentos. En la medición integral del espacio se excluirán oficinas, unidades sanitarias, zonas de tránsito tipo rampas, escaleras, cocinetas y zona de cargue y descargue.
Elemento	**Lote 1 Complemento AM/PM y Vaso de leche**		**Características**	**Observaciones**
Cava individual de refrigeración	Mínimo 1		Para cupos de modalidad de víveres: Capacidad de almacenamiento Mínimo: 55 mt3. Unidad condensadora mínimo 3 HP Temperatura: 0 °C a 4°C Para cupos modalidad de vaso de leche: capacidad mínima de almacenamiento de 30 mt3 Unidad condensadora mínimo 3 HP Temperatura: 0°C a 4°C	Cabe anotar que se podrá contar con una sola cava que cumpla con la sumatoria de la capacidad de almacenamiento requerida para ambas modalidades de atención. Las cavas, sin excepción alguna deberán contar con ficha técnica donde se identifique claramente que esta corresponda a la cava presentada y donde se evidencie como mínimo los HP de la unidad condensadora.
Cava individual de congelación	Mínimo 1		Capacidad de almacenamiento mínimo: 55 mt3.	Las cavas deben contar con ficha técnica donde se identifique claramente que esta corresponda a

		Unidad condensadora mínimo 3 HP Temperatura: -1 °C a -18 °C	la cava presentada y donde se evidencie como mínimo los HP de la unidad condensadora.
Bascula	Mínimo 2	Digital con capacidad de 500 kg o más y sensibilidad de hasta 200 gr	Debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.
Balanza	Mínimo 3	digitales con sensibilidad de hasta 1 gr	Cada balanza debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.
Termómetro	Mínimo 5	Digital de punzón	Debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.
Carretillas transportadoras	Mínimo 10	Carro de carga manual con 2, 4 o 6 ruedas plásticas o neumáticas en su base para desplazamiento y asas para dirigirlo en la parte superior, con una base en la parte inferior para colocar objetos.	

Elemento	**Lote 2 Complemento Almuerzo y Vaso de leche**	**Características**	**Observaciones**
Cava individual de refrigeración	Mínimo 1	Para cupos de modalidad de víveres: Capacidad de almacenamiento Mínimo: 40 mt3. Unidad condensadora mínimo 3 HP Temperatura: 0 °C a 4°C Para cupos modalidad de vaso de leche: capacidad mínima de almacenamiento de 20 mt3 Unidad condensadora mínimo 3 HP Temperatura: 0°C a 4°C	Cabe anotar que se podrá contar con una sola cava que cumpla con la sumatoria de la capacidad de almacenamiento requerida para ambas modalidades de atención. Las cavas, sin excepción alguna deberán contar con ficha técnica donde se identifique claramente que esta corresponda a la cava presentada y donde se evidencie como mínimo los HP de la unidad condensadora.

Cava individual de congelación	Mínimo 1	Capacidad de almacenamiento mínimo: 34 mt3. Unidad condensadora mínimo 3 HP Temperatura: -1 °C a -18° C	Las cavas deben contar con ficha técnica donde se identifique claramente que esta corresponda a la cava presentada y donde se evidencie como mínimo los HP de la unidad condensadora.
Bascula	Mínimo 2	Digital con capacidad de 500 kg o más y sensibilidad de hasta 200 gr	Debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.
Balanza	Mínimo 3	digitales con sensibilidad de hasta 1 gr	Cada balanza debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.
Termómetro	Mínimo 5	Digital de punzón	Debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.
Carretillas transportadoras	Mínimo 8	Carro de carga manual con 2, 4 o 6 ruedas plásticas o neumáticas en su base para desplazamiento y asas para dirigirlo en la parte superior, con una base en la parte inferior para colocar objetos.	

NOTAS

En caso de que un oferente se presente para uno (1) Lote o varios lotes, este podrá presentar una (1) o más bodegas y/o plantas que cumplan con la sumatoria del área mínima requerida para **cada lote**, sin superar el número de bodegas y/o plantas permitidas y definidas en la tabla N° 4; de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos; sin tener en cuenta las oficinas, unidades sanitarias, zonas de tránsito tipo rampas, escaleras, cocinetas y zona de cargue y descargue.

Para la operación del programa, el contratista deberá contar con canastillas, estibas y

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

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

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

En caso que el proponente relacione varias bodegas y/o plantas individuales para la operación, cada una de ellas deben contar con un equipamiento mínimo de una (1) cava o cuarto de refrigeración y/o congelación , dos (2) termómetros, una (1) balanzas, una (1) básculas y dos (2) carretillas transportadoras teniendo en cuenta que entre todas las bodegas y/o plantas relacionadas, deberá dar cumplimiento con la sumatoria de las áreas de cavas o cuartos de frío y cantidades mínimas de elementos establecidas para cada lote.

La bodega, los equipos e implementos empleados en ella, deben cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013, o las normas vigentes que lo modifiquen. *Dicha bodega, debe contar con concepto sanitario emitido favorable; dicho concepto no puede ser "Favorable con observaciones o Favorable condicionado, emitido por Secretaría de Salud del Municipio correspondiente o la autoridad competente; este concepto que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato.*

Si durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario emitido cambia a desfavorable o

a favorable con observaciones y/o condicionamientos, el contratista tendrá plazo de dos días (2) hábiles para realizar todas las adecuaciones que retornen al concepto sanitario favorable o realizar cambio de bodega que cumpla dicho requisito.

El contratista deberá remitir copia de los nuevos conceptos emitidos por la Secretaría de Salud al Equipo de Seguridad Alimentaria y a la Interventoría o Supervisión, a más tardar dentro de los (3) tres días hábiles siguientes a la fecha de expedición del concepto, con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en las especificaciones técnicas.

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

9.2. PLANTA FÍSICA Y DOTACIÓN DE LOS EE ATENDIDOS

En los EE donde se preste el servicio de comedor escolar, se debe contar como mínimo con un espacio físico, dotado con los equipos y menaje básico requerido para el almacenamiento, preparación, lavado y consumo de los alimentos. En caso de que durante la ejecución del contrato, no se garanticen las anteriores condiciones (espacio físico, dotación de equipos y menaje), el Equipo de Seguridad Alimentaria realizará disminución de cupos conforme a las condiciones presentadas o en el caso de la modalidad de Ración Preparada en sitio, cambio a Ración de Contingencia definida en este pliego, si las condiciones lo permiten, hasta que se cumpla con los requerimientos mínimos de funcionamiento para ambas modalidades, coordinando esta acción con el establecimiento educativo.

En cada establecimiento, el contratista debe identificar y señalizar durante los 10 días hábiles escolares siguientes a la fecha de inicio del contrato, en material sanitario durable, lavable y resistente al agua, las áreas de los procesos dentro del comedor escolar como almacenamiento, producción, ensamble, lavado y distribución; delimitando cada espacio utilizado en los diferentes procedimientos dentro del mismo, de acuerdo a la infraestructura

de éste, al igual que los habladores exigidos por la normatividad sanitaria. A si mismo se deberá identificar y señalizar las áreas de los procesos para el funcionamiento de vaso de leche dicha señalización deberá estar exenta de eslogan de cualquier tipo con el fin de que perdure en el tiempo, indiferente a la empresa que opere el programa en el establecimiento educativo. Es de anotar que en los casos donde dicha señalización se encuentre en buen estado y de cumplimiento a las características señaladas en este párrafo, no será necesario el cambio de estos al inicio de la ejecución del programa.

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

Los EE, en articulación con la Secretaría de Educación, son los responsables de la compra de los equipos y menaje requerido para el funcionamiento exclusivo del programa, de igual manera será el responsable del mantenimiento y mejora de la planta física (reparaciones, remodelaciones, adecuaciones, pintura, entre otros) acorde a lo estipulado en el Decreto 1852 de 2015 expedido por el Ministerio de Educación Nacional.

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

Cabe anotar que, para las instituciones educativas oficiales, el Decreto 1075 del 26 de mayo de 2015, por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamento del Sector Educación, Sección 3 fondo de Servicios Educativos de los EE Estatales. Artículo 2.3.1.6.3.11. Utilización de los recursos" establece los conceptos en los cuales se pueden utilizar los recursos presupuestales y Artículo 2.3.1.6.3.13. Prohibiciones en la ejecución del gasto. Cuando se trate de establecimientos de cobertura estos deben garantizar las condiciones de infraestructura y dotación para la prestación del servicio de Alimentación Escolar.

9.2.1. Inventario físico de dotación

La dotación que se encuentre en el espacio físico destinado para el funcionamiento del programa y que será utilizada sólo en la modalidad de atención de cada uno de los contratistas será inventariada por el contratista durante los primeros treinta (30) días hábiles escolares, contados a partir de la fecha de inicio del contrato, en presencia del rector y/o coordinador del establecimiento educativo o un delegado, si fuera el caso. Este inventario estará basado en el último realizado en el año o contrato inmediatamente anterior, el cual será entregado por el Equipo de Seguridad Alimentaria una vez se inicie la ejecución del contrato, respetando los elementos y codificaciones asignadas en este, e incluyendo las modificaciones a las que haya lugar. En el inventario deben ir los códigos asignados por el Distrito Especial de Medellín; en los casos en los cuales se encuentren equipos sin codificación, tanto en el inventario como en físico, el contratista informará al rector del EE para que facilite el código asignado por el Distrito Especial, en caso de que éste no cuente con la información, el contratista asignará un serial de identificación de acuerdo a su necesidad, el cual deberá adherir físicamente en el equipo, teniendo en cuenta la utilización de material resistente a la humedad que permita su visualización en todo momento. De igual forma en los casos en que se encuentren equipos sin codificación física, pero con asignación de código en el inventario, se deberá marcar físicamente con este mismo código teniendo en cuenta el material descrito para el caso anterior. Cuando se evidencie un equipo con varios códigos, se debe registrar en el inventario solo el código asignado por el Distrito.

El inventario debe reposar en medio físico en los comedores escolares para la revisión y

consulta permanente con sus respectivas firmas, además consolidarlo en los formatos correspondientes en medio digital (Excel) para ser entregada a la interventoría o supervisión a más tardar en cinco (5) días hábiles escolares después de realizarlo, esta información se debe actualizar cada vez que se requiera y enviar copia de dicha actualización.

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

En caso de requerir el traslado de un equipo entre establecimientos atendidos, el rector o el coordinador del establecimiento, deberá facilitar los datos de la persona que tiene en cartera dicho equipo, con el fin de legalizar el traslado de este, en coordinación con el equipo de Seguridad Alimentaria. Estos traslados deberán ser consignados en la actualización del inventario y también serán remitidos inmediatamente a la interventoría o supervisión, quien elaborará periódicamente un consolidado de todos los inventarios por modalidad de atención para ser reportados al equipo de Seguridad Alimentaria.

Adicional a lo anterior el contratista deberá realizar un diagnóstico durante los primeros treinta (30) días hábiles escolares contados a partir de la fecha de inicio del contrato, de necesidades de equipos y menaje por cada institución y sede educativa para la adecuada prestación del servicio acorde a la modalidad de atención y la cobertura basados en los lineamientos emitidos por la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 de la Unidad Administrativa Especial de alimentación escolar – alimentos para aprender – UapA- ***Caja de herramientas Anexo calidad e inocuidad*** ” y hacer entrega a la supervisión y/o interventoría y a el Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona respectiva a más tardar en cinco (5) días hábiles escolares después de realizarlo en el formato definido y entregado por la ESAN para tal fin.

9.2.2. Mantenimiento de Equipos

El contratista deberá realizar un plan de mantenimiento para equipos, diseñado para llevar a cabo las actividades inherentes a los mantenimientos preventivos y correctivos tanto de equipos de planta como de los comedores escolares; este plan deberá tener como mínimo objetivo general, objetivos específicos, relación de equipos objeto del mantenimiento preventivo e intervención a realizar en estos, periodicidad, cronograma, además las estrategias a implementar; en caso de presentarse contingencias con un equipo que amerite intervención inmediata (mantenimientos correctivos) y persona o empresas encargadas del mantenimiento preventivo y correctivo. Este plan deberá también considerar un procedimiento y cronograma para la calibración de equipos de medición que sean utilizados en torno al programa, tanto de planta como de comedores escolares.

El cronograma se debe cumplir con las fechas que se estipule en éste, en caso de situaciones ajenas al contratista que amerite cambio, debe ser actualizado y socializado de manera inmediata y ser enviado a la supervisión y/o interventoría.Este plan deberá estar documentado a más tardar a los 15 días hábiles escolares contados después de la fecha de inicio del contrato y debe reposar en la bodega y en los comedores escolares para la revisión y consulta permanente por parte del equipo de Seguridad Alimentaria, interventoría o supervisión y el Ministerio de Educación u otros entes de control.

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

El contratista debe elaborar tanto la ficha técnica, como la hoja de vida de cada equipo y

mantenerlas actualizadas incluyendo los resultados de los mantenimientos preventivos y correctivos que se hayan realizado durante su vida útil o ejecución del contrato. El contratista entregará los 5 primeros días hábiles después de finalizar la ejecución del contrato una copia escaneada de estos documentos al rector y/o coordinador del EE y a la interventoría o supervisión del programa, incluyendo hoja de Excel con resumen de la información contenida en las fichas técnicas, hojas de vida, y estado de los equipos según sea establecido por el Equipo de Seguridad Alimentaria. La constancia de entrega de la anterior información debe ser anexada como soporte al informe de ejecución, con los nombres y las firmas de recibido a conformidad.

Para los equipos que se encuentren en mal estado y que su vida útil esté próxima a terminar o esté finalizada, el contratista enviará la relación detallada de los mismos en Excel a la supervisión y/o interventoría, a la unidad de seguridad alimentaria y al rector de la I.E, para que este último se comprometa en la reposición de dichos equipos.

El mantenimiento también se realizará a los equipos de los EE donde se preste el servicio de manera temporal con ración de contingencia; una vez se reactive la modalidad de Ración Preparada en sitio se deberá realizar el mantenimiento a los demás equipos requeridos para la prestación del servicio.

9.2.3. Mantenimiento preventivo

El contratista será el responsable de realizar un (1) mantenimiento preventivo durante la ejecución del contrato a los equipos de las modalidades de atención que se encuentre operando; para tal fin se deberá elaborar y entregar dentro de los 10 primeros días hábiles después de la fecha de inicio del contrato, el cronograma por EE y fecha de ejecución de dichos mantenimientos teniendo en cuenta el tiempo de duración del contrato; este mantenimiento debe realizarse al total de equipos máximo a los 2 meses contados a partir de la fecha de inicio del contrato, actividad que será objeto de seguimiento por parte de la interventoría o supervisión para garantizar el cumplimiento del mismo.

El mantenimiento preventivo será debidamente documentado en la hoja de vida de cada

equipo con la información descrita según formatos establecidos por el equipo de seguridad Alimentaria.

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

Las fichas técnicas y hojas de vida enviadas a la interventoría o supervisión del programa deben ser iguales a las que permanecen en la carpeta del comedor escolar de los EE. Si existiere alguna diferencia, la interventoría o supervisión del programa, tomarán como válida la ficha y/o hoja vida que repose en el establecimiento educativo.

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

Cuando en el mantenimiento preventivo se evidencie falla, avería o defecto en el cuerpo y/o estructura del equipo que implique cambio de latonería, este se deberá reparar incluyendo el proceso de pintura anteriormente descrito y será reconocido como mantenimiento correctivo para su facturación previa validación por la interventoría o supervisión para posterior pago por la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos. Cabe anotar que en caso de instalar láminas de aluminio o acero inoxidable al interior de los equipos de frío que estén en contacto con los alimentos, se debe garantizar

que ésta no permita la filtración de líquidos o alimentos entre los compartimientos y el material que se utilice para el sellamiento deberá ser sanitario.

En caso de que no se realice el mantenimiento preventivo o se realice de forma incompleta, su valor será descontado de la facturación. Para tal efecto, el contratista, deberá presentar los primeros treinta (30) días calendario a partir de la fecha de inicio del contrato, la cotización de mantenimiento preventivo por equipo que incluya el valor de la pintura, emitida por la empresa aprobada para la realización de dicho mantenimiento, donde se detalle el valor discriminado por cada uno de los equipos, teniendo en cuenta los aspectos mínimos relacionados para cada equipo. A continuación, se relaciona los tipos de equipos objeto de mantenimiento preventivo que se encuentran en los comedores escolares y la descripción de los aspectos a tener en cuenta para el mantenimiento: (Se podrán adicionar otros no especificados a continuación)

CONGELADORES, REFRIGERADORES, CAVAS Y NEVERAS

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

- Revisión y ajustes de tornillos y cambio si se encuentran oxidados.

ESTUFA DE GAS CON O SIN HORNO

- Revisión y limpieza de estructura en general.
- Pintar en caso de que el equipo presente óxido o deterioro de pintura a su estructura general y/o parrillas.
- Revisión de presión de gas
- Revisión para la detección de fugas de gas en tubería, mangueras, pilotos y válvulas de salida de gas.
- Revisión de Switch o controles de encendido Calibrar llamas y combustión. (Con registro fotográfico)
- Revisión de quemadores e inyectores
- Revisión y ajustes de tornillos y cambio si se encuentran oxidados

ESTUFA ELÉCTRICA CON O SIN HORNO

- Revisión y limpieza de estructura en general.
- Pintar en caso de que el equipo presente óxido o deterioro de pintura
- Revisión de voltaje
- Revisión de resistencias
- Revisión de cableado y sistema eléctrico.
- Revisión de amperaje
- Revisión de Switch o controles de encendido
- Revisión de pilotos
- Revisión de planchas
- Revisión del polo de conexión a tierra
- Revisión y ajustes de tornillos y cambio si se encuentran oxidados

LICUADORA ELÉCTRICA INDUSTRIAL

- Revisión y limpieza de estructura general.

- Pintar en caso de que el equipo presente óxido o deterioro de pintura
- Revisión de voltaje
- Revisión de cableado y sistema eléctrico.
- Revisión de amperaje
- Revisión de ruido de motor
- Revisión de cuchillas en el vaso
- Revisión de sellos mecánicos y rodamientos
- Revisión del sistema de basculación
- Revisión del pulsador o Switch de encendido
- Revisión y ajustes de tornillos y cambio si se encuentran oxidados

LICUADORA ELÉCTRICA CASERA

- Revisión de cableado
- Revisión de Switch de encendido
- Revisión de cuchillas del vaso Revisión de carbones y colecto
- Revisión de amperaje
- Revisión y limpieza de estructura general
- Revisión del sistema eléctrico.
- Revisión y ajustes de tornillos y cambio si se encuentran oxidados

OLLAS A PRESIÓN

- Revisión de estado general
- Revisión y ajuste de válvulas.
- Revisión de empaque de la tapa y cambio si es necesario. De no hacer cambio dejar repuesto.
- Identificación y reparación de fugas de agua o vapor
- Revisión, reparación y ajuste del mango de agarre.
- Revisión y ajustes de tornillos y cambio si se encuentran oxidados

PELA PAPAS

- Revisión y limpieza de estructura general
- Revisión de motor
- Revisión del sistema eléctrico y ajuste de tornillos.
- Revisión de banda
- Revisión de Polea
- Revisión Lija Pela Papas
- Revisión seguros de puerta de salida del producto.
- Revisión y ajustes de tornillos y cambio si se encuentran oxidados

FREIDORA ELÉCTRICA

- Revisión y limpieza de estructura general
- Revisión del sistema eléctrico incluye cables y resistencias.
- Revisión de drenajes
- Revisión y ajustes de tornillos y cambio si se encuentran oxidados

FREIDORA A GAS

- Revisión y limpieza de estructura general
- Revisión para la detección de fugas de gas en tubería, mangueras, pilotos y válvulas de salida de gas.
- Revisión de Switche o controles de encendido
- Calibrar llamas y combustión
- Revisión de quemadores e inyectores
- Revisión y ajustes de tornillos y cambio si se encuentran oxidados

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

9.2.4. Mantenimiento correctivo

A cargo del contratista estará la responsabilidad de realizar el mantenimiento correctivo de los equipos utilizados en la prestación del servicio de las modalidades de atención que se encuentre ejecutando en cualquier momento de la ejecución del contrato, cuando se detecten fallas, deterioro, averías, defectos o daño de piezas que afecten el buen funcionamiento del equipo y/o atenten contra la inocuidad y características propias de los alimentos, asumiendo la compra de repuestos necesarios y la mano de obra para su reparación.

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

El reconocimiento de los gastos incurridos por mantenimiento correctivo se realizará a través de un rubro determinado para tal fin, el cual será sujeto de seguimiento y control

permanente durante la ejecución del contrato para evitar la realización de dichos mantenimientos que superen el presupuesto asignado. El contratista deberá solicitar el reembolso de los gastos incurridos por mantenimiento correctivo a la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos a través de la interventoría o supervisión para su análisis, validación y posterior pago.

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

- Registro fotográfico digital y a color del equipo antes, durante y después del mantenimiento realizado (según lineamientos del equipo de seguridad Alimentaria),
- Relación en Excel según formato establecido por el Equipo de Seguridad Alimentaria que contenga: Nombre del establecimiento educativo, fecha, número de factura, equipo, código del equipo dentro del cual se muestre claramente el asignado por el contratista o el asignado por bienes muebles del Distrito Especial de Medellín, descripción de la reparación, repuestos utilizados, valor de repuestos, valor mano de obra, valor total del mantenimiento correctivo sin que este exceda los valores del mercado, valor del equipo tal y como se encuentra relacionado en la ficha técnica correspondiente a la factura de compra o al registrado en la ficha de bienes devolutivos y porcentaje de la relación entre el valor del mantenimiento y el valor del equipo registrado en la ficha técnica; todo lo anterior debidamente firmado.
- Fotocopia de facturas de compra original, en establecimiento comercial diferente a la empresa que realiza el mantenimiento, debidamente diligenciadas con el valor de cada uno los repuestos y sus especificaciones.
- Fotocopia de facturas y/o remisiones debidamente diligenciadas con el valor de la mano de obra.
- Fichas técnicas
- Hojas de vida del equipo con la relación de los mantenimientos realizados, estos documentos deben estar completamente diligenciados, sin tachones, enmendaduras ni adición posterior de información a las firmas (la información del mantenimiento realizado debe ser clara y precisa).

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

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

Los precios cobrados por los mantenimientos correctivos deberán corresponder a precios del mercado y en caso de que se identifique un precio que supere significativamente los precios del mercado (precios superiores a un 30%), será sujeto de análisis por parte de la interventoría o supervisión para su reconocimiento. La entidad ha definido como presupuesto para este concepto la suma de:

Descripción	Valor Lote 1	Valor Lote 2
Mantenimiento correctivo de equipos	$193.979.953	$175.861.324

El contratista deberá enviar un reporte semanal con los respectivos soportes de los mantenimientos correctivos realizados en la semana inmediatamente anterior, para la verificación por parte de la interventoría o su84pervisión, donde se especifique el establecimiento educativo, el equipo, el código del equipo, la intervención realizada y el costo de estos.

La solicitud de reembolso de los gastos incurridos por mantenimientos correctivos del mes, debe ser entregada a la interventoría y/o supervisión durante los cinco (5) primeros días hábiles del mes siguiente; en caso tal que la interventoría o la supervisión requiera

información adicional o actualizada y notifique esta novedad al contratista, este último contará con (5) días calendario posterior a la notificación para adjuntar dicha información, en caso tal de no presentarla en los tiempos estipulados no se realizara dicho reconocimiento.

9.2.5. Dotación de Equipos de Medición

El contratista, deberá entregar termómetro, bascula y balanza a más tardar a los 10 días hábiles escolares a los EE que no cuenten con dichos equipos, que se encuentren en mal estado o que no cumplan con la sensibilidad requerida descrita en párrafos siguientes, los cuales podrán ser retirados una vez finalice el contrato. Mediante un acta se deberá dejar constancia de préstamo al rector o coordinador de cada establecimiento, remitiendo copia de ella a la interventoría o supervisión del programa y al Equipo de Seguridad Alimentaria.

En los EE donde se cuente con estos equipos, el contratista en coordinación con las directivas del establecimiento y la interventoría o supervisión, deberán determinar si se continúa con el uso de los equipos existentes y en caso contrario la destinación de ellos.

Los equipos deben contar con las siguientes especificaciones:

- El termómetro debe ser de punzón, digital o análogo con números que permita una adecuada lectura por parte del grupo procesador y distribuidor.
- La báscula debe tener capacidad mínima de 50 kilogramos con sensibilidad máxima de 100 gramos y la balanza con capacidad mínima de 2 kilogramos y sensibilidad máxima de 1.0 gramo.

Estos equipos deberán ser verificados por el contratista, como mínimo semanalmente, durante el tiempo de ejecución del contrato, para garantizar la calidad del dato, tomando como control el equipo calibrado del supervisor del contratista; dicho procedimiento deberá estar documentado al inicio de la ejecución del contrato con el fin de estandarizar su aplicación en los diferentes comedores escolares por parte del personal supervisor del contratista.

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

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

9.3 CICLOS DE MENÚ

El ciclo menú que se ofrece en el Programa de Alimentación Escolar, está basado en los lineamientos técnico-administrativos definidos por la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 de la Unidad Administrativa Especial de alimentación escolar – alimentos para aprender - UApA,. Para la planeación del ciclo de menú, se cuenta con un comité conformado por profesionales en diferentes disciplinas (nutrición, sociales, gastrónomos) el cual parte de la experiencia de la Administración Distrital en licitaciones anteriores, de la evaluación de las preparaciones del ciclo de menú por parte de la interventoría o supervisión del Programa, del análisis de gustos y rechazos de los escolares beneficiarios, de la cultura alimentaria, de la disponibilidad de alimentos en la región y los aportes de las entidades involucradas en su ejecución.

Para las modalidades de atención, se diseñó un (1) ciclo de menú denominado **Anexo A Ciclo de Menú**, compuesto por 20 días, en los cuales se incluye variedad en las preparaciones. Así mismo, se cuenta con un ciclo de menú de Ración de Contingencia de 15 días para la atención en aquellos EE de las modalidades de Ración Preparada en sitio con suspensión temporal del servicio. este menú será entregado por el contratista

diariamente tanto en zona rural como urbana, no obstante, si en los comedores escolares se garantizan adecuadas condiciones de almacenamiento que permitan la conservación de las características organolépticas y microbiológicas de los productos alimentarios, así como su preservación, estos podrán suministrarse como mínimo dos (2) veces a la semana.

Las entregas del menú de Ración de Contingencia deberán realizarse a las diferentes EE reportadas por el Equipo de Seguridad Alimentaria, en horario establecido en coordinación con la Institución Educativa de tal manera que garantice la oportunidad en la prestación del servicio. El número de raciones a entregar en este tipo de complemento podrá variar a las estipuladas en el presente pliego de condiciones, teniendo en cuenta las situaciones particulares y necesidades que se presentan en las I.E asignadas; pudiéndose presentar disminuciones por el restablecimiento del servicio con la Ración Preparada en sitio y/o incrementos por la adición de otras I.E a este tipo de servicio debido a las dificultades en infraestructura que pudiesen presentarse durante la ejecución.

Para los días en que los EE tengan actividades culturales o pedagógicas entre otras, podrán solicitar al Equipo de Seguridad Alimentaria la Ración de Contingencia estipulado en la semana 3 Menú 12 definido en el **Anexo A- Ciclos de Menú** del presente pliego de condiciones, para los beneficiarios de la modalidad de Ración Preparada en sitio, el cual debe ser enviado en empaque individual para la totalidad de beneficiarios del programa; en bolsa de polipropileno transparente; dicho empaque deberá ser asumido por el contratista. Este menú deberá ser solicitado por la sede educativa al Equipo de Seguridad Alimentaria con mínimo cinco (5) días hábiles escolares de anticipación a la fecha requerida para el consumo del menú, momento en el cual el equipo de seguridad alimentaria notificará al contratista dicha solicitud y realizará el ajuste en el pedido correspondiente.

Para la modalidad de Ración Preparada en sitio, los ciclos de menú para transición a tercero, cuarto a octavo y noveno a once, llevan las mismas preparaciones, diferenciándose en el gramaje requerido para cada tipo de población, lo que implica que la porción servida a los escolares, sea diferencial según el grupo de edad establecido en el **Anexo A- Ciclos de Menú**, lo cual deberá ser garantizado por el contratista mediante la estandarización de utensilios de servida, quien además suministrará la alimentación al grupo procesador de

alimentos, con base en la ración definida para los escolares de noveno a once. Los ciclos de menú para el complemento Vaso de Leche contienen igual gramaje en sus productos independiente para el grupo poblacional al que se le suministre. De igual forma se deberá suministrar una ración al grupo distribuidor.

El contratista en cada establecimiento educativo atendido debe cumplir con el ciclo de menú definido para la modalidad (**Anexo A- Ciclos de Menú**), en el cual se especifica por beneficiario el peso bruto y el peso de servida de cada alimento. El contratista deberá publicar en cada uno de los comedores escolares en un lugar visible a toda la comunidad educativa, el ciclo de menú de 20 días (**Anexo F - Plan de Alimentación**) según tipo de complemento suministrado al igual que las listas de intercambio de alimentos, así mismo debe reposar una copia del **Anexo A- Ciclos de Menú** al interior del área de producción y/o distribución para el manejo de las procesadoras de alimentos; con las cantidades totales de cada alimento acorde al número de los beneficiarios y procesadoras de alimentos del servicio por comedor escolar en la modalidad de Ración Preparada en sitio. El **Anexo A- Ciclos de Menú** también incluye la lista de intercambio de los alimentos estipulados en el ciclo de menú, la cual se debe imprimir y mantener en el comedor escolar; no obstante, cualquier cambio de alimentos basado en dicha lista de intercambio debe ser solicitado a la interventoría o supervisión.

La impresión de los anteriores anexos (**Anexo A- Ciclos de Menú** y **Anexo F - Plan de Alimentación**) debe ser clara y legible, para facilitar la lectura y consulta por parte de las procesadoras y comunidad educativa. Con la primera entrega en las modalidades de atención que se encuentre ejecutando, el Contratista deberá distribuir dichos ciclos de menú acorde a los **Anexo A- Ciclos de Menú** y **Anexo F - Plan de Alimentación**, a cada establecimiento educativo.

Adicional al ciclo de menú los contratistas deberán coordinar con las directivas del establecimiento educativo, la publicación en cada comedor escolar en un lugar visible a toda la comunidad educativa la Ficha Técnica de información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño, impresión e información definidas por la UApA, adicional a los ajustes necesarios derivados de la dinámica propia del programa en el

Distrito Especial de Medellín. Ver página web https://www.alimentosparaaprender.gov.co/tema/formatos.).

Esta ficha deberá estar publicada en cada Institución Educativa donde se preste el servicio en un tiempo máximo de 30 días calendario contados a partir de la fecha del inicio del contrato.

El contratista debe cumplir con los ciclos de menú establecidos por la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, **Anexo A- Ciclos de Menú** en el presente pliego de condiciones, garantizando la entrega estricta de las preparaciones y gramaje de porción servida por beneficiario, por cada uno de los ciclos; dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 en especial a sus artículos 18 y 28.

Para la modalidad de Ración Preparada en sitio, se cuenta con el **Anexo E - Guías de Preparación de los Alimentos**, que contiene el proceso de elaboración de las recetas contenidas en los menús, para garantizar preparaciones con adecuadas características físico organolépticas y del agrado de los escolares; para lo anterior el contratista deberá garantizar que el personal procesador de alimentos reciba permanentemente capacitación para su adecuada utilización en el proceso de preparación y del cual se debe contar con una copia en cada comedor escolar.

En caso tal de que alguno de los procesos de preparación de las minutas establecidos en el **Anexo E - Guías de Preparación de los Alimentos**, presenten rechazo generalizado por parte de los beneficiarios del establecimiento educativo, se deberá reportar la situación presentada al profesional de nutrición del Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona correspondiente, con el fin de que este analice la situación e imparta lineamientos que permitan una mayor aceptación del menú reportado.

Cuando en la entrega de los víveres, queden unidades de alimentos abiertas para su uso posterior dentro de los días de menús establecidos en dicha entrega, estas unidades, se deben conservar y/o almacenar de manera tal que se garantice su inocuidad y cumplan con la normatividad de etiquetado de estos donde se pueda evidenciar la fecha de vencimiento,

número de lote y forma de conservación como mínimo.

En cuanto al complemento vaso de leche, se debe garantizar la distribución diaria del 100% de los complementos suministrados; en caso tal de presentarse productos sobrantes, la distribuidora de alimentos deberá reportarlos al coordinador del programa de Alimentación Escolar del establecimiento educativo quien deberá orientar su distribución inmediata teniendo en cuenta el procedimiento establecido para estos casos. Los productos que componen el Vaso de Leche no deberán ser almacenados en el establecimiento educativo para consumo del día siguiente, a excepción de las autorizaciones puntuales realizadas por el equipo de seguridad Alimentaria, según el caso.

En los casos en los cuales sea necesario realizar cambio de menú en las modalidades de Ración Preparada en sitio, por presentarse novedades excepcionales en la jornada académica, inconvenientes con la maduración de frutas y/o verduras (sobre maduración o no maduración), y deterioro de los alimentos, entre otros; el contratista podrá realizar el cambio, notificándole a la supervisión o interventoría de forma inmediata por escrito y los motivos del mismo; esté menú debe reemplazarse completo (ejemplo: menú 1 se cambia por el menú 4 de los entregados en la semana), no se permite realizar cambios de una sola preparación del menú, con el fin de garantizar el aporte nutricional del mismo. En los menús donde se programa fruta entera y jugos con pulpa de fruta, sólo se podrá repetir la misma fruta o sabor de la pulpa como máximo 3 veces en el ciclo de 20 días utilizando todas las variedades presentadas en la relación de frutas por grupos.

Para el complemento vaso de leche, en los casos en los cuales sea necesario realizar cambio de menú por presentarse inconvenientes con el suministro de algún componente, entre otros, se podrá realizar cambio de uno de los componentes del menú que se encuentre en la misma semana y que corresponda a un producto del mismo grupo de alimentos, es decir dulce o panificado. Cabe anotar que el cambio del producto se debe realizar asegurando el suministro de este a la totalidad de cupos entregados en el establecimiento educativo, con fin de evitar diversidad de productos al interior de este. El contratista podrá realizar dichos cambios notificándole a la supervisión o interventoría de forma inmediata por escrito relacionando los motivos de este y el reemplazo a realizarse.

Será la Interventoría o Supervisión quien notificará al Equipo de Seguridad alimentaria, los cambios realizados por el contratista en cada situación.

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

9.4 CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS.

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

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

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

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

que se eximen en dicho capítulo.

Cuando se trate de suministrar alimentos que para su modalidad (Ración Preparada en sitio) y número de cupos asignados, no se ajuste a la unidad de medida de la presentación comercial del producto, el contratista podrá re empacar lo necesario para ajustarse a lo requerido; teniendo en cuenta bolsas plásticas transparentes nuevas o envases plásticos nuevos; etiquetando por medio de un sticker que contenga la siguiente información: nombre del producto, marca comercial, peso del producto entregado, unidades del empaque, número de lote, fecha de vencimiento, instrucciones de conservación y número de permiso sanitario, registro sanitario o notificación sanitaria.

En caso de entregar menor cantidad de productos en el empaque original, es necesario cubrir con un sticker la información original de peso y/o unidades. En dicho sticker debe describirse el número exacto de unidades por empaque y el gramaje. Estas mismas especificaciones aplican para el etiquetado y almacenamiento de productos congelados.

Para la realización de reempaque, la bodega deberá contar con un área específica, que cumpla con los requisitos exigidos por ley para el empaque de alimentos. No se podrán re empacar y deberán ser entregados en la unidad de medida comercial: margarina, pastas, queso fresco, leche en polvo, pulpas de fruta, salsas, aceite, atún y todos aquellos productos con empaques al vacío.

Cuando en el comedor escolar se detecte productos que no cumplen con las características generales de materia prima estipuladas en el **Anexo B - Características de Alimentos** del pliego de condiciones, el contratista deberá identificarlos como “productos no conformes” e indicar por escrito el procedimiento para el manejo y disposición final de los mismos, el cual deberá entregarse a la interventoría o supervisión a los 15 días calendario posteriores a la fecha de inicio del contrato.

En el caso de las bebidas a suministrar del vaso de leche, estas deben contener en su empaque el logo y eslogan vigente del Distrito Especial de Medellín y la leyenda “Prohibida su venta”, previa aprobación del área de Comunicaciones del Distrito Especial de Medellín.

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

La autorización de cambio de marca debe ser solicitada con mínimo quince (15) días calendario previos a su despacho, por escrito a la interventoría o supervisión explicando sus razones, adjuntando muestra física del alimento y ficha técnica del nuevo producto, con su respectivo pantallazo de la página del INVIMA, que permita verificar el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria legible de cada una de ellas; y los exámenes microbiológicos y/o fisicoquímicos en caso que se requieran, según lo descrito en el numeral de análisis fisicoquímicos y microbiológicos del presente pliego de condiciones. La Interventoría mantendrá actualizado el consolidado de marcas, remitiendo dichas actualizaciones al Equipo de Seguridad Alimentaria y a los contratistas, quienes podrán hacer uso del listado general de marcas autorizadas para la ejecución.
En el caso que se requiera modificación del registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria para registrar un gramaje diferente en la presentación del producto o la inclusión de uno nuevo, para la ejecución del Programa, deberá ser realizado el trámite ante el INVIMA en la primera semana de ejecución del contrato. A partir de la fecha de radicación de la solicitud de la empresa productora al INVIMA, la Interventoría o Supervisión del Programa verificará que se haya hecho efectiva dicha modificación, en los tiempos definidos por el INVIMA.

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

Con el fin de dinamizar las economías en las regiones, se sancionó la Ley 2046 del 2020 y se reglamentó con el Decreto 248 del 2021: *"POR LOS CUALES SE ESTABLECEN MECANISMOS PARA PROMOVER LA PARTICIPACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA EN LOS MERCADOS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS".* Se define además que las disposiciones descritas en dicha ley son obligatorias para las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que demanden de forma directa o a través de interpuesta persona, alimentos para el abastecimiento y para suministro de productos de origen agropecuario, cumpliendo con los requisitos sanitarios que establezca la normatividad vigente, el contratista podrá adquirir los alimentos de forma directa a los productores de la agricultura campesina o a través de interpuesta persona, que actúan como intermediarios en la cadena de abastecimiento. Dicha ley busca que las entidades que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos tendrán la obligación de hacer la compra a pequeños productores agropecuarios y/o a productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria y sus organizaciones de economía solidaria, promoviendo así el desarrollo agropecuario en el país. De acuerdo con la ley en mención, las entidades que, con recursos públicos, contraten la adquisición y entrega de alimentos están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones a nivel local en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos. Esta información deberá ser registrada y reportada mensualmente los cinco (5) primeros días hábiles siguientes al mes de ejecución en el formato e instrumentos, así como los soportes que para el efecto establezca el ESAN.

9.4.1 ALIMENTOS FUNCIONALES

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

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

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

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

1. Yogur natural o saborizado en una porción de 200 gr adicionado con mínimo

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

2. Yogurt Griego o tipo griego saborizado en una porción de 100 gr adicionado con mínimo $1x10^6$ Unidades Formadoras de Colonias (UFC) de una o la combinación de las siguientes cepas probióticas: *Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus cassi, Lactobacillus rhamnosus, Bifidobacterium sp.* y de 2,5 gr de fibra prebiótica (inulina, Fructooligosacaridos FOS, polidextrosa), la cual podrá tener un porcentaje de variabilidad del 10% por debajo del valor estipulado.

Este producto por su consistencia suave y espesa debe incluir cuchara desechable para facilitar su consumo.

9.5 ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

La interventoría o supervisión tomará para efectos de control, en dos (2) momentos durante la ejecución del contrato muestras de los alimentos para realizar análisis tanto microbiológicos como fisicoquímicos, así:

Tabla 5. Relación de análisis microbiológicos y fisicoquímicos para la modalidad Complemento Jornada AMPM, Ración de Contingencia y Vaso de Leche, Lote 1.

ALIMENTO	N. MUESTRAS MOMENTO 1	N. MUESTRAS MOMENTO 2	NORMA	PRUEBAS
ALBÓNDIGA DE RES	2	2	NTC 1325/2018 5ta Actualización	Microbiológico: Mesófilos, coliformes, estafilococo aureus, coagulasa positiva, esporas clostridium reductor, salmonella, escherichia coli, listeria monocytogenes Fisicoquímico: Hierro, proteína, nitritos.

ATÚN EN AGUA	2	2	Res. 148/2007	Microbiológico: Crecimiento de aerobios mesófilos, crecimiento de anaerobios mesófilos, crecimiento de aerobios termófilos crecimiento de anaerobios termófilos
AVENA UHT	2	2	NA	Esterilidad comercial
CARNE CRUDA DE CERDO	2	2	NA	Fisicoquímico: Concentración de materia grasa
CARNE CRUDA DE RES	2	2	NA	Fisicoquímico: Concentración de materia grasa . Prueba molecular PCR para identificación de especies cárnicas.
CREMA DE LECHE	2	2	Res 2310/1986	Microbiológicos: Coliformes totales, coliformes fecales, mohos y levaduras, estafilococo coagulasa positivo, salmonella.
LECHE CONDENSADA	2	2	Res 2310/1986	Microbiológicos: Mesófilos, Coliformes totales, coliformes fecales, mohos y levaduras, estafilococo aureus coagulasa positivo.
LECHE EN POLVO	2	2	Dec. 616/2006	Microbiológico: Mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, mohos y levaduras, estafilococo aureus coagulasa positiva, basilus cereus, salmonella.
LECHE ENTERA Y SABORIZADA	4	4	Dec. 616/2006	Microbiológico: Mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales.
LECHE UHT ENTERA Y SABORIZADA	2	2	Dec. 616/2006	Esterilidad comercial
PULPA DE FRUTA 1	4	4	Res 3929/2013	Microbiológico: -Sin tratamiento térmico congelado o no: escherichia coli, mohos y levaduras, salmonella. - Pasteurizada congelada o no: Mesófilos, escherichia coli, mohos y levaduras. Fisicoquímico: Acidez expresada como ácido cítrico, grados Brix, pH
PULPA DE FRUTA 2	4	4	Res 3929/2013	Microbiológico: -Sin tratamiento térmico congelado o no: escherichia coli, mohos y

				levaduras, salmonella. - Pasteurizada congelada o no: Mesófilos, escherichia coli, mohos y levaduras. Fisicoquímico: Acidez expresada como ácido cítrico, grados Brix, pH
QUESO BLANCO O CAMPESINO	4	4	Res. 1804/1989 Art. 2 Literal B	Microbiológico: Coliformes fecales, mohos y levaduras, salmonella, estafilococos aureus coagulasa positiva
QUESO MOZARELLA EN LONJAS	2	2	Res. 1804/1989	Microbiológico: Coliformes fecales, mohos y levaduras, salmonella, estafilococos aureus coagulasa positiva
MAYONESA	1	1	Res. 17882/85	Microbiológico: Mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, mohos y levaduras, salmonella, estafilococos aureus coagulasa positiva, bacilos cereus.
TORTA DE CARNE DE RES	2	2	NTC 1325/2018 5ta Actualización	Microbiológico: Mesófilos, coliformes, estafilococo aureus, coagulasa positiva, esporas clostridium reductor, salmonella, escherichia coli, listeria monocytogenes Fisicoquímico: Hierro, proteína, nitritos.
YOGURTH GRIEGO	2	2	Res 02310/1986	Microbiológico: Unidades de colonias formadoras de probióticos utilizado, coliformes totales, coliformes fecales, mohos y levaduras.
YOGURTH NATURAL Y SABORIZADO	6	6	Res 02310/1986	Microbiológico: Unidades de colonias formadoras de probióticos utilizado, coliformes totales, coliformes fecales, mohos y levaduras.

Tabla 6. Relación de análisis microbiológicos y fisicoquímicos para la modalidad Complemento Tipo Almuerzo, Ración de Contingencia y Vaso de Leche, Lote 2.

ALIMENTO	N. MUESTRAS MOMENTO 1	N. MUESTRAS MOMENTO 2	NORMA	PRUEBAS

ALBÓNDIGA DE RES	2	2	NTC 1325/2018 5ta Actualización	Microbiológico: Mesófilos, coliformes, estafilococo aureus, coagulasa positiva, esporas clostridium reductor, salmonella, escherichia coli, listeria monocytogenes Fisicoquímico: Hierro, proteína, nitritos.
ATÚN EN AGUA	2	2	Res. 148/2007	Microbiológico: Crecimiento de aerobios mesófilos, crecimiento de anaerobios mesófilos, crecimiento de aerobios termófilos crecimiento de anaerobios termófilos
AVENA UHT	2	2	NA	Esterilidad comercial
CARNE CRUDA DE CERDO	2	2	NA	Fisicoquímico: Concentración de materia grasa
CARNE CRUDA DE RES	2	2	NA	Fisicoquímico: Concentración de materia grasa. Prueba molecular PCR para identificación de especies cárnicas.
CREMA DE LECHE	2	2	Res 2310/1986	Microbiológicos: Coliformes totales, coliformes fecales, mohos y levaduras, estafilococo coagulasa positivo, salmonella.
LECHE CONDENSADA	2	2	Res 2310/1986	Microbiológicos: Mesófilos, Coliformes totales, coliformes fecales, mohos y levaduras, estafilococo aureus coagulasa positivo.
LECHE EN POLVO	2	2	Dec. 616/2006	Microbiológico: Mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, mohos y levaduras, estafilococo aureus coagulasa positiva, basilus cereus, salmonella.
LECHE ENTERA Y SABORIZADA	4	4	Dec. 616/2006	Microbiológico: Mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales.
LECHE UHT ENTERA Y SABORIZADA	2	2	Dec. 616/2006	Esterilidad comercial
PULPAS DE FRUTA 1	4	4	Res 3929/2013	Microbiológico: -Sin tratamiento térmico congelado o no: escherichia coli, mohos y levaduras, salmonella. - Pasteurizada congelada o no:

				Mesófilos, escherichia coli, mohos y levaduras. Fisicoquímico: Acidez expresada como ácido crítico, grados Brix, pH
PULPAS DE FRUTA 2	4	4	Res 3929/2013	Microbiológico: -Sin tratamiento térmico congelado o no: escherichia coli, mohos y levaduras, salmonella. - Pasteurizada congelada o no: Mesófilos, escherichia coli, mohos y levaduras. Fisicoquímico: Acidez expresada como ácido crítico, grados Brix, pH
QUESO BLANCO O CAMPESINO	2	2	Res. 1804/1989 Art. 2 Literal B	Microbiológico: Coliformes fecales, mohos y levaduras, estafilococos aureus coagulasa positiva, salmonella
QUESO MOZARELLA EN BLOQUE Y LONJAS	4	4	Res. 1804/1989	Microbiológico: Coliformes fecales, mohos y levaduras, salmonella, estafilococos aureus coagulasa positiva
MAYONESA	1	1	Res. 17882/85	Microbiológico: Mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales, mohos y levaduras, salmonella, estafilococos aureus coagulasa positiva, bacilos cereus.
TORTA DE CARNE DE RES	2	2	NTC 1325/2018 5ta Actualización	Microbiológico: Mesófilos, coliformes, estafilococo aureus, coagulasa positiva, esporas clostridium reductor, salmonella, escherichia coli, listeria monocytogenes Fisicoquímico: Hierro, proteína, nitritos.
YOGURTH GRIEGO	2	2	Res 02310/1986	Microbiológico: Unidades de colonias formadoras de probióticos utilizado, coliformes totales, coliformes fecales, mohos y levaduras.
YOGURTH NATURAL Y SABORIZADO	6	6	Res 02310/1986	Microbiológico: Unidades de colonias formadoras de probióticos utilizado, coliformes totales, coliformes fecales, mohos y levaduras.

Las muestras serán remitidas al laboratorio que la interventoría o supervisión determinen y deberán ser pagadas por los contratistas.

Una vez obtenidos los resultados de los exámenes fisicoquímicos y/o microbiológicos, el contratista deberá iniciar de inmediato los ajustes en aquellos productos que presentaron algún grado de alteración, para lo cual se deberá garantizar la implementación de las acciones correctivas pertinentes, según los análisis realizados al proceso desde la producción hasta la distribución, que aseguren un producto con las características fisicoquímicas y/o microbiológicas exigidas. Para estos correctivos el contratista tendrá un período de tiempo máximo de quince (15) días calendario.

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

Es de aclarar que los productos con resultados de análisis microbiológicos donde se encuentre presencia de microorganismos patógenos, se deberán retirar de forma inmediata el lote correspondiente a dicho producto en los casos que aún se encuentren tanto en planta como en comedores escolares; la interventoría o supervisión tomará al siguiente día de conocidos los resultados una nueva muestra del producto que se encuentre disponible en la planta o en comedores escolares y que sea de lote diferente al que presentó la alteración. En el caso en que el segundo resultado continúe presentando presencia de microorganismos patógenos, el contratista deberá retirar de inmediato dicho alimento el cual quedara suspendido y garantizar a la vez, el suministro del producto con otro proveedor que dé cumplimiento a los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones. Así mismo el producto quedará suspendido y deberá garantizarse el servicio con otro proveedor en los casos en que al siguiente día o dentro de los 5 días hábiles posteriores no haya

producto disponible en la planta o bodega del contratista para tomar una nueva muestra.

En caso tal de que el contratista desee continuar suministrando para el programa el producto del proveedor que fue suspendido deberá presentar las acciones de mejora a las que haya lugar y solicitar la visita técnica a la interventoría o supervisión para que esta verifique la validez y efectividad de estas a los (15) quince días calendario posteriores a la suspensión. La interventoría o supervisión realizará verificación al plan de mejora presentado por el proveedor y realizará la toma de muestras para análisis microbiológico del producto suspendido; de igual forma el costo del análisis de las muestras será asumido por el Contratista.

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

9.6 MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO

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

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

distribución, hora de despacho e ingredientes del menú.

9.6.1 Manejo Higiénico sanitario en Bodega y EE.

El contratista en todas las etapas del proceso deberá garantizar que en las bodegas y en los EE, no se presenten situaciones que pongan en riesgo la salud pública de los beneficiarios, evitando que se presenten entre otras las siguientes situaciones:
Producto vencido; producto deteriorado o contaminado (animales, insectos o roedores o sustancias químicas); presencia de signos y/o síntomas característicos de presunta enfermedad o brote alimentario en uno o más beneficiarios. En caso tal de que esta última situación se presente, el contratista deberá reportar de manera inmediata la situación presentada a la Secretaría de Salud del Distrito, a la interventoría o Supervisión y al Equipo de Seguridad Alimentaria, con el fin de realizar el procedimiento técnico y administrativo correspondiente.

9.6.2 Plan de Saneamiento Básico

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

Adicional se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de los insumos

químicos a utilizar que permanecerán en la bodega y cada comedor escolar para verificación por parte de la Interventoría o Supervisión. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan, ajustado en cada establecimiento educativo, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades en cada uno de ellos; con el fin de verificar los procesos y procedimientos implementados al interior del servicio de alimentación. Es de anotar que una vez inicie la ejecución del contrato desde el Equipo de Seguridad Alimentaria se darán algunos lineamientos básicos a tener en cuenta en el diseño del plan de saneamiento básico para comedores escolares. Adicionalmente el Anexo G denominado “orientaciones para la higiene y manejo ambiental en los comedores escolares PAE Medellín”, brinda elementos a ser considerados en la formulación e implementación del plan de saneamiento durante la vigencia del contrato.

9.6.2.1 Programa de limpieza y desinfección

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

Dicho programa debe contemplar los siguientes aspectos mínimos:

- Objetivo
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- POES
- Cronogramas
- Lista de chequeo

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

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

- En la desinfección de hortalizas para ensaladas, frutas (a excepción del banano y mandarina), enlatados, huevos, quesos, pulpas y bebidas líquidas en bolsa, deberá utilizar solución desinfectante con Ácido Peracético a 80 ppm, por tiempo de inmersión recomendado para cada alimento.
- Para la desinfección de vajilla y menaje, equipos, utensilios, superficies, canastillas, estibas y canecas, deberá utilizar solución desinfectante con amonio cuaternario de quinta generación a concentración de 60 ppm.
- El personal procesador y distribuidor de alimentos, debe implementar diariamente, el uso de la cintilla correspondiente para medir la cantidad de desinfectante utilizado en las soluciones de desinfección, la cual permitirá verificar que la cantidad utilizada esté dentro de los parámetros permitidos (rangos de partes por millón según la superficie o elemento a desinfectar); para lo cual, el contratista deberá indicar el procedimiento a través del cual se realizará control al resultado de esta medición.
- Para realizar el blanqueamiento de, traperos, pisos, paredes, tablas para picar, recipientes plásticos entre otros, se debe emplear el hipoclorito de sodio incluido en el kit de aseo relacionado en la tabla #7 denominada **Insumos para Limpieza y desinfección por tipo de complemento** del presente pliego, el cual solo podrá ser utilizado única y exclusivamente para este fin y no para procesos de desinfección.
- Se debe realizar una limpieza exhaustiva a la planta física (incluyendo área de comedor), equipos, utensilios y mobiliario, antes del recibo de los alimentos, después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos), al reinicio en caso de suspensión temporal del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias o en el momento en que la situación lo requiera.

- Los contratistas serán responsables de mantener en óptimas condiciones de higiene y limpieza las zonas destinadas para la prestación del servicio en todo momento durante el período de ejecución, incluyendo áreas altas como techos, paredes y lámparas teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución N°1409 de 2012 en lo que respecta a trabajo en alturas expedida por el Ministerio de trabajo y que sean alcanzables por el largo del cepillo de techo con extensiones telescópicas; u otros elementos/implementos seguros que permitan al personal operativo alcanzar estructuras o equipamiento altas para su adecuada limpieza. Para favorecer el cuidado del medio ambiente, se hace necesario la reutilización del agua de procesos de desinfección en actividades de limpieza del comedor escolar o de espacios de la sede educativa.

9.6.2.1.1 Insumos para limpieza y desinfección

El Contratista deberá garantizar en cada establecimiento atendido, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección. Así mismo, el gas necesario para el funcionamiento de los equipos y en caso tal de que se cuente con red de gas, el Contratista deberá asumir el valor de la factura de dicho servicio, solicitando al rector o coordinador del establecimiento la factura mensual para proceder con el pago. De estos soportes, se enviará copia en medio físico o magnético a la Interventoría o Supervisión, quien vigilará mensualmente el pago oportuno de dicho servicio y entregará paz y salvo que será adjuntado con la facturación mensual del servicio en el Programa de Alimentación Escolar; descontando el valor correspondiente a las sumas no canceladas por este concepto.

El suministro de implementos de aseo y gas, sólo se hará para uso exclusivo en la prestación del servicio de alimentación escolar y por el tiempo requerido para ello.
A continuación, se relacionan los productos básicos a entregar a cada establecimiento atendido, con las cantidades, frecuencia y especificaciones mínimas requeridas, para iniciar la ejecución del contrato y/o inicio al año lectivo escolar, que permita la realización de las actividades propias de la prestación del servicio. Posterior a la primera entrega y durante la

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

Tabla 7. Insumos para Limpieza y desinfección por tipo de complemento

Producto	Complemento alimentario AM PM	Complemento Tipo Almuerzo	Ración de Contingencia y/o VL	Observaciones
Escoba plástica con mango plástico o de aluminio de 1,40 mts con sistema de recambio.	Unidades al inicio del contrato con recambio por deterioro en el momento que se requiera según el número de cupos así: 1 - 300: 1 unidad 301.-750: 2 unidades Mayor a 750: 3 unidades		1 al inicio del contrato para toda la vigencia con recambio por deterioro en el momento que se requiera.	Se determina deterioro cuando las cerdas presenten marcada desviación en su **perpendicularidad.** En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la dotación para la modalidad principal.
Trapero de pabilo de microfibra mínimo de 40 cm de largo, con cabo o mango de aluminio o plástico de 1,40 mts.	Unidades durante el contrato según rango de cupos asignados con recambio por deterioro en el momento que se requiera. 1- 300: 2 unidades 301-750: 3 unidades Mayor a 751: 4 unidades		1 al inicio para toda la vigencia del contrato con recambio por deterioro en el momento que se requiera.	Se determina deterioro cuando el trapero presente condiciones higiénicas irreversibles o su pabilo no permita realizar un adecuado proceso de limpieza. En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la dotación para la modalidad principal.

Recogedor de basura de plástico con mango plástico o de aluminio.	1 al inicio para toda la vigencia del contrato a excepción de los comedores escolares que tengan existencia, con recambio por deterioro en el momento que se requiera.			Se debe evitar la acumulación de estos elementos en los comedores escolares. En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la dotación para la modalidad principal
Organizador porta Escobas.	1 al inicio para toda la vigencia del contrato solo en aquellos EE que no tengan o se encuentre en mal estado.			Se debe hacer instalación del organizador para permanencia de trapero, escoba y recogedor. En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la dotación para la modalidad principal
Limpiones en microfibra, de colores claros según su uso, tamaño máximo de 40 X 40 cm.	Unidades mensuales según el número de cupos así: 1-300: 1 unidad azul y 2 unidades verdes 301-750: 2 unidades verdes y 2 unidades azules Mayor a 750: 3 unidades verdes y 3 unidades azules *1 unidad roja (trimestral) indiferente del rango.		Unidades mensuales así: 2 unidades verdes 1 unidad azul: en caso de existir área de consumo con mesas y sillas 1 unidad roja (trimestral)	Destinar el uso de limpiones por colores evitando la contaminación cruzada. No se podrá utilizar hipoclorito de sodio para proceso de blanqueamiento. **USO POR COLORES:** **ROJO:** para unidades sanitarias. **AZUL CLARO:** mesas, sillas y paredes del área de consumo. **VERDE CLARO:** para área de producción.
Coge ollas en tela	3 pares por semestre académico con entrega al inicio del mismo	4 pares por semestre académico con entrega al inicio del mismo	NA	

Escobillón de cerdas delgado para limpieza de orificios pequeños.	2 para toda la vigencia del contrato con recambio por deterioro en el momento que se requiera.		NA	Se determina deterioro cuando las cerdas presenten marcada desviación en su **perpendicularidad.**
Cepillo largo cerdas duras mango de aluminio o plástico de 1,40 mts.	2 al inicio para toda la vigencia del contrato con recambio por deterioro en el momento que se requiera.		1 al inicio para toda la vigencia del contrato con recambio por deterioro en el momento que se requiera	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la dotación para la modalidad principal
Cepillo de mano cerdas duras	2 para toda la vigencia del contrato con recambio por deterioro en el momento que se requiera		1 para toda la vigencia del contrato con recambio por deterioro en el momento que se requiera	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la dotación para la modalidad principal.
Cepillo para uñas de uso individual	1 unidad para cada procesadora/ distribuidora y supernumeraria de alimentos al inicio de cada semestre académico con recambio en el momento que se requiera.			
Cepillo de techo con extensiones telescópicas en aluminio 4 mt para limpieza en alturas	1 al inicio para toda la vigencia del contrato a excepción de los comedores escolares que tengan existencia, con recambio por deterioro en el momento que se requiera.			Se debe evitar la acumulación de estos elementos en los comedores escolares. En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la dotación para la modalidad principal
Detergente Multiusos líquido con propiedad desengrasante, inoloro y biodegradable para lavado de utensilios, menaje, batería de cocina, superficies, implementos de aseo.	3 litros mensual por cada 100 cupos	4 litros mensual por cada 100 cupos	500 ml al mes independiente del número de cupos.	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la cantidad determinada para la modalidad principal

Esponja de poliuretano doble uso con abrasividad media para lavado de utensilios, platos, vasos, implementos del menaje, mesones, mesas y otras superficies que lo requieran.	Unidades mensuales según el número de cupos así: 1-300: 3 unidades 301-750: 4 unidades Mayor a 750: 6 unidades	Unidades mensuales según el número de cupos así: 1-300: 4 unidades 301-750: 5 unidades. Mayor a 750: 7 unidades	1 unidad mensual, con recambio en el momento que se requiera. (Solo para los EE que lo requieren).	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la cantidad determinada para la modalidad principal
Esponja de fibra de abrasividad Alta M3	2 unidades mensuales, con recambio en el momento que se requiera para lavado de parrilla y estufas.		NA	
Desinfectante con Ácido Peracético	300 cc mensuales por cada 100 cupos		400 cc mensuales por cada 100 cupos	
Desinfectante con amonio cuaternario de quinta generación.	400 cc mensuales por cada establecimiento educativo atendido.		120 cc mensuales por cada establecimiento educativo atendido.	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la cantidad determinada para la modalidad principal.
Hipoclorito de sodio líquido.	1 litro mensual para cada comedor escolar, solo para actividades de blanqueamiento.		500 cc mensual para cada comedor escolar, solo para actividades de blanqueamiento	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la cantidad determinada para la modalidad principal
Cintilla medidora específica para cada tipo de desinfectante (ácido peracético y amonio cuaternario).	Una unidad comercial en su empaque original de cintilla medidora para cada tipo de desinfectante durante toda la ejecución del contrato con reposición en el momento que se requiera.			
Jabón líquido para manos Antibacterial libre de triclosán y biodegradable, con dispensador.	100 cc mensual, por cada procesadora/distribuidora de alimentos.			

Bolsas plásticas biodegradables para la basura color **verde**.	20 bolsas mensuales para el manejo de residuos ordinarios de 65 x 90 cm		En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la cantidad determinada para la modalidad principal.
Bolsas plásticas biodegradables color **Blanco**.	20 bolsas mensuales de color azul para el manejo de material reciclable de 65 x 90 cm.		
Bolsas plásticas biodegradables color **Negro**.	20 bolsas mensuales para el manejo de material no aprovechable de 65 x 90 cm.		
Guantes de hule con antideslizante de **color amarillo** para lavado de loza, ollas y menaje.	1 par por procesadora y distribuidora de alimentos al inicio del contrato con recambio en el momento que se requiera por deterioro o pérdida de funcionalidad.		Por Salud ocupacional, se hace de obligatorio cumplimiento el uso de este tipo de implementos por parte del personal procesador/distribuidor
Guantes de hule **color negro** con antideslizante de uso individual para uso de implementos de aseo y limpieza de equipos y superficies.	1 par por procesadora y distribuidora de alimentos al inicio del contrato con recambio en el momento que se requiera por deterioro o pérdida de funcionalidad		
Papel higiénico de textura suave doble hoja.	1 rollo mensual por cada procesadora y distribuidora de alimentos		
Toalla desechable doble hoja, abre fácil para secado de manos prioritariamente y loza u otras superficies cuando se requiera.	2 paquetes mensuales de 150 unidades c/u por comedor escolar	1 paquete mensual de 150 unidades por establecimiento educativo	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la cantidad determinada para la modalidad principal.
Delantal sanitario de hule	1 unidad por cada procesadora de alimentos durante la ejecución del contrato, con recambio en el momento que se requiera por deterioro.	NA	
Delantal Plástico	1 unidad mensual por cada distribuidora y procesadora de alimentos		
Gas	100 libras mensual por cada 100 cupos en los EE / 120 libras mensual por cada 100 cupos en los EE	NA	
Encendedor cocina a gas largo	1 unidad por comedor escolar al inicio del contrato con recambio en el momento que se	NA	

	requiera por deterioro o pérdida de funcionalidad		

En los comedores escolares donde se cuente con el gorro de algodón y/o la bata blanca para uso de visitantes, el contratista deberá garantizar que permanezcan al interior del área destinada para la prestación del servicio y en adecuadas condiciones de limpieza; por lo tanto, las distribuidoras de alimentos son las responsables de proporcionarlo al visitante y requerirlo una vez finalice la visita.

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

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

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

9.6.2.1.2 POES para el manejo de trampas de grasa

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

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

- Evitar olores: Mientras más tiempo permanezcan los residuos en la trampa, más fuerte serán los olores y mayor riesgo de contaminación.
- Incremento vida útil de la trampa: Los alimentos en descomposición producen ácidos que carcomen los componentes internos y el tanque, por lo que reducen la vida útil de su trampa y ocasionan mayores gastos de reparación y repuestos.

- Facilitar la limpieza posteriormente: Mientras más frecuente, más fácil será también la limpieza de la trampa.
- Evitar atascamientos: Limpiar la trampa regularmente ayuda a mantener las cañerías limpias y reduce los retrocesos, colmatación o devolución de líquidos por la línea, debido a atascamientos.

9.6.2.1.2.1 Mantenimiento y limpieza de trampas de grasa según el tipo: Dispositivo en acero inoxidable ubicado debajo de los pozuelos

El contratista a través del personal operativo (procesadoras y distribuidoras) deberá hacer limpieza de las trampas de grasa con la frecuencia que a continuación se describe, lo cual beneficiará las condiciones sanitarias de los comedores escolares y la vida útil tanto de la tubería interna como la tubería externa de los EE – EE y la protección de los factores naturales, sociales y culturales existentes en cada comunidad que influyen en la calidad de vida.

- Ración Preparada en Sitio (Complemento tipo Almuerzo - Complemento AM/PM)
- I.E con cobertura entre 1 a 50 cupos; limpieza con una frecuencia máxima de cada 3 días.
- I.E con cobertura entre 51 a 150 cupos; limpieza con una frecuencia máxima de cada 2 días.
- I.E con cobertura entre 151 en adelante limpieza con una frecuencia diaria.
- Ración de Contingencia y Vaso de Leche

La limpieza se debe realizar con una frecuencia semanal, independiente del número de cupos.

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

- Abrir y retirar la tapa de la trampa de grasa.
- Retirar la canastilla sujetándola de las manijas con precaución.
- Comenzar a remover el contenido de la trampa de grasa con una cuchara y retirar el producto residual en el interior de la trampa. Vaciar el contenido en la bolsa de residuos orgánicos.

- Remover todo el contenido hasta que la trampa de grasa esté completamente vacía.
- Raspar todas las paredes, los deflectores (rejillas) y los filtros internos para asegurar el movimiento del agua a través de la unidad.
- Empalmar a la válvula una manguera y embocarla al desagüe más cercano, colocando un colador para evitar caída de sólido al desagüe.
- Una vez salga toda el agua de la trampa, lavar con jabón y abundante agua al igual que la canastilla.
- Montar nuevamente la canastilla y tapa en el tanque asegurándose de que quede bien ajustada.
- Colocar la bolsa con los residuos extraídos de la trampa de grasa en el recipiente de basura (caneca orgánicos).

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

- **Trampas de grasa construida en bloque o en concreto. Subterráneas**

El mantenimiento de este tipo de trampas de grasas se deberá realizar una (1) vez durante la ejecución del contrato programando una en cada semestre, a través de empresa que acredite actividad económica relacionada con el tema y mínimo un (1) año de experiencia en la actividad específica de limpieza de trampas de grasa, así mismo que garantice el adecuado manejo ambiental de los residuos propios de la actividad, a un total de 71 comedores escolares 30 con complemento AM/PM y 41 con complemento tipo almuerzo, reportados por el Equipo de Seguridad Alimentaria una vez se dé inicio a la ejecución del contrato. Dicho mantenimiento deberá registrarse en formato establecido para tal fin, el cual debe permanecer en el comedor escolar.

Según los lineamientos técnicos establecidos para el mantenimiento de este tipo de trampas de grasa, se deberá implementar como mínimo el siguiente procedimiento, para garantizar una efectiva y adecuada limpieza:

- Succión
- Remoción de sólidos, con limpieza de paredes y accesorios
- Lavado y disposición final
- Aplicación de bacterias para el tratamiento de trampas de grasa
- Expedición de certificado por parte de la empresa contratada, que detalle los procedimientos realizados y las recomendaciones, el cual debe ir anexo al formato establecido para tal fin.

En el caso de encontrar averías en alguna de estas estructuras, esta novedad deberá ser reportada por escrito a las directivas de la institución educativa para que estos gestionen su reparación; información que debe ir con copia al Equipo de Seguridad Alimentaria.

9.6.2.2 Programa de control de plagas

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

El plan de control de plagas deberá ser formulado para cada comedor escolar y espacio físico para el funcionamiento de Vaso de Leche durante los 15 días calendario posteriores a la fecha de inicio del contrato, elaborando un documento escrito donde se describa como se van a realizar las acciones preventivas de acuerdo a la particularidad de cada restaurante en cuanto a sus instalaciones, dotación, diseño y construcción (hacer uso de palabras claves: que, quién, con que, cuando, cómo, cuál, cuanto, donde). Adicional se debe realizar seguimiento a las acciones implementadas en el plan, que permitan evidenciar la efectividad de las estrategias planteadas, durante los meses restantes de ejecución del contrato. Este seguimiento se deberá consignar en los formatos diseñados en la formulación del plan, los cuales deberán reposar en cada establecimiento educativo.

Este programa debe estar ajustado a las condiciones propias encontradas en cada una de

las instalaciones donde funciona el programa (Ración Preparada en sitio, Ración de Contingencia, Vaso de Leche y bodega), teniendo en cuenta las diferentes áreas como son la de producción, almacenamiento, distribución y consumo. El contratista deberá verificar y garantizar que este plan contemple los siguientes aspectos mínimos:

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

    - Instalar barreras físicas para evitar su ingreso del exterior al interior del comedor escolar específicamente en las áreas de producción y bodega,

además del área asignada para Vaso de Leche (mallas anti-insectos en marco de aluminio o plástico resistente cuyo diseño facilite el desmonte para su limpieza y no afecte la infraestructura existente; banda de neopreno u otro elemento cuyo material sea higiénico y su instalación sea segura y de fácil desmonte; claraboyas; rejillas de sifones; entre otras). En caso de presentarse deterioro o inadecuada instalación en las barreras físicas que pongan en riesgo el control del ingreso de plagas, se deberá realizar el cambio o reinstalación en máximo en 8 días hábiles, por barreras en adecuado estado; siempre y cuando este deterioro no obedezca a situaciones de mala conducta por parte de escolares o personal de la Institución, las cuales deberán ser reportadas a las directivas del establecimiento educativo para que este tome las medidas pertinentes.

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

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

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

- Aplicación de productos (control químico o biológico): Si dentro de la evaluación de cada establecimiento educativo se determina que es necesaria la aplicación de producto químico o biológico, o si se evidencia infestación de plagas, se deberá realizar la fumigación máximo en dos (2) días hábiles siguiente al reporte, teniendo en cuenta que para el área de producción solo se debe utilizar geles, que no representan riesgo para la contaminación de alimentos. Este se debe realizar por una empresa que se ajuste a la normatividad nacional vigente, además de contar con las medidas necesarias con el fin de proteger la seguridad de las instalaciones, productos, equipos, entre otros y garantizar el cuidado de la salud de empleados y comunidad que hace uso de los servicios del establecimiento y/o consumo de alimentos preparados y/o distribuidos allí. En cada establecimiento educativo, debe quedar copia física del registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia de licencia sanitaria de funcionamiento para empresas aplicadoras del proveedor que realizó el control de plagas.

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

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

Para la implementación del plan el contratista deberá articularse con las directivas del establecimiento educativo con el fin de lograr acciones conjuntas y efectivas para el control de plagas. Las empresas reportadas en la propuesta para la realización de esta actividad

deberán mantenerse durante la ejecución del contrato. En caso de requerirse el ingreso de una nueva empresa, este trámite deberá ser autorizado previamente por parte de la interventoría o supervisión, para lo cual deberá anexarse a la solicitud, la justificación de ésta y la copia del certificado de cámara de comercio de la empresa propuesta.

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

9.6.2.3 Programa de desechos sólidos:

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

- Objetivo
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Procedimientos
- Cronogramas
- Lista de chequeo
- Clasificación y características de los residuos.
- Residuos no peligrosos
- Biodegradables
- Reciclables
- Ordinarios e inertes

- Residuos o desechos peligrosos
- Corrosivo
- Reactivo
- Explosivo
- Toxico
- Inflamable
- Infeccioso
- Radiactivo
- Residuos especiales
- Etapas para el MIR

a. Diagnostico
b. Prevención minimización y separación en la fuente
c. Separación en la fuente (colores canecas en caso que aplique)
d. Recolección
e. Almacenamiento
f. Aprovechamiento, tratamiento y/o Disposición final.

Anexos Permisos o licencias ambientales de las empresas a las cuales prestan el servicio de recolección de residuos peligrosos o especiales. Formato de seguimiento o verificación del cumplimiento del programa.

Con el fin de dar un adecuado manejo al aceite usado que se genera por fritura en la preparación de los alimentos en los comedores escolares y de esta manera evitar el daño ambiental y/o riesgos para la salud de los consumidores derivado de la reutilización del mismo; el contratista deberá realizar en cada comedor escolar el procedimiento para la recolección y disposición final del aceite usado de acuerdo a la normativa ambiental vigente, a través de una persona natural o jurídica que cuente con la idoneidad para el manejo de dicho residuo. El contratista ni el personal vinculado a la I.E podrán recibir a título personal contraprestación alguna por la disposición final que se haga del aceite usado.

Por lo anterior el contratista presentará a supervisión o interventoría, dentro de los 15 días hábiles escolares siguientes a la fecha de inicio del contrato, el procedimiento a

implementar para dar cumplimiento a la recolección y disposición final del aceite usado.

9.6.2.4 Programa de abastecimiento o suministro de agua

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

- Objetivo
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Condiciones generales
- Parámetros de calidad del H2O
- Almacenamiento de H2O
- Usos de agua
- Monitoreo y verificación: que incluya acciones conjuntas con el Equipo de Seguridad Alimentaria y las demás entidades competentes para monitorear la calidad del agua de consumo humano en las instituciones educativas.
- Adicional se deberán relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros. Como una de las acciones finales a implementar podrá ser el trámite ante el Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona correspondiente para la suspensión temporal del servicio y/o suministro de otra modalidad de atención.

9.7 SOLICITUD DE PEDIDOS

Para la recepción de los pedidos, concertación de actividades para la ejecución del

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

9.7.1 Solicitud de pedidos en modalidad de Ración Preparada en sitio.

El rector o coordinador del establecimiento educativo, semanalmente debe realizar el pedido de complemento alimentario jornada AM/PM y complemento tipo almuerzo al Equipo de Seguridad Alimentaria, hasta los días miércoles a las 5:00 p.m. Dicho pedido debe realizarse por medio de correo electrónico o vía telefónica, teniendo en cuenta los días de atención de la semana reportada, los cupos asignados y la información brindada por las procesadoras de alimentos en cuanto a existencia de menú sin preparar de la entrega anterior.

Cuando los EE que por alguna causa estén con suspensión del servicio en la modalidad asignada y se encuentren listos para su reinicio o cuando se cuente con el ingreso de un nuevo establecimiento educativo para la atención, el coordinador del establecimiento educativo debe informar al Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona correspondiente, mínimo con quince (15) días hábiles de antelación a la fecha prevista para iniciarlo, con el fin de que éste informe a su vez al Contratista y se prepare logísticamente para la prestación del servicio.

Los miércoles de cada semana a las 5 p.m., el Equipo de Seguridad Alimentaria enviará los pedidos requeridos para cada comedor escolar al Contratista, a través del sistema de

pedidos establecido para tal fin; en los casos de inicio después de períodos cortos y largo de vacaciones, se enviarán con ocho (8) días hábiles antes del primer día establecido para la entrega de víveres en la zona. La plataforma de pedidos incluye nombre del establecimiento educativo, cupos a atender por modalidad de atención diferenciando los grupos de edad, días a funcionar en la semana y observaciones. Con el pedido semanal, la interventoría o supervisión verificará la entrega efectiva de los víveres por parte del contratista a los EE. El Equipo de Seguridad Alimentaria podrá hacer los ajustes requeridos al pedido hasta dos (2) días hábiles escolares posteriores a la fecha de realización del pedido, es decir hasta los viernes de cada semana a más tardar 8 a.m., teniendo en cuenta que esto será por novedades presentadas y reportadas por los EE a causa de desescolarización parcial de beneficiarios del comedor, lo cual lleva a menor solicitud de días o cupos (en uno o varios de los días a solicitar).

En los casos en los cuales el pedido de víveres para la Ración Preparada en sitio sea inferior a cinco (5) días, el contratista deberá descontar el menú o los menús según el caso, de adelante para atrás, así: pedido por tres (3) días, se descuentan los dos primeros menús de la entrega respectiva, evitando así gran acumulación de alimentos perecederos que se puedan deteriorar con el transcurso de los días. El pedido semanal por establecimiento educativo no tendrá límite mínimo de días a solicitar, en este sentido el Contratista tendrá que hacer la entrega hasta por un día de servicio, con el fin de no vulnerar el derecho a la alimentación de la población usuaria de esta modalidad de atención; excepto para la atención en los períodos vacacionales, donde dependerá de la operación general del programa según concertación entre la Administración Distrital y los contratistas de esta modalidad.

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

9.7.2 Solicitud de pedidos en complemento tipo Vaso de Leche y Ración de Contingencia

El rector o coordinador del establecimiento educativo, diariamente debe reportar al equipo de seguridad Alimentaria, las novedades de disminución de cobertura o cancelación del servicio para el día siguiente a las que haya lugar, por medio de correo electrónico o vía telefónica, a más tardar a las 10:00 a.m., teniendo en cuenta la programación académica y los cupos asignados.

El consolidado del pedido de los EE, será remitido diariamente por el Equipo de Seguridad Alimentaria al Contratista a las 11:00 a.m., en el sistema de pedidos implementado para tal fin.

Tres (3) días hábiles antes del día establecido para el inicio del programa, después de los periodos cortos y largos de vacaciones, el Equipo de Seguridad Alimentaria por medio del sistema de pedidos solicitará para cada establecimiento educativo la cobertura para el suministro del servicio, el cual incluye nombre del establecimiento educativo y cupos a atender. Con el sistema de pedido, la Interventoría o Supervisión verificará la entrega efectiva a los EE. El Equipo de Seguridad Alimentaria podrá hacer los ajustes requeridos al pedido hasta un (1) día hábil escolar antes del despacho, teniendo en cuenta que esto será por novedades presentadas y reportadas por los EE.

Cuando se cuente con el ingreso de un nuevo EE para la atención con el servicio tanto de Vaso de Leche como de Ración de Contingencia, el Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona correspondiente debe informar al contratista, mínimo con diez (10) días hábiles de antelación a la prestación del servicio, con el fin de que se prepare la logística para la entrega.

Todas las cancelaciones deberán ser reportadas por el establecimiento educativo al Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona correspondiente, quien a su vez actualizará la información en el sistema de pedidos. Después de las 11:00 a.m., el Equipo de Seguridad

Alimentaria, sólo recibirá cancelaciones extemporáneas de los EE, por causas de fuerza mayor, diferentes a la inadecuada planeación de las actividades académicas u olvido en el reporte de solicitud del servicio, las cuales serán notificadas por medio de correo electrónico al contratista y supervisión o interventoría del programa. El contratista estará autorizado a guardar en cava el número de complementos cancelados y enviarlos el día siguiente de servicio, a los mismos EE que realizaron la cancelación, descontando éstos del día en que se despacharán.

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

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

9.8 DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DE LA MATERIA PRIMA

9.8.1 Distribución y transporte para modalidad de Ración Preparada en sitio

El contratista, semanalmente, de acuerdo con los pedidos realizados por el equipo de Seguridad Alimentaria, llevará a los EE atendidos y reportados en el **Anexo C - Consolidado de Cupos x IE** al inicio de la ejecución del contrato y a los nuevos establecimientos a los que haya lugar, los insumos requeridos según el ciclo de menú y los

cupos asignados.

Los víveres deberán ser entregados en los EE de lunes a viernes en horarios de 6:00 a.m. a 4:00 p.m. tanto en zona urbana como en zona rural. En caso de presentarse algún contratiempo, las entregas se podrán realizar hasta una (1) hora después de la hora establecida, previa concertación con el Establecimiento Educativo e informando de manera inmediata la novedad al Equipo de Seguridad Alimentaria e interventoría o supervisión.

Para el transporte de los alimentos se deberán utilizar canastillas plásticas, costales de fibra o bolsas plásticas transparentes según el tipo de alimento; todos estos en adecuadas condiciones de limpieza. Cuando el transporte sea en canastillas, se deberá respetar un margen mínimo de 5 cm entre el borde superior de la canastilla y el tendido del producto, para evitar el deterioro de los alimentos cuando las canastillas sean apiladas.

Se permitirá el transporte en cajas de cartón para los alimentos donde su empaque original de fábrica es en esta presentación y no es reutilizado. Estos empaques no deben permanecer en los comedores escolares y/o sitios de distribución del vaso de leche, para evitar cúmulo de desechos de reciclaje que generen riesgo de infestación de plagas.

Dos (2) días hábiles antes del inicio a la ejecución del contrato, el contratista elaborará y entregará, diligenciado el formato establecido por la UApA “formato plan de rutas” ver página web https://www.alimentosparaaprender.gov.co/tema/formatos, al Equipo de Seguridad Alimentaria para su aprobación y posterior envío a la Interventoría o Supervisión, quien verificará su cumplimiento durante la ejecución. Cuando se presenten novedades en los EE atendidos (ingreso o retiro), estos deberán ser incluidos en el formato de rutas de entrega de víveres, oficializando dicho cambio a la Interventoría o Supervisión y al Equipo de Seguridad Alimentaria.

La entrega de los víveres se realizará al personal procesador de alimentos presente en el comedor escolar de cada establecimiento educativo, en lo posible en horario diferente al momento de distribución y consumo de los alimentos por parte de los beneficiarios para evitar riesgos de accidentalidad en la población beneficiaria; dicho personal preferiblemente

deberá estar en compañía de algún integrante del Comité de Alimentación Escolar (Educador, coordinador del establecimiento, padre de familia, personero o contralor escolar o beneficiario), quienes verificarán y firmarán el recibido a entera satisfacción, constatando que se incluya la ración de secundaria para la alimentación de las procesadoras por los días entregados. El contratista deberá garantizar que la entrega se realice de manera adecuada dando el tiempo para contar los alimentos y a la vez facilitando la verificación de la calidad y cantidad de los insumos entregados dando cumplimiento en especial a lo establecido en el Artículo 29 y 30 de la Resolución 2674 de 2013.
La planilla de remisión de entrega de víveres para cada establecimiento educativo, debe estar acorde a la establecida por la UApA, (formato remisión de entrega víveres en Institucion educativa – Ración Preparada en sitio Almuerzo o CA JA/JT), ver página web https://www.alimentosparaaprender.gov.co/tema/formatos, dejando copia en los comedores escolares, así mismo el formato establecido para la reposición o entrega de faltantes (formato reposición faltantes – Ración Preparada en sitio). Es de anotar que a dichos formatos se les puede anexar información adicional, siempre y cuando sea indispensable para evidenciar los requerimientos dados por la dinámica propia del Distrito.

En el formato de entrega, deben identificarse los productos y cantidades que se despachan de más por aproximación en la unidad de medida, esta cantidad adicional, será asumida por el Contratista y no podrá ser acumulada para completar unidades o ser utilizadas en semanas posteriores. Cabe anotar que todos los víveres deben llegar el mismo día a la sede educativa.

Si durante la entrega de los insumos a los comedores escolares quedan faltando alguno(s) alimentos o no son recibidos por no cumplir con las especificaciones técnicas requeridas, el personal que recibe debe dejar consignada en la planilla o remisión de entrega de víveres, la nota respectiva de faltante o devolución especificando producto, cantidad y motivo. En estos casos, el contratista deberá hacer la entrega de los faltantes hasta 16 horas antes a la preparación del menú correspondiente; estos productos deberán relacionarse en formato determinado por la UApA. Las dos planillas serán exigidas como documentos adjuntos a la factura emitida por la prestación del servicio, las cuales estarán debidamente firmadas por la(s) persona(s) responsable(s) de la recepción de los alimentos: procesadora de alimentos

y docente o coordinador responsable del comedor escolar o delegados del Comité de Alimentación Escolar o delegado de la I.E. Adicional a lo anterior el contratista deberá adjuntar en la factura, el certificado emitido por el rector del establecimiento educativo, donde conste el número de complementos alimentarios suministrados por el contratista durante el período a pagar.

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

En los casos en los cuales el establecimiento educativo por situaciones ajenas al funcionamiento normal del programa como: falta de energía eléctrica, falta de agua potable y corriente, problemas de seguridad, entre otros que generen suspensión del servicio un (1) día hábil antes de la entrega efectiva de los víveres, el contratista deberá destinar estos alimentos como reemplazo al despacho de otros EE asignados en la misma zona u otras, en los cuales la entrega se realiza en días posteriores, con el fin de optimizar el recurso destinado a la alimentación. Si la cancelación extemporánea se presenta para el último día de entrega de la semana, el contratista deberá coordinar con el Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona respectiva, la destinación de los víveres. La fecha de nueva entrega a los establecimientos que se encuentran suspendidos deberá ser coordinada con el establecimiento educativo y el equipo de seguridad Alimentaria, informando a la Interventoría o Supervisión. De igual forma si una vez realizada la entrega de los víveres, se presentan estos mismos problemas, el Contratista deberá plantear inicialmente alternativas de solución que eviten la suspensión del servicio en coordinación con el Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona respectiva para determinar finalmente las acciones a implementar con dichos alimentos, las cuales podrán estar orientadas a la prestación efectiva del servicio con la misma modalidad de atención u otra o en última instancia la

recogida y destinación de alimentos para evitar su deterioro; información que deberá ser remitida por el contratista a la interventoría y/o supervisión.

Por las situaciones relacionadas en párrafo anterior, el contratista deberá prestar el servicio a los escolares con Vaso de Leche o Ración de Contingencia desde el día siguiente al suceso. En el caso de que se preste el servicio con vaso de leche, este podrá ser máximo por dos (2) días; en caso de persistir la emergencia, el contratista deberá garantizar la prestación del servicio a partir del tercer (3) día con Ración de Contingencia, hasta tanto se reactive la modalidad de Ración Preparada en sitio, previa coordinación con el Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona correspondiente.

El viernes inmediatamente anterior al inicio de los períodos cortos y largos de vacaciones escolares establecidos por la Secretaría de Educación y la semana anterior al período de vacaciones de fin de año escolar, se prestará el servicio con Ración de Contingencia con el menú correspondiente para dicha semana, previa concertación con el Equipo de Seguridad Alimentaria, adicionalmente se podrán definir porcentajes de atención para dichos días, con el fin de evitar la pérdida de alimentos derivada del alto número de cancelaciones extemporáneas generadas por la inasistencia escolar en dichos días; la anterior acción se hace en el marco de la ley 1990 de 2019 que busca la reducción de excedentes de alimentos y minimizar el impacto ambiental. Se exceptúan algunos EE de contratación por cobertura que continúan su jornada académica en el período vacacional, para los cuales el suministro del servicio estará acorde a la autorización y/o modificaciones, si a ello hubiere lugar, a criterio y emitida por el Equipo de Seguridad Alimentaria, previa coordinación con el contratista respectivo. Dicha autorización dependerá del análisis de los cupos solicitados por modalidad y zona, comparada con la ejecución presupuestal del contrato y la logística requerida para su atención.

Después de los períodos de vacaciones escolares, el contratista deberá realizar las entregas de víveres, dentro de los tres (3) días hábiles anteriores al inicio de la jornada escolar, con el fin de reiniciar el servicio a todos los escolares, desde el primer día de jornada escolar; a excepción de las vacaciones de semana santa, momento en el cual el contratista deberá realizar la entrega de los víveres durante los dos (2) primeros días de la

semana de pascua prestando el servicio el día siguiente de la entrega de los víveres, con el fin de reiniciar el servicio a todos los escolares, máximo a los tres días después del receso escolar. Así mismo, se contará con tres (3) días hábiles máximo, para la entrega de víveres según la fecha indicada por la Administración Distrital para iniciar la atención de los escolares al inicio del contrato, dando prioridad a los EE de la zona rural.

Si para dar cumplimiento a lo anterior, específicamente para el reinicio después del receso de la semana santa, se hace necesario realizar dos (2) entregas de alimentos en la misma semana a un mismo establecimiento educativo siempre y cuando la primera entrega no supere los 3 días, se deberá hacer entrega del mismo número de menús programados para dicha semana con el fin de unificar las entregas de las semanas siguientes; suministrando en la primera entrega que máximo es por tres (3) días los menú correspondientes al pedido, iniciando de atrás para adelante y en la segunda entrega los días de menú correspondientes al pedido, iniciando por el primer menú, ejemplo: el primer pedido para un establecimiento educativo es por tres (3) días y el segundo por cinco (5) días por lo tanto en la primera entrega se le debe suministrar los menú N° 5, N° 4 y N° 3 y en la segunda entrega se le debe suministrar los menú del N° 1 al N° 5.

Para los demás reinicios posteriores a los períodos largos de vacaciones, el primer despacho se deberá realizar con los menús correspondientes a la semana 1 y el segundo despacho (que corresponde a la semana de inicio de jornada escolar) con los menús correspondientes a la semana 2, independiente al número de días a entregar por despacho. Cabe anotar que el reinicio de los periodos cortos de vacaciones (semana santa y receso del mes de octubre) deberá realizar los despachos iniciando con la semana subsiguiente del ciclo de menú al que finalizo antes del receso escolar.

El personal procesador de alimentos deberá llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos basados en los alimentos y cantidades entregadas para la semana y las necesidades de despacho diarias para el procesamiento de las preparaciones estipuladas en el menú conforme al Anexo Especificaciones Técnicas y **Anexo A - Ciclos de Menú**. El contratista deberá anexar copia en medio magnético del Kardex de cada establecimiento educativo adjunto al informe de ejecución del contrato.

9.8.2 Distribución y transporte para complemento tipo Vaso de Leche y Ración de Contingencia

El contratista diariamente y de acuerdo con los pedidos realizados por el Equipo de Seguridad Alimentaria, entregará en cada Establecimiento Educativo atendido y reportados en el **Anexo C - Consolidado de Cupos x IE** al inicio de la ejecución del contrato o con el ingreso de un establecimiento nuevo, los alimentos que componen el complemento tipo Vaso de Leche y Ración de Contingencia, al personal distribuidor, según el menú correspondiente y los cupos asignados.

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

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

Se permitirá el transporte en cajas de cartón para los alimentos donde su empaque original de fábrica es en esta presentación y no es reutilizado. Estos empaques no deben permanecer en los sitios de distribución del complemento Vaso de Leche o Ración de Contingencia, para evitar cúmulo de desechos de reciclaje que generen riesgo de infestación de plagas.

Las bebidas lácteas: leche líquida, yogurt y yogurt griego o tipo griego, deben tener impreso

en su empaque la siguiente leyenda: “Distrito Especial de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización” acorde a los lineamientos impartidos por el área de comunicaciones de Distrito Especial de Medellín. Esta leyenda no podrá ir en sticker, ni con máquina selladora al calor. Además, debe contener el logo y slogan vigente del Distrito Especial de Medellín. Este requerimiento no aplica para la modalidad de Ración de Contingencia.

El empaque primario de las bebidas lácteas no podrá ser de fondo transparente.
Todos los alimentos que componen el complemento tipo Vaso de Leche y Ración de contingencia deben cumplir en su empaque, con la normatividad de rotulado que le aplique.
Los complementos serán distribuidos a cada establecimiento educativo en las siguientes condiciones de temperatura y empaque:

- Bolsas plásticas transparentes las cuales contendrán un máximo de 50 unidades de cada uno de los alimentos que hacen parte del menú del día a excepción de la fruta.
- Las bebidas, el yogurt griego o tipo griego y el queso en porción en empaque individual, se deben entregar a temperaturas de 0 a 6° C en el momento de llegada a los EE, según normatividad vigente, siendo este el límite permisible para la entrega del alimento.
- La bolsa que contiene el panificado y el postre, al igual que la fruta, se entregarán a temperatura ambiente; cabe anotar que el panificado y postre no podrán ser refrigerados desde el momento de producción y ensamble en planta o bodega y hasta el momento de consumo por parte de los beneficiarios, a excepción del tiempo que permanezcan durante el trasporte; con el fin de conservar las características organolépticas adecuadas de dichos productos.
- Las bolsas que contienen los productos deberán transportarse en canastillas.

Los empaque a utilizar de un solo uso tanto para la Ración de contingencia como para el vaso de leche, deben dar cumplimiento con lo establecido en el Acuerdo Municipal 020 de 2020 Por medio del cual se establece una estrategia para reducir la adquisición de plásticos de un solo uso en la contratación pública del Distrito Especial de Medellín y sus entidades descentralizadas y dando cumplimiento a la Resolución SSS202150103075 DE

2021 expedida por la Secretaría de Suministros y Servicios, Por medio de la cual se adopta un plan de acción para la reducción total e inmediata de la utilización de Poliestireno expandido (EPS), Policloruro de vinilo - PVC y Plásticos que tengan características de “oxo plásticos” o “plásticos oxodegradables” en el abastecimiento del conglomerado público del Distrito Especial de Medellín, por lo tanto el contratista deberá restringir de manera total e inmediata la utilización de los siguientes plásticos de un solo uso:

1. Poliestireno expandido (EPS).
2. Policloruro de vinilo - PVC.
3. Plásticos que tengan características de “oxo plásticos” o “plásticos oxodegradables”

Dos (2) días hábiles antes del inicio a la ejecución del contrato, el contratista elaborará y entregará, diligenciado el formato establecido por por la UApA “formato plan de rutas” ver página web https://www.alimentosparaaprender.gov.co/tema/formatos al Equipo de Seguridad Alimentaria para su aprobación y posterior envío a la Interventoría o Supervisión, quien verificará su cumplimiento durante la ejecución diligenciando solo la información que aplica para el Vaso de Leche y la Ración de Contingencia, al Equipo de Seguridad Alimentaria y a la Interventoría o Supervisión, siendo esta última, quien verifique su cumplimiento. Cuando se presenten novedades en los EE atendidos (ingreso o retiro), estos deberán ser incluidos en el formato de rutas de entrega, oficializando dicho cambio a la interventoría o Supervisión y al equipo de seguridad Alimentaria.

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

Si las desviaciones detectadas impiden el despacho del producto o productos correspondientes al menú del día, el contratista deberá estar preparado para suministrar un

alimento de características nutricionales y de costo similar a la del producto retenido, diferente al entregado el día anterior o al que se entregará el día posterior, para evitar el consumo repetido del menú, haciendo las entregas a los EE, máximo hasta las 11 a.m.

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

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

En los casos en los cuales el establecimiento educativo no pueda recibir los alimentos debido a factores como: falta de energía eléctrica, problemas de seguridad entre otros, o una vez recibidos se presenten estas mismas situaciones que dificulten la distribución a los escolares, el contratista deberá plantear inicialmente alternativas de solución que eviten la suspensión del servicio en coordinación con el Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona respectiva para determinar finalmente las acciones a implementar con dichos alimentos, las cuales podrán estar orientadas a la entrega de estos el mismo día en el establecimiento educativo o en otro o en su defecto recogida y devolución a la bodega del contratista para el despacho del día siguiente. La fecha de nueva entrega del servicio suspendido deberá ser coordinada con el establecimiento educativo y el equipo de seguridad Alimentaria de la zona respectiva, informando a la Interventoría o Supervisión. Adicional a lo anterior cualquier otro tipo de necesidad reportada por el Equipo de Seguridad Alimentaria como

traslados o atención con complementos alimentarios disponibles (garantizando recipientes y utensilios adecuados, temperaturas adecuadas de los alimentos y condiciones de transporte optimas), para EE activos en el programa y que necesiten de este servicio, el contratista deberá realizar su entrega independiente del horario en el cual se presente la solicitud, el cual estará dentro del rango de la jornada escolar.

En el momento de la entrega de los productos, el personal distribuidor, verificará y firmará el recibido a entera satisfacción en remisión de entrega, la cual debe ser acorde a la establecida por por la UApA, (formato remisión entrega de complemento alimentario en Institucion Educativa Ración Industrializada), ver página web https://www.alimentosparaaprender.gov.co/tema/formatos), dejando copia en los comedores escolares. Cuando este proceso es acompañado por alguno de los miembros del Comité de Alimentación Escolar, se dejará constancia de su participación, firmando la remisión. Es de anotar que a dicho formato se le puede anexar información adicional, siempre y cuando sea indispensable para evidenciar los requerimientos dados por la dinámica propia del Distrito Especial de Medellín.

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

Si durante la entrega del complemento alimentario en los EE, queda faltando alguno(s) de los componentes o no son recibidos por no cumplir con las especificaciones técnicas requeridas, el personal distribuidor, debe dejar consignada en la remisión de entrega, la nota respectiva de faltante o devolución especificando el producto, la cantidad y el motivo. En estos casos el contratista tendrá hasta las 10 a.m. para hacer la entrega de los componentes pendientes en cada uno de los EE y hasta las 12 m para aquellos en donde el consumo solo sea para la jornada de la tarde. Estos componentes deberán relacionarse en remisión diferente a la de la entrega inicial acorde al formato establecido por la UApA.

Las dos planillas serán exigidas como documentos adjuntos a la factura emitida por la prestación del servicio, las cuales estarán debidamente firmadas por la(s) persona(s) .responsable(s) de la recepción de los alimentos: personal distribuidor, docente o coordinador responsable del programa y/o delegados del Comité de Alimentación Escolar, cuando acompañen la entrega. Adicional a lo anterior el contratista deberá adjuntar en la factura el certificado emitido por el rector del establecimiento educativo o coordinador de la sede, donde conste el número de complementos alimentarios suministrados por el contratista durante el período a pagar, dicho formato está establecido por la UApA "certificado de entrega de raciones a instituciones educativas" ver página web https://www.alimentosparaaprender.gov.co/tema/formatos).

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

Adicional a lo anterior cuando se presenten pérdidas o hurtos evidenciados de los alimentos que componen el Vaso de Leche o la Ración de Contingencia por parte del personal distribuidor de alimentos y estos a su vez no fueron entregados a los beneficiarios en el menú correspondiente, el valor de dichos insumos será descontado al contratista en la facturación correspondiente.

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

finalizó antes del receso escolar.

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

- Complemento Vaso de Leche y/o Ración de Contingencia para la jornada de la mañana entre las 7:00 a.m. y 10:00 a.m.
- Complemento Vaso de Leche y/o Ración de Contingencia para la jornada de la tarde entre las 3:00 p.m. y 4:30 p.m.

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

En aquellos EE que cuenten con dotación de vasos y/o pocillos y cucharas disponibles para los beneficiarios de la modalidad Ración de Contingencia y/o vaso de leche, estos deberán ser utilizados para facilitar el consumo de los menús que contienen Yogur y cereal; en este sentido las distribuidoras deberán hacerse cargo de la entrega, lavado y desinfección de dichos utensilios en los días que corresponda.

9.9 CARACTERÍSTICAS DE LOS VEHÍCULOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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

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

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

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

El vehículo debe conservar durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario favorable; en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo

que cumpla con todas las condiciones requeridas.

Todos los vehículos empleados en la entrega de los alimentos e insumos para el Programa, deberán estar identificados con lona, imantado u otro material, según los lineamientos emitidos por el área de Comunicaciones del Distrito Especial de Medellín, identificación que deberá ser utilizada única y exclusivamente durante la jornada que demande la prestación del servicio PAE, por lo tanto el contratista deberá establecer los mecanismos o acciones que sean necesarios para evitar que la imagen del programa sea utilizada en otras actividades particulares que pueda generar malestar o malos entendidos en perjuicio del programa y el Distrito, so pena de hacerse acreedor a las sanciones que correspondan por desatender esta obligación. Adicionalmente al finalizar el contrato, el contratista deberá requerir la devolución de los avisos donde figuren esquemas, logos, eslogan o imágenes de programas y/o proyectos del Distrito Especial de Medellín, escudos o frases como “trabajamos para el Distrito Especial de Medellín”.

Los vehículos amigables con el medio ambiente, ofertados como criterio de calidad, deberán conservarse durante toda la ejecución del contrato, dando cumplimiento a los demás requisitos establecidos en las especificaciones técnicas del presente proceso.

9.10 PROCESAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN (Modalidad Ración Preparada en sitio)

En cada establecimiento educativo, diariamente, las procesadoras de alimentos preparan la alimentación correspondiente al número de cupos asignados y acorde al menú programado para el día.

En consecuencia, con lo establecido en el capítulo III, artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013, y teniendo en cuenta el riesgo de contaminación, será obligatorio el uso de tapabocas en los procesos de preparación de los jugos, leche o mezcla que la contenga y ensaladas; de igual forma, en el proceso de servida, ensamble y distribución de todas las preparaciones que componen el menú ofrecido. El tapabocas deberá ser desechable.

La alimentación es distribuida a través de autoservicio y consumida en el área de comedor destinada para tal fin, el cual deberá estar en adecuadas condiciones de aseo y organización antes y durante de cada uno de los horarios establecidos para la distribución de los complementos. El servicio de comedor escolar debe ser distribuido en el horario concertado con cada establecimiento educativo y acorde a la guía de rangos sugeridos a continuación:

- Complemento alimentario jornada de la mañana entre las 7:00 a.m. y 9:00 a.m.
- Complemento alimentario jornada de la tarde entre las 3:00 p.m. y 4:30 p.m.
- Complemento tipo almuerzo entre las 11:30 a.m. y 1:00 p.m.

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

La distribución del almuerzo debe hacerse al finalizar la actividad académica para los escolares de la jornada de la mañana y antes de iniciar labores con los escolares de la jornada de la tarde, en cualquiera de los casos, el horario no podrá afectar el normal desarrollo de las actividades académicas.

Para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, sólo estará permitido realizar los siguientes preliminares: remojo de las leguminosas como fríjol, lenteja, garbanzo, y blanquillo, licuado de aliños como cebolla, cilantro y ajo, porcionado de carne, pelado y picado de verduras, plátano y tubérculos siempre y cuando se cuente con capacidad para el almacenamiento en frío que garantice la adecuada conservación; las demás actividades como picado de frutas y cocción de preparaciones del menú, sólo podrá realizarse el mismo día de la prestación del servicio.

El día anterior a la preparación del menú, el personal procesador de alimentos debe verificar

con el coordinador del establecimiento educativo o docente responsable, la asistencia de los escolares y el número total de raciones a preparar, según la asistencia de éstos, realizando la consignación de dicha información en la bitácora disponible en el comedor escolar, debido a que en algunas ocasiones se presenta desescolarización parcial por jornadas culturales o pedagógicas u otras novedades.

Cuando la asistencia de los escolares beneficiarios del servicio del comedor escolar sea inferior al 70% de los cupos asignados por sede, no se procesará el menú correspondiente a este día y los víveres de este menú se guardarán para el día posterior, descontando del siguiente pedido un menú completo o a los que haya lugar. En dichos casos se deberá atender ese mismo día a los beneficiarios asistentes con Vaso de Leche o Ración de Contingencia; si la prestación del servicio se da con vaso de leche, este podrá ser máximo por dos (2) días; y en caso de persistir la disminución de cobertura, el contratista deberá garantizar la prestación del servicio a partir del tercer (3) día con Ración de Contingencia, hasta tanto se reactive la modalidad de Ración Preparada en sitio para el 100% de los beneficiarios, previa coordinación con el Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona correspondiente. Cabe anotar que, si la asistencia de los beneficiarios es igual o superior al 70%, se deberá procesar la totalidad de raciones asignadas, ofreciendo las restantes (equivalentes al 30% o menos) a los escolares suplentes o en su defecto a los demás que asistan a la jornada escolar.

Cuando se presenten sobrantes de productos o materia prima en los comedores escolares luego de preparar el menú del día, por diferentes motivos como desescolarización por emergencias, preparación del menú para un número menor de cupos de los asignados o último día antes del período vacacional, entre otros y que no serán utilizados en la misma semana; éstos se podrán almacenar en el comedor escolar máximo por dos días, identificándolos con rótulo que indique que dicho alimento es para devolución, con el fin de evitar su utilización. Teniendo en cuenta lo anterior, el contratista deberá gestionar en el menor tiempo posible, el traslado de los alimentos perecederos que por sus condiciones de vida útil a corto plazo ameriten su traslado a entidad autorizada por el Equipo de Seguridad Alimentaria y recoger los demás víveres para realizar los intercambios a los que haya lugar en el próximo despacho realizando el respectivo descuento en la factura correspondiente.

El procedimiento implementado cuando se presente el caso anterior es el siguiente:

El contratista recogerá oportunamente los alimentos, reportando el formato diligenciado de acta de recogida el mismo día que se presenta las sobras de víveres, al Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona respectiva, para que en coordinación con este, se definan los que serán sujetos a traslado y los que serán sometidos a intercambio en próximos despachos. El transporte será asumido por el Contratista, sin cobro al Programa.

El contratista levantará el acta de recogida según formato establecido por el Equipo de Seguridad Alimentaria en la cual se indicarán los alimentos y cantidades sujetos a traslado y los que serán sometidos a intercambio en próximos despachos y serán descontados de la factura respectiva. El acta deberá ir firmada por el rector y/o coordinador del establecimiento educativo, un integrante del Comité de Alimentación Escolar y un representante del Contratista.

Enviar al Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona correspondiente y a la Interventoría o Supervisión, una copia del acta de traslado de alimentos, si hubo lugar a ello, máximo a los tres (3) días siguientes de efectuada la recogida los alimentos.

En los casos donde se prepare el total de los cupos asignados al establecimiento educativo y falten beneficiarios del comedor escolar, estas raciones deberán ser suministradas a los escolares suplentes que serán los demás alumnos del establecimiento; una vez agotado este recurso si persisten las sobras, se debe reportar de inmediato a el Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona respectiva para que en coordinación con el contratista defina a cuál de los EE cercanos se le hará entrega de estos alimentos o se proceda al traslado a la entidad autorizada por Equipo de Seguridad Alimentaria; el transporte de estos alimentos será asumido por el contratista.

Las sobras, traslados o pérdidas de alimentos derivadas por la no verificación del número de raciones a preparar, antes de la prestación del servicio, por parte del Contratista, serán responsabilidad de éste y, por lo tanto, se descontará la totalidad del valor de los alimentos

en la facturación correspondiente al periodo en que se presentó la misma, de acuerdo al estudio de costos actualizado por la Administración Distrital. Así mismo cuando se presenten pérdidas o hurtos de materias primas por parte del personal procesador o distribuidor de alimentos evidenciados y estos a su vez no fueron entregados a los beneficiarios en el menú correspondiente, el valor de dichos insumos será descontado al contratista en la facturación correspondiente. Las anteriores acciones se toman como medidas contra la pérdida y el desperdicio de Alimentos en el marco de la ley 1990 de 2019 que busca la reducción de excedentes de alimentos y minimizar el impacto ambiental.

En ningún momento estará permitido el consumo de alimentos, por personas diferentes a los escolares beneficiarios focalizados o demás escolares asignados como suplentes del Programa cuando exista ausencia del beneficiario principal o las procesadoras de alimentos con la ración destinada para ellas. Por lo tanto, si en el establecimiento educativo se promueve o se realiza el consumo de alimentos por parte de otras personas a las indicadas, se procederá con el reporte a Secretaría de Educación, para que se inicie con el trámite administrativo al que haya lugar por mal manejo de los recursos públicos.

Igualmente, será objeto de reporte a la Secretaría de Educación para el inicio del trámite administrativo al que haya lugar, el retiro de materia prima o alimentos procesados por parte del personal docente y/o administrativo del establecimiento educativo, salvo los casos que autoriza el pliego de condiciones.

En ambos casos, si la situación reportada es originada por el personal procesador de alimentos, el contratista deberá dar inicio al procedimiento que tenga establecido internamente para dar solución a ello basados en las directrices establecidas en la circular 073 de octubre de 2014 emitida por la secretaría de Educación.

Cuando se presenten pérdidas o hurtos de materia prima o insumos de aseo por deficientes condiciones de seguridad en las instalaciones físicas de operación del programa (falta de rejas de seguridad, cerraduras violentadas, aberturas en techos y paredes que permitan el ingreso de personas), fallas en el fluido eléctrico o fallas en les equipos de frio en las noches

o fines de semana que deterioren la materia prima de alto riesgo, el contratista será el responsable de la reposición de los mismos con el fin de no afectar la adecuada prestación del servicio. Los alimentos en reposición serán reconocidos en facturación correspondiente basados en el estudio de costos de la licitación vigente con una actualización de precios mensual realizada por la Administración Distrital y se dará aplicación al valor de la actualización del mes anterior, previa certificación de las directivas de la Institución Educativa de los hechos ocurridos y la necesidad de reposición de los alimentos derivados de los mismos. Cuando se detecten factores de riesgo que puedan llevar a la pérdida o hurto de estos elementos, el contratista deberá notificar por escrito a corto plazo a las directivas del establecimiento educativo con copia a el Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona respectiva, con el fin de que la Institución educativa tome las medidas correctivas que evite la ocurrencia del hecho.

9.11 REQUERIMIENTOS DE INFORMACIÓN

El contratista durante la ejecución deberá diligenciar la siguiente información:

Formato de registro y control diario de asistencia: este formato debe ser diligenciado diariamente por el personal procesador de alimentos y distribuidoras, con la relación de los niños, niñas y adolescentes que asisten al comedor escolar, basados en la focalización de beneficiarios que registra la Institución educativa en la estrategia de alimentación escolar del SIMAT; información que será entregada en base de datos en Excel de manera mensual por parte de la Secretaria de Educación a través del Equipo de Seguridad Alimentaria, la cual deberá ser el insumo para el diligenciamiento del formato de registro y control diario de asistencia.

El contratista deberá enviar copias escaneadas de estos formatos diligenciados por cada comedor escolar como anexo al informe de ejecución mensual que remita a la interventoría o supervisión.
El anterior formato se encuentra en página web https://www.alimentosparaaprender.gov.co/tema/formatos.

Adicional a lo anterior el contratista deberá presentar mensualmente (entre los primeros 5 días hábiles) un informe de ejecución que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones contractuales estipuladas en el pliego de condiciones y un informe final quede cuenta del total de obligaciones ejecutadas en el tiempo de duración del contrato, 5 días hábiles posteriores a la terminación del contrato. La estructura del informe, soportes y demás aspectos a tener en cuenta para la presentación se le señalarán al contratista por parte del Equipo de Seguridad Alimentaria una vez iniciada la ejecución del contrato.

Así mismo deberá consignar en el Sistema de pedidos diariamente en el transcurso de la mañana, el consolidado de todos los despachos relacionados en las remisiones de entrega de la modalidad Ración Preparada en sitio del día inmediatamente anterior.

Es de anotar que, una vez finalizada la ejecución del contrato, el contratista no podrá retirar del comedor escolar y área destinada para el funcionamiento del complemento Vaso de Leche y Ración de Contingencia, ningún tipo de documentación y/o avisos generados entorno al programa y que dan respuesta a lo requerido en el pliego de condiciones.

El Equipo de Seguridad Alimentaria realizará inducción sobre el manejo del sistema de información, entre el periodo de perfeccionamiento del contrato y el primer día de inicio de la ejecución del mismo.

9.12 PERSONAL REQUERIDO

El Contratista asumirá el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con el perfil, la entrega de dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, de acuerdo a lo contemplado en la Ley 9 de Enero 24 de 1979 (Título III, Artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979 (Título IV, Capitulo ll, Artículos 176 a 201).

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

El contratista, antes de iniciar la prestación del servicio, deberá tener a disposición de la interventoría o supervisión para su verificación, la siguiente documentación:

Copia de cada uno de los certificados de manipulación de alimentos.

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

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

Si durante la ejecución del contrato, un empleado presenta síntomas o diagnóstico de una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, éste debe ser retirado de la labor y reemplazado en tanto se resuelve su cuadro sintomático. Por causas como gripes, infecciones de faringe, infecciones pulmonares, irritaciones cutáneas infectadas, diarreas, vómito, heridas, laceraciones, hongos en uñas de manos o por otras circunstancias el manipulador de alimentos deberá ser reemplazado a partir del segundo día de ausencia o de emitida la incapacidad, con un supernumerario para garantizar la correcta prestación del servicio; los soportes de dichos reemplazos deben ser enviados a la Supervisión y/o Interventoría, como adjunto del informe mensual en un archivo de Excel donde se relacione: cédula, nombre, fecha de reemplazo, horas laboradas y fecha en que termina el reemplazo del supernumerario.

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

En cada comedor escolar, espacio físico de funcionamiento del Vaso de Leche y/o Ración de Contingencia y bodega del contratista, se tendrá en lugar visible los horarios de trabajo del personal vinculado para la ejecución del programa, de modo que se pueda verificar el cumplimiento de las obligaciones del contratista con relación a este aspecto.

El contratista deberá proporcionar un ambiente laboral adecuado a todo el personal, donde cada uno de ellos se sienta respetado y valorado como persona y como empleado, lo cual llevará a un gran compromiso en el cumplimiento de sus obligaciones.

A cada empleado, se le deberá hacer entrega inmediata en el momento de la contratación, de la copia del contrato laboral y de acuerdo con la periodicidad del pago (quincenal o mensual según el caso) copia de colillas de pago, lo cual será verificado por parte de la

interventoría o supervisión.

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

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

- Dos (2) Jefes de operaciones: Profesionales graduados en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería agroindustrial o Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos; con experiencia profesional mínima de 2 años en administración o supervisión de servicios de alimentación o como profesional en empresas de producción de alimentos a nivel industrial o como profesional coordinador del PAE en algún ente territorial; quienes desempeñarán funciones de coordinación, planeación, monitoreo y control de las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y como interlocutores con la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos y la Interventoría o Supervisión. También serán responsables de programar y liderar el proceso de entrenamiento y capacitación del personal, en la operación del Programa. La sede de trabajo de estos profesionales es la bodega desde la cual se ejecuta el contrato.
- Dos (2) Auxiliares Administrativos: Bachilleres con experiencia mínima de 1 año en actividades administrativas. La sede de trabajo de este recurso humano es la bodega desde la cual se ejecuta el contrato. El contratista podrá contratar un perfil superior al establecido para dicho cargo.
- Dos (2) jefes de bodega de alimentos: Bachilleres con experiencia mínima de cinco (5) años en las actividades relacionadas con el cargo, las cuales son: Logística, manejo de inventarios, rotación de productos, despachos de mercancía, bodegaje, manejo y despacho de alimentos. La sede de trabajo de este recurso humano es la bodega desde la cual se ejecuta el contrato. El contratista podrá contratar un perfil superior al establecido para dicho cargo.

- Auxiliares bodega de alimentos: Bachilleres con experiencia mínima de seis (6) meses en actividades relacionadas con el cargo, como: logística, manejo de inventarios, rotación de productos, despachos de mercancía, bodegaje, manejo y despacho de alimentos. El lugar de trabajo de estos auxiliares es la bodega desde la cual se ejecuta el contrato. El número de auxiliares de bodega de alimentos será como mínimo dos (2), garantizando en todo momento la prestación del servicio en forma adecuada y con oportunidad, incluyendo el acompañamiento de las rutas de distribución de los víveres a los EE, sin emplear para dichas actividades al personal supernumerario para los restaurantes escolares.
- Personal para el empaque de los alimentos. Este personal deberá estar en la bodega garantizando la prestación adecuada y oportuna del servicio. El número de estos serán determinado por el contratista, garantizando en todo momento la prestación del servicio en forma adecuada y oportuna.
- Personal para el transporte y la distribución de insumos y alimentos. El conductor y el auxiliar para la distribución de los insumos y alimentos de cada vehículo empleado en el Programa, deberá tener certificado vigente como manipulador de alimentos y portarlo de manera permanente; con experiencia mínima de seis (6) meses en la manipulación y transporte de alimentos. Este personal deberá contar con uniforme que cumpla con las especificaciones contempladas en el capítulo III artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013 y la imagen corporativa vigente del Distrito Especial de Medellín (logo y slogan), según lineamientos emitidos por el área de Comunicaciones del Distrito Especial de Medellín.

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

- Personal para la preparación y distribución de los alimentos en la modalidad de Ración Preparada en sitio: El número de procesadoras (es) exigido al contratista, estará acorde a los cupos ejecutados en cada establecimiento educativo, de acuerdo con la siguiente tabla:

Lote 1: Complemento AM/PM

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	De 301 a 500 raciones	De 501 a 750 raciones	De 751 a 1000 raciones	De 1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	8

Lote 2: Complemento tipo Almuerzo

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	De 301 a 500 raciones	De 501 a 750 raciones	De 751 a 1000 raciones	De 1001 a 1500 raciones
1	2	3	5	6	8	10

- Personal para la distribución de los alimentos en Vaso de leche: El número de personal distribuidor a contratar deberá ser uno (1) por establecimiento educativo asignado que cuente con esta modalidad de atención (vaso de leche) adicional a la modalidad de atención con ración preparada en sitio (complemento AMPM y Almuerzo) siempre y cuando el contratista opere la modalidad de preparada en sitio más el vaso de leche.

- Personal para la distribución de los alimentos de ración de contingencia y/o Vaso de leche en los EE: El número de personal distribuidor a contratar deberá ser por establecimiento educativo asignado a la modalidad, basado en el siguiente estándar ya sea que este cuente con una o ambas modalidades (ración de contingencia y/o vaso de leche):

De 1 a 500 raciones	De 501 a 1.000 raciones	De 1.001 a 1.500 raciones	Mayor a 1.501 raciones
1	2	3	4

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

El contratista deberá asignar las actividades laborales y turnos del personal distribuidor y procesador de alimentos, de tal modo que se garantice en todo momento el adecuado desarrollo de los procesos inherentes a la prestación del servicio en las modalidades que se encuentre ejecutando, desde el recibo de los alimentos hasta su distribución a los escolares beneficiarios.

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

El contratista deberá entregar como mínimo dos (2) uniformes completos por cada dotación (se estimó dos (2) dotaciones para la ejecución del contrato) de color blanco, con ribete de color diferente en las mangas, que cumpla con las especificaciones contempladas en el capítulo III artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013 y con la imagen corporativa vigente del Distrito Especial de Medellín (logo y slogan), según los lineamientos emitidos por el área de Comunicaciones del Distrito Especial de Medellín y el nombre (primer o segundo) de cada procesador(a) y/o distribuidor(a). El Contratista deberá indicar que color utilizará por día de la semana, información que deberá estar por escrito en el comedor escolar. La dotación deberá entregarse dentro del primer mes de ejecución del contrato, no obstante, y hasta tanto se haga entrega de esta dotación, se deberá garantizar que el personal cuente con la indumentaria necesaria y en adecuadas condiciones para la prestación del servicio. Cabe anotar que esta dotación no podrá ser requerida por el contratista al personal

procesador y distribuidor una vez finalice su contrato.

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

El personal procesador y distribuidor de alimentos podrá ser padre de familia o adulto responsable de los escolares beneficiarios de los EE atendidos garantizando un porcentaje no menor al 20% de este grupo, en cumplimiento de lo estipulado en la ley 2042 de 2020. En dicho porcentaje se deberá priorizar aquellos que sean cabeza de familia y no se deberá incluir aquellos que pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia. En caso de que no sea posible lograr el mínimo del 20% de padres de familia o adulto responsable de los usuarios como procesadores y distribuidores de alimentos, el operador deberá documentar las razones por las cuales no fue posible el cumplimiento e informar al ESAN con el fin de socializarlo en los diferentes espacios de participación social.

El personal distribuidor o procesador contratado no podrá realizar otras actividades en el mismo establecimiento educativo donde es asignado o ser propietario de la tienda escolar de dicho establecimiento. Adicional deberá acreditar mediante certificación juramentada suscrita por los mismos, que no existe ninguna relación familiar o sentimental, con docentes y empleados, con otras procesadoras o distribuidoras de alimentos o persona encargada de la tienda escolar en el mismo establecimiento educativo donde laborará.

Al personal procesador y distribuidor que se emplee durante la ejecución del contrato, se le deberá cancelar los salarios u honorarios de acuerdo con el tiempo empleado y conforme a la legislación colombiana laboral vigente y las demás normas que las modifiquen,

deroguen o sustituyan, sin vulnerar los derechos laborales de las personas que se vinculen bajo las diferentes modalidades de contratación, so pena de soportar las sanciones de ley. A este personal el contratista le deberá garantizar el pago de las horas extras a las que haya lugar, cuando el horario de trabajo exceda del máximo legal permitido por la legislación colombiana. Para estos se estimó un máximo de horas semanales así: procesadoras 40 horas y distribuidoras 20 horas.

El contratista en su rol de empleador tiene la potestad de contratar, asignar y realizar cambios en la selección del personal, respetando el perfil requerido. Cuando sea necesario realizar algún traslado o reemplazo del personal procesador y distribuidor, el contratista deberá informar por escrito previamente a los EE involucrados y al Equipo de Seguridad Alimentaria.

Durante la ejecución del contrato, el contratista podrá realizar la rotación de las procesadoras y distribuidoras de alimentos entre EE, con el fin de evitar suspicacias en el manejo del programa, cualificar procesos en los EE con personas de mayor antigüedad por los conocimientos que aportan en ellos y oxigenar tanto el personal procesador y distribuidor del programa en el establecimiento educativo.

El contratista deberá dar cumplimiento a la Directiva 00848 de 1998 y a la Circular K2018090000276 de 2018, regulada por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, en cuanto al plan de capacitación continua a realizar con el personal manipulador de alimentos vinculado para la ejecución del contrato y demás normatividad sanitaria vigente. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos y la adecuada preparación y presentación de estos, con el fin de lograr una mayor aceptación y consumo de los menús programados en el PAE. El plan de capacitación y/o actualización debe contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir; plan que debe ser entregado a la interventoría y/o supervisión a los 10 días hábiles escolares posteriores a la fecha de inicio del contrato. Adicional se deberá capacitar a dicho personal en temas relacionados con la contratación, donde se especifique el alcance de su contrato y los temas en materia laboral que de este se desprendan

(modalidad de contrato, salario, hora extra, elementos de colilla de pago, derechos y deberes, entre otros)

- Siete (7) técnicos o tecnólogos en gastronomía y/o técnicos en cocina: Este personal debe certificar experiencia mínima de seis (6) meses en ejercicio de su profesión. Su función es cualificar a las procesadoras de alimentos que se encargan de la preparación de los menús en cada Institución Educativa; con el fin de que los complementos se preparen y distribuyan en las condiciones requeridas y planeadas por el programa. Las actividades a desarrollar por este personal serán concertadas en conjunto con el ESAN una vez se dé inicio a la ejecución del contrato y que serán basada en el acompañamiento y cualificación técnica a los procesadores de técnicas culinarias de las IE.
- Personal para la supervisión del programa de alimentación escolar en los EE: Este personal debe certificar estudios técnicos en el área de alimentos y tener experiencia mínima de seis (6) meses en supervisión a servicios de alimentación o a empresas de producción de alimentos. En los casos en los que no se cuente con la experiencia mínima requerida el contratista deberá garantizar un proceso de capacitación mínimo de 40 horas en temas específicos para la ejecución de funciones como supervisor de PAE previo al inicio de ejecución del contrato.

  Se debe contar con un supervisor del contratista por cada cinco (5) EE atendidos. Al realizar la relación de supervisores por establecimientos, este deberá expresarse en números enteros, aproximando al entero superior. En los casos donde se preste el servicio con Ración de Contingencia y esta atención ascienda a 10 o más I.E, se podrá contar con 1 supervisor por cada 10 EE.

El personal supervisor del contratista, velará por la adecuada prestación del servicio tanto de la Ración Preparada en sitio como el complemento tipo Vaso de Leche y/o Ración de Contingencia, realizando presencia durante toda la jornada que demande la prestación del servicio (a.m. y/o p.m.) en el establecimiento educativo visitado incluyendo ambas jornadas, controlando los procesos de recibo, almacenamiento, producción, distribución y consumo de los alimentos, acorde a lo estipulado en el presente pliego de condiciones, realizando

como mínimo la siguientes actividades en los comedores escolares:

- Verificación de las condiciones higiénico-sanitarias según Resolución 2674 de 2013.
- Revisar el cumplimiento del menú y existencia de alimentos acorde a la solicitud de pedidos.
- Verificar y reportar semanalmente la existencia de minutas represadas, con el fin de que dichas novedades sean tenidas en cuenta para la realización de los pedidos.
- Orientar y organizar las funciones de las procesadoras y distribuidora de alimentos, con el fin de optimizar el tiempo en los procesos y asegurar la entrega oportuna y efectiva a los escolares.
- Coordinar y garantizar el proceso de registro y control diario de beneficiarios por establecimiento educativo.
- Realizar seguimiento al consumo de alimentos por parte de los beneficiarios en articulación con el Coordinador del establecimiento educativo
- Revisar el adecuado funcionamiento de los equipos y hacer el reporte oportuno de los daños de éstos a quien corresponda.
- También debe orientar al grupo procesador de alimentos en el manejo de los ciclos de menú y sus preparaciones y el adecuado uso y proceso de limpieza de los equipos, de modo que se disminuya el riesgo de daño a los mismos.

El supervisor del contratista debe visitar mínimo una (1) vez a la semana el establecimiento asignado, ejerciendo las funciones de supervisión requeridas en cada uno de ellos y descritas en el párrafo anterior; consignando dicha visita en la bitácora, la cual debe permanecer en el establecimiento referenciando la actividad desarrollada. Las variables mínimas por contemplar en la bitácora serán: fecha y hora de inicio de la visita, menú entregado, aspectos verificados, recomendaciones, nombre completo de quienes realizaron y recibieron la visita, reporte de horas extra a las que haya lugar para ser reconocidas al personal procesador o distribuidor, hora de terminación. Si se cuenta con un supervisor asignado a las I.E de Ración de Contingencia, este deberá visitar máximo 2 instituciones por día, sea en la jornada de la mañana o en la jornada de la tarde, garantizando la rotación de visitas en las diferentes jornadas en las que se preste el servicio en la I.E. Cabe anotar que para las semanas que cuenten con días festivos o que por la demanda de procesos

administrativos en torno al programa se requiera que el supervisor disponga de un día o que haya desescolarización en algunas de la I.E asignadas, éste deberá realizar en los demás días hábiles de la semana, visita a 2 EE con dedicación de media jornada para cada uno, con el fin de realizar acompañamiento al total de Instituciones asignadas en dicha semana.

Para los casos de Ración de Contingencia y VL, el supervisor deberá priorizar en los demás días hábiles de la semana, la visita en la frecuencia establecida a los establecimientos que requieran un mayor acompañamiento o asesoría por parte de este.

Cada supervisor debe contar con elementos de trabajo como balanza para alimentos, termómetro, gorro y delantal de color claro que contenga la imagen corporativa vigente del Distrito Especial de Medellín (logo y slogan), según los lineamientos emitidos por el área de Comunicaciones del Distrito Especial de Medellín y el nombre (primer o segundo) de dicho supervisor.

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

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

El contratista deberá establecer e implementar acorde al Decreto 1072 de 2015, la Resolución 0312 de 2019 y la circular 20196000014 de 2019 un sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo, el cual será el producto de un conjunto de conocimientos, procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, afectar la salud y el bienestar o crear malestar significativo entre los trabajadores y usuarios. En este sentido se deberá presentar el certificado expedido por la **ARL vigente**, donde se acredite el cumplimiento de los lineamientos definidos por las normas previamente citadas, así como el estado de implementación del Sistema de Gestión de seguridad y Salud en el trabajo con un porcentaje igual o superior al 90%. Este proceso deberá estar documentado y socializado en cada comedor escolar donde se incluya la ruta de reporte inmediato en caso de accidente laboral.

Para los perfiles y experiencias requeridas se podrá acudir a las equivalencias reguladas en el decreto 1083 de 2015.

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

Tabla 8. Dotación del personal

Recurso humano/perfil	Dotación	Observaciones
Jefe de operaciones Auxiliares Administrativos Jefe de bodega Supervisores	Delantal y Gorro, tapabocas	Delantal de tela color claro con imagen corporativa del Distrito Especial de Medellín. Gorro de tela y tapabocas desechables.
Auxiliares de bodega Transportadores y Auxiliares	Pantalón de dril o jeans, camiseta, gorra y zapatos, tapabocas	Camiseta y gorra con imagen corporativa del Distrito Especial de Medellín y tapabocas desechables
Procesadoras y distribuidoras de alimentos y supernumerarias.	Pantalón, camisa, gorra, zapatos y tapabocas.	Pantalón y camisa de color blanco, esta última con ribete en mangas de color diferente e identificado con imagen corporativa del Distrito Especial de Medellín y nombre del operario. Gorro de tela Tapabocas desechables

		Zapatos cerrados, impermeables y antideslizantes.
Técnicos o tecnólogos en gastronomía y/o técnicos en cocina	Chaqueta tipo chef gorro pirata, pantalón, zapatos, sobredelantal y tapabocas	Chaqueta con imagen corporativa del Distrito Especial de Medellín tapabocas desechables Zapatos cerrados, impermeables y antideslizantes

10. DETALLE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL LOTE N° 3: RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y COMPLEMENTO VASO DE LECHE

10.1 PLANTA DE ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

El contratista debe contar con una o más bodegas ubicadas en ubicada en el Valle de Aburrá y/o Municipios de Antioquia que se encuentren a una distancia en ruta lineal no mayor a los 30 kilómetros desde la “Plomada Puente Punto Cero” del Distrito Especial de Medellín a la ubicación de la bodega, con un área mínima y de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos. En caso de que durante la ejecución del contrato se estime que se requiere de una o más bodegas de mayor capacidad, el Contratista procederá a realizar el respectivo cambio, previo aval de la Interventoría o Supervisión del Programa.

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

El contratista podrá disponer de una sola bodega o planta que cumpla con el área mínima requerida para la ejecución del programa tanto para la modalidad de ración industrializada como para el complemento Vaso de Leche o en su defecto podrá disponer de bodegas independientes para tal fin, dando cumplimiento a las áreas mínimas requeridas por modalidad.

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

Tabla 9. Requerimientos bodega y dotación

Elemento	Lote 3 Ración Industrializada y vaso de leche	Características	Observaciones
Bodega o planta	1 a 2	Área mínima: 884 mt2	Área neta con destinación única y exclusiva para almacenamiento, ensamble y distribución de alimentos. En la medición integral del espacio se excluirán oficinas, unidades sanitarias, zonas de transito tipo rampas, escaleras, cocinetas y zona de cargue y descargue.

Elemento	Lote 3 Ración Industrializada y vaso de leche	Características	Observaciones
Cava individual de refrigeración para materia prima	Mínimo 1	Capacidad de almacenamiento mínimo: 50 mt3 Unidad condensadora mínimo 3 HP Temperatura: 0°C a 4°C	Las cavas deben contar con ficha técnica donde se identifique claramente que esta corresponda a la cava presentada y donde se evidencie como mínimo los HP de la unidad condensadora.
Cava individual de refrigeración para producto terminado	Mínimo 1	Para modalidad de ración industrializada capacidad de almacenamiento mínimo: 65 mt3 Unidad condensadora mínimo 3 HP Temperatura: 0°C a 4°C Para modalidad de vaso de leche: capacidad mínima de almacenamiento de 30	Cabe anotar que se podrá contar con 1 sola cava que cumpla con la sumatoria de la capacidad de almacenamiento requerida para ambas modalidades de atención. Las cavas deben contar con ficha técnica donde se identifique claramente que esta corresponda a la cava presentada y donde se evidencie como mínimo los HP de la unidad condensadora.

		mt3 Unidad condensadora mínimo 3 HP Temperatura: 0°C a 4°C	
Balanza	Mínimo 3	digitales con sensibilidad de hasta 1 gr	Debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.
Termómetro	Mínimo 5	Digital de punzón	Debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.
Carretillas transportadoras	Mínimo 10	Carro de carga manual con 2, 4 o 6 ruedas plásticas o neumáticas en su base para desplazamiento y asas para dirigirlo en la parte superior, con una base en la parte inferior para colocar objetos.	

NOTAS

En caso de que un proponente se presente para un (1) Lote o varios lotes, este podrá presentar una (1) o más bodegas y/o plantas que cumplan con la sumatoria del área mínima requerida para cada lote, sin superar el número de bodegas y/o plantas definidas en la tabla anterior para cada lote; de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos; sin tener en cuenta las oficinas, unidades sanitarias, zonas de tránsito tipo rampas, escaleras, cocinetas y zona de cargue y descargue.

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

perforaciones.

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

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

En caso de que un proponente relacione varias bodegas y/o plantas individuales para la operación, cada una de ellas deben contar con un equipamiento mínimo de una (1) cava o cuarto de refrigeración y/o congelación , dos (2) termómetros, una (1) balanzas y dos (2) carretillas transportadoras teniendo en cuenta que entre todas las bodegas y/o plantas relacionadas, deberá dar cumplimiento con la sumatoria de las áreas de cavas o cuartos de frío y cantidades mínimas de elementos establecidas para cada modalidad.

La planta o bodega y los equipos e implementos empleados en ella debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 o la normatividad vigente que lo modifique. Dicha bodega, debe contar con concepto sanitario emitido favorable; dicho concepto no puede ser “Favorable con observaciones o Favorable condicionado, emitido por Secretaría de Salud del Municipio correspondiente o la autoridad competente; este concepto que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato.

Si durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario emitido cambia a desfavorable o a favorable con observaciones y/o condicionamientos, el contratista tendrá plazo de dos días (2) hábiles para realizar todas las adecuaciones que retornen al concepto sanitario favorable o realizar cambio de bodega que cumpla dicho requisito.

El contratista deberá remitir copia de los nuevos conceptos emitidos por la Secretaría de Salud a el Equipo de Seguridad Alimentaria y a la Interventoría o Supervisión, a más tardar dentro de los (3) tres días hábiles siguientes a la fecha de expedición del concepto, con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en las especificaciones técnicas.

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

10.2 PLANTA FÍSICA Y DOTACIÓN DE LOS EE ATENDIDOS

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

En cada establecimiento, el contratista debe identificar y señalizar durante los 10 días hábiles escolar siguientes a la fecha del inicio del contrato, en material sanitario durable, lavable y resistente al agua, las áreas de los procesos en el espacio destinado para el funcionamiento del servicio como almacenamiento, lavado y desinfección y distribución; delimitando cada espacio utilizado en los diferentes procedimientos de acuerdo a la infraestructura de éste al igual que los habladores exigidos por la normatividad sanitaria. A si mismo se deberá identificar y señalizar las áreas de los procesos para el funcionamiento de vaso de leche. Dicha señalización deberá estar exenta de slogan de cualquier tipo con el fin de que perdure en el tiempo indiferente a la empresa que opere el programa en el establecimiento educativo. Es de anotar que en los casos donde dicha señalización se

encuentre en buen estado y de cumplimiento a las características señaladas en este párrafo, no será necesario el cambio de estos al inicio de la ejecución del programa.

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

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

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

Cabe anotar que para los EE estatales, el Decreto 1075 del 26 de mayo de 2015, por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamento del Sector Educación, Sección 3 fondo de Servicios Educativos de los EE Estatales. Artículo 2.3.1.6.3.11. Utilización de los recursos”

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

10.2.1 Inventario físico de dotación

La dotación que se encuentre en el espacio físico destinado para el funcionamiento del programa y que será utilizada sólo en la modalidad de atención de cada uno de los contratistas, será inventariada por este durante los primeros treinta (30) días hábiles escolares contados a partir de la fecha de inicio del contrato, en presencia del rector y/o coordinador del establecimiento educativo o un delegado por éstos. Este inventario estará basado en el último inventario realizado en el año o contrato inmediatamente anterior, el cual será entregado por el Equipo de Seguridad Alimentaria una vez se inicie la ejecución del contrato, respetando los elementos y codificaciones asignadas en este e incluyendo las modificaciones a las que haya lugar.

En el inventario deben ir los códigos asignados por el Distrito Especial de Medellín; en los casos en los cuales se encuentren equipos sin codificación tanto en el inventario como en físico, el contratista informará al rector del establecimiento educativo para que facilite el código asignado por el Distrito, en caso de que este no cuente con la información el contratista asignará un serial de identificación de acuerdo a su necesidad el cual deberá adherir físicamente en el equipo teniendo en cuenta la utilización de material resistente a la humedad que permita su visualización en todo momento. De igual forma en los casos en que se encuentren equipos sin codificación física, pero con asignación de código en el inventario, se deberá marcar físicamente con este mismo código teniendo en cuenta el material descrito para el caso anterior. Cuando se evidencie un equipo con varios códigos, se debe registrar en el inventario solo el código asignado por el Distrito.

El inventario debe reposar en medio físico en los comedores escolares para la revisión y consulta permanente con sus respectivas firmas, además consolidarlo en los formatos

correspondientes en medio digital (Excel) para ser entregada a la interventoría o supervisión a más tardar en cinco (5) días hábiles escolares después de realizarlo, esta información se debe actualizar cada vez que se requiera y enviar copia de dicha actualización.

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

En caso de requerir el traslado de un equipo entre establecimientos atendidos, el rector o el Coordinador del establecimiento, deberá facilitar los datos de la persona que tiene en cartera dicho equipo, con el fin de legalizar el traslado de este, en coordinación con el equipo de seguridad Alimentaria. Estos traslados deberán ser consignados en la actualización del inventario y también serán remitidos inmediatamente a la Interventoría o Supervisión, quien elaborará periódicamente un consolidado de todos los inventarios por modalidad de atención para ser reportados al equipo de seguridad Alimentaria.

Adicional a lo anterior el contratista deberá realizar durante los primeros treinta (30) días hábiles escolares contados a partir de la fecha de inicio del contrato, un diagnóstico de necesidades de equipos y menaje por cada Institución y sede educativa para la adecuada prestación del servicio acorde a la modalidad de atención y la cobertura y hacer entrega a la supervisión y/o interventoría y a el Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona respectiva a más tardar en cinco (5) días hábiles escolares después de realizarlo, en el formato definido y entregado por la ESAN para tal fin.

10.2.2 Mantenimiento de equipos

El contratista deberá realizar un plan de mantenimiento para equipos, diseñado para llevar a cabo las actividades inherentes a los mantenimientos preventivos y correctivos tanto de equipos de planta como el de los comedores escolares; este plan deberá tener como

mínimo objetivo general, objetivos específicos, relación de equipos objeto del mantenimiento preventivo e intervención a realizar en estos, periodicidad, cronograma, además las estrategias a implementar en caso de presentarse contingencias con un equipo, que amerite intervención inmediata (mantenimientos correctivos) y persona o empresas encargadas del mantenimiento preventivo y correctivo. Este plan deberá también considerar un procedimiento y cronograma para la calibración de equipos de medición que sean utilizados en torno al programa, tanto de planta como de comedores escolares.

El cronograma se debe cumplir con las fechas que se estipule en éste, en caso de situaciones ajenas al contratista que amerite cambio, debe ser actualizado y socializado de manera inmediata y ser enviado a la supervisión y/o interventoría. Este plan deberá estar documentado a más tardar a los 15 días hábiles escolares después de la fecha de inicio del contrato y debe reposar en la bodega y en los comedores escolares para la revisión y consulta permanente por parte del equipo de seguridad Alimentaria, Interventoría o Supervisión y el Ministerio de Educación u otros entes de control.

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

El Contratista debe elaborar tanto la ficha técnica como la hoja de vida de cada equipo y mantenerlas actualizadas incluyendo los resultados de los mantenimientos preventivos y correctivos que se hayan realizado durante su vida útil o ejecución del contrato. El Contratista, entregará los 5 primeros días hábiles después de finalizar la ejecución del contrato una copia escaneada de estos documentos al Rector y/o Coordinador del

Establecimiento Educativo y a la Interventoría o Supervisión del Programa, incluyendo hoja de Excel con resumen de la información contenida en las fichas técnicas, hojas de vida, y estado de los equipos según sea establecido por el equipo de seguridad Alimentaria. La constancia de entrega de la anterior información a cada uno de los actores del programa mencionados debe ser adjuntada como soporte a informe de ejecución, con los nombres y las firmas de recibido a conformidad.

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

10.3 *MANTENIMIENTO PREVENTIVO*

El contratista será el responsable de realizar un (1) mantenimiento preventivo durante la ejecución del contrato a los equipos de ambas modalidades de atención; para tal fin se deberá elaborar y entregar dentro de los 10 primeros días hábiles después de suscrita el , el cronograma por EE y fecha de ejecución de dichos mantenimientos teniendo en cuenta el tiempo de duración del contrato; este mantenimiento debe realizarse al total de equipos máximo a los 2 meses contados a partir de la fecha de inicio del contrato, actividad que será objeto de seguimiento por parte de la interventoría o supervisión para garantizar el cumplimiento del mismo.

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

Los soportes del mantenimiento preventivo, deben ser entregados a la Interventoría o Supervisión del programa como adjunto al informe mensual a ser entregado por el contratista los primeros cinco (5) días hábiles, de los mantenimientos realizados en el mes inmediatamente anterior, en forma digital (Excel), según formato establecido por el Equipo

de Seguridad Alimentaria y las correspondientes fichas técnicas y hojas de vida escaneadas debidamente elaboradas (sin tachaduras, borrones, enmendaduras, nombres legibles y firmas) por cada equipo; adicional registros fotográficos digital y a color del antes, durante y el después de los equipos que en sus aspectos o intervenciones básicas de mantenimiento preventivo lo especifiquen.

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

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

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

En caso de que no se realice el mantenimiento preventivo o se realice de forma incompleta, su valor será descontado de la facturación. Para tal efecto, el contratista, deberá presentar los primeros treinta (30) días calendario a partir de la fecha de inicio del contrato, la

cotización de mantenimiento preventivo por equipo que incluya el valor de la pintura, emitida por la empresa aprobada para la realización de dicho mantenimiento, donde se detalle el valor discriminado por cada uno de los equipos. La cotización se hará describiendo la totalidad de los siguientes aspectos a tener en cuenta:

REFRIGERADORES, CAVAS Y NEVERAS

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

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

10.4 MANTENIMIENTO CORRECTIVO

A cargo del Contratista estará la responsabilidad de realizar el mantenimiento correctivo de los equipos utilizados en la prestación del servicio de ambas modalidades de atención en cualquier momento de la ejecución del contrato, cuando se detecten fallas, deterioro, averías, defectos o daño de piezas que afecten el buen funcionamiento del equipo y/o atenten contra la inocuidad y características propias de los alimentos, asumiendo la compra de repuestos necesarios y la mano de obra para su reparación.

El Contratista dispondrá de cinco (5) días hábiles escolares para realizar los mantenimientos correctivos, luego de reportado el daño del equipo por parte del establecimiento educativo y/o la Interventoría o Supervisión y/o a el Equipo de Seguridad Alimentaria y/o diagnóstico del Contratista; de manera que garantice el adecuado funcionamiento y/o la conservación del alimento e inocuidad del mismo, así mismo que no se afecte la prestación del servicio y el cumplimiento del ciclo de menú establecido.

En caso tal de que el tiempo estimado para la reparación del equipo sea mayor a un (1) día o se requiera retirarlo del establecimiento educativo debido a que dejó de funcionar adecuadamente, en especial los equipos de frío que no garanticen el nivel de temperatura adecuado; el contratista deberá informar a la interventoría o supervisión el retiro de este y garantizar la disponibilidad de un equipo el mismo día, el cual debe suplir la función del equipo en reparación o mantenimiento y debe encontrarse en óptimas condiciones de funcionamiento de manera que se garantice la prestación del servicio, además debe cumplir con la capacidad requerida, las condiciones higiénico sanitarias, ausencia de oxidación y deterioro.

Cuando se requiera tiempo adicional para realizar el mantenimiento correctivo deberá solicitar la autorización respectiva a la Interventoría o Supervisión, indicando el equipo a reparar, el equipo de reemplazo, el establecimiento educativo donde se encuentra ubicado, el procedimiento a realizar y el concepto del técnico a cargo de la reparación donde la extensión del tiempo se justifique.

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

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

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

- Fotocopia de facturas y/o remisiones debidamente diligenciadas con el valor de la mano de obra.
- Fichas técnicas
- Hojas de vida del equipo con la relación de los mantenimientos realizados, estos documentos deben estar completamente diligenciados, sin tachones, enmendaduras ni

adición posterior de información a las firmas (la información del mantenimiento realizado debe ser clara y precisa).

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

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

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

Descripción	Valor lote 3
Mantenimiento correctivo de equipos	$144.991.418

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

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

Dotación de Equipos de Medición

El contratista, deberá entregar termómetro a más tardar a los 10 días hábiles escolares a los EE que no cuenten con dichos equipos, que se encuentren en mal estado o que no cumplan con la sensibilidad requerida descrita en párrafos siguientes, los cuales podrán ser retirados una vez finalice el contrato. Mediante un acta se deberá dejar constancia de préstamo al Rector o Coordinador de cada establecimiento, remitiendo copia de ella a la Interventoría o Supervisión del Programa y al Equipo de Seguridad Alimentaria.

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

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

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

el equipo en la sede mientras se calibra.

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

a. CICLOS DE MENÚ

El ciclo menú que se ofrece en el Programa de Alimentación Escolar, está basado en los lineamientos técnico-administrativos definidos por la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 de la Unidad Administrativa Especial de alimentación escolar – alimentos para aprender - UApA,. Para la planeación del ciclo de menú, se cuenta con un comité conformado por profesionales en diferentes disciplinas (Nutrición, sociales, gastrónomos) el cual parte de la experiencia de la Administración Distrital en licitaciones anteriores, de la evaluación de las preparaciones del ciclo de menú por parte de la Interventoría o Supervisión del Programa, del análisis de gustos y rechazos de los escolares beneficiarios, de la cultura alimentaria, de la disponibilidad de alimentos en la región y los aportes de las entidades involucradas en su ejecución.

Para las modalidades de atención, se diseñó un (1) ciclo de menú, compuesto por 15 días, en el cual se incluye variedad en las preparaciones, tanto para la ración industrializada como para el vaso de leche.

Los ciclos de menú para la modalidad ración industrializada de transición, primero a tercero, cuarto a quinto, sexto a noveno y decimo a once, llevan las mismas preparaciones, diferenciándose en el gramaje requerido para cada tipo de población, lo que implica que la porción servida a los escolares sea diferencial según el grupo de edad establecido en el **Anexo A - Ciclos de Menú**, lo cual deberá ser garantizado por el Contratista. Los ciclos de menú para el complemento Vaso de Leche contienen igual gramaje en sus productos

independiente para el grupo poblacional al que se le suministre. Para el personal distribuidor el contratista deberá suministrar una ración a cada uno de ellos, con base en la ración industrializada definida para los escolares de secundaria, a excepción de las Instituciones Educativas que solo cuentan con la modalidad de Vaso de leche, a las cuales se les deberá garantizar una ración de este tipo de complemento.

El contratista en cada establecimiento educativo atendido debe cumplir con el ciclo de menú definido para la modalidad (**Anexo A - Ciclos de Menú** por tipo de complemento), garantizando la entrega estricta de las preparaciones y gramaje en las porciones definidas para los beneficiarios, por cada uno de los ciclos en ambas modalidades. El contratista deberá publicar en cada uno de los espacios destinados para la prestación del servicio, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, el ciclo de menú de 15 días (**Anexo F - Plan de Alimentación**) según tipo de complemento suministrado al igual que las listas de intercambio de alimentos, así mismo debe reposar una copia del **Anexo A - Ciclos de Menú** al interior del área de distribución para el manejo de las distribuidoras de alimentos. El **Anexo A - Ciclos de Menú** también incluye la lista de intercambio de los alimentos estipulados en el ciclo de menú, la cual se debe imprimir y mantener en el área de distribución; no obstante cualquier cambio de alimentos basado en dicha lista de intercambio debe ser solicitado a la interventoría y/o supervisión.

La impresión de los anteriores anexos (**Anexo A - Ciclos de Menú** y **Anexo F - Plan de Alimentación**) debe ser clara y legible, para facilitar la lectura y consulta por parte de las distribuidoras y comunidad educativa. Con la primera entrega en ambas modalidades de atención, el Contratista deberá distribuir dichos ciclos de menú acorde a los **Anexo A - Ciclos de Menú** y **Anexo F - Plan de Alimentación**, a cada establecimiento educativo. Adicional al ciclo de menú los contratistas deberán coordinar con las directivas del establecimiento educativo, la Publicación en un lugar visible a toda la comunidad educativa la Ficha Técnica de información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño, impresión e información definidas por la UApA adicional a los ajustes necesarios derivados de la dinámica propia del programa en el Distrito Especial de Medellín. Ver página web https://www.alimentosparaaprender.gov.co/tema/formatos.). Esta ficha deberá estar publicada en cada Institución Educativa donde se preste el servicio en un tiempo máximo

de 30 días calendario a partir de la fecha de inicio del contrato.

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

En los casos en los cuales sea necesario realizar cambio de menú por presentarse inconvenientes con alguno de los alimentos que lo conforman tales como sobre maduración o no maduración de la fruta (en el caso de ración industrializada), inconvenientes con suministro de algún componente, entre otros, el contratista lo podrá realizar notificándole en forma inmediata por escrito el cambio a la supervisión o interventoría, explicando los motivos y el reemplazo a realizarse; en la modalidad de ración industrializada se debe remplazar el menú completo (ejemplo: menú 1 se cambia por el menú 4 de la misma semana), a excepción del número de menú que corresponda al último día de la semana; con el fin de evitar pérdida de alimentos por cancelaciones extemporáneas. No se permite realizar cambios de una sola preparación del menú con el fin de garantizar el aporte nutricional del mismo.

Para el complemento vaso de leche, en los casos en los cuales sea necesario realizar cambio de menú por presentarse inconvenientes con el suministro de algún componente, entre otros, se podrá realizar cambio de uno de los componentes del menú que se encuentre en la misma semana y que corresponda a un producto del mismo grupo de alimentos, es decir dulce o panificado. Cabe anotar que el cambio del producto se debe realizar asegurando el suministro del mismo a la totalidad de cupos entregados en el establecimiento educativo, con fin de evitar diversidad de productos al interior de este. El contratista podrá realizar dichos cambios notificándole a la supervisión o interventoría de forma inmediata por escrito relacionando los motivos del mismo y el reemplazo a realizarse. Será la Interventoría o Supervisión quien notificará al Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona respectiva, los cambios realizados por el contratista en cada situación.

Cuando se presente rechazo de algún alimento o preparación del ciclo por parte de los

beneficiarios, la Interventoría o Supervisión, determinará el tipo de rechazo y su magnitud, planteando una propuesta de menú o preparación de similar costo y aporte nutricional, que será analizada y autorizada según el caso por el Equipo de seguridad alimentaria y comunicada al Contratista para su implementación.

b. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS ALIMENTOS.

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

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

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

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

Cuando en el comedor escolar se detecte productos que no cumplen con las características generales de materia prima estipuladas en el **Anexo B - Características de Alimentos** del presente pliego de condiciones, el contratista deberá identificarlos como “productos no conformes” e indicar por escrito el procedimiento para el manejo y disposición final de los

mismos. Dicho procedimiento deberá entregarse a la interventoría o supervisión a los 15 días calendario posteriores a la fecha de inicio del contrato

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

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

La autorización de cambio de marca debe ser solicitada con mínimo quince (15) días calendario previos a su despacho, por escrito a la Interventoría o Supervisión explicando sus razones, adjuntando muestra física del alimento y ficha técnica del nuevo producto, con su respectivo pantallazo de la página del INVIMA, que permita verificar el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria legible de cada una de ellas; y los exámenes microbiológicos y/o fisicoquímicos en caso que se requieran, según lo descrito en el numeral de análisis fisicoquímicos y microbiológicos del presente pliego de condiciones.

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

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

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

Con el fin de dinamizar las economías en las regiones, se sancionó la Ley 2046 del 2020 y se reglamentó con el Decreto 248 del 2021: “POR LOS CUALES SE ESTABLECEN MECANISMOS PARA PROMOVER LA PARTICIPACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA EN LOS MERCADOS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS”. Se define además que las disposiciones descritas en dicha ley son obligatorias “para las entidades públicas del nivel nacional, departamental, distrital, municipal, sociedades de economía mixta, y entidades privadas que manejen recursos públicos y operen en el territorio nacional, que demanden de forma directa o a través de interpuesta persona, alimentos para el abastecimiento y para suministro de productos de origen agropecuario, cumpliendo con los requisitos sanitarios que establezca la normatividad vigente, el contratista podrá adquirir los alimentos de forma directa a los productores de la agricultura campesina o a través de interpuesta persona, que actúan como intermediarios en la cadena de abastecimiento. Dicha ley busca que las entidades que contraten con recursos públicos la adquisición, suministro y entrega de alimentos tendrán la obligación de hacer la compra a pequeños productores agropecuarios y/o a productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria y sus organizaciones de economía solidaria, promoviendo así el desarrollo agropecuario en el país. De acuerdo con la ley en mención, las entidades que, con recursos públicos, contraten la adquisición y entrega de alimentos “están en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la agricultura

Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones a nivel local en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto de cada entidad destinados a la compra de alimentos. Esta información deberá ser registrada y reportada mensualmente los cinco (5) primeros días hábiles siguientes al mes de ejecución en el formato e instrumentos, así como los soportes que para el efecto establezca el ESAN.

10.4.1 ALIMENTOS FUNCIONALES

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

10.4.1.1 Probióticos y Prebióticos

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

La fibra prebiótica, es un componente vegetal cuyos estudios han demostrado que son el sustrato energético apropiado que requieren los cultivos probióticos para reproducirse y colonizar el tracto digestivo, especialmente el colon y así lograr los beneficios antes

descritos. Es importante aclarar que a pesar de que el PAE ofrece alimentos de origen vegetal en su ciclo de menús, estos no garantizan la cantidad requerida de esta fibra específica para lograr su efecto en el organismo.

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

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

2. Yogurt Griego o tipo Griego saborizado en una porción de 100 gr adicionado con mínimo $1x10^6$ Unidades Formadoras de Colonias (UFC) de una o la combinación de las siguientes cepas probióticas: *Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus cassi, Lactobacillus rhamnosus, Bifidobacterium sp.* y de 2,5 gr de fibra prebiótica (inulina, Fructooligosacaridos FOS, polidextrosa), la cual podrá tener un porcentaje de variabilidad del 10% por debajo del valor estipulado.
Este producto por su consistencia suave y espesa debe incluir cuchara desechable para facilitar su consumo.

10.4.1.2 . Ácidos grasos omega 3 EPA (ácido eicopentanoico) y DHA (ácido docosahexaenoico)

Los ácidos grasos omega-3 de cadena larga altamente insaturados, EPA (ácido eicopentanoico) y DHA (ácido docosahexaenoico), son esenciales para una extensa variedad de funciones biológicas. Están presentes en cada membrana celular del cuerpo humano donde contribuyen fisiológicamente a la salud, al crecimiento y al bienestar

humano. Un 25% de la grasa en el cerebro de los humanos y los animales es DHA. Las investigaciones publicadas en los últimos 10 años muestran los beneficios en la función cerebral al aumentar el consumo de alimentos ricos y suplementos con DHA, el cual es el ácido graso preferido para la construcción y el funcionamiento correcto de los tejidos muy activos como los nervios y músculos.

El EPA y el DHA son también importantes para el sistema cardiovascular. El EPA en particular contribuye a la respuesta antiinflamatoria, es el componente esencial de un grupo de mensajeros celulares llamado eicosanoides. Éstos inciden positivamente en la presión y coagulación sanguínea, la respuesta alérgica, función inmunológica, secreciones reproductivas y gástricas. Sin embargo, la mayoría de las dietas en el mundo son deficientes en omega-3 de cadena larga. Hay evidencia sólida y creciente que un incremento en el consumo de EPA y DHA proporciona muchos beneficios importantes e incluso vitales para la salud de los humanos, por ejemplo:

- Mejoran el desarrollo cerebral de los niños y mantienen la buena salud mental.
- Reduce el riesgo de enfermedad cardiovascular y muertes por problemas cardiacos.
- Reduce los riesgos relacionados con la obesidad, incluyendo la diabetes tipo 2.

El aumento en la incidencia de algunas de estas condiciones representa una inminente crisis de salud física y mental. Autoridades de la salud mundialmente aconsejan el consumo frecuente de EPA y DHA, preferiblemente en forma de pescado graso o aceite de pescado.

Como es conocido el omega 3 DHA participa activamente en el metabolismo del tejido nervioso durante todas las etapas del ciclo vital, particularmente durante el desarrollo del cerebro y la retina, y en la adquisición de capacidades cognitivas y visuales, por lo que se reconoce como esencial para la función normal del cerebro.

Dado que el desarrollo y el recambio de componentes como el DHA en el cerebro, continúa más allá de la primera infancia, es importante pensar que estos beneficios son extensibles a la pre-adolescencia, la adolescencia e incluso en la edad adulta.

También se ha evidenciado que si estos ácidos grasos (EPA y DHA) se aportan en cantidades suficientes, generarán a largo plazo en los niños de edad escolar un mejor rendimiento, conductas sociales adecuadas, mejorará la capacidad de aprendizaje en lectura y en lenguaje y serán niños menos agresivos e hiperactivos.

Con el fin de generar los beneficios fisiológicos en los beneficiarios del PAE, se incluye en el ciclo de menú en la modalidad Ración Industrializada (RI) la entrega de alimentos funcionales a partir de productos de panadería con adición de 40 mg de ácidos grasos omega 3 EPA o DHA microencapsulado por cada 100 gr de producto, dos veces por semana de acuerdo a lo establecido en el Anexo A del pliego de condiciones.

10.5 ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

La Interventoría o Supervisión tomará para efectos de control, en dos (2) momentos durante la ejecución del contrato muestras de los alimentos para realizar análisis tanto fisicoquímicos como microbiológicos así:

Tabla 10. Relación de análisis microbiológicos y fisicoquímicos para la modalidad Ración Industrializada y Vaso de Leche, Lote 3.

ALIMENTO	N. MUESTRAS MOMENTO 1	N. MUESTRAS MOMENTO 2	NORMA	PRUEBAS
AVENA UHT	1	1	NA	Esterilidad comercial
LECHE ENTERA Y SABORIZADA	4	4	Dec. 616/2006	Microbiológico: Mesófilos, coliformes totales, coliformes fecales.
LECHE UHT ENTERA Y SABORIZADA	3	3	Dec. 616/2006	Esterilidad comercial
MORTADELA JAMONADA	2	2	NTC 1325/2018 5ta Actualización	Fisicoquímico: Hierro, proteína, nitritos.
QUESO MOZARELLA INDIVIDUAL	2	2	Res. 1804/1989	Microbiológico: Coliformes fecales, mohos y levaduras, salmonella, estafilococos aureus coagulasa positiva

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO	2	2	INVIMA " platos listos para el consumo"	Microbiológico: Coliformes fecales, listeria monocytogenes, salmonella, estafilococos aureus coagulasa positiva
YOGURTH GRIEGO	2	2	Res 02310/1986	Microbiológico: Unidades de colonias formadoras de probióticos utilizado, coliformes totales, coliformes fecales, mohos y levaduras.
YOGURTH NATURAL Y SABORIZADO	6	6	Res 02310/1986	Microbiológico: Unidades de colonias formadoras de probióticos utilizado, coliformes totales, coliformes fecales, mohos y levaduras.
PANIFICADOS CON OMEGA 3	2	2	NA	Bromatológico: Perfil de ácidos grasos.

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

Una vez obtenidos los resultados de los exámenes fisicoquímicos y/o microbiológicos, el Contratista deberá iniciar de inmediato los ajustes en aquellos productos que presentaron algún grado de alteración, para lo cual se deberá garantizar la implementación de las acciones correctivas pertinentes, según los análisis realizados al proceso desde la producción hasta la distribución, que aseguren un producto con las características fisicoquímicas y/o microbiológicas exigidas. Para estos correctivos el contratista tendrá un período de tiempo máximo de quince (15) días calendario.

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

Es de aclarar que en los resultados de análisis microbiológicos donde se encuentre presencia de microorganismos patógenos, se deberá retirar de forma inmediata el lote

correspondiente a dicho producto en los casos que aún se encuentren tanto en planta como en comedores escolares; la interventoría o supervisión tomará al siguiente día de conocidos los resultados una nueva muestra del producto que se encuentre disponible en la planta o en comedores escolares y que sea de lote diferente al que presentó la alteración. En el caso en que el segundo resultado continúe presentando presencia de microorganismos patógenos, el contratista deberá retirar de inmediato dicho alimento el cual quedara suspendido y garantizar a la vez, el suministro del producto con otro proveedor que dé cumplimiento a los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones. Así mismo el producto quedará suspendido y deberá garantizarse el servicio con otro proveedor en los casos en que al siguiente día o dentro de los 5 días hábiles posteriores no haya producto disponible en la planta o bodega del contratista para tomar una nueva muestra.

En caso tal de que el contratista desee continuar suministrando para el programa el producto del proveedor que fue suspendido deberá presentar las acciones de mejora a las que haya lugar y solicitar la visita técnica a la interventoría o supervisión para que esta verifique la validez y efectividad de las mismas a los (15) quince días calendario posteriores a la suspensión. La interventoría o supervisión realizará verificación al plan de mejora presentado por el proveedor y realizará la toma de muestras para análisis microbiológico del producto suspendido; de igual forma el costo del análisis de las muestras será asumido por el Contratista.

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

10.6 MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO

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

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

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

10.6.1 Manejo Higiénico sanitario en Bodega o planta y EE.

El contratista en todas las etapas del proceso deberá garantizar que en las bodegas o plantas y en los EE, no se presenten situaciones que pongan en riesgo la salud pública de los beneficiarios, evitando que se presenten entre otras las siguientes situaciones:

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

10.6.2 Plan de Saneamiento Básico

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

Adicional se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de los insumos químicos a utilizar que permanecerán en la bodega o planta y cada área destinada para la prestación del servicio, para verificación por parte de la Interventoría o Supervisión. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan, ajustado en cada establecimiento educativo, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades en cada uno de ellos; con el fin de verificar los procesos y procedimientos implementados al interior del servicio.

Es de anotar que una vez inicie la ejecución del contrato desde el Equipo de Seguridad Alimentaria se darán algunos lineamientos básicos a tener en cuenta en el diseño del plan de saneamiento básico para comedores escolares. Adicionalmente el **Anexo G - Guía Para la Higiene y Manejo Ambiental**", brinda elementos a ser considerados en la formulación e implementación del plan de saneamiento durante la vigencia del contrato.

10.6.2.1 Programa de limpieza y desinfección

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

Dicho programa debe contemplar los siguientes aspectos mínimos:

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

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

- En la desinfección de frutas (a excepción del banano y mandarina), quesos y bebidas líquidas en bolsa, deberá utilizar solución desinfectante con Ácido Peracético a 80 ppm, por tiempo de inmersión recomendado para cada alimento.
- Para la desinfección de equipos, utensilios, superficies, canastillas, estibas y canecas, deberá utilizar solución desinfectante con amonio cuaternario de quinta generación a concentración de 60 ppm.
- El personal distribuidor de alimentos debe implementar diariamente, el uso de la

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

- Para realizar el blanqueamiento de traperos, pisos, paredes entre otros se debe emplear el hipoclorito de sodio incluido en el kit de aseo del presente pliego, el cual solo podrá ser utilizado única y exclusivamente para este fin y no para procesos de desinfección.
- Se debe realizar una limpieza exhaustiva al área destinada para la prestación del servicio (incluyendo área de comedor), equipos, utensilios y mobiliario, el día anterior al inicio de la distribución de la alimentación a los beneficiarios, después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos), al reinicio en caso de suspensión temporal del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias o en el momento en que la situación lo requiera.
- Los contratistas serán responsables de mantener en óptimas condiciones de higiene y limpieza las zonas destinadas para la prestación del servicio en todo momento durante el período de ejecución, incluyendo áreas altas como techos, paredes y lámparas teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución N°1409 de 2012 en lo que respecta a trabajo en alturas expedida por el Ministerio de trabajo y que sean alcanzables por el largo del cepillo de techo con extensiones telescópicas; u otros elementos/implementos seguros que permitan al personal operativo alcanzar estructuras o equipamiento altas para su adecuada limpieza. Para favorecer el cuidado del medio ambiente, se hace necesario la reutilización del agua de procesos de desinfección en actividades de limpieza del comedor escolar o de espacios de la sede educativa.

10.6.2.2 Insumos para limpieza y desinfección

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

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

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

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

Tabla 12. Insumos para Limpieza y desinfección RI – VL

Producto	RI	VL	Observaciones
Escoba plástica con mango plástico o de aluminio de 1,40 mts con sistema de recambio.	1 al inicio del contrato para toda la vigencia con recambio por deterioro en el momento que se requiera.		Se determina deterioro cuando las cerdas presenten marcada desviación en su **perpendicularidad.**
			En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, sólo se considerará la dotación para la modalidad principal.
Trapero de pabilo de microfibra mínimo de 40 cm de largo, con cabo o mango de aluminio o plástico de 1,40 mts.	1 al inicio para toda la vigencia del contrato con recambio por deterioro en el momento que se requiera.		Se determina deterioro cuando el trapero presente condiciones higiénicas irreversibles o su pabilo no permita realizar un adecuado proceso de limpieza.
			En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo

		espacio, sólo se considerará la dotación para la modalidad principal.
Recogedor de basura de plástico con mango plástico o de aluminio.	1 al inicio para toda la vigencia del contrato a excepción de los comedores escolares que tengan existencia, con recambio por deterioro en el momento que se requiera.	Se debe evitar la acumulación de estos elementos en los comedores escolares. En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, sólo se considerará la dotación para la modalidad principal
Organizador porta Escobas.	1 al inicio para toda la vigencia del contrato sólo en aquellos EE que no tengan o se encuentre en mal estado.	Se debe hacer instalación del organizador para permanencia de trapero, escoba y recogedor. En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, sólo se considerará la dotación para la modalidad principal
Limpiones en microfibra, de colores claros según su uso, tamaño máximo de 40 X 40 cm.	Unidades mensuales así: 2 unidades verdes	Destinar el uso de limpiones por colores evitando la contaminación cruzada. No se podrá utilizar hipoclorito de sodio para el proceso de blanqueamiento.
		USO POR COLORES:
	1 unidad azul: en caso de existir área de consumo con mesas y sillas	**ROJO:** para unidades sanitarias. **AZUL CLARO:** mesas, sillas y paredes del área de consumo. **VERDE CLARO:** para área de producción.
	1 unidad roja (trimestral)	
Cepillo largo cerdas duras mango de aluminio o plástico de 1,40 mts.	1 al inicio para toda la vigencia del contrato con recambio por deterioro en el momento que se requiera	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, sólo se considerará la dotación para la modalidad principal
Cepillo de mano cerdas duras	1 para toda la vigencia del contrato con recambio por deterioro en el momento que se requiera	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, sólo se considerará la dotación para la modalidad principal.
Cepillo para uñas de uso individual	1 unidad para cada procesadora/ distribuidora y supernumeraria de alimentos al inicio de cada semestre académico con recambio en el momento que se requiera.	

Cepillo de techo con extensiones telescópicas en aluminio 4 mt para limpieza en alturas	1 al inicio para toda la vigencia del contrato a excepción de los comedores escolares que tengan existencia, con recambio por deterioro en el momento que se requiera.	Se debe evitar la acumulación de estos elementos en los comedores escolares. En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, sólo se considerará la dotación para la modalidad principal
Detergente Multiusos líquido con propiedad desengrasante, inoloro y biodegradable para lavado de utensilios, menaje, batería de cocina, superficies, implementos de aseo.	500 ml al mes independiente del número de cupos.	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, sólo se considerará la cantidad determinada para la modalidad principal
Esponja de poliuretano doble uso con abrasividad media para lavado de utensilios, platos, vasos, implementos del menaje, mesones, mesas y otras superficies que lo requieran.	1 unidad mensual, con recambio en el momento que se requiera. (Solo para los EE que lo requieren).	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, sólo se considerará la cantidad determinada para la modalidad principal
Desinfectante con Ácido Peracético	400 cc mensuales por cada 100 cupos	
Desinfectante con amonio cuaternario de quinta generación.	120 cc mensuales por cada establecimiento educativo atendido.	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, sólo se considerará la cantidad determinada para la modalidad principal.
Hipoclorito de sodio líquido.	500 cc mensual para cada comedor escolar, solo para actividades de blanqueamiento	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, sólo se considerará la cantidad determinada para la modalidad principal
Cintilla medidora específica para cada tipo de desinfectante (ácido peracético y amonio cuaternario).	Una unidad comercial en su empaque original de cintilla medidora para cada tipo de desinfectante durante toda la ejecución del contrato con reposición en el momento que se requiera.	

Jabón líquido para manos Antibacterial libre de triclosán y biodegradable, con dispensador.	100 cc mensual, por cada procesadora/distribuidora de alimentos.	
Bolsas plásticas biodegradables para la basura color **verde**. Estas bolsas son de uso exclusivo para la disposición de residuos del comedor escolar.	20 bolsas mensuales para el manejo de residuos ordinarios de 65 x 90 cm	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la cantidad determinada para la modalidad principal.
Bolsas plásticas biodegradables color **Blanco**.	20 bolsas mensuales de color blanco para el manejo de material reciclable de 65 x 90 cm.	
Guantes de hule con antideslizante de **color amarillo** para lavado de loza, ollas y menaje.	1 par por distribuidora de alimentos al inicio del contrato con recambio en el momento que se requiera por deterioro o pérdida de funcionalidad.	Por Salud ocupacional, se hace de obligatorio cumplimiento el uso de este tipo de implementos por parte del personal procesador/distribuidor
Guantes de hule **color negro** con antideslizante de uso individual para uso de implementos de aseo y limpieza de equipos y superficies.	1 par por distribuidora de alimentos al inicio del contrato con recambio en el momento que se requiera por deterioro o pérdida de funcionalidad	
Papel higiénico de textura suave doble hoja.	1 rollo mensual por cada distribuidora de alimentos	
Toalla desechable doble hoja, abre fácil para secado de manos prioritariamente y loza u otras superficies cuando se requiera.	1 paquete mensual de 150 unidades por establecimiento educativo	En los comedores escolares que cuentan con más de una modalidad de atención y que comparten el mismo espacio, solo se considerará la cantidad determinada para la modalidad principal.
Delantal Plástico	1 unidad mensual por cada distribuidora de alimentos	

En los comedores escolares donde se cuente con el gorro de algodón y/o la bata blanca para uso de visitantes, el contratista deberá garantizar que permanezcan al interior del área destinada para la prestación del servicio y en adecuadas condiciones de limpieza; por lo tanto las distribuidoras de alimentos son las responsables de proporcionarlo al visitante y requerirlo una vez finalice la visita.

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

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

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

10.6.2.3 POES para el manejo de trampas de grasa

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

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

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

Dispositivo en acero inoxidable ubicado debajo de los pozuelos

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

Para el mantenimiento y limpieza preventiva de la trampa de grasa, el contratista deberá llevar a cabo el procedimiento que se describe a continuación y adicional deberá

proporcionar los elementos básicos y necesarios para llevar a cabo esta actividad tales como manguera para el desagüe que se adapte a las características de la trampa:

- Abrir y retirar la tapa de la trampa de grasa.
- Retirar la canastilla sujetándola de las manijas con precaución.
- Limpiar todas las paredes, los deflectores (rejillas) y los filtros internos para asegurar el movimiento del agua a través de la unidad.
- Empalmar a la válvula una manguera y embocarla al desagüe más cercano.
- Una vez salga toda el agua de la trampa, lavar con jabón y abundante agua al igual que la canastilla.
- Montar nuevamente la canastilla y tapa en el tanque asegurándose de que quede bien ajustada.
- Colocar la bolsa con los residuos extraídos de la trampa de grasa en el recipiente de basura (caneca orgánicos).
- En los casos que las trampas de grasa presentes averías que impidan su adecuado funcionamiento, esta novedad deberá ser reportada por escrito a las directivas de la Institución educativa para que estos gestionen su reparación; información que debe ir con copia al Equipo de Seguridad Alimentaria.

10.6.3 Programa de control de plagas

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

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

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

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

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

y se debe mantener disponible en el comedor escolar y planta para su revisión. Entre las actividades a realizan se encuentran:

- Instalar barreras físicas para evitar el ingreso de plagas del exterior al interior del área designada para la prestación del servicio específicamente en las áreas de recibo y almacenamiento del complemento (mallas anti-insectos en marco de aluminio o plástico resistente cuyo diseño facilite el desmonte para su limpieza y no afecte la infraestructura existente banda de neopreno u otro elemento cuyo material sea higiénico y su instalación sea segura y de fácil desmonte, claraboyas, rejillas de sifones, entre otras). En caso de presentarse deterioro o inadecuada instalación en las barreras físicas que pongan en riesgo el control del ingreso de plagas, se deberá realizar el cambio o reinstalación en máximo en 8 días hábiles, por barreras en adecuado estado; siempre y cuando este deterioro no obedezca a situaciones de mala conducta por parte de escolares o personal de la Institución, las cuales deberán ser reportadas a las directivas del establecimiento educativo para que este tome las medidas pertinentes.
- Reportar por escrito y gestionar con el rector o coordinador del establecimiento educativo las condiciones físicas en que se encuentra el sitio de operación y que permiten el ingreso de plagas o roedores (grietas, orificios, empates en pisos, paredes y techos, madrigueras en zonas aledañas, techos de madera o con cielos rasos, entre otros).
- Garantizar un adecuado manejo de residuos sólidos, para evitar que estos sean fuente de alimento y albergue de plagas, para lo cual se implementaran las bolsas entregadas en el kit de aseo establecido en el pliego de condiciones y teniendo en cuenta que los residuos y sobras que se originan deben ser desechados para manejo por la empresa de recolección de basuras de la ciudad; Estos desechos no podrán ser donados ni regalados a ninguna persona natural o jurídica.
- Reportar por escrito al rector o coordinador del establecimiento educativo, la necesidad de retiro de los elementos en desuso o ajenos a la operación del Programa y que pueden ser un factor de riesgo, y propicien albergue de plagas, saturen el espacio e impidan las actividades de limpieza.
- Aplicación de productos (control químico o biológico): Si dentro de la evaluación de cada establecimiento educativo se determina que es necesaria la aplicación de

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

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

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

El Plan de control de plagas deberá ser formulado e implementado para cada espacio físico para el funcionamiento del programa durante el primer mes de ejecución del contrato, elaborando un documento escrito donde se describa como se van a realizar las acciones preventivas de acuerdo a la particularidad de cada establecimiento educativo en cuanto a sus instalaciones, dotación, diseño y construcción (hacer uso de palabras claves: que, quién, con que, cuando, cómo, cuál, cuanto, donde). Adicional se debe realizar seguimiento a las acciones implementadas en el plan, que permitan evidenciar la efectividad de las estrategias planteadas, durante los meses restantes de ejecución del contrato. Este seguimiento se deberá consignar en los formatos diseñados en la formulación del plan, los cuales deberán reposar en cada establecimiento educativo.

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

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

10.6.4 Programa de desechos sólidos

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

- Objetivo
- Alcance
- Definiciones
- Responsables
- Procedimientos
- Cronogramas
- Lista de chequeo
- Clasificación y características de los residuos.
- Residuos no peligrosos

- Biodegradables
- Reciclables
- Ordinarios e inertes
- Residuos o desechos peligrosos
- Corrosivo
- Reactivo
- Explosivo
- Toxico
- Inflamable
- Infeccioso
- Radiactivo
- Residuos especial
- Etapas para el MIR
  a. Diagnostico
  b. Prevención minimización y separación en la fuente
  c. Separación en la fuente (colores caneca en caso que aplique)
  d. Recolección
  e. Almacenamiento
  f. Aprovechamiento, tratamiento y/o Disposición final.

Anexos Permisos o licencias ambientales de las empresas a las cuales prestan el servicio de recolección de residuos peligrosos o especiales.
Formato de seguimiento o verificación del cumplimiento del programa.

10.6.5 Programa de abastecimiento o suministro de agua

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

- Objetivo

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

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

10.7 SOLICITUD DE PEDIDOS

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

comunicación oportuna y permanente durante la ejecución del contrato.

El Rector o coordinador del establecimiento educativo, diariamente debe reportar a el equipo de seguridad Alimentaria, las novedades de disminución de cobertura o cancelación del servicio tanto de la ración industrializada como el complemento vaso de leche, para el día siguiente a las que haya lugar, por medio de correo electrónico o vía telefónica, a más tardar a las 10 AM, teniendo en cuenta la programación académica y los cupos asignados.

El consolidado del pedido de los EE, será remitido diariamente por el Equipo de Seguridad Alimentaria al Contratista a las 11 AM, en el sistema de pedidos implementado por la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos (Unidad de Seguridad Alimentaria).

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

Todas las cancelaciones deberán ser reportadas por el establecimiento educativo al Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona correspondiente, quien a su vez actualizará la información en el sistema de pedidos. Después de las 11 AM, el Equipo de Seguridad Alimentaria, sólo recibirá cancelaciones extemporáneas de los EE, por causas de fuerza mayor, diferentes a la inadecuada planeación de las actividades académicas u olvido en el

reporte de solicitud del servicio, las cuales serán notificadas por medio de correo electrónico al contratista y supervisión o interventoría del programa. El Contratista estará autorizado a guardar en cava el número de complementos cancelados y enviarlos el día siguiente de servicio, a los mismos EE que realizaron la cancelación, descontando éstos del día en que se despacharán; a excepción de los menús que contienen sándwich, los cuales deberán ser consumidos el día para el cual se tenía programada su entrega, al establecimiento que indique el equipo de seguridad alimentaria zonal. Las anteriores acciones se toman como medidas contra la pérdida y el desperdicio de Alimentos en el marco de la ley 1990 de 2019 que busca la reducción de excedentes de alimentos y minimizar el impacto ambiental.

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

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

10.8 TEMPERATURAS Y EMPAQUE

10.8.1 Para la modalidad de ración industrializada

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

a lo anterior el producto panificado deberá ser empacado en bolsa de polipropileno transparente y marcada con rótulo de color rojo para el grupo de transición, amarillo para primero a tercero, verde para cuarto y quinto, blanco para sexto a noveno y negro para decimo y once, con la siguiente leyenda: “Distrito Especial de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización”. Además, debe contener el logo y slogan vigente del Distrito Especial de Medellín acorde a los lineamientos impartidos por el área de comunicaciones del Distrito Especial, nombre del Contratista y teléfono. Cada una de las bolsas donde sea empacado el panificado debe contener una servilleta en su interior.

En el empaque de las bebidas, debe ir impresa la siguiente leyenda: “Distrito Especial de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización”. Esta leyenda no podrá ir en sticker, ni con máquina selladora al calor. Además, debe contener el logo y slogan vigente del Distrito Especial de Medellín acorde a los lineamientos impartidos por el área de comunicaciones del Distrito Especial. El empaque primario de las bebidas lácteas no podrá ser de fondo transparente.

El queso de porción individual deberá ser suministrado en bolsa plástica individual, transparente y sellada.

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

El sándwich se debe entregar a temperatura de 0 a 4°c en el momento de llegada a los EE; las bebidas, el queso en porción individual, el yogurt griego o tipo griego y la leche deberán ser entregadas a temperatura de 0°C a 6°C según normatividad vigente, siendo este el límite permisible para la entrega de estos alimentos.

El panificado y el postre, junto con la fruta, se entregarán a temperatura ambiente; cabe

anotar que dicho panificado y postre no podrán ser refrigerados desde el momento de producción y ensamble en planta o bodega y hasta el momento de consumo por parte de los beneficiarios, a excepción del tiempo que permanezcan durante el trasporte; con el fin de conservar las características organolépticas adecuadas de dichos productos.

Las bolsas que contienen los productos deberán transportarse en canastillas.

10.8.2 Para Vaso de leche

Las bebidas lácteas: leche líquida yogurt y yogurt griego o tipo griego, en su empaque debe ir impresa la siguiente leyenda: “Distrito Especial de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización” acorde a los lineamientos impartidos por el área de comunicaciones del Distrito Especial. Esta leyenda no podrá ir en sticker, ni con máquina selladora al calor. Además, debe contener el logo y slogan vigente del Distrito Especial de Medellín. El empaque primario de las bebidas lácteas no podrá ser de fondo transparente.

Todos los alimentos que componen el complemento tipo Vaso de Leche deben cumplir en su empaque, con la normatividad de rotulado que le aplique.

El complemento tipo Vaso de Leche será distribuido a cada establecimiento educativo en las siguientes condiciones de temperatura y empaque:

Bolsas plásticas transparentes las cuales contendrán un máximo de 50 unidades de cada uno de los alimentos que hacen parte del menú del día.

Todas las bebidas, se deben entregar a temperaturas de 0 a 6°C en el momento de llegada a los EE, según normatividad vigente, siendo este el límite permisible para la entrega del alimento.

Los dulces o panificados del menú, se entregarán a temperatura ambiente. Cabe anotar que el panificado y postre no podrán ser refrigerados desde el momento de producción y

ensamble en planta o bodega y hasta el momento de consumo por parte de los beneficiarios, a excepción del tiempo que permanezcan durante el transporte; con el fin de conservar las características organolépticas adecuadas de dichos productos.

Las bolsas que contienen los productos deberán transportarse en canastillas.

Los empaque a utilizar de un solo uso tanto para la Ración industrializada como para el vaso de leche, deben dar cumplimiento con lo establecido en el Acuerdo Municipal 020 de 2020 Por medio del cual se establece una estrategia para reducir la adquisición de plásticos de un solo uso en la contratación pública del Distrito Especial de Medellín y sus entidades descentralizadas y dando cumplimiento a la Resolución SSS202150103075 DE 2021 expedida por la Secretaría de Suministros y Servicios, Por medio de la cual se adopta un plan de acción para la reducción total e inmediata de la utilización de Poliestireno expandido (EPS), Policloruro de vinilo - PVC y Plásticos que tengan características de “oxo plásticos” o “plásticos oxodegradables” en el abastecimiento del conglomerado público del Distrito Especial de Medellín, por lo tanto el contratista deberá restringir de manera total e inmediata la utilización de los siguientes plásticos de un solo uso:

1. Poliestireno expandido (EPS).
2. Policloruro de vinilo - PVC.
3. Plásticos que tengan características de “oxo plásticos” o “plásticos oxodegradables”

10.9 DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

El Contratista, diariamente y de acuerdo con los pedidos realizados por el equipo de seguridad Alimentaria, entregará en cada establecimiento educativo atendido y reportados en el **Anexo C - Consolidado de Cupos x IE** al inicio de la ejecución del contrato o con el ingreso de un establecimiento nuevo, los alimentos que componen la ración industrializada y el complemento vaso de leche, al personal distribuidor según el ciclo de menú correspondiente y los cupos asignados.

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

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

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

Dos (2) días hábiles antes del inicio a la ejecución del contrato, el contratista elaborará y entregará, diligenciado el formato establecido por la UApA “formato plan de rutas” ver página web https://www.alimentosparaaprender.gov.co/tema/formatos, diligenciando solo la información que aplica para ración industrializada y el vaso de leche, al Equipo de Seguridad Alimentaria para su aprobación y posterior envío a la Interventoría o Supervisión, quien verificará su cumplimiento durante la ejecución. Cuando se presenten novedades en los EE atendidos (ingreso o retiro), estos deberán ser incluidos en el formato de rutas de entrega, oficializando dicho cambio a la interventoría o Supervisión y al equipo de seguridad Alimentaria.

Diariamente, se debe tener disponible en la planta o bodega una porción completa de los alimentos que componen la ración industrializada y vaso de leche, con el fin de ser evaluado por parte de la Interventoría o Supervisión en el momento del despacho. En caso de

presentarse desviaciones en cuanto a características físico-organolépticas y/o de temperatura, la Interventoría o Supervisión procederá a evaluar un número mayor hasta obtener una muestra estadísticamente representativa, las cuales serán asumidas por el Contratista.

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

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

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

En los casos en los cuales el establecimiento educativo no pueda recibir los alimentos debido a factores como: falta de energía eléctrica, falta de agua potable y corriente, problemas de seguridad entre otros, o una vez recibidos se presenten estas mismas

situaciones que dificulten la distribución a los escolares, el Contratista deberá plantear inicialmente alternativas de solución que eviten la suspensión del servicio en coordinación con el Equipo de Seguridad Alimentaria de la zona respectiva para determinar finalmente las acciones a implementar con dichos alimentos las cuales podrán estar orientadas a la entrega de estos el mismo día en el establecimiento educativo o en otro o en su defecto recogida y devolución a la bodega del contratista para el despacho del día siguiente. La fecha de nueva entrega del servicio suspendido deberá ser coordinada con el establecimiento educativo y el equipo de seguridad Alimentaria, informando a la Interventoría o Supervisión. Adicional a lo anterior cualquier otro tipo de necesidad reportada por la Unidad de seguridad alimentaria como traslados o atención con complementos alimentarios disponibles (garantizando temperaturas adecuadas de los alimentos y condiciones de transporte optimas), para EE activos en el programa y que necesiten de este servicio, el contratista deberá realizar su entrega independiente del horario en el cual se presente la solicitud, el cual estará dentro del rango de la jornada escolar.

En el momento de la entrega de los productos, el personal distribuidor, verificará y firmará el recibido a entera satisfacción en remisión de entrega, la cual debe ser acorde a la establecida por la UApA, (formato remisión de entrega complementos alimentarios ración industrializada) ver página web https://www.alimentosparaaprender.gov.co/tema/formatos, dejando copia en los comedores escolares. Es de anotar que a dicho formato se le puede anexar información adicional, siempre y cuando sea indispensable para evidenciar los requerimientos dados por la dinámica propia del Distrito Especial.

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

Si durante la entrega de la ración industrializada y del complemento Vaso de Leche en los EE, queda faltando alguno(s) de los componentes o no son recibidos por no cumplir con las

especificaciones técnicas requeridas por la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, el personal distribuidor, debe dejar consignada en la remisión de entrega, la nota respectiva de faltante o devolución especificando el producto, la cantidad y el motivo. En estos casos el Contratista tendrá hasta las 10 AM para hacer la entrega de los componentes pendientes en cada uno de los EE y hasta las 12 m para aquellos en donde el consumo solo sea para la jornada de la tarde. Estos componentes deberán relacionarse en remisión diferente a la de la entrega inicial acorde a la establecida por la UApA para la reposición o entrega de faltantes; ver página web (https://www.alimentosparaaprender.gov.co/tema/formatos.

Las dos planillas serán exigidas como documentos adjuntos a la factura emitida por la prestación del servicio, las cuales estarán debidamente firmadas por la(s) persona(s) responsable(s) de la recepción de los alimentos: personal distribuidor, docente o coordinador responsable del programa y/o delegados del Comité de Alimentación Escolar, o delegado de la I.E. Adicional a lo anterior el contratista deberá adjuntar en la factura el certificado emitido por el rector del establecimiento educativo o coordinador de la sede, donde conste el número de complementos alimentarios suministrados por el contratista durante el período a pagar, dicho formato está establecido por la UApA “certificado de entrega de raciones a instituciones educativas” ver página web https://www.alimentosparaaprender.gov.co/tema/formatos).

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

Adicional a lo anterior cuando se presenten pérdidas o hurtos evidenciados de los alimentos

que componen la ración industrializada y el complemento Vaso de Leche por parte del personal distribuidor de alimentos y estos a su vez no fueron entregados a los beneficiarios en el menú correspondiente, el valor de dichos insumos será descontados al contratista en la facturación correspondiente.

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

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

- Ración industrializada y complemento Vaso de Leche para la jornada de la mañana entre las 7:00 am y 10:00 am

- Ración industrializada y complemento Vaso de Leche para la jornada de la tarde entre las 3:00 pm y 4:30 pm

En ningún momento se podrá imponer por parte del contratista un horario diferente al establecido para la atención en coordinación con cada establecimiento educativo. Los cambios de horario deben ser autorizados previamente por el comité de alimentación

escolar y debe constar en acta debidamente firmada. El horario definido debe ser publicado por el contratista en un lugar visible del comedor escolar.

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

10.10 CARACTERÍSTICAS DE LOS VEHÍCULOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

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

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

horarios establecidos.

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

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

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

Todos los vehículos empleados en la entrega de los alimentos e insumos para el Programa, deberán estar identificados con lona u otro material, según los lineamientos emitidos por el área de Comunicaciones del Distrito Especial de Medellín, identificación que deberá ser utilizada única y exclusivamente durante la jornada que demande la prestación del servicio PAE, por lo tanto el contratista deberá establecer los mecanismos o acciones que sean necesarios para evitar que la imagen del programa sea utilizada en otras actividades particulares que pueda generar malestar o malos entendidos en perjuicio del programa y el Distrito Especial, so pena de hacerse acreedor a las sanciones que correspondan por desatender esta obligación. Adicionalmente al finalizar el contrato, el contratista deberá requerir la devolución de los avisos donde figuren esquemas, logos, eslogan o imágenes de programas y/o proyectos del Distrito Especial de Medellín, escudos o frases como “trabajamos para el Distrito Especial de Medellín”.

Los vehículos amigables con el medio ambiente, ofertados como criterio de calidad, deberán conservarse durante toda la ejecución del contrato, dando cumplimiento a los

demás requisitos establecidos en las especificaciones técnicas del presente proceso.

10.11 REQUERIMIENTOS DE INFORMACIÓN

El contratista durante la ejecución deberá diligenciar la siguiente información:

Formato de registro y control diario de asistencia: este formato debe ser diligenciado diariamente por el personal procesador de alimentos y distribuidoras, con la relación de los niños, niñas y adolescentes que asisten al comedor escolar, basados en la focalización de beneficiarios que registra la Institución educativa en la estrategia de alimentación escolar del SIMAT; información que será entregada en base de datos en Excel de manera mensual por parte de la Secretaria de Educación a través del Equipo de Seguridad Alimentaria, la cual deberá ser el insumo para el diligenciamiento del formato de registro y control diario de asistencia.

El contratista deberá enviar copias escaneadas de estos formatos diligenciados por cada comedor escolar como anexo al informe de ejecución mensual que remita a la interventoría o supervisión.

El anterior formato se encuentra en página web https://www.alimentosparaaprender.gov.co/tema/formatos.

Adicional a lo anterior el contratista deberá presentar mensualmente (entre los primeros 5 días hábiles) un informe de ejecución que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones contractuales estipuladas en el pliego de condiciones y un informe final que dé cuenta del total de obligaciones ejecutadas en el tiempo de duración del contrato, 5 días hábiles posteriores a la terminación del contrato. La estructura del informe, soportes y demás aspectos a tener en cuenta para la presentación se le señalarán al contratista por parte del Equipo de Seguridad Alimentaria una vez iniciada la ejecución del contrato.

Es de anotar que una vez finalizada la ejecución del contrato, el contratista no podrá retirar del área destinada para el funcionamiento del complemento Vaso de Leche y la ración industrializada, ningún tipo de documentación y/o avisos generados entorno al programa y que dan respuesta a lo requerido en el pliego de condiciones.

El Equipo de Seguridad Alimentaria realizará inducción sobre el manejo del sistema de información, entre el periodo de perfeccionamiento del contrato y el primer día de inicio de la ejecución del mismo.

10.12 PERSONAL REQUERIDO

El Contratista asumirá el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con el perfil, la entrega de la dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, de acuerdo a lo contemplado en la Ley 9 de Enero 24 de 1979 (Título III, Artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979 (Título IV, Capitulo ll, Artículos 176 a 201).

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

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

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

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

Si durante la ejecución del contrato, un empleado presenta síntomas o diagnóstico de una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, éste debe ser retirado de la labor y reemplazado en tanto se resuelve su cuadro sintomático. Por causas como gripes, infecciones de faringe, infecciones pulmonares, irritaciones cutáneas infectadas, diarreas, vómito, heridas, laceraciones, hongos en uñas de manos o por otras circunstancias el manipulador de alimentos deberá ser reemplazado a partir del segundo día de ausencia o de emitida la incapacidad, con un supernumerario para garantizar la correcta prestación del servicio; los soportes de dichos reemplazos deben ser enviados a la Supervisión y/o Interventoría, como adjunto del informe mensual en un archivo de Excel donde se relacione: cédula, nombre, fecha de reemplazo, horas laboradas y fecha en que termina el reemplazo del supernumerario.

A todo el personal contratado para la ejecución del programa, se le debe respetar el mínimo

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

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

El Contratista deberá proporcionar un ambiente laboral adecuado a todo el personal, donde cada uno de ellos se sienta respetado y valorado como persona y como empleado, lo cual llevará a un gran compromiso en el cumplimiento de sus obligaciones.

A cada empleado, se le deberá hacer entrega inmediata en el momento de la contratación, la copia del contrato laboral y de acuerdo a la periodicidad del pago (quincenal o mensual según el caso) copia de colillas de pago, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.

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

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

- Un (1) Jefe de Operaciones: Profesional graduado en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos , Ingeniería agroindustrial o Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos; este personal deberá contar con experiencia mínima de 2 años en administración o supervisión de servicios de alimentación o en empresas

de producción de alimentos a nivel industrial o como profesional coordinador del PAE en algún ente territorial y desempeñará funciones de coordinación, planeación, monitoreo y control de las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y será el interlocutor con la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos y la Interventoría o Supervisión. La sede de trabajo de este profesional es la bodega o planta desde la cual se ejecuta el contrato.

- Dos (2) Auxiliares Administrativos: Bachilleres con experiencia mínima de 1 año en actividades administrativas. La sede de trabajo de este recurso humano es la bodega desde la cual se ejecuta el contrato. El contratista podrá contratar el cargo con un perfil superior al establecido para dicho cargo.
- Dos (2) Jefe de logística: Bachiller con experiencia mínima de cinco (5) años en las actividades relacionadas con el cargo, las cuales son: Logística, manejo de inventarios, rotación de productos, despachos de mercancía, bodegaje, manejo y despacho de alimentos. La sede de trabajo de este recurso humano es la bodega desde la cual se ejecuta el contrato. El contratista podrá contratar el cargo con un perfil superior al establecido y deberá contar con un (1) año mínimo de experiencia en las actividades citadas.
- Personal para la preparación, ensamble y/o empaque de los alimentos. Este personal deberá estar en la planta o bodega garantizando la prestación adecuada y oportuna del servicio. El número de estos serán determinado por el contratista, garantizando en todo momento la prestación del servicio en forma adecuada y oportuna.
- Personal para el transporte y la distribución de insumos y alimentos. El conductor y el auxiliar para la distribución de los insumos y alimentos de cada vehículo empleado en el Programa, deberá tener certificado vigente como manipulador de alimentos y portarlo de manera permanente; con experiencia mínima de seis (6) meses en la manipulación y transporte de alimentos. Este personal deberá contar con uniforme que cumpla con las especificaciones contempladas en el capítulo III artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013 y la imagen corporativa vigente del Distrito Especial de Medellín (logo y slogan), según lineamientos emitidos por el área de Comunicaciones del Distrito Especial de Medellín.

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

- Personal para la distribución de los alimentos de ración Industrializada y/o Vaso de leche en los EE: El número de personal distribuidor a contratar deberá ser por establecimiento educativo asignado a la modalidad, basado en el siguiente estándar ya sea que este cuente con una o ambas modalidades (ración industrializada y/o vaso de leche):

De 1 a 500 raciones	De 501 a 1.000 raciones	De 1.001 a 1.500 raciones	Mayor a 1.501 raciones
1	2	3	4

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

El contratista deberá asignar las actividades laborales y turnos del personal distribuidor de alimentos, de tal modo que se garantice en todo momento el adecuado desarrollo de los procesos inherentes a la prestación del servicio en las modalidades que se encuentre ejecutando, desde el recibo de los alimentos hasta su distribución a los escolares beneficiarios.

En cuanto a las supernumerarias contratará como mínimo, una supernumeraria por cada 25 distribuidoras contratadas, quienes rotarán entre los EE donde sea requerida para la atención de los escolares, sin que sean asignadas a labores diferentes a las contempladas para la prestación del servicio. En caso de que el reemplazo requerido, supere el número de supernumerarias contratadas, el Contratista deberá asegurar el cubrimiento de los

puestos de trabajo de las personas incapacitadas o retiradas temporalmente de su labor.

El contratista deberá entregar como mínimo dos (2) uniformes completos por cada dotación (se estimó dos (2) dotaciones para la ejecución del contrato) de color blanco, con ribete de color diferente en las mangas, que cumpla con las especificaciones contempladas en el capítulo III artículo 14 de la Resolución 2674 de 2013 y con la imagen corporativa vigente del Distrito Especial de Medellín (logo y slogan), según los lineamientos emitidos por la Secretaría de Comunicaciones del Distrito Especial Medellín y el nombre (primer o segundo) de cada distribuidor(a). El Contratista deberá indicar que color utilizará por día de la semana, información que deberá estar por escrito en el área destinada para el manejo de estas modalidades.

La dotación deberá entregarse dentro del primer mes de ejecución del contrato, no obstante, y hasta tanto se haga entrega de esta dotación, se deberá garantizar que el personal cuente con la indumentaria necesaria y en adecuadas condiciones para la prestación del servicio. Cabe anotar que esta dotación no podrá ser requerida por el contratista al personal procesador y distribuidor una vez finalice su contrato.

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

El personal distribuidor de alimentos podrá ser padre de familia o adulto responsable de los escolares beneficiarios de los EE atendidos garantizando un porcentaje no menor al 20% de este grupo, en cumplimiento de lo estipulado en la ley 2042 de 2020. En dicho porcentaje se deberá priorizar aquellos que sean cabeza de familia y no se deberá incluir aquellos que pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia. En caso de que no sea posible lograr el mínimo del 20% de padres

de familia o adulto responsable de los usuarios como procesadores y distribuidores de alimentos, el operador deberá documentar las razones por las cuales no fue posible el cumplimiento e informar al ESAN con el fin de socializarlo en los diferentes espacios de participación social.

El personal distribuidor contratado no podrá realizar otras actividades en el mismo establecimiento educativo donde es asignado o ser propietario de la tienda escolar de dicho establecimiento. Adicional deberá acreditar mediante certificación juramentada suscrita por los mismos, que no existe ninguna relación familiar o sentimental, con docentes y empleados, con otras procesadoras o distribuidoras de alimentos o persona encargada de la tienda escolar en el mismo establecimiento educativo donde laborará.

Al personal distribuidor que se emplee durante la ejecución del contrato, se le deberá cancelar los salarios u honorarios de acuerdo al tiempo empleado y conforme a la legislación colombiana laboral vigente y las demás normas que las modifiquen, deroguen o sustituyan, sin violar los derechos laborales de las personas que se vinculen bajo las diferentes modalidades de contratación, so pena de soportar las sanciones de ley. A este personal el contratista le deberá garantizar el pago de las horas extras a las que haya lugar, cuando el horario de trabajo exceda del máximo legal permitido por la legislación colombiana. Para este personal se estimó un máximo de 20 horas semanales.

El contratista deberá coordinar con el personal distribuidor de alimentos, la hora de entrega de la Ración Industrializada y el Vaso de Leche al establecimiento educativo y la distribución a los escolares participantes; lo cual será informado a la Interventoría o Supervisión y a el equipo de seguridad Alimentaria.

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

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

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

- Personal para la supervisión del programa de alimentación escolar en los EE: Este personal debe certificar estudios técnicos en el área de alimentos y tener experiencia mínima de seis (6) meses en supervisión a servicios de alimentación o a empresas de producción de alimentos. En los casos en los que no se cuente con la experiencia mínima requerida el contratista deberá garantizar un proceso de capacitación mínimo de 40 horas en temas específicos para la ejecución de funciones como supervisor de PAE previo al inicio de ejecución del contrato.

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

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

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

El supervisor de alimentos debe visitar (1) una vez por semana el establecimiento educativo asignado, ejerciendo las funciones de supervisión requeridas en cada uno de ellos y descritas en el párrafo anterior; consignando dicha visita en la bitácora, la cual debe permanecer en el establecimiento, referenciando la actividad desarrollada. Las variables mínimas a contemplar en la bitácora serán: fecha y hora de inicio de la visita, menú entregado, aspectos verificados, recomendaciones, nombre completo de quienes realizaron y recibieron la visita, reporte de horas extra a las que haya lugar para ser reconocidas al personal distribuidor, hora de terminación.

Acorde al número asignado de I.E por supervisor, este deberá visitar máximo 2 Instituciones por día, sea en la jornada de la mañana o en la jornada de la tarde, garantizando la rotación

de visitas en las diferentes jornadas en las que se preste el servicio en la I.E. Cabe anotar que para las semanas que cuenten con días festivos o que por la demanda de procesos administrativos en torno al programa se requiera que el supervisor disponga de un día o que haya desescolarización en algunas de la I.E asignadas, éste deberá priorizar en los demás días hábiles de la semana, la visita en la frecuencia establecida a los establecimientos que requieran un mayor acompañamiento o asesoría.

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

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

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

El contratista deberá establecer e implementar acorde al Decreto 1072 de 2015, la

Resolución 0312 de 2019 y la circular 20196000014 de 2019 un sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo, el cual será el producto de un conjunto de conocimientos, procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, afectar la salud y el bienestar o crear malestar significativo entre los trabajadores y usuarios. En este sentido se deberá presentar el certificado expedido por la **ARL vigente**, donde se acredite el cumplimiento de los lineamientos definidos por las normas previamente citadas así como el estado de implementación del Sistema de Gestión de seguridad y Salud en el trabajo con un porcentaje igual o superior al 90%. Este proceso deberá estar documentado y socializado en cada comedor escolar donde se incluya la ruta de reporte inmediato en caso de accidente laboral.

Para los perfiles y experiencias requeridas se podrá acudir a las equivalencias reguladas en el decreto 1083 de 2015.

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

Tabla 13. Dotación del personal

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

11 COMPONENTE FINANCIERO

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

- Remisión de entregas.
- Certificado de cobertura.
- Planillas de control diario de asistencia.
- Actas de traslado y/o reposición.
- Pago de nómina (soporte de transferencia bancaria)
- Pago de planilla de seguridad social integral.
- Certificado de parafiscales firmado por el representante legal y/o revisor fiscal.

12 APLICACIÓN DE DESCUENTOS Y RECONOCIMIENTOS PARA EL CONTRATISTA

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

El hecho de que el Contratista no realice entrega de los productos faltantes en el tiempo establecido y que por esta causa no se preste el servicio a los escolares o se haga con menú incompleto, ya sea en gramaje o componente(s) del menú, la Interventoría o Supervisión notificará por escrito dicho evento a el Equipo de Seguridad Alimentaria y

realizará el descuento respectivo, con base en el estudio de costos de la licitación vigente con una actualización de precios mensual realizada por la Administración Distrital y se dará aplicación al valor de la actualización del mes anterior.

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

Cuando se presenten sobrantes de productos o materia prima en los comedores escolares por motivos como desescolarización por emergencias o preparación del menú para un número menor de cupos a los asignados y que no serán utilizados en la misma semana, para lo cual la Supervisión o Interventoría hará el respectivo descuento en la factura correspondiente de aquellos productos o materia prima que el operador recogió y realizó intercambios a próximos despachos.

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

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

En caso de omitir la entrega de insumos de aseo se hará el respectivo descuento de las sumas no canceladas por estos conceptos. Es importante recordar que el Contratista debe enviar copia en medio físico o magnético a la Interventoría o Supervisión de las entregas

y/o pagos realizados, para ello se emitirá una paz y salvo para concepto de facturación.

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

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

13 COMPONENTE AMBIENTAL

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

Deberá diseñar un plan de saneamiento básico para la planta acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen, el cual debe incluir como mínimo: objetivos, alcance, política de calidad,

responsable, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas. Se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de los insumos químicos a utilizar que permanecerán en la bodega o planta y en cada Establecimiento Educativo.

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

Aunado a lo anterior y en aras de promover las compras públicas sostenibles con enfoque de responsabilidad social en coherencia con el acuerdo 310 de 2022 del Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín, se establecen criterios con relación a Emprendimiento y empresas de mujeres y de Mipymes. Así mismo se deberá contar con un mínimo de **Vehículos amigables con el ambiente** con los que realizará el transporte, los cuales no podrán superar una antigüedad de 5 años desde el momento en que se realizó la matrícula o que en su defecto, que estos cuenten con fuente de energía alternativa, bien sea electricidad o gas con el fin de contribuir con el mejoramiento de la calidad del aire y gases efecto invernadero, sumado a la reducción de siniestros viales por fallas mecánicas, reducción de las emisiones de CO2 al medio ambiente y material particulado

El contratista deberá implementar acciones que promuevan el cuidado y conservación del medio ambiente en el desarrollo del contrato, para lo cual podrá realizar la captura de información de manera digital o la utilización de material ecológico en alguno o algunos de los procesos que se llevan a cabo en planta o sedes educativas, además de la reducción en adquisición de plásticos de un solo uso en la contratación pública siempre y cuando las nuevas tecnologías de empaques en materiales amigables con el ambiente estén disponibles en el país y éstos protejan y conserven las propiedades antes descritas del alimento.

14 COMPONENTE JURÍDICO

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

15 ANEXOS

1) Anexo A - Ciclos de menú
2) Anexo B - Características de Alimentos
3) Anexo C – Consolidado de cupos por I.E
4) Anexo D – Marcas de productos
5) Anexo E – Guías de Preparación
6) Anexo F – Plan de Alimentación
7) Anexo G – Orientaciones para la higiene y manejo ambiental
   - Anexo G -Formato 1- Registro agua reutilizada PAE
   - Anexo G - Formato 2 - Registro recolección ACU - PAE