Anexo No. 2 – Anexo Técnico Operación Logística
Refrigerios escolares jornada académica (mañana – tarde -nocturna)-primera entrega, y jornada única y uso del tiempo escolar- segunda entrega

1. MARCO NORMATIVO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR 8
2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS REFRIGERIOS ESCOLARES ENTREGADOS A TRAVÉS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO (SED) 10
3. CICLO DE MENÚS DE REFRIGERIOS ESCOLARES 11
3.1. Tipos de Refrigerios Escolares 11
3.2. Ciclo de menús primera entrega 11
3.3. Menús especiales (primera entrega) 13
3.4. Menús de contingencia (primera entrega) 15
3.5. Ciclo de menús segunda entrega 16
3.6. Menús segunda entrega tradicional 16
3.7. Menús segunda entrega jornada única 18
3.8. Menús especiales (segunda entrega tradicional) 20
3.9. Menús de contingencia (segunda entrega tradicional) 21
4. OPERACIÓN DE LOS PROCESOS DE RECEPCIÓN, ENSAMBLE Y/O ALISTAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS ESCOLARES 22
4.1. Recepción alimentos 22
4.2. Ensamble y/o alistamiento 24
4.3. Almacenamiento 24
4.4. Transporte y distribución 24
5. CONTROL DE CALIDAD EN LA RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS (CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, PESO Y VOLUMEN) 25
6. ENSAMBLE O ALISTAMIENTO DE LOS MENÚS (PRIMERA Y SEGUNDA ENTREGA) 29
6.1. Generalidades del proceso 29
6.2. Menús primera entrega 30
6.3. Menús especiales (primera entrega) 32

6.4. Menús de contingencia (primera entrega) 33
6.5. Menús segunda entrega tradicional 34
6.6. Menús segunda entrega jornada única 37
6.7. Menús especiales (segunda entrega tradicional) 40
6.8. Menús de contingencia (segunda entrega tradicional) 41
6.9. Trazabilidad ensamble 42
7. CARACTERÍSTICAS DE LOS EMPAQUES 44
7.1. Empaque primario 44
7.2. Bolsatinas 44
7.3. Etiqueta de transferencia 45
8. PLANTAS DE ENSAMBLE (PRIMERA Y SEGUNDA ENTREGA) 46
8.1. Condiciones básicas para la manipulación de refrigerios escolares 46
8.2. Edificaciones e instalaciones de la(s) planta(s) ofertadas para la ejecución 47
8.3. Concepto higiénico sanitario 49
8.4. Inscripción ante la autoridad sanitaria 49
8.5. Capacidad de ensamble 49
9. ALMACENAMIENTO 51
9.1. Generalidades 51
9.2. Capacidad de almacenamiento de materias primas que requieren almacenamiento en frío 55
9.2.1. Materia prima en frío primera entrega 56
9.2.2. Materia prima en frío segunda entrega tradicional 56
9.2.3. Materia prima en frío segunda entrega jornada única 57
9.2.4. Materia prima en frío menú especial primera entrega 59
9.2.5. Materia prima en frío menú especial segunda entrega tradicional 59
9.3. Capacidad de almacenamiento de materias primas que requieren almacenamiento en seco 59
9.3.1. Materia prima en seco primera entrega 60
9.3.2. Materia prima en seco segunda entrega tradicional 61
9.3.3. Materia prima en seco segunda entrega jornada única 62

9.3.4. Materia prima en seco menú especial primera entrega 64
9.3.5. Materia prima en seco menú especial segunda entrega tradicional 65
9.4. Capacidad de almacenamiento de producto terminado que requiere almacenamiento en frío 65
9.4.1. Producto terminado en frío primera entrega 66
9.4.2. Producto terminado en frío segunda entrega tradicional 67
9.4.3. Producto terminado en frío segunda entrega jornada única 67
9.4.4. Producto terminado en frío menú especial primera entrega 70
9.4.5. Producto terminado en frío menú especial segunda entrega tradicional 70
9.5. Capacidad de almacenamiento de productos terminados que requieren almacenamiento en seco 70
9.5.1. Producto terminado en seco primera entrega 71
9.5.2. Producto terminado en seco segunda entrega tradicional 72
9.5.3. Producto terminado en seco segunda entrega jornada única 73
9.5.4. Producto terminado en seco menú especial primera entrega 76
9.5.5. Producto terminado en seco menú especial segunda entrega tradicional 76
9.6. Capacidad de almacenamiento de fruta 76
9.7. Zona de almacenamiento de canastillas limpias 80
9.8. Zona de almacenamiento temporal de canastillas sucias 81
9.9. Zona de almacenamiento de canastillas (vacías) de proveedores 82
9.10. Zona de lavado de canastillas 85
9.11. Zona de almacenamiento de residuos 85
9.12. Zona de almacenamiento de insumos 86
9.13. Zona de recepción y control de calidad de los alimentos 87
9.14. Zona de almacenamiento refrigerio de contingencia 88
9.14.1. Menú de contingencia primera entrega 89
9.14.2. Menú de contingencia segunda entrega tradicional 90
9.15. Zona de alimentos no conformes en seco 92
9.16. Zona de alimentos no conformes en frío 93
10. INVENTARIO DE ALIMENTOS ALMACENADOS EN PLANTA 94

11. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (PRIMERA Y SEGUNDA ENTREGA) 94
12. HORARIO Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS ESCOLARES EN LAS SEDES EDUCATIVA..... 98
13. DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS ESCOLARES 100
13.1. Canastillas y estibas para la distribución de los refrigerios 101
14. COMPONENTE DE CONDICIONES SANITARIAS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) Y DE PROCESO PARA REFRIGERIOS ESCOLARES (PRIMERA Y SEGUNDA ENTREGA) 102
14.1. Control de la calidad (primera y segunda entrega) 103
14.1.1. Sistema de aseguramiento de la calidad 103
14.1.2. Laboratorio para la vigilancia de la calidad 104
14.1.3. Análisis microbiológicos 105
14.1.4. Plan general toma de muestras por segmento 106
14.1.5. Contramuestras de alimentos en plantas logísticas 107
14.1.6. Laboratorio para la garantía en la calidad de las mediciones 108
15. REQUISITOS DE TALENTO HUMANO (PRIMERA Y SEGUNDA ENTREGA) 109
16. REFRIGERIO DE CONTINGENCIA (PRIMERA Y SEGUNDA ENTREGA TRADICIONAL) 115
16.1. Justificación 115
16.2. Análisis de causas 115
16.3. Logística de compra y almacenamiento temporal de los Refrigerios Escolares contingente 116
16.4. Oportunidad de los refrigerios de contingencia 117
16.5. Logística de entrega en las sedes educativas 118
16.5.1. Entrega de refrigerios menú estándar 118
16.5.2. Entrega de refrigerios menú de contingencia 118
17. REUBICACIÓN DE REFRIGERIOS ESCOLARES 120
18. SUMINISTRO DE LA INFORMACIÓN 122
19. COMPONENTE DE GESTIÓN DE NOVEDADES Y REQUERIMIENTOS DE SUMINISTROS 122
20. PROCESO DE CERTIFICACIÓN PROVEEDORES LOGÍSTICOS 126
21. COMPONENTE PEDAGÓGICO 127

21.1. Objetivo general 127
21.2. Objetivos específicos 127
21.3. Estructura de la gestión pedagógica 127
21.4. Acciones pedagógicas 128
21.4.1. Conoce el PAE 128
21.4.2. Visita de estudiantes y representantes de la comunidad educativa a plantas logísticas 129
21.4.3. Capacitación en manipulación de alimentos 129
22. COMPONENTE AMBIENTAL 131

Lista de Tablas

Tabla 1. Agrupación grados y edades para entrega de complementos alimentarios 10
Tabla 2. Ciclo de Menús Primera Entrega 11
Tabla 3. Ciclo de Menús Especiales Primera Entrega 13
Tabla 4. Ciclo de Menús de Contingencia Primera Entrega 15
Tabla 5. Ciclo de Menús Segunda Entrega Tradicional 16
Tabla 6. Ciclo de Menús Segunda Entrega Jornada Única 18
Tabla 7. Ciclo de Menús Especiales Segunda Entrega tradicional 19
Tabla 8. Ciclo de Menús de Contingencia Segunda Entrega tradicional 21
Tabla 9. Ensamble por menú primera entrega 30
Tabla 10. Ensamble por menú especial primera entrega 32
Tabla 11. Ensamble por menú de contingencia primera entrega 33
Tabla 12. Ensamble por menú segunda entrega tradicional 34
Tabla 13. Ensamble por menú segunda entrega jornada única 37
Tabla 14. Ensamble por menú especial segunda entrega tradicional 40
Tabla 15. Ensamble por menú de contingencia segunda entrega tradicional 41
Tabla 16. Capacidad de ensamble 49
Tabla 17. Cantidades máximas por canastilla de materia prima en frío (primera entrega). 55
Tabla 18. Cantidades máximas por canastilla de materia prima en frío (segunda entrega tradicional) 56
Tabla 19. Cantidades máximas por canastilla de materia prima en frío (segunda entrega jornada única). 56
Tabla 20. Cantidades máximas por canastilla de materia prima en frío (menú especial primera entrega). 58
Tabla 21. Cantidades máximas por canastilla de materia prima en frío (menú especial segunda entrega tradicional). 59

Tabla 22. Capacidades máximas por canastilla de materia prima en seco primera entrega..... 60
Tabla 23. Capacidades máximas por canastilla de materia prima en seco segunda entrega tradicional 61
Tabla 24. Capacidades máximas por canastilla de materia prima en seco segunda entrega jornada única 62
Tabla 25. Capacidades máximas por canastilla de materia prima en seco menú especial primera entrega..... 64
Tabla 26. Capacidades máximas por canastilla de materia prima en seco menú especial segunda entrega tradicional 64
Tabla 27. Capacidades máximas por canastillas de producto terminado en frío primera entrega 66
Tabla 28. Capacidades máximas por canastillas de producto terminado en frío segunda entrega tradicional 66
Tabla 29. Capacidades máximas por canastillas de producto terminado en frío segunda entrega jornada única 67
Tabla 30. Capacidades máximas por canastillas de producto terminado en frío menú especial primera entrega..... 69
Tabla 31. Capacidades máximas por canastillas de producto terminado en frío menús especiales segunda entrega tradicional..... 69
Tabla 32. Capacidades máximas por canastilla de producto terminado en seco (primera entrega). 71
Tabla 33. Capacidades máximas por canastilla de producto terminado en seco (segunda entrega tradicional)..... 72
Tabla 34. Capacidades máximas por canastilla de producto terminado en seco (segunda entrega jornada única). 73
Tabla 35. Capacidades máximas por canastilla de producto terminado en seco (menú especial primera entrega)..... 76
Tabla 36. Capacidades máximas por canastilla de producto terminado en seco (menú especial segunda entrega tradicional)..... 76
Tabla 37. Capacidades máximas por canastilla de Fruta..... 77
Tabla 38. Almacenamiento por canastillas de los componentes del menú de contingencia (primera entrega) 89
Tabla 39. Almacenamiento por canastillas de los componentes del menú de contingencia (segunda entrega tradicional) 90
Tabla 40. Cantidad Mínima de vehículos a ofertar 97
Tabla 41. Horarios de distribución en las sedes educativas. 99
Tabla 42. Parámetros de análisis microbiológicos 105
Tabla 43. Microbiológicos..... 106
Tabla 44. Requisitos de talento humano Operativo – Administrativo..... 110
Tabla 45. Talento humano técnico 112

Introducción

El presente documento tiene como principal insumo las fichas técnicas y especificaciones que se

encuentren vinculadas al futuro IAD, donde se define los tipos de refrigerios escolares, las especificaciones técnicas y de calidad, así como las condiciones de las plantas de ensamble, transporte, talento humano, entre otras necesarias para la entrega de los refrigerios escolares a los estudiantes de las sedes educativas oficiales del Distrito.

Como parte de los Derechos y Deberes de los Contratistas establecidos en el Artículo 5 de la Ley 80 de 1993, *"2º. **Colaborarán con las entidades contratantes en lo que sea necesario para que el objeto contratado se cumpla y que éste sea de la mejor calidad**; acatarán las órdenes que durante el desarrollo del contrato ellas les impartan y, **de manera general, obrarán con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales**, evitando las dilaciones y entrabamientos que pudieran presentarse."* (negrilla y subraya fuera de texto), por tal motivo, deberán colaborar con las Entidades Compradoras bajo su calidad de Contratistas/Proveedores para que se cumpla el objeto contratado y sea de la mejor calidad, en ese orden de ideas, deberán informar a la Entidad cuando algún aspecto o requerimiento no se cumpla o no sea aplicable a su naturaleza y destinación.

1. MARCO NORMATIVO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

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

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

- Atención integral a la primera infancia: Que consiste en el desarrollo de acciones y actividades dirigidas a promover el desarrollo integral de la primera infancia, en el marco de la política pública de atención integral, por lo que se requirió la organización de estándares de calidad para la prestación

de los servicios dirigidos a los niños y niñas de 0 a 6 años en las modalidades familiar e institucional. Los componentes definidos en los estándares señalados son Familia, Comunidad y Redes Sociales, Proceso Pedagógico y Educativo, Talento Humano, Ambientes Educativos y Protectores, Proceso Administrativo y de Gestión y Salud y Nutrición. En este último componente, contemplan entre otras acciones las dirigidas a garantizar la nutrición a través de la promoción de una alimentación balanceada de acuerdo a la edad de los niños y las niñas.

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

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

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

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

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

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS REFRIGERIOS ESCOLARES ENTREGADOS A TRAVÉS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO (SED)

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

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

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

Tabla 1. Agrupación grados y edades para entrega de complementos alimentarios

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

Fuente: SED 2022

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

3. CICLO DE MENÚS DE REFRIGERIOS ESCOLARES

3.1. Tipos de Refrigerios Escolares

Los tipos de Refrigerios Escolares tanto para primera entrega como para segunda entrega, corresponden a:

Refrigerio Tipo A. Conjunto de refrigerios escolares entregados a estudiantes en edades comprendidas entre los 3 y 5 años, y matriculados en los grados prejardín, jardín y transición (Preescolar).

Refrigerio Tipo B. Conjunto de refrigerios escolares entregados a estudiantes en edades comprendidas entre los 6 y 9 años y matriculados en los grados primero, segundo, tercero y cuarto.

Refrigerio Tipo C. Conjunto de refrigerios escolares entregados a estudiantes en edades comprendidas entre los 10 y 13 años matriculados en los grados quinto, sexto, séptimo y octavo

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

El proveedor logístico, se ceñirá al ciclo referenciado en el presente anexo para su respectiva entrega en las sedes educativas. Sin embargo, dada la dinámica del programa se podrán presentar variaciones en los menús, los cuales serán definidos por la SED; para lo cual el proveedor logístico deberá cumplir con la calidad de los mismos y ofrecerá los menús con las condiciones establecidas.

3.2. Ciclo de menús primera entrega

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

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

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

Tabla 2. Ciclo de Menús Primera Entrega

COMPONENTES	MENU 1 PE1 = 201	MENU 2 PE2 = 202	MENU 3 PE3 = 203	MENU 4 PE4 = 204	MENU 5 PE5 = 205
BEBIDA	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	157 : Kumis con granola.	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	75 : Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores.
CEREAL	1 : Achiras.	141: Sánduche de pernil de cerdo y queso en pan blandito	19 : Croissant De/Con Queso	90 : Galleta multicereal.	93 : Torta de zanahoria.
FRUTA	136 : Concentrado Fruver.		162 : Pera.	70 : Uva variedad negra o verde.	33 : Granadilla Unidad.

POSTRE O ACOMPAÑANTE	60 : Maní bajo en sal o bajo en sodio.	63 : Alimento lácteo fermentado tipo postre.		31 : Gelatina de Pata.	64 : Queso doble crema semigraso semiblando (Porción)

COMPONENTES	MENU 6 PE6 = 206	MENU 7 PE7 = 207	MENU 8 PE8 = 208	MENU 9 PE9 = 209	MENU 10 PE10 = 210
BEBIDA	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	117 : Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango.	147 : Yogurt con granola.	135 : Bebida Fruver.	82 : Kumis entero con dulce, pasteurizado.
CEREAL	152 : Roscón.	88 : Galleta de quinua.	45 : Mantecada.	121 : Sánduche en pan integral con queso.	129 : Bizcocho cuajada.
FRUTA	161 : Concentrado de Fruta.	119 : Manzana nacional.	17 : Ciruela Calentana.		159 : Mandarina
POSTRE O ACOMPAÑANTE		84 : Queso con bocadillo.		32 : Gelatina Preparada Sabor A Frutas.	9 : Barra de Cereal con Frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras).

COMPONENTES	MENU 11 PE11 = 211	MENU 12 PE12 = 212	MENU 13 PE13 = 213	MENU 14 PE14 = 214	MENU 15 PE15 = 215
BEBIDA	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	117 : Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango.	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	95 : Yogur semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, de diferentes sabores, pasteurizado.
CEREAL	27 : Ponqué integral.	118 : Palito de queso.	89 : Galleta salada tipo craker .	124 : Mogolla multicereal.	140 : Sánduche de queso y bocadillo.
FRUTA	136 : Concentrado Fruver.	7 : Banano Maduro o Banano Urabá Común.		22 : Durazno.	43 : Mango Maduro.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	86 : Queso Pera semigraso.		66 : Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (Porción forma de dedito)	138 : Bocadillo de Coco.	

Fuente: SED 2022

Nota 1: los menús pueden presentar cambios en sus componentes, teniendo en cuenta las contingencias y condiciones operativas del programa. Esto será informado por la SED o la interventoría del PAE, en las programaciones de los ciclos de menús, tan pronto se presente la novedad. No obstante, el proveedor logístico deberá tener la disponibilidad operativa para atender contingencias reportadas con un día de anterioridad.

Nota 2: las frutas ciruela calentana ~~y~~, durazno y uva variedad verde o negra, no se entregan a los

estudiantes del grupo A, por el riesgo para este grupo etario. Estos cambios serán informados por la SED en las programaciones de los ciclos de menús.

Nota 3: se permite la entrega de una misma fruta o variedad de fruta en la misma semana, máximo dos veces, dejando como mínimo un día entre cada entrega, a excepción del banano maduro y el banano bocadillo, los cuales deben ser suministrados máximo una vez en cada ciclo (primera y segunda entrega), independientemente de la variedad ofertada.

Nota 4: se aclara que la fruta que se suministre en los refrigerios de la segunda entrega, no debe coincidir el mismo día, ni el día siguiente, con la fruta suministrada en los refrigerios de la primera y segunda entrega. Lo anterior con el objetivo de garantizar variedad en el suministro atendiendo a que corresponden a la misma población.

Nota 5: se permite la entrega de cualquier fruta de las establecidas para los menús especiales, siempre y cuando, se garantice la entrega de estas en dichos menús de manera rotativa.

Nota 6: durante la ejecución del contrato, el proveedor deberá entregar la programación de fruta con 8 días hábiles de anterioridad a la interventoría, quien verificará el cumplimiento de la rotación establecida en el presente anexo y dará aprobación.

Nota 7: las frutas deberán ser de la misma variedad. Sin embargo, se podrán entregar de diferente variedad sin mezclarse y separadas por canastillas, siempre y cuando se tenga en cuenta el costo unitario referenciado y respetando el ciclo de frutas.

Se aclara que las notas de la 3 a la 7, son incluidas en el presente anexo técnico a manera de contexto para el proveedor logístico; sin embargo, la programación de las mismas, se efectúa por el equipo de la SED.

3.3. Menús especiales (primera entrega)

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

Tabla 3. Ciclo de Menús Especiales Primera Entrega

COMPONENTES	ESPECIAL 1 PEE1 = 216	ESPECIAL 2 PEE2 = 217	ESPECIAL 3 PEE3 = 218	ESPECIAL 4 PEE4 = 219
BEBIDA	85 : Yogurt griego con mermeladas o concentrados de frutas.	111 : Helado con galleta (tipo sanduche).*	134 : Yogurt de Búfala.	53 : Paleta de agua con fruta de diferentes sabores (fresa, piña, lulo, limón, mora). **
		160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.*		160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.**

COMPONENTES	ESPECIAL 1 PEE1 = 216	ESPECIAL 2 PEE2 = 217	ESPECIAL 3 PEE3 = 218	ESPECIAL 4 PEE4 = 219
CEREAL	148 : Pan de bono.	94 : Ponqués de sabores sin relleno.	128 : Galleta avena miel ajonjolí.	150 : Torta de coco.
FRUTA	46 : Manzana Importada.	127 : Pera Importada.	70 : Uva variedad negra o verde.	8 : Banano Variedad Bocadillo.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	110 : Herpo o galletín.	154 : Agua envase rígido.	110 : Herpo o galletín.	72 : Queso Tipo Petit Suisse.

Fuente: SED 2022

* En el menú especial PEE2=217 en el componente bebida, el helado con galleta (tipo sánduche) se entregará en la jornada diurna y el néctar de frutas ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades, será entregado en la jornada nocturna.
** En el menú especial PEE4=219 en el componente bebida, la paleta de agua con fruta de diferentes sabores (fresa, piña, lulo, limón, mora) se entregará en la jornada diurna y el néctar de frutas ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades, será entregado en la jornada nocturna.

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

Nota 1: los menús pueden presentar cambios en sus componentes, teniendo en cuenta las contingencias y condiciones operativas del programa. Esto será informado por la SED o la interventoría del PAE tan pronto se presente la novedad. No obstante, el proveedor logístico deberá tener la disponibilidad operativa para atender contingencias reportadas con un día de anterioridad.

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

Nota 3: se permite la entrega de una misma fruta o variedad de fruta en la misma semana, máximo dos veces, dejando como mínimo un día entre cada entrega, a excepción del banano maduro y el banano bocadillo, los cuales deben ser suministrados máximo una vez en cada ciclo (primera y segunda entrega), independientemente de la variedad ofertada.

Nota 4: para la ejecución del contrato de las frutas seleccionadas para menús especiales de la primera entrega, se permite la repetición de la fruta en el respectivo ciclo, pero no en la misma semana.

Nota 5: se permite la entrega de cualquier fruta de las establecidas para los menús especiales, siempre y cuando, se garantice la entrega de estas en dichos menús de manera rotativa.

Nota 6: durante la ejecución del contrato el proveedor deberá entregar la programación de fruta con 8 días hábiles de anterioridad a la interventoría, quien verificará el cumplimiento de la rotación establecida en el presente anexo y dará aprobación.

Nota 7: las frutas deberán ser de la misma variedad. Sin embargo, se podrán entregar de diferente variedad sin mezclarse y separadas por canastillas, siempre y cuando se tenga en cuenta el costo unitario referenciado y respetando el ciclo de frutas.

3.4. Menús de contingencia (primera entrega)

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

Tabla 4. Ciclo de Menús de Contingencia Primera Entrega

COMPONENTES	MENU 1 CPE1 = 221	MENU 2 CPE2 = 222	MENU 3 CPE3 = 223	MENU 4 CPE4 = 224
BEBIDA	117 : Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango.	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.
CEREAL	128 : Galleta avena miel ajonjolí.	1 : Achiras.	89 : Galleta salada tipo craker .	90 : Galleta multicereal.
FRUTA	161 : Concentrado Fruver.	46 : Manzana Importada.	33 : Granadilla Unidad.	162 : Pera.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	60 : Maní bajo en sal o bajo en sodio.	138 : Bocadillo de Coco.	110 : Herpo o galletín.	31 : Gelatina de Pata.

Fuente: SED 2022

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

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

Nota 1: los menús pueden presentar cambios en sus componentes, teniendo en cuenta las contingencias y condiciones operativas del programa. Esto será informado por la SED o la interventoría del PAE tan pronto se presente la novedad. No obstante, el proveedor logístico deberá tener la disponibilidad operativa para atender contingencias reportadas con un día de anterioridad.

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

Nota 3: las frutas deberán ser de la misma variedad. Sin embargo, se podrán entregar de diferente variedad sin mezclarse y separadas por canastillas, siempre y cuando se tenga en cuenta el costo unitario referenciado y respetando el ciclo de frutas.

3.5. Ciclo de menús segunda entrega

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

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

- Segunda entrega tradicional: este tipo de complementos se entregan a estudiantes que hacen parte de jornadas extendidas, pero que no se encuentran en jornada única.
- Segunda entrega jornada única: complementos que se suministran a estudiantes de jornada única y que se encuentran en IED que no tienen las condiciones locativas para la entrega de alimentación caliente.

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

3.6. Menús segunda entrega tradicional

Tabla 5. Ciclo de Menús Segunda Entrega Tradicional

COMPONENTES	MENU 1 SE1 = 231	MENU 2 SE2 = 232	MENU 3 SE3 = 233	MENU 4 SE4 = 234	MENU 5 SE5 = 235
BEBIDA	135 : Bebida Fruver.	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	95 : Yogur semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, de diferentes sabores, pasteurizado.	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	117 : Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango
CEREAL	27 : Ponqué integral.	146 : Hojaldre con bocadillo.	88 : Galleta de quinua.	3 : Almojábana.	118 : Palito de queso.
FRUTA	7 : Banano Maduro o Banano Urabá Común.	162 : Pera.		119 : Manzana nacional.	159 : Mandarina .
POSTRE O ACOMPAÑANTE	115 : Mezcla de Frutos Secos (maní de sal, almendra, maíz tostado y/o arándanos.	9 : Barra de Cereal con Frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras).	84 : Queso con bocadillo.		132 : Granola en Hojuelas.
COMPONENTES	MENU 6 SE6 = 236	MENU 7 SE7 = 237	MENU 8 SE8 = 238	MENU 9 SE9 = 239	MENU 10 SE10 = 240

BEBIDA	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	75 : Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores.	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	117 : Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango.
CEREAL	128 : Galleta avena miel ajonjolí.	148 : Pan de bono.	94 : Ponqués de sabores sin relleno.	19 : Croissant De/Con Queso	124 : Mogolla multicereal.
FRUTA	133 : Piña Deshidratada.	43 : Mango Maduro.	127 : Pera Importada.	22 : Durazno.	161 : Concentrado de Fruta.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	86 : Queso Pera semigraso.		60 : Maní bajo en sal o bajo en sodio.	31 : Gelatina de Pata.	

COMPONENTES	MENU 11 SE11 = 241	MENU 12 SE12 = 242	MENU 13 SE13 = 243	MENU 14 SE14 = 244	MENU 15 SE15 = 245
BEBIDA	147 : Yogurt con granola.	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	82 : Kumis entero con dulce, pasteurizado.
CEREAL	150 : Torta de coco.	149 : Pan de maíz.	151 : Mojicón.	1 : Achiras.	90 : Galleta multicereal.
FRUTA	70 : Uva variedad negra o verde.		22 : Durazno.	46 : Manzana Importada.	33 : Granadilla Unidad.
POSTRE O ACOMPAÑANTE		139 : Bocadillo tipo Tume.	72 : Queso Tipo Petit Suisse.	66 : Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (Porción forma de dedito)	153 : Cocada.

Fuente: SED 2022

Nota 1: los menús pueden presentar cambios en sus componentes, teniendo en cuenta las contingencias y condiciones operativas del programa. Esto será informado por la SED o la interventoría del PAE tan pronto se presente la novedad. No obstante, el proveedor logístico deberá tener la disponibilidad operativa para atender contingencias reportadas con un día de anterioridad.

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

Nota 3: se permite la entrega de una misma fruta o variedad de fruta en la misma semana, máximo dos veces, dejando como mínimo un día entre cada entrega, a excepción del banano maduro y el banano bocadillo, los cuales deben ser suministrados máximo una vez en cada ciclo (primera y segunda entrega), independientemente de la variedad ofertada.

Nota 4: se aclara que la fruta que se suministre en los refrigerios de la segunda entrega, no debe coincidir el mismo día, ni el día siguiente, con la fruta suministrada en los refrigerios de la primera y segunda

entrega. Lo anterior con el objetivo de garantizar variedad en el suministro atendiendo a que corresponden a la misma población.

Nota 5: se permite la entrega de cualquier fruta de las establecidas para los menús especiales, siempre y cuando, se garantice la entrega de estas en dichos menús de manera rotativa.

Nota 6: Durante la ejecución del contrato el proveedor deberá entregar la programación de fruta con 8 días hábiles de anterioridad a la interventoría, quien verificará el cumplimiento de la rotación establecida en el presente anexo y dará aprobación.

Nota 7: Las frutas deberán ser de la misma variedad. Sin embargo, se podrán entregar de diferente variedad sin mezclarse y separadas por canastillas, siempre y cuando se tenga en cuenta el costo unitario referenciado y respetando el ciclo de frutas.

3.7. Menús segunda entrega jornada única

Tabla 6. Ciclo de Menús Segunda Entrega Jornada Única

COMPONENTES	MENU 1 RSE1 = 261	MENU 2 RSE2 = 262	MENU 3 RSE3 = 263	MENU 4 RSE4 = 264	MENU 5 RSE5 = 265
BEBIDA	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes.	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	135 : Bebida Fruver.	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.
CEREAL	142 : Sánduche de atún y queso.	143 : Rollo de pollo con queso.	121 : Sánduche en pan integral con queso.	146 : Hojaldre con bocadillo.	141 : Sánduche de pernil de cerdo y queso en pan blandito
FRUTA	159 : Mandarina .	43 : Mango Maduro.	22 : Durazno.	17 : Ciruela Calentana.	127 : Pera Importada.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	60 : Maní bajo en sal o bajo en sodio.	84 : Queso con bocadillo.	63 : Alimento lácteo fermentado tipo postre.	86 : Queso Pera semigraso.	115 : Mezcla de Frutos Secos (maní de sal, almendra, maíz tostado y/o arándanos).
COMPONENTES	MENU 6 RSE6 = 266	MENU 7 RSE7 = 267	MENU 8 RSE8 = 268	MENU 9 RSE9 = 269	MENU 10 RSE10 = 270
BEBIDA	135 : Bebida Fruver.	82 : Kumis entero con dulce, pasteurizado.	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes.	75 : Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores.	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes
CEREAL	143 : Rollo de pollo con queso.	19 : Croissant De/Con Queso	141 : Sánduche de pernil de cerdo y queso en pan blandito	144 : Rollo de queso.	145 : Sánduche de pollo con maíz.
FRUTA	70 : Uva variedad negra o verde.	33 : Granadilla Unidad.	119 : Manzana nacional.	7 : Banano Maduro o Banano Urabá Común.	43 : Mango Maduro.

COMPONENTES	MENU 1 RSE1 = 261	MENU 2 RSE2 = 262	MENU 3 RSE3 = 263	MENU 4 RSE4 = 264	MENU 5 RSE5 = 265
POSTRE O ACOMPAÑANTE	32 : Gelatina Preparada Sabor A Frutas.	72 : Queso Tipo Petit Suisse.	139 : Bocadillo tipo Tume.	9 : Barra de Cereal con Frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras).	66 : Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (Porción forma de dedito)

Fuente: SED 2022

Nota 1: los menús pueden presentar cambios en sus componentes, teniendo en cuenta las contingencias y condiciones operativas del programa. Esto será informado por la SED o la interventoría del PAE tan pronto se presente la novedad. No obstante, el proveedor logístico deberá tener la disponibilidad operativa para atender contingencias reportadas con un día de anterioridad.

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

Nota 3: se permite la entrega de una misma fruta o variedad de fruta en la misma semana, máximo dos veces, dejando como mínimo un día entre cada entrega, a excepción del banano maduro y el banano bocadillo, los cuales deben ser suministrados máximo una vez en cada ciclo (primera y segunda entrega), independientemente de la variedad ofertada.

Nota 4: se aclara que la fruta que se suministre en los refrigerios de la segunda entrega, no debe coincidir el mismo día, ni el día siguiente, con la fruta suministrada en los refrigerios de la primera y segunda entrega. Lo anterior con el objetivo de garantizar variedad en el suministro atendiendo a que corresponden a la misma población.

Nota 5: Durante la ejecución del contrato el proveedor deberá entregar la programación de fruta con 8 días hábiles de anterioridad a la interventoría, quien verificará el cumplimiento de la rotación establecida en el presente anexo y dará aprobación.

Nota 6: Las frutas deberán ser de la misma variedad. Sin embargo, se podrán entregar de diferente variedad sin mezclarse y separadas por canastillas, siempre y cuando se tenga en cuenta el costo unitario referenciado y respetando el ciclo de frutas.

3.8. Menús especiales (segunda entrega tradicional)

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

Tabla 7. Ciclo de Menús Especiales Segunda Entrega tradicional

COMPONENTES	ESPECIAL 1 SEE1 = 246	ESPECIAL 2 SEE2 = 247	ESPECIAL 3 SEE3 = 248	ESPECIAL 4 SEE4 = 249
BEBIDA	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes	135 : Bebida Fruver.	77 : Yogur Tipo Postre Con Salsa De Fruta/ Yogurt Entero Con Dulce Tipo Postre Con Salsa De Frutas.	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.
CEREAL	121 : Sánduche en pan integral con queso.	128 : Galleta avena miel ajonjolí.	89 : Galleta salada tipo craker .	155 : Buñuelo.
FRUTA	33 : Granadilla Unidad.	130 : Fruta natural picada.	131 : Fresa en Trozos liofilizada.	46 : Manzana Importada.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	137 : Arroz con Leche.	86 : Queso Pera semigraso.	66 : Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (Porción forma de dedito)	16 : Chocolatina.

Fuente: SED 2022

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

Nota 1: los menús pueden presentar cambios en sus componentes, teniendo en cuenta las contingencias y condiciones operativas del programa. Esto será informado por la SED o la interventoría del PAE tan pronto se presente la novedad. No obstante, el proveedor logístico deberá tener la disponibilidad operativa para atender contingencias reportadas con un día de anterioridad.

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

Nota 3: se permite la entrega de una misma fruta o variedad de fruta en la misma semana, máximo dos veces, dejando como mínimo un día entre cada entrega, a excepción del banano maduro y el banano bocadillo, los cuales deben ser suministrados máximo una vez en cada ciclo (primera y segunda entrega), independientemente de la variedad ofertada.

Nota 4: para la ejecución del contrato de las frutas seleccionadas para menús especiales de la primera entrega, se permite la repetición de la fruta en el respectivo ciclo, pero no en la misma semana.

Nota 5: se permite la entrega de cualquier fruta de las establecidas para los menús especiales, siempre y cuando, se garantice la entrega de estas en dichos menús de manera rotativa.

Nota 6: durante la ejecución del contrato el proveedor deberá entregar la programación de fruta con 8 días hábiles de anterioridad a la interventoría, quien verificará el cumplimiento de la rotación establecida en el presente anexo y dará aprobación.

Nota 7: las frutas deberán ser de la misma variedad. Sin embargo, se podrán entregar de diferente variedad sin mezclarse y separadas por canastillas, siempre y cuando se tenga en cuenta el costo unitario referenciado y respetando el ciclo de frutas.

3.9. Menús de contingencia (segunda entrega tradicional)

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

Tabla 8. Ciclo de Menús de Contingencia Segunda Entrega tradicional

COMPONENTES	MENU 1 CSE1 = 251	MENU 2 CSE2 = 252	MENU 3 CSE3 = 253	MENU 4 CSE4 = 254
BEBIDA	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	117 : Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango.	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes
CEREAL	88 : Galleta de quinua.	90 : Galleta multicereal.	128 : Galleta avena miel ajonjolí.	129 : Bizcocho cuajada.
FRUTA	161 : Concentrado de Fruta.	127 : Pera Importada.	159: Mandarina	133 : Piña Deshidratada.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	115 : Mezcla de Frutos Secos (maní de sal, almendra , maíz tostado y/o arándanos).	16 : Chocolatina.	153 : Cocada.	60 : Maní bajo en sal o bajo en sodio.

Fuente: SED 2022

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

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

Nota 1: los menús pueden presentar cambios en sus componentes, teniendo en cuenta las contingencias y condiciones operativas del programa. Esto será informado por la SED o la interventoría del PAE tan pronto se presente la novedad. No obstante, el proveedor logístico deberá tener la disponibilidad operativa para atender contingencias reportadas con un día de anterioridad.

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

Nota 3: las frutas deberán ser de la misma variedad. Sin embargo, se podrán entregar de diferente variedad sin mezclarse y separadas por canastillas, siempre y cuando se tenga en cuenta el costo unitario referenciado y respetando el ciclo de frutas.

4. OPERACIÓN DE LOS PROCESOS DE RECEPCIÓN, ENSAMBLE Y/O ALISTAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Teniendo en cuenta que los alimentos que se reciban son adquiridos por la Secretaría de Educación del Distrito y estarán bajo custodia del proveedor logístico para su posterior distribución en las IED, el proveedor logístico deberá llevar a cabo, como mínimo, las siguientes actividades para garantizar procesos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares del PAE:

- **RECEPCIÓN BASES DE SUMINISTRO**: la interventoría del PAE una vez consolide las novedades reportadas por las diferentes IED de acuerdo con los tiempos establecidos en la Resolución 685 de 2018 o aquella norma que le modifique o la sustituya, remitirá la base de suministro al proveedor logístico para la entrega de refrigerios de cada día del calendario escolar y con este insumo realiza las siguientes actividades:

  a. Planeación logística (rutas): conforme a las sedes programadas en la base diaria de suministro, el proveedor logístico procede a realizar la planeación de las rutas, con el fin de garantizar las entregas en los tiempos, cantidades y horarios establecidos por la SED.

El proveedor logístico deberá entregar a la interventoría el rutero o plan de rutas dentro de los cinco (5) días hábiles contados a partir del inicio de la operación, para su revisión y aprobación. Así mismo, deberá informar los cambios que se realicen al mismo, previo a su aprobación y aplicación.

  b. Programación ensamble: el proveedor logístico debe programar los turnos para la operación de ensamble, el personal requerido y el alistamiento de los equipos para dicho proceso. Así mismo, realizar los procesos de compra de los insumos requeridos, entre ellos las bolsatinas para el ensamble de los refrigerios escolares, teniendo en cuenta los grupos etarios definidos en la base de suministro autorizado y garantizando las condiciones exigidas en el presente anexo técnico.

4.1. Recepción alimentos

El proveedor logístico deberá contar con el personal y los implementos requeridos para la recepción de los alimentos relacionados en la base de programación de alimentos remitida por la SED, lo cual será verificado por la interventoría del PAE. Para hacer efectiva las actividades que se desarrollan en el proceso de recepción de alimentos, se debe tener en cuenta lo siguiente:

  a. Los proveedores de los alimentos deben entregar al proveedor logístico los alimentos con mínimo 24 horas de anticipación a la fecha de ensamble de los refrigerios (a excepción de helados y paletas) y en cada entrega no se deberá superar las cantidades diarias. Para el caso de las frutas enteras, la fruta porcionada y las preparaciones combinadas, la entrega se debe efectuar 24 horas antes del despacho a sedes.

b. El proveedor logístico deberá garantizar horarios amplios y suficientes para la recepción de alimentos, contemplando de lunes a sábado entre las 6:00 am y las 7:00 pm. En caso que se requiera por la dinámica de la operación del PAE, los días domingos y/o festivos entre las 8:00 am a 3:00 pm.

   No obstante; se debe realizar la coordinación entre las dos partes (proveedor logístico y proveedor de alimentos), para establecer la fecha y hora de la recepción en planta, propendiendo y garantizando que la ejecución del programa se desarrolle con normalidad.

c. Los helados y paletas deberán ser entregados por parte del proveedor de alimentos el mismo día que sean distribuidos a las sedes educativas. El proveedor logístico debe acordar con el proveedor de alimentos una hora y lugar de entrega distinto a las plantas de los proveedores logísticos, previo conocimiento y aprobación por parte de la interventoría del PAE. Las temperaturas de los helados y paletas se deberán garantizar durante toda la cadena, lo cual será verificado por la interventoría en las diferentes etapas de control; el transporte de estos se realizarán desde el punto de encuentro definido hasta las IED, en los vehículos del proveedor logístico, los cuales deberán manejar temperaturas que permitan la conservación y estabilidad de los componentes.

d. Verificación condiciones de calidad: el proveedor logístico deberá garantizar la calidad de los alimentos que ingresan a la planta de ensamble, realizando un adecuado muestreo y aplicando los criterios de aceptación y rechazo de los alimentos definidos por la SED, los cuales se incluyen en el Anexo 7.
e. Con el fin de garantizar la trazabilidad de los productos, desde la producción hasta la entrega en las IED, el proveedor de alimentos entregará al proveedor logístico, máximo tres (3) lotes de cada alimento.

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

Nota 2: Ingreso a planta (áreas de almacenamiento de materia prima): una vez validada la recepción de los alimentos, el proveedor logístico deberá almacenarlos, dependiendo de su naturaleza, en las zonas definidas para tal fin; garantizando las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en las fichas técnicas de los productos y en el presente anexo técnico.

Nota 3: Los proveedores logísticos deberán ceñirse a las condiciones de muestreo establecidas en el presente anexo técnico y en el anexo de los criterios de aceptación y rechazo. No se podrá implementar un plan de muestreo diferente al aprobado por la SED; así mismo, en la implementación de los planes de muestreo autorizados se debe realizar una adecuada manipulación de los alimentos evitando el daño por contacto y la fruta no podrá ser trasvasada en el momento de la ~~recpeción~~recepción.

Nota 4: La fruta porcionada y las preparaciones combinadas se pueden mantener en canastillas del proveedor de alimentos en las etapas de recepción, almacenamiento, distribución y entrega a las sedes.

4.2. Ensamble y/o alistamiento

El ensamble y/o alistamiento de los refrigerios se debe realizar el día anterior a la entrega en IED y se deberá contar con la disponibilidad del personal requerido, las bolsatinas, las etiquetas y los equipos utilizados en funcionamiento, para asegurar la entrega oportuna en las IED.

El proveedor logístico debe realizar el ensamble de las cantidades confirmadas en la base suministro autorizada, de acuerdo con las condiciones establecidas en el presente anexo técnico y a la composición de los menús definidos por la SED.

El proveedor logístico deberá contar con un plan de contingencia, que responda a eventualidades que se puedan presentar con respecto a energía, personal, equipos y suministro de agua, entre otros; de manera que se garantice la operación si alguna de estas situaciones genera riesgo en la operación. Este plan de contingencia deberá ser presentado a la interventoría para su revisión y aprobación, dentro de los 10 días hábiles siguientes al inicio del IAD.

Tipos de refrigerios: para cada suministro programado se deberá garantizar el ensamble y/o alistamiento de los refrigerios de la primera y segunda entrega para los tipos A, B, C y D.

4.3. Almacenamiento

Una vez realizado el ensamble y etiquetado de los refrigerios escolares, el proveedor logístico deberá almacenarlos, dependiendo de su naturaleza, en las zonas definidas para tal fin; garantizando las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en las fichas técnicas de los productos y en el presente anexo técnico. Adicionalmente, se debe tener en cuenta:

Producto terminado: se conoce también como refrigerios escolares ensamblados y son aquellos productos que han pasado por el proceso de ensamble y se encuentran en canastillas y bolsatina debidamente etiquetados.

4.4. Transporte y distribución

Una vez almacenados los refrigerios escolares, se deberá realizar el cargue en los vehículos trasportadores de refrigerios escolares, de acuerdo con el recorrido de la ruta de distribución que programa el proveedor logístico, en la etapa de la recepción de la base de suministro, garantizando la cadena de frío (si se requiere) y evitando que se expongan a condiciones desfavorables. Para esto se debe tener en cuenta:

a. Asignación de rutas: el proveedor logístico deberá contar con el número de vehículos ofertados para el transporte y distribución de los refrigerios escolares, de acuerdo con los lineamientos

técnicos definidos por la SED a fin de garantizar la entrega oportuna en las IED.

b. Entrega en las sedes: una vez se han cargado los refrigerios escolares ya ensamblados en cada uno de los vehículos autorizados para el transporte de alimentos, se deberá realizar la entrega en cada una de las sedes educativas asignadas, dentro de las franjas horarias definidas por la SED, de acuerdo con la jornada de entrega de cada una de estas sedes.

Nota 1: la interventoría del Programa de Alimentación Escolar realizará el seguimiento a todos los procesos de recepción, ensamble y/o alistamiento y etiquetado, almacenamiento y cargue de refrigerios escolares, en cada una de las plantas de los proveedores logísticos, de igual forma, se realizará seguimiento e inspección a los vehículos en los que van a ser distribuidos los refrigerios y en las sedes educativas asignadas donde se realizarán las entregas.

Nota 2: los refrigerios podrán ser entregados en lugares distintos a la sede educativa, en los que se desarrollan actividades académicas, previa autorización de la SED a través de la interventoría del Programa de Alimentación Escolar.

En el marco de la planeación de los procesos que enmarcan el servicio, el proveedor deberá diligenciar el Anexo 6. Formatos ejecución operativa y entregarlo a la interventoría dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al inicio de la ejecución del Instrumento de Agregación de Demanda.

5. CONTROL DE CALIDAD EN LA RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS (CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS, PESO Y VOLUMEN)

Los alimentos recibidos y posteriormente ensamblados por parte del proveedor logístico deberán ser inspeccionados de acuerdo con el procedimiento y criterios de aceptación y rechazo de los alimentos, relacionados en el Anexo 7. Estos corresponderán a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones contenidas en el presente Anexo técnico y en el pliego de condiciones, formatos y fichas técnicas de producto. Se debe cumplir lo consignado en la Ley 9° de 1979, capítulo V, la Resolución 2674 de 2013 y en general todas las normas relacionadas con alimentos y las que sustituyan o modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.

Los alimentos que ingresen a las plantas de los proveedores logísticos deberán conservar estrictamente los estándares de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad sanitaria vigente y las contenidas en las fichas técnicas de cada alimento, para tales efectos, se aplicarán los criterios de aceptación y rechazo definidos por la SED, los cuales se anexan al presente documento.

A continuación, se relacionan de manera general, los aspectos que se deben cumplir y que serán verificados al momento de la recepción en la planta logística; no obstante, podrán existir características propias de cada alimento, que se definen en las fichas técnicas.

- Todos los alimentos a excepción de las frutas enteras, deben cumplir con lo dispuesto en la

Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y demás normas relacionadas y las que las sustituyan o modifiquen total o parcialmente; aspectos que serán inspeccionados en el momento de la recepción.

- Las características propias que debe cumplir cada alimento serán informadas al inicio de la ejecución, mediante la entrega de las fichas técnicas de los alimentos adjudicados. Estos aspectos deberán ser verificados por parte del proveedor logístico y la Interventoría durante la recepción.

- Para los alimentos que requieran refrigeración, se debe garantizar una temperatura no mayor a 4ºC +/- 2ºC según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

- Las bebidas UHT como leches, avena, néctar, bebida láctea fermentada, entre otras, se deben conservar a temperatura ambiente.

- Las temperaturas estipuladas deben conservarse desde el recibo de los productos en las plantas de ensamble y hasta la entrega en la sede educativa o centro de interés correspondiente.

- El proveedor logístico deberá garantizar que los productos que por sus características no requieran refrigeración deben entregarse a temperatura ambiente, de tal forma que se garantice que los mismos mantengan las características de inocuidad y sensoriales de un producto fresco.

- Se debe realizar verificación a las frutas recibidas, para observar las condiciones establecidas, según el anexo de los criterios de aceptación y rechazo. Sin embargo, si se presenta el rechazo del alimento, se deberá permitir que el proveedor de fruta realice la reclasificación o los ajustes a que haya lugar en la planta de frutas, para una nueva entrega en planta logística el mismo día en que se presentó la novedad, esto evitando que los estudiantes se queden sin el componente. Nota: la reclasificación solo se permitirá si las frutas son entregadas por primera vez en un día antes de las 2:00 pm. Si las frutas son entregadas por primera vez en un en horas de la tarde y en esta franja esta se presentan novedades de acuerdo a la aplicación de los criterios de aceptación y rechazo, no se permitirá la reclasificación.

- Durante la ejecución del IAD, la norma bajo la cual se establece la variación del peso permitido será la Resolución 16379 del 18 de junio de 2003 y la Resolución 33209 de 2020, de la Superintendencia de Industria y Comercio o la que modifique, sustituya o adicione una vez entre en vigencia. Esta condición aplica para productos pre-empacados.

- El proveedor logístico verificará durante la recepción de los alimentos, las cantidades por tipo definidas en las ordenes de producción autorizadas al proveedor de alimentos desde la SED y registrará en el formato de registro de entregas definido; si identifica faltantes en ese momento, deberá informar al proveedor de alimentos inmediatamente y dejarlo consignado en el documento de entrega, para la respectiva reposición.

- Verificar durante la recepción de los alimentos, que estos cuenten con resultados microbiológicos de liberación completos por lote, acorde a la normatividad vigente, que permitan su comercialización y distribución de manera segura, a excepción de la fruta fresca.

- Teniendo en cuenta las características propias de la fruta, el proveedor logístico deberá darle prioridad a este alimento para su ingreso en el momento que se encuentren otros alimentos en espera.

- Se aclara que el proveedor logístico es el responsable inicial de realizar la aplicación de criterios de aceptación y rechazo, sin embargo, ante alguna dualidad de criterio en caso de presentarse rechazos, el proveedor logístico deberá informar a la interventoría inmediatamente, para que sea esta quien tome la decisión final de la aceptación o rechazo.

- En caso de presentarse devolución por rechazo de algún alimento, se deberán diligenciar los registros en donde se evidencie la trazabilidad y los criterios de rechazo aplicados.

- Para el caso de alimentos que lleven cuchara o pitillo, el proveedor logístico no podrá recibir tales alimentos sin dichos elementos, en caso contrario, será este último quien asuma las respectivas novedades que se pudiesen llegar a presentar.

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

- Algunos componentes de los refrigerios podrán llegar en cajas de cartón o cajas de cartón corrugado según la ficha técnica del producto adjudicado, con el objetivo de conservar su integridad y calidad. Estas cajas deberán ser nuevas, no deben afectar la inocuidad del alimento y no deben retornar al proveedor de alimentos. Las cajas deben cumplir con la Resolución 683 del 2012 y demás normas relacionadas y las que las sustituyan o modifiquen total o parcialmente. Es responsabilidad del proveedor logístico trasladar los alimentos a las canastillas en la etapa de recepción y dar disposición final a las cajas, de acuerdo al programa interno de manejo de residuos sólidos. En caso que, los productos entregados a la planta del proveedor logístico presenten contaminación química, física o biológica y esta contaminación sea evidenciada por el proveedor logístico y la interventoría en las verificaciones organolépticas o visualmente realizadas en planta, el proveedor de alimentos deberá recoger los productos, (los cuales se almacenarán provisionalmente en el área de producto no conforme del proveedor logístico), para su disposición final en un plazo máximo de 24 horas, por solicitud de la interventoría y/o la SED, en caso contrario el proveedor logístico realizará el proceso de desnaturalización y disposición final y el costo de este será asumido por el proveedor de alimentos.

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

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

- Si las novedades antes citadas se evidencian en planta del proveedor logístico, el proveedor de alimentos deberá reponer estos alimentos no conformes de manera inmediata; sin embargo, en caso que por razones no previsibles no se cuente con tiempo para ejecutar la reposición y que se ponga en riesgo la ejecución del programa, el proveedor logístico deberá informar a la SED y a la interventoría tal situación, para que autorice en el menor tiempo posible el reemplazo del componente por uno de los que hacen parte del menú de contingencia como intercambio, en términos de componente y de aporte nutricional, a fin de garantizar la entrega del refrigerio completo a los beneficiarios.

- Los productos con desviaciones de calidad, deberán almacenarse en el área de producto no conforme, mientras son retirados por parte del proveedor de alimentos, según el plazo máximo establecido para tal fin.

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

- El proveedor de alimentos deberá garantizar que los alimentos cuenten con mínimo el 50% del tiempo restante para alcanzar su fecha de vencimiento, en el momento de la entrega al proveedor logístico, a excepción de los productos derivados de cereal con contenido proteico, fruta picada y otros que por sus características y riesgo epidemiológico su vida útil es reducida, los cuales se definirán en las FT, aspecto que deberá revisar el proveedor logístico durante su recepción.

- Los proveedores de alimentos podrán entregar unidades de alimentos adicionales, como reposición, para atender oportunamente novedades que se asocien a la calidad de los alimentos. Si estos alimentos no se utilizan como reposición, el proveedor logístico decidirá qué hacer con estos productos y si los utiliza para el suministro de los refrigerios escolares en la IED, ~~deberá incluir dichas cantidades en los inventarios que realicen en planta diariamente, si no lo hace, no deben~~en todo caso deberán estar relacionados en los inventarios.

- Manejo de canastillas de proveedores de alimentos: Durante el proceso de recepción dependiendo de su naturaleza, para el caso de los alimentos que lleguen en canastillas, el proveedor logístico deberá devolver las mismas en un máximo de 48 horas posterior a la recepción al proveedor de alimentos. A excepción de los componentes que pueden entregarse en las IED en las canastillas del proveedor de alimentos, el cual tendrá un plazo máximo de devolución de 96 horas contados a partir de la recepción en planta.

- En caso que el proveedor de alimentos no recoja las canastillas en el término establecido y teniendo en cuenta que esto afecta la capacidad de las áreas, el proveedor logístico deberá notificar a la interventoría para que sea esta quien realice la notificación inmediata correspondiente al proveedor de alimentos.

- El proveedor logístico deberá presentar a la finalización del periodo escolar (junio y noviembre) de cada anualidad del IAD, paz y salvo firmado por cada uno de los proveedores, en donde se constate que ha devuelto todas las canastillas a los proveedores.

6. ENSAMBLE O ALISTAMIENTO DE LOS MENÚS (PRIMERA Y SEGUNDA ENTREGA)

6.1. Generalidades del proceso

Una de las actividades que debe desarrollar el proveedor logístico para asegurar la oportunidad y cantidad de refrigerios escolares, es el alistamiento y/o ensamble de los menús, para ello, la SED propendiendo por garantizar la calidad e integridad de los alimentos, ha estructurado la manera como deben ser alistados y/o ensamblados antes del despacho a los colegios.

Es importante que el proveedor logístico planee las actividades a desarrollar, en términos de insumos, personal, horarios de operación y controles, entre otros, que permitan en todo caso asegurar la entrega oportuna y las cantidades requeridas para cada IED, evitando a toda costa, retrasos, faltantes o productos deteriorados en su integridad.

Para el ensamble o alistamiento de los alimentos, el proveedor logístico deberá realizar todas las actividades de alistamiento y organización de las canastillas con los refrigerios ensamblados por sedes, el día anterior a la distribución, de tal manera que se asegure que el día del despacho únicamente se ejecuten las actividades de cargue a los vehículos, para evitar retrasos en la distribución a las sedes educativas.

Si bien los ensambles de los alimentos están definidos para los menús que se estructuran en el presente proceso, es importante se tenga en cuenta que los intercambios del día a día por la dinámica del programa, se pueden dar; para tales efectos, las cantidades máximas a ensamblar que se definen en el presente anexo para cada alimento, pueden ser ajustadas por los proveedores logísticos, siempre y cuando, no se genere afectación a la calidad de los alimentos ensamblados.

Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad de los alimentos, cada alimento

y las frutas que lo requieran, deberá estar contenido dentro de un empaque primario. En bolsatinas deben ir aquellos alimentos que así lo requieran de acuerdo con las indicaciones que adelante se mencionan por menú.

Nota 1: cuando una canastilla contiene un solo alimento se denominará GRANEL. Estos alimentos se deben alistar por tipo (A, B, C y D) según las cantidades que se requieran por sede, deben estar contenidos dentro de una bolsatina y deben llevar etiqueta a excepción de las frutas y de los alimentos que están autorizados para eventualmente entregarse en canastillas de proveedor de alimentos, como se relaciona en las consideraciones que se enuncian al final de este numeral.

Nota 2: cuando una canastilla contiene dos o más alimentos se denominará ENSAMBLE. Estos alimentos se deben ensamblar como se relaciona en las siguientes tablas, teniendo en cuenta las cantidades y los tipos de cada IED, estos deben estar contenidos en una bolsatina independiente para cada alimento con la respectiva etiqueta de transferencia.

Nota 3: ante situaciones tales como cambio de algún componente por la no entrega total o parcial de algún alimento o novedades administrativas, se podrá solicitar a la SED la autorización para entrega de los alimentos sin etiqueta de transferencia, siempre y cuando estas situaciones se presenten dentro de las 48 horas previas al despacho a las sedes. Esto en virtud de no afectar la logística planificada; en todo caso se deben realizar los procesos de control de calidad, trazabilidad, conteo y demás controles que permitan asegurar las entregas en colegios, en términos de calidad, cantidad y oportunidad.

6.2. Menús primera entrega

A continuación, se define la manera como se ensamblará o alistará cada menú:

Tabla 9. Ensamble por menú primera entrega

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
MENÚ 1	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	X		X		Se ensambla en una canastilla los alimentos: Achiras + Maní bajo en sal o bajo en sodio
MENÚ 1	Achiras	X			X	
MENÚ 1	Concentrado Fruver	X		X		
MENÚ 1	Maní bajo en sal o bajo en sodio	X			X	
MENÚ 2	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	X		X		N/A
MENÚ 2	Sánduche de pernil de cerdo y queso en pan blandito		X	X		
MENÚ 2	Alimento lácteo fermentado tipo postre	X		X		
MENÚ 3	Kumis con granola		X	X		N/A
MENÚ 3	Croissant De/Con Queso	X		X		

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
MENÚ 3	Pera	X		X		
MENÚ 4	Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT)	X			X	Se ensambla en una canastilla los alimentos: Leche entera UHT + Galleta Multicereal + Gelatina de Pata
MENÚ 4	Galleta multicereal	X			X	
MENÚ 4	Uva variedad negra o verde	X		X		
MENÚ 4	Gelatina de Pata	X			X	
MENÚ 5	Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores		X		X	Se ensambla en una canastilla los alimentos: Yogurt + Queso doble crema
MENÚ 5	Torta de zanahoria	X		X		
MENÚ 5	Granadilla unidad	X		X		
MENÚ 5	Queso doble crema semigraso semiblando (Porción)		X		X	
MENÚ 6	Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT)	X			X	Se ensambla en una canastilla los alimentos: Leche UHT + Roscón
MENÚ 6	Roscón	X			X	
MENÚ 6	Concentrado de Fruta	X		X		
MENÚ 7	Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango	X			X	Se ensambla en una canastilla los alimentos: Bebida láctea UHT + galleta de quinua
MENÚ 7	Galleta de quinua	X			X	
MENÚ 7	Manzana nacional	X		X		
MENÚ 7	Queso con bocadillo		X	X		
MENÚ 8	Yogurt con granola		X	X		N/A
MENÚ 8	Mantecada	X		X		
MENÚ 8	Ciruela calentana	X		X		
MENÚ 9	Bebida Fruver	X		X		N/A
MENÚ 9	Sánduche en pan integral con queso		X	X		
MENÚ 9	Gelatina Preparada Sabor a Frutas		X	X		
MENÚ 10	Kumis entero con dulce, pasteurizado		X	X		Se ensambla en una canastilla los alimentos: Bizcocho cuajada +
MENÚ 10	Bizcocho cuajada	X			X	
MENÚ 10	Mandarina	X		X		

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
MENÚ 10	Barra de Cereal con Frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras)	X			X	Barra de cereal con frutas
MENÚ 11	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	X		X		N/A
MENÚ 11	Ponqué integral	X		X		
MENÚ 11	Concentrado Fruver	X		X		
MENÚ 11	Queso Pera semigraso		X	X		
MENÚ 12	Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango	X			X	Se ensambla en una canastilla los alimentos: Bebida láctea UHT + Palito de queso
MENÚ 12	Palito de queso	X			X	
MENÚ 12	Banano Maduro o Banano Urabá Común.	X		X		
MENÚ 13	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades	X			X	Se ensambla en una canastilla los alimentos: Néctar UHT + Galleta salada tipo craker
MENÚ 13	Galleta salada tipo craker	X			X	
MENÚ 13	Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (Porción forma de dedito)		X	X		
MENÚ 14	Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT)	X			X	Se ensambla en una canastilla los alimentos: Leche entera UHT + Bocadillo de Coco
MENÚ 14	Mogolla multicereal	X		X		
MENÚ 14	Durazno	X		X		
MENÚ 14	Bocadillo de coco	X			X	
MENÚ 15	Yogur semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, de diferentes sabores, pasteurizado		X	X		N/A
MENÚ 15	Sánduche de queso y bocadillo		X	X		
MENÚ 15	Mango Maduro	X		X		

Fuente: SED 2022

Nota: cada uno de los alimentos deberá estar contenido en una bolsatina independiente, a excepción de los alimentos mencionados en el numeral 5 de las consideraciones.

6.3. Menús especiales (primera entrega)

A continuación, se define la manera como se ensamblará o alistará cada menú:

Tabla 10. Ensamble por menú especial primera entrega

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
ESPECIAL 1	Yogurt griego con mermeladas o concentrados de frutas		X	X		Se ensambla en una canastilla los alimentos: Pan de bono + Herpo
ESPECIAL 1	Pan de bono	X			X	
ESPECIAL 1	Manzana importada	X		X		
ESPECIAL 1	Herpo o galletín	X			X	
ESPECIAL 2	Helado con galleta (tipo Sánduche) (DÍA)		X (Congelación)	X		N/A
ESPECIAL 2	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (NOCHE)	X		X		
ESPECIAL 2	Ponqués de sabores sin relleno	X		X		
ESPECIAL 2	Pera importada	X		X		
ESPECIAL 2	Agua envase rígido	X		X		
ESPECIAL 3	Yogurt de Búfala		X	X		Se ensambla en una canastilla los alimentos: Galleta Avena Miel Ajonjolí + Herpo
ESPECIAL 3	Galleta avena miel ajonjolí	X			X	
ESPECIAL 3	Uva variedad negra o verde	X		X		
ESPECIAL 3	Herpo o galletín	X			X	
ESPECIAL 4	Paleta de agua con fruta de diferentes sabores (fresa, piña, lulo, limón, mora) (DÍA)		X (Congelación)	X		N/A
ESPECIAL 4	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades. (NOCHE)	X		X		
ESPECIAL 4	Torta de coco	X		X		
ESPECIAL 4	Banano Variedad Bocadillo	X		X		
ESPECIAL 4	Queso Tipo Petit Suisse		X	X		

Fuente: SED 2022

Nota: cada uno de los alimentos deberá estar contenido en una bolsatina independiente, a excepción de los alimentos mencionados en el numeral 5 de las consideraciones.

6.4. Menús de contingencia (primera entrega)

A continuación, se define la manera como se ensamblará o alistará cada menú:

Tabla 11. Ensamble por menú de contingencia primera entrega

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
CONTINGENCIA 1	Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango	X		X		N/A
CONTINGENCIA 1	Galleta avena miel ajonjolí	X		X		N/A
CONTINGENCIA 1	Concentrado Fruver	X		X		N/A
CONTINGENCIA 1	Maní bajo en sal o bajo en sodio	X		X		N/A
CONTINGENCIA 2	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades	X		X		N/A
CONTINGENCIA 2	Achiras	X		X		N/A
CONTINGENCIA 2	Manzana importada	X		X		N/A
CONTINGENCIA 2	Bocadillo de coco	X		X		N/A
CONTINGENCIA 3	Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	X		X		N/A
CONTINGENCIA 3	Galleta salada tipo craker	X		X		N/A
CONTINGENCIA 3	Granadilla unidad	X		X		N/A
CONTINGENCIA 3	Herpo o galletín	X		X		N/A
CONTINGENCIA 4	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	X		X		N/A
CONTINGENCIA 4	Galleta multicereal	X		X		N/A
CONTINGENCIA 4	Pera	X		X		N/A
CONTINGENCIA 4	Gelatina de Pata	X		X		N/A

Fuente: SED 2022

Nota: cada uno de los alimentos deberá estar contenido en una bolsatina independiente.

6.5. Menús segunda entrega tradicional

A continuación, se define la manera como se ensamblará o alistará cada alimento:

Tabla 12. Ensamble por menú segunda entrega tradicional

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
MENÚ 1	Bebida Fruver	X		X		Se ensambla en una canastilla los alimentos:
MENÚ 1	Ponqué integral	X			X	

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
MENÚ 1	Banano Maduro o Banano Urabá Común	X		X		Ponqué integral + Mezcla de frutos secos (maní de sal, almendra, maíz tostado y/o arándanos)
MENÚ 1	Mezcla de Frutos Secos (maní de sal, almendra, maíz tostado y/o arándanos)	X			X	
MENÚ 2	Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	X			X	Se ensambla en una canastilla los alimentos: Leche Entera UHT + Barra de cereal con frutas
MENÚ 2	Hojaldre con bocadillo.	X		X		
MENÚ 2	Pera	X		X		
MENÚ 2	Barra de Cereal con Frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras)	X			X	
MENÚ 3	Yogur semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, de diferentes sabores, pasteurizado		X		X	Se ensambla en una canastilla los alimentos: Yogurt semidescremado + Queso con bocadillo
MENÚ 3	Galleta de quinua	X		X		
MENÚ 3	Queso con bocadillo		X		X	
MENÚ 4	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	X		X		N/A
MENÚ 4	Almojábana	X		X		
MENÚ 4	Manzana nacional	X		X		
MENÚ 5	Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango	X		X		Se ensambla en una canastilla los alimentos: Palito de queso + Granola en hojuelas
MENÚ 5	Palito de queso	X			X	
MENÚ 5	Mandarina	X		X		
MENÚ 5	Granola en hojuelas	X			X	
MENÚ 6	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades	X			X	Se ensambla en una canastilla los alimentos: Néctar UHT + Galleta avena Miel Ajonjolí + Piña deshidratada
MENÚ 6	Galleta avena miel ajonjolí	X			X	
MENÚ 6	Piña deshidratada	X			X	
MENÚ 6	Queso Pera semigraso		X	X		

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
MENÚ 7	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	X		X		N/A
MENÚ 7	Pan de bono	X		X		
MENÚ 7	Mango Maduro	X		X		
MENÚ 8	Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores		X	X		Se ensambla en una canastilla los alimentos: Ponqué de sabores sin relleno + Maní bajo en sal o bajo en sodio
MENÚ 8	Ponqués de sabores sin relleno	X			X	
MENÚ 8	Pera importada	X		X		
MENÚ 8	Maní bajo en sal o bajo en sodio	X			X	
MENÚ 9	Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	X			X	Se ensambla en una canastilla los alimentos: Leche Entera UHT + Gelatina de pata
MENÚ 9	Croissant De/Con Queso	X		X		
MENÚ 9	Durazno	X		X		
MENÚ 9	Gelatina de Pata	X			X	
MENÚ 10	Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango	X			X	Se ensambla en una canastilla los alimentos: Bebida láctea UHT + Mogolla multicereal
MENÚ 10	Mogolla multicereal	X			X	
MENÚ 10	Concentrado de Fruta	X		X		
MENÚ 11	Yogurt con granola		X	X		N/A
MENÚ 11	Torta de coco	X		X		
MENÚ 11	Uva variedad negra o verde	X		X		
MENÚ 12	Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT)	X			X	Se ensambla en una canastilla los alimentos: Leche Entera UHT y Bocadillo tipo tume
MENÚ 12	Pan de maíz	X		X		
MENÚ 12	Bocadillo tipo Tume	X			X	

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
MENÚ 13	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	X		X		N/A
MENÚ 13	Mojicón	X		X		
MENÚ 13	Durazno	X		X		
MENÚ 13	Queso Tipo Petit Suisse		X	X		
MENÚ 14	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	X			X	Se ensambla en una canastilla los alimentos: Néctar UHT + Achiras
MENÚ 14	Achiras	X			X	
MENÚ 14	Manzana importada	X		X		
MENÚ 14	Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (Porción forma de dedito)		X	X		
MENÚ 15	Kumis entero con dulce, pasteurizado.		X	X		Se ensambla en una canastilla los alimentos: Galleta Multicereal + Cocada
MENÚ 15	Galleta multicereal	X			X	
MENÚ 15	Granadilla Unidad	X		X		
MENÚ 15	Cocada	X			X	

Fuente: SED 2022

Nota: cada uno de los alimentos deberá estar contenido en una bolsatina independiente, a excepción de los alimentos mencionados en el numeral 5 de las consideraciones.

6.6. Menús segunda entrega jornada única

A continuación, se relaciona la manera como se ensamblará o alistará cada menú:

Tabla 13. Ensamble por menú segunda entrega jornada única

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
MENÚ 1	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (maracuyá, piña, lulo, guanábana, mandarina, manzana, pera, durazno)	X		X		N/A
MENÚ 1	Sánduche de atún y queso		X	X		
MENÚ 1	Mandarina .	X		X		

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
MENÚ 1	Maní bajo en sal o bajo en sodio	X		X		
MENÚ 2	Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT)	X		X		N/A
MENÚ 2	Rollo de pollo con queso		X	X		
MENÚ 2	Mango Maduro	X		X		
MENÚ 2	Queso con bocadillo		X	X		
MENÚ 3	Bebida Fruver	X		X		N/A
MENÚ 3	Sánduche en pan integral con queso		X	X		
MENÚ 3	Durazno	X		X		
MENÚ 3	Alimento lácteo fermentado tipo postre	X		X		
MENÚ 4	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	X		X		N/A
MENÚ 4	Hojaldre con bocadillo	X		X		
MENÚ 4	Ciruela Calentana	X		X		
MENÚ 4	Queso Pera semigraso		X	X		
MENÚ 5	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (maracuyá, piña, lulo, guanábana, mandarina, manzana, pera, durazno)	X		X		N/A
MENÚ 5	Sánduche de pernil de cerdo y queso en pan blandito		X	X		
MENÚ 5	Pera importada	X		X		
MENÚ 5	Mezcla de Frutos Secos (maní de sal, almendra, maíz tostado y/o arándanos)	X		X		
MENÚ 6	Bebida Fruver	X		X		N/A
MENÚ 6	Rollo de pollo con queso		X	X		
MENÚ 6	Uva variedad negra o verde	X		X		
MENÚ 6	Gelatina Preparada Sabor a Frutas		X	X		
MENÚ 7	Kumis entero con dulce, pasteurizado		X	X		N/A
MENÚ 7	Croissant De/Con Queso	X		X		
MENÚ 7	Granadilla Unidad	X		X		
MENÚ 7	Queso Tipo Petit Suisse		X	X		
MENÚ 8	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (maracuyá, piña, lulo, guanábana, mandarina, manzana, pera, durazno)	X		X		N/A
MENÚ 8	Sánduche de pernil de cerdo y queso en pan blandito		X	X		

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
MENÚ 8	Manzana nacional	X		X		
MENÚ 8	Bocadillo tipo Tume	X		X		
MENÚ 9	Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores.		X	X		N/A
MENÚ 9	Rollo de queso		X	X		
MENÚ 9	Banano Maduro o Banano Urabá Común	X		X		
MENÚ 9	Barra de Cereal con Frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras)	X		X		
MENÚ 10	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (maracuyá, piña, lulo, guanábana, mandarina, manzana, pera, durazno)	X		X		N/A
MENÚ 10	Sánduche de pollo con maíz		X	X		
MENÚ 10	Mango Maduro	X		X		
MENÚ 10	Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (Porción forma de dedito)		X	X		

Fuente: SED 2022

Nota: cada uno de los alimentos deberá estar contenido en una bolsatina independiente, a excepción de los alimentos mencionados en el numeral 5 de las consideraciones.

Para todos los ensambles y alistamiento de los menús aplican las siguientes consideraciones:

1) El ensamble y/o alistamiento se realizará por canastillas, utilizando una bolsatina por cada componente debidamente marcada como se especificará más adelante en el presente anexo. Esta condición solo se exceptúa para las frutas y para los alimentos que por sus características pueden ir en canastillas de proveedores, los cuales se relacionan en el literal cinco de este acápite.

2) Las canastillas y los empaques primarios de las bebidas y las frutas enteras, se deben garantizar en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, de tal manera que se minimicen los riesgos de contaminación cruzada, alteración de los alimentos, o riesgos de ocasionar enfermedades transmitidas por alimentos.

3) En el caso de las bebidas entregadas en canastillas, deben distribuirse empacadas en bolsa plástica (bolsatinas) con capacidad de 40 bebidas cada una y máximo se podrán embalar en cada canastilla tres de estas bolsas, es decir 120 bebidas. Esta condición se verificará durante la ejecución del IAD.

4) Las bolsatinas usadas como empaques secundarios de los alimentos que ingresan a planta, serán suministradas por los proveedores de alimentos y la disposición final será responsabilidad del proveedor logístico, quien deberá de igual manera contemplarlo dentro de su plan de manejo ambiental.

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

6) Para los productos que requieren de cucharas para su consumo, estas se deben incluir dentro de las bolsatinas al momento del ensamble y alistamiento, para evitar que se salgan o pierdan dentro de la distribución.

7) La logística de entrega de helados y paletas en las IED para los menús especiales, se definirá antes de cada entrega con la SED y con la interventoría del PAE.

8) Las cucharas deberán ser suministradas por los proveedores de alimentos en bolsas de 50 unidades con empaque individual, asimismo deberán ser enviadas a las IED. Cuando las cantidades de embalaje por canastilla sean diferentes a un múltiplo de 50 por encima o por debajo, deberá completarse las unidades de cucharas en otra bolsa, la cual debe ser suministrada por el proveedor logístico. Ejemplo: las cucharas se deben entregar de a 70 unidades por canastilla (una bolsa de 50 cucharas y una bolsa de 20 cucharas).

9) Para los productos que requieren pitillo para su consumo, estos deben ser incluidos (pegados) en el empaque de cada unidad incluida.

6.7. Menús especiales (segunda entrega tradicional)

A continuación, se define la manera como se ensamblará o alistará cada menú:

Tabla 14. Ensamble por menú especial segunda entrega tradicional

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
ESPECIAL 1	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (maracuyá, piña, lulo, guanábana, mandarina, manzana, pera, durazno)	X		X		N/A
ESPECIAL 1	Sánduche en pan integral con queso.		X	X		

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
ESPECIAL 1	Granadilla Unidad	X		X		
ESPECIAL 1	Arroz con Leche		X	X		
ESPECIAL 2	Bebida Fruver	X		X		N/A
ESPECIAL 2	Galleta avena miel ajonjolí	X		X		
ESPECIAL 2	Fruta natural picada		X	X		
ESPECIAL 2	Queso Pera semigraso.		X	X		
ESPECIAL 3	Yogur Tipo Postre Con Salsa De Fruta/ Yogurt Entero Con Dulce Tipo Postre Con Salsa De Frutas		X	X		N/A
ESPECIAL 3	Galleta salada tipo craker	X		X		
ESPECIAL 3	Fresa en Trozos liofilizada	X		X		
ESPECIAL 3	Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (Porción forma de dedito)		X	X		
ESPECIAL 4	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	X		X		Se ensambla en una canastilla los alimentos: Buñuelo + Chocolatina
ESPECIAL 4	Buñuelo	X			X	
ESPECIAL 4	Manzana importada	X		X		
ESPECIAL 4	Chocolatina	X			X	

Fuente: SED 2022

Nota: cada uno de los alimentos deberá estar contenido en una bolsatina independiente, a excepción de los alimentos mencionados en el numeral 5 de las consideraciones.

6.8. Menús de contingencia (segunda entrega tradicional)

A continuación, se relaciona la manera como se ensamblará o alistará cada menú:

Tabla 15. Ensamble por menú de contingencia segunda entrega tradicional

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
CONTINGENCIA 1	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	X		X		N/A
CONTINGENCIA 1	Galleta de quinua	X		X		N/A
CONTINGENCIA 1	Concentrado de Fruta	X		X		N/A
CONTINGENCIA 1	Mezcla de Frutos Secos (maní de sal, almendra, maíz tostado y/o arándanos)	X		X		N/A
CONTINGENCIA 2	Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	X		X		N/A
CONTINGENCIA 2	Galleta multicereal	X		X		N/A
CONTINGENCIA 2	Pera importada	X		X		N/A
CONTINGENCIA 2	Chocolatina	X		X		N/A
CONTINGENCIA 3	Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango	X		X		N/A
CONTINGENCIA 3	Galleta avena miel ajonjolí	X		X		N/A
CONTINGENCIA 3	Mandarina .	X		X		N/A
CONTINGENCIA 3	Cocada	X		X		N/A
CONTINGENCIA 4	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades	X		X		N/A
CONTINGENCIA 4	Bizcocho cuajada	X		X		N/A
CONTINGENCIA 4	Piña deshidratada	X		X		N/A
CONTINGENCIA 4	Maní bajo en sal o bajo en sodio	X		X		N/A

Fuente: SED 2022

Nota: cada uno de los alimentos deberá estar contenido en una bolsatina independiente.

6.9. Trazabilidad ensamble

El alistamiento y/o ensamble de los menús se realizan con el fin de:

i) Garantizar una adecuada distribución, ii) garantizar la inocuidad de los alimentos, así como la trazabilidad de los mismos desde su almacenamiento en planta, hasta la respectiva entrega en las IED programadas. A continuación, se describe el proceso:

- Determinar la cantidad de refrigerios escolares a distribuir según base de suministro autorizado del día.

- Verificar el menú programado para el día del suministro, tanto para primera como para segunda entrega.

- Una vez verificados cuáles son los componentes que van ensamblados o con alistamiento a granel en el menú, se establece el número de bolsatinas por canastilla.

  Ejemplo: si para el menú del día deben ensamblarse 3 componentes, quiere decir que se requieren 3 bolsatinas por canastilla, cada una de ellas contendrá un componente.

- Verificar los proveedores de cada alimento a ensamblar y los lotes con los cuales hicieron la entrega en planta de ensamble.

Nota: en una bolsatina no podrán almacenarse alimentos de dos proveedores de alimentos diferentes, así como tampoco se mezclarán las tipologías de los mismos.

- Una vez se preparan las bolsatinas en cada canastilla, se deben incluir los alimentos según las cantidades establecidas en el presente anexo por cada ensamble así:

  Si el ensamble establece un embalaje de 50 unidades por canastilla y son 3 componentes, se debe tener 3 bolsatinas en la canastilla, cada una deberá contener 50 unidades del componente correspondiente.

- Posterior al respectivo conteo y una vez se verifican que las cantidades coinciden, se deberá sellar o cerrar la bolsatina, para evitar que los alimentos se salgan de la misma.

Nota: el proveedor logístico es autónomo en el método para sellar la misma (con cinta, amarrado manual, etc).

- Cuando las bolsatinas se encuentran debidamente selladas, se deberá identificar cada una de las mismas, mediante una etiqueta de transferencia adhesiva, con la información que se describe en el acápite correspondiente del presente anexo técnico.

- Es importante aclarar que, desde el proceso de ensamble, el proveedor logístico, deberá tener claro las cantidades a suministrar por sede, dado que las bolsatinas irán marcadas con dicha información y al momento de almacenar estas se deberá realizar con la misma dinámica.

  Ejemplo: si el embalaje de los refrigerios escolares ensamblados corresponde a 50 unidades y la sede educativa requiere de 90 unidades, significa que dicha sede requiere una canastilla completa y otra canastilla con 40 unidades.

- Con el fin de no afectar las capacidades de almacenamiento de producto terminado en frío y en seco, se recomienda que los saldos según las cantidades de refrigerios escolares, se almacenen en una misma estiba o en estibas diferentes, según lo determine la dinámica interna de cada

proveedor logístico; en todo caso se debe tener la debida precaución de entregar las cantidades correspondientes a cada sede.

- También se aclara que en los casos en que el saldo sea pequeño (menos de 10 unidades) y este se pueda almacenar en una canastilla completa, se podrá realizar siempre y cuando no genere un daño mecánico a los alimentos o algún riesgo en la inocuidad del mismo.

  Ejemplo: embalaje por 50 y la sede requiere 60 refrigerios, se utilizará la canastilla completa ensamblada por 50 unidades con las bolsatinas debidamente selladas, y en la misma canastilla podrán ir las bolsatinas con las 10 unidades de saldo, también debidamente selladas.

Teniendo en cuenta lo antes descrito, cada proveedor logístico deberá garantizar la trazabilidad de cada alimento desde la recepción en planta hasta la entrega en las IED y responder por la misma, cuando la interventoría, la SED o la autoridad sanitaria lo requieran.

7. CARACTERÍSTICAS DE LOS EMPAQUES

7.1. Empaque primario

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

El proveedor logístico debe garantizar la integridad física de los empaques y/o envases que protegen los alimentos, desde su recepción hasta la entrega en las sedes educativas y/o centros de interés.

Nota: El proveedor logístico durante la recepción y control de calidad, deberá verificar el cumplimiento de todas las características de rotulado definidas en la Resolución 5109 de 2005 y que la fecha de vencimiento de los alimentos sea legible; de igual forma se debe dar cumplimiento a la Resolución 810 de 2021 y las demás normas que modifiquen o adicionen la reglamentación mencionada una vez entre en vigencia.

7.2. Bolsatinas

Los componentes del refrigerio escolar, deberán ser entregados en bolsatinas y en canastillas según lo estipulado para cada menú en el numeral de ensamble de menús definido en el presente anexo técnico. Las bolsatinas corresponderán a una bolsa de polietileno de alta densidad (PEAD), con un calibre entre 0.5 y 0,8 micras, su tamaño debe ser mínimo de 60 cm de ancho x 100 cm de alto, ajustándose según la exigencia de espacio de los alimentos del refrigerio, garantizando las condiciones del etiquetado y dimensiones para un adecuado cierre. Esta bolsatina deberá ser transparente.

Nota 1: el proveedor logístico podrá utilizar una bolsatina de dimensiones menores a las establecidas para aquellos productos en los que por su tamaño y naturaleza la bolsatina descrita sea excesivamente grande,

de manera que se garanticen las condiciones de calidad, resistencia del empaque y sellado del mismo.

Nota 2: el proveedor logístico será el responsable de la adquisición de las bolsatinas de acuerdo con las características y condiciones establecidas en el anterior numeral. El proveedor logístico deberá contar con un número suficiente de bolsatinas que permita atender la operación de manera continua.

7.3. Etiqueta de transferencia

La etiqueta de transferencia deberá ser adhesiva blanca con una dimensión de 5cm de alto aprox. por 10 cm aprox. de ancho y deberá tener mínimo la siguiente información:

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO – PAE

LOGÍSTICO: XXXXXXX DIRECCION: XXXXXXX

IED: XXXXXXX
SEDE: XXXXX
JORNADA DE ENTREGA: XXXXXXX

TIPO: A, B, C ó D

LOTE: XXXXXXX
CANTIDAD: XXXXX

TIPO DE ENTREGA: PE* ó SET ó SEJU*****
PRODUCTO: XXXXXXX

Fuente: SED 2022

*PE: PRIMERA ENTREGA
**SET: SEGUNDA ENTREGA TRADICIONAL
***SEJU: SEGUNDA ENTREGA JORNADA ÚNICA

Indicaciones para la etiqueta de transferencia:

- Toda la información deberá ir centrada en tinta negra y en mayúscula con fuente ARIAL 7-8 dejando un margen arriba y debajo de mínimo 3 milímetros y 1 mínimo 1 milímetro entre cada renglón.

- Para el caso del tipo de refrigerio, el tamaño de la letra deberá ser de 10.

- No se permite la inclusión de imágenes distintas a las establecidas en el presente Anexo. Así

mismo, se debe guardar la proporcionalidad establecida en el modelo de la etiqueta de transferencia anteriormente ilustrada.

- La etiqueta de transferencia antes descrita es de referencia, para el proveedor logístico que resulte adjudicatario del presente proceso de instrumento de agregación de demanda. Se le entregará, previo al inicio de la ejecución, el diseño final de la etiqueta de transferencia, esta condición será verificada por la interventoría del PAE durante la ejecución.

- Es obligación del proveedor logístico garantizar que las impresoras que se usen para tal fin se encuentran calibradas y operen de manera efectiva.

- Para la información del lote, se deberá colocar la fecha de ensamble, indicando el día, mes y año. Ejemplo: 04032023. Se podrá usar caracteres como guiones, backslash o barras invertidas.

- Si debido al suministro solicitado por las IED, las cantidades fueran superiores a las unidades máximas de ensamble, se ensamblará este restante en otra bolsatina como se indica en el presente anexo técnico. Este restante podrá no llevar etiqueta siempre y cuando no supere el 50% de la cantidad máxima de alimentos a ensamblar por bolsatina establecidos en el anexo técnico; sin embargo, si el proveedor así lo requiere podrá incluir estas etiquetas.

- Producto: se deberá colocar la categoría del producto según corresponda: AGUA, BEBIDAS LÁCTEAS, CEREAL EMPACADO, FRUTOS SECOS, NÉCTAR Y CONCENTRADO DE FRUTA, POSTRES, PREPARACIONES COMBINADAS o QUESOS.

- Los componentes del menú de contingencia por rotación deben llevar etiqueta de transferencia. Es importante aclarar que este tipo de refrigerios corresponde a aquellos alimentos de los menús de contingencia, que son entregados con la periodicidad establecida para asegurar su rotación.

- La información antes requerida corresponde a la mínima establecida, por lo que el proveedor logístico podrá incorporar información adicional que considere pertinente para los procesos de calidad, exceptuando la incorporación de logos e imágenes.

8. PLANTAS DE ENSAMBLE (PRIMERA Y SEGUNDA ENTREGA)

8.1. Condiciones básicas para la manipulación de refrigerios escolares

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

Todos los establecimientos (plantas) de los proveedores logísticos deberán estar inscritos ante la autoridad sanitaria territorial.

8.2. Edificaciones e instalaciones de la(s) planta(s) ofertadas para la ejecución

El proveedor logístico deberá mantener durante la ejecución la planta ofertada, en la cual se almacenen y ensamblen los refrigerios escolares, dicha planta debe cumplir con las normas higiénico sanitarias estipuladas en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente. La planta debe permitir la realización completa del proceso que se desarrolla, desde la recepción del producto hasta la salida de este.

La planta durante la ejecución deberá cumplir con todos los criterios asociados a la ubicación, concepto higiénico sanitario, inscripción ante la autoridad sanitaria, capacidades de sus áreas y todas aquellas condiciones que le dieron mérito para la adjudicación del o de los segmentos.

De conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, las plantas deberán garantizar el flujo para el desarrollo de los procesos, de manera secuencial.

La labor de Inspección Vigilancia y Control – IVC, para las plantas ubicadas en municipios fuera del Distrito Capital recae sobre la Secretaría de Salud de Cundinamarca o sus municipios categoría 1, 2 y 3 facultados para tal fin, pero una vez ingresan los refrigerios escolares al área del Distrito, la labor de IVC por distribución y comercialización la ejerce la Secretaría Distrital de Salud.

La planta logística debe mantener durante su ejecución, las zonas de almacenamiento independientes, exclusivas, separadas, delimitadas, señalizadas y demarcadas y deben cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente, para mínimo las siguientes áreas:

1) Materias primas en frío
2) Materias primas en seco
3) Producto terminado en frío
4) Producto terminado en seco
5) Almacenamiento de fruta
6) Canastillas de proveedores
7) Canastillas limpias
8) Canastillas sucias
9) Recepción y control de calidad de los alimentos
10) Almacenamiento de refrigerios escolares de contingencia.
11) Lavado de canastillas
12) Insumos
13) Almacenamiento de residuos
14) Alimento no conforme en seco

15) Alimento no conforme en frio
16) Ensamble
17) Elementos de aseo
18) Despacho

En la ejecución del IAD solo podrá cambiarse la planta comprometida por finalización del contrato de arrendamiento y negativa del propietario a renovarlo o deterioro comprobado de la infraestructura o la identificación de algún riesgo sanitario previamente verificado por la interventoría, que impida el ensamble y ponga en riesgo la ejecución del contrato de suministro, en tal caso, el proveedor logístico deberá presentar la solicitud justificada con los documentos establecidos en el pliego de condiciones para las plantas de ensamble y anexos, que igualen o mejoren la oferta de planta. Solo se podrá iniciar ejecución en la nueva planta, una vez verificados y aprobados por la interventoría todos y cada uno de los requisitos exigidos en el pliego de condiciones y lo ofertado por el proponente. Por generarse un riesgo para el suministro de refrigerios escolares a los niños, niñas y jóvenes matriculados en sedes educativas oficiales del distrito que comprometan la calidad de los alimentos y la oportunidad en la entrega; el no cumplimiento del compromiso es causal de incumplimiento del IAD.

La planta durante la ejecución deberá contar con dos accesos independientes, uno para la recepción de los alimentos y otro para el despacho de los refrigerios escolares. No obstante, ambos se pueden utilizar para el despacho, siempre y cuando se cumplan con los horarios y logística establecida por el proveedor. En caso de que únicamente cuente con un acceso, la planta deberá tener mínimo 2 muelles de carga y/o descarga, cada uno con mínimo entre 2,30 y 2,50 metros de ancho, el cual permita la recepción y el despacho al tiempo, si así se requiere.

El proveedor logístico deberá contar con un plan alterno de energía para garantizar el correcto funcionamiento de los cuartos fríos en caso de cortes u otro tipo de novedades con el suministro de energía al interior de la planta, esto será verificado por la interventoría al inicio de la ejecución.

Nota 1: si durante la ejecución, a la planta ofertada inicialmente se le aplica medida sanitaria de seguridad consistente en clausura temporal total o parcial o suspensión temporal total o suspensión total o parcial de trabajos o servicios, aplicada por la entidad competente, el proveedor logístico podrá presentar una nueva planta a la interventoría para la respectiva aprobación, con los documentos establecidos en el pliego de condiciones para las plantas de ensamble y Anexos. La nueva planta solo se aceptará por los días que esté cerrada la planta inicialmente ofertada, esta última no podrá volver a utilizarse hasta obtener el concepto higiénico sanitario favorable. Lo anterior sin perjuicio de las acciones conminatorias que aplique la entidad contratante, por tal hecho que afecta gravemente la ejecución del IAD.

Nota 2: si el proveedor logístico, además del caso antes mencionado, no puede continuar utilizando su planta para el ensamble y distribución de los refrigerios escolares, dicha cantidad se redistribuirá entre los demás proveedores logísticos que se encuentran adjudicados, siempre y cuando cuenten con capacidad de almacenamiento residual, con base en la evaluación de las ofertas iniciales.

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

Nota 4: durante la ejecución al igual que lo ofertado, solo se permitirá una planta por cada proveedor logístico, para lo cual solo se aceptará una dirección y ubicación geográfica de la misma, la cual deberá corresponder a la dirección registrada en el concepto higiénico sanitario emitido por el ente territorial competente y en los documentos de adquisición o tenencia del inmueble.

Nota 5: De conformidad con lo establecido en el capítulo I - Edificación e instalaciones. Art. 6. condiciones generales, Ítem 2 diseño y construcción, de la Resolución 2674 de 2013 las personas naturales y/o jurídicas que ejerzan la actividad de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, deberá poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realicen cualquiera de las actividades anteriores suceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios contaminados presentes en áreas adyacentes.

8.3. Concepto higiénico sanitario

Durante la ejecución, la planta logística ofertada deberá contar con concepto higiénico sanitario FAVORABLE O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con un porcentaje de cumplimiento mayor o igual al 85% y mantenerse durante toda la ejecución del IAD según lo ofertado, así mismo, debe ser renovado cada año como máximo teniendo como base la fecha de expedición del mismo, para lo cual el proveedor deberá realizar la gestión correspondiente con la autoridad sanitaria competente para la visita durante la ejecución.

Se debe mantener durante toda la ejecución del IAD, el concepto higiénico sanitario presentado en la propuesta para la adjudicación, con un porcentaje de cumplimiento mayor o igual al 85%.

8.4. Inscripción ante la autoridad sanitaria

Durante la ejecución, la interventoría verificará que las plantas ofertadas se encuentren inscritas ante la autoridad sanitaria competente.

8.5. Capacidad de ensamble

El proveedor logístico deberá acreditar que puede ensamblar las cantidades de refrigerios escolares por día como mínimo, tal como se indica en la siguiente tabla:

Tabla 16. Capacidad de ensamble

Segmentos	Localidades	Número de refrigerios escolares diarios
1	Kennedy	70.972
2	Puente Aranda, San Cristóbal y Tunjuelito	72.913
3	Suba y Usaquén	61.790
4	Engativá y Suba	59.993

Segmentos	Localidades	Número de refrigerios escolares diarios
5	Ciudad Bolívar y Usme	67.667
6	Rafael Uribe y San Cristóbal	71.858
7	Bosa	69.479
8	Engativá, Fontibón y Kennedy	50.503
9	Antonio Nariño, Barrios Unidos, Chapinero, La Candelaria, Los Mártires, Rafael Uribe Uribe, Santafé, Teusaquillo	61.860
10	Ciudad Bolívar	66.263
TOTAL		653.298

Fuente: SED 2022

El proveedor logístico acreditará la capacidad de ensamble en la visita de la SED, de acuerdo con el segmento y con el número de refrigerios escolares al que se presenta, en el que indicará el número de refrigerios escolares por hora en cada turno, el tiempo de cada uno de los turnos expresado en horas y el número de turnos por día exclusivos para la ejecución del contrato.

Cada proveedor logístico es autónomo en como diseñará su ensamble, siempre y cuando cumpla con las condiciones técnicas requeridas.

El número de Refrigerios Escolares que ofrece ensamblar por día se determinará de acuerdo con la información suministrada en la visita de la SED mediante la siguiente fórmula:

$$RE = \sum_{j=1}^{n} Ce_j \cdot dt_j$$

Donde:

RE = Número de refrigerios escolares ensamblados por día.
Cej = Número de refrigerios escolares ensamblados por hora del turno j
dtj = Duración del turno j.
n = Número de turnos.

En caso de que el proveedor logístico tenga contratos en ejecución con la SED u otra entidad, deberá presentar una carta firmada por el representante legal de la empresa en la que indique la capacidad total de ensamble y la capacidad comprometida, para determinar su capacidad disponible de producción mediante la siguiente fórmula:

$$CER = CET - \sum_{i=1}^{n} CEC_i$$

Donde:

CET: Capacidad de ensamble total.
CEC: Capacidad de ensamble comprometida en el contrato i.
n: Número de contratos en ejecución.
CER: Capacidad de ensamble residual o disponible para el presente contrato

La capacidad de ensamble se debe expresar en unidades de refrigerios escolares diarios.

En caso que a la fecha del cierre del presente proceso el proveedor logístico tenga comprometida su capacidad de ensamble con contratos cuya fecha de terminación sea anterior al inicio de los contratos resultantes del instrumento de agregación de demanda, deberá presentar carta firmada por el representante legal en la que indique la fecha de finalización del contrato y en la que se comprometa a garantizar la capacidad de ensamble de los refrigerios escolares que le sean adjudicados, en caso de resultar favorecido. Esto será verificado permanentemente.

9. ALMACENAMIENTO

9.1. Generalidades

Para el presente numeral de almacenamiento se utilizarán las siguientes definiciones:

- Insumos: material que se requiere para la ejecución completa del ensamble de un refrigerio (bolsatinas, cucharitas).

- Materias primas: también se conocen como componentes del refrigerio y corresponden a los alimentos que se utilizaran para el ensamble, se subdividen en materias primas en seco y materias primas en frío.

- Producto terminado: se conoce también como refrigerios escolares ensamblados y son aquellos productos que han pasado por el proceso de ensamble y se encuentran en canastillas y bolsatina debidamente etiquetados, si el producto es individual y no requiere ensamble (por ejemplo, una bebida) se considera como producto terminado, que se distribuirán en canastillas, una vez ha terminado su tiempo de espera como materia prima. Todo producto terminado ha estado previamente en el estado de materia prima. Los productos terminados se subdividen en producto terminado en frío y producto terminado en seco.

Durante la ejecución, si una materia prima no requiere ensamble podrá ser almacenada directamente como producto terminado, siempre y cuando se cuente con la capacidad de almacenamiento, esto se permitirá con el objetivo de que las plantas cuenten con mayor velocidad de proceso logístico, esto se verificará por la firma interventora.

- Fruta: es el componente del refrigerio que no será considerada en ningún momento como materia prima ni como producto terminado.

- Canastillas limpias: son aquellas canastillas que son de propiedad del proveedor logístico, se encuentran marcadas con el nombre del proveedor logístico y son utilizadas para la ejecución de sus operaciones de recepción, almacenamiento de materia prima, ensamble, almacenamiento de producto terminado y distribución a usuarios finales.

- Canastillas sucias: son aquellas canastillas que son de propiedad del proveedor logístico, se encuentran marcadas con el nombre del proveedor logístico, y retornan a la planta de ensamble para el proceso de lavado una vez han sido utilizadas en la distribución de refrigerios escolares a los usuarios, son también aquellas que por algún motivo requieren de lavado aún si no han salido de la planta de ensamble.

- Canastillas de proveedores: son aquellas canastillas que no pertenecen al proveedor logístico y por lo tanto solo pueden ser ingresadas cuando se recibe la materia prima, son utilizadas temporalmente durante la recepción, también pueden utilizarse temporalmente durante el almacenamiento de materia prima mientras se trasvasan las materias primas a las canastillas limpias propias del proveedor logístico, no se pueden utilizar como canastillas de almacenamiento definitivo de materia prima, canastillas para almacenamiento de producto terminado o canastillas para distribución de refrigerios escolares, las canastillas de proveedores solo podrán salir de la planta vacías una vez que el proveedor las retire de la planta. El tiempo máximo que una canastilla de proveedor de alimentos puede estar temporalmente en el área de materia prima durante su paso a canastillas limpias propias del proveedor logístico es de 8 (ocho) horas, esto será verificado durante la ejecución por la firma interventora y podrá ser ampliado el tiempo si esta misma lo considera pertinente. El manejo de las canastillas de proveedores para la fruta, fruta porcionada y preparaciones combinadas se puede realizar de acuerdo a las notas 3 y 4 del numeral 4.1.

Los insumos, materias primas, y productos terminados se deben identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida y se deben almacenar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de los mismos.

El proveedor logístico debe contar con zonas de almacenamiento independientes, exclusivas, separadas, delimitadas, señalizadas y demarcadas para:

1) Materias primas en frío
2) Materias primas en seco
3) Producto terminado en frío

4) Producto terminado en seco
5) Almacenamiento de fruta
6) Canastillas de proveedores
7) Canastillas limpias
8) Canastillas sucias
9) Recepción y control de calidad de los alimentos
10) Almacenamiento de refrigerios escolares de contingencia.
11) Lavado de canastillas
12) Insumos
13) Almacenamiento de residuos
14) Alimento no conforme en seco
15) Alimento no conforme en frio
16) Ensamble
17) Elementos de aseo
18) Despacho

La totalidad de zonas de almacenamiento referenciadas en el presente numeral deben estar ubicadas dentro de la planta ofertada por el proveedor logístico y deben cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

Con el fin de verificar el flujo de proceso en la planta de ensamble, el proveedor logístico debe adjuntar:

- Un plano esquemático de la distribución de la planta y áreas en el que se evidencie el flujo de proceso, áreas, cuartos y zonas solicitas en el presente numeral.
- Un plano esquemático de la distribución de planta y áreas en el que se evidencie el flujo de personal.
- Un plano esquemático de la distribución de planta y áreas en el que se evidencie el flujo de recolección y salida de los residuos sólidos de las diferentes áreas.

Los tres planos son independientes y deben contener las convenciones si aplican para su respectiva lectura.

Si la planta utiliza parte de sus instalaciones para la ejecución de contratos con la Secretaría de Educación del Distrito o con entidades diferentes privadas o públicas, entonces deberá incluir estas zonas, áreas, cuartos y cualquier otro espacio dentro de los planos esquemáticos solicitados, también deberá entregar planos adjuntos de las zonas que tiene comprometidas con otros procesos, con el fin de diferenciar las zonas comprometidas de las ofertadas, adicional a esto, en el momento de la visita técnica deberá diferenciar las áreas, zonas o cuartos comprometidos de lo ofertado al presente proceso a través de señales visuales (avisos, demarcación en piso, letreros y/o cualquier otro medio que permita evidenciar las distintas zonas de los programas). Al diferenciar las áreas, zonas, cuartos y cualquier otro espacio ofertado para el presente proceso de cualquier otro tipo de ejecución u operación para una entidad pública o privada, solo se tendrá en cuenta en la visita técnica y en la evaluación técnica las áreas ofertadas

exclusivamente para el presente proceso.

En caso de que a la fecha del cierre del proceso se tenga comprometida su capacidad de almacenamiento con contratos cuya fecha de terminación sea anterior al inicio de los contratos resultantes del instrumento de agregación de demanda, deberá presentar carta firmada por el representante legal en la que indique la fecha de finalización del contrato y en la que se comprometa a garantizar la capacidad de almacenamiento del número de refrigerios escolares que va a suministrar.

Durante el proceso de evaluación de las propuestas, si un proveedor logístico cuenta con áreas de almacenamiento tanto de materia prima como de producto terminado en frio y/o en seco, comprometidos para otras actividades, en caso de resultar favorecido, el proveedor logístico deberá diferenciar el estado actual y futuro del área destinada, utilizando una demarcación de diferente color.

Durante la visita en la etapa de evaluación, el proveedor logístico deberá mostrar cuál es el área que tiene comprometida y cuál es el área que está ofertando, para efectos de cálculo se tendrá en cuenta el área que está ofertando solamente. Esto será verificado al inicio y durante la ejecución del contrato.

Durante la ejecución, en caso de contratos con diferentes entidades a la Secretaría de Educación del Distrito, la autorización de uso de capacidades existentes en condiciones diferentes a las ofertadas, será potestad de la Secretaría de Educación Distrital quien evaluará en visita y verificación en la planta la viabilidad o no de la autorización.

Nota 1: el proveedor logístico debe diligenciar en los FORMATOS E-1.8.3 y E-2.8.3 del formato 16 - Formatos planta, en el cual indicará el número de unidades de TODAS las materias primas de los menús del ciclo que se pueden almacenar por canastilla, también debe diligenciar los FORMATOS E-1.8.4 y E-2.8.4 del del formato 16 - Formatos planta, en los cuales se indicará el número de unidades de TODOS los productos terminados de los menús del ciclo que se pueden almacenar por canastilla.

Nota 2: las áreas, cuartos y zonas ofertadas para el almacenamiento en el presente numeral deben ser exclusivas para la ejecución del contrato resultante del presente proceso. Dicha condición será verificada durante la ejecución del contrato.

Nota 3: los refrigerios de primera entrega, segunda entrega jornada única y segunda entrega jornada tradicional, pueden ser almacenados en la misma área o zona, siempre y cuando exista la respectiva demarcación y señalización para cada tipo de entrega; tanto para la evaluación, como durante la ejecución del contrato se debe garantizar la demarcación permanente de las zonas.

Nota 4: Para efectos de la evaluación de la capacidad de almacenamiento por área, se debe estimar que el suministro de los menús especiales se calculara después del menú 15 (entre el menú 15 y el menú 1). Para calcular la capacidad de almacenamiento del área, se debe determinar cuál es el menú especial crítico, el cual es tomado como referencia. Cabe aclarar que esto es únicamente con el propósito de realizar los cálculos, dado que, durante la ejecución, la SED determinará el orden para el suministro del menú especial y el día del ciclo en el que se incluirá dicho menú, con base en la rotación presentada.

Nota 5: El menú especial utiliza como áreas de almacenamiento las mismas áreas destinadas para el almacenamiento de los menús tradicionales de primera entrega y de segunda entrega respectivamente, tanto para, materia prima como para producto terminado.
Nota ~~4~~6: para la evaluación se deben aportar los planos acotados para cada entrega (primera y segunda entrega tradicional y jornada única). ~~.~~.Durante la ejecución del contrato se debe garantizar la demarcación permanente de las zonas.

Nota ~~5~~7: en caso de ser seleccionado, el proveedor logístico deberá informar a la interventoría el número de unidades a entregar por canastillas, en el caso que el proveedor entregue por debajo de las unidades máximas, será objeto de verificación por parte de la interventoría y de la SED, quienes tendrán en cuenta que no afecte la operación del proveedor logístico. Estas unidades reportadas deben mantenerse durante la ejecución.

9.2. Capacidad de almacenamiento de materias primas que requieren almacenamiento en frío

El proveedor logístico debe acreditar que puede almacenar la cantidad de materias primas que requieren almacenamiento en frío, en condiciones que garanticen la inocuidad de estos, de acuerdo con el número de Refrigerios Escolares a ensamblar.

El proveedor logístico debe diligenciar completamente los FORMATOS E-1.8.1 y E-2.8.1 del Anexo "Formatos planta" - Formatos planta, indicando el número de cuartos fríos que utilizará para el almacenamiento de las materias primas componentes del refrigerio que requieran refrigeración, detallando las características de los cuartos fríos, las medidas básicas de los cuartos tales como largo total (interno), ancho total (interno) y alto total (interno), largo útil, ancho útil, alto útil.

El proveedor logístico debe adjuntar un plano acotado con vista superior y vista de corte transversal de los cuartos fríos requeridos para el almacenamiento de materias primas del refrigerio que requieran refrigeración, el plano debe tener la distribución de canastillas (obligatoria) y estibas (si aplica), también deben estar dibujados los difusores térmicos en el plano y deberá contener la siguiente información acotada (en metros):

a. Ancho, largo y alto del cuarto (medidas internas).
b. Distancias de separación perimetral de las canastillas (mínimo 0,6 m).
c. Distancia de separación entre canastillas y/o estibas (mínimo 0,1 m).
d. Distancia de separación del piso a la canastilla base (mínimo 0,15 m).
e. Altura de apilamiento máxima de canastillas (máximo 10 canastillas).
f. Difusores (alto, ancho, largo, ubicación en el cuarto).
g. Las distancias deben cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

Se debe tener en cuenta para el almacenamiento en frío que si los difusores son de flujo forzado directo no pueden ir frente a las canastillas ni encima de ellas, por otro lado, la altura máxima permitida de apilar

canastillas dentro del cuarto frío es de 10 unidades (canastilla estándar 0,6 x 0,4 x 0,25 m).

Nota: el proveedor logístico debe adjuntar los planos a escala y anexos correspondientes a cada cuarto frío ofertado para el almacenamiento de las materias primas del refrigerio que requieran refrigeración, con lo cual se realizará el respectivo cálculo para obtener la capacidad de almacenamiento total de todos los cuartos fríos.

Los cuartos fríos para almacenamiento de materias primas de refrigerios escolares son exclusivos y no pueden ser utilizados para almacenar producto terminado ni podrán ser utilizados con ningún otro propósito, producto o material.

Para efecto de los cálculos de la capacidad de almacenamiento en frío de materias primas se realizará un análisis cuantitativo de todos los menús y cada uno de sus componentes que se almacenarán en frío con el objetivo de encontrar el menú critico el cual corresponderá a aquel que ocupe mayor volumen, es decir, el que tenga mayor valor de NKn.

Para el cálculo del menú crítico en frío de materia prima se utilizará la información suministrada en los FORMATOS E-1.8.3 y E-2.8.3 CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO POR CANASTILLAS del Anexo “Formatos planta” - Formatos planta.

Las cantidades máximas permitidas para almacenamiento en frío de materia prima expresadas en unidades por canastillas es la siguiente:

9.2.1. Materia prima en frío primera entrega

Tabla 17. Cantidades máximas por canastilla de materia prima en frío (primera entrega).

No. de unidades máximas por canastilla (primera entrega)		
Menú	Componentes materia prima en frío	Unidades por canastilla
1	N/A	N/A
2	Sánduche de pernil de cerdo y queso en pan blandito	80
3	Kumis con granola	55
4	N/A	N/A
5	Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores	120
	Queso doble crema semigraso semiblando (Porción)	800
6	N/A	N/A
7	Queso con bocadillo.	350
8	Yogurt con granola	55
9	Sánduche en pan integral con queso	80
	Gelatina preparada sabor a frutas	175
10	Kumis entero con dulce, pasteurizado.	108
11	Queso pera semigraso	400
12	N/A	N/A
13	Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozarella (porción forma de dedito)	600
14	N/A	N/A
15	Yogur semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, de diferentes sabores, pasteurizado	120
	Sánduche de queso y bocadillo	80

Fuente: SED 2022

9.2.2. Materia prima en frío segunda entrega tradicional

Tabla 18. Cantidades máximas por canastilla de materia prima en frío (segunda entrega tradicional).

No. de unidades máximas por canastilla (segunda entrega tradicional)		
Menú	Componentes materia prima en frío	Unidades por canastilla
1	N/A	N/A
2	N/A	N/A
3	Yogur semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, de diferentes sabores, pasteurizado	120
	Queso con bocadillo	350
4	N/A	N/A
5	N/A	N/A
6	Queso Pera semigraso	400
7	N/A	N/A
8	Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores	120
9	N/A	N/A
10	N/A	N/A
11	Yogurt con granola	55
12	N/A	N/A
13	Queso Tipo Petit Suisse	210
14	Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (Porción forma de dedito)	600
15	Kumis entero con dulce, pasteurizado	108

Fuente: SED 2022

9.2.3. Materia prima en frío segunda entrega jornada única

Tabla 19. Cantidades máximas por canastilla de materia prima en frío (segunda entrega jornada única).

No. de unidades máximas por canastilla (segunda entrega jornada única).		
Menú	Componentes materia prima en frío	Unidades por canastilla
1	Sánduche de atún y queso	80
2	Rollo de pollo con queso	80
	Queso con bocadillo	350
3	Sánduche en pan integral con queso	80
4	Queso pera semigraso	400
5	Sánduche de pernil de cerdo y queso en pan blandito	80
6	Rollo de pollo con queso	80
	Gelatina preparada sabor a frutas	175
7	Kumis entero con dulce, pasteurizado	108
	Queso Tipo Petit Suisse	210
8	Sánduche de pernil de cerdo y queso en pan blandito	80
9	Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores	120
	Rollo de queso	80
10	Sánduche de pollo con maíz	80
	Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (porción forma de dedito)	600

Fuente: SED 2022

Cuando el proveedor logístico supere los límites máximos establecidos en la tabla anterior, estos no se tendrán en cuenta y se utilizarán los establecidos en la tabla para efectos de cálculo de Fmp, la firma interventora verificará continuamente que no se superen los límites máximos establecidos en la presente tabla.

El menú crítico a identificar se establece como aquel que ocupe el mayor número de canastillas una vez aplicada la fórmula de NKn a todos los menús:

Refrigerio crítico = Max (NKn)

Durante la visita técnica se verificará la demarcación y señalización física de las áreas de almacenamiento donde la demarcación perimetral de almacenamiento es de obligatorio cumplimiento, esta demarcación se debe realizar en el piso.

La capacidad de almacenamiento mínima aceptable de las materias primas componentes del refrigerio que requieren refrigeración, debe tener un factor (Fmp) menor o igual a 1.00 y se calculará del siguiente modo:

$$Fmp = \frac{Max(NK_n)}{Cmp}$$

NK= Número total de canastillas necesarias para almacenar materia prima del refrigerio que requiere refrigeración, donde:

$$NK_n = 0{,}85 * (\sum_{i=1}^{j} nk_{i,n} + 0{,}55 * \sum_{i=1}^{j} nk_{i,n+1})$$

i…j = Materias primas componentes del refrigerio que requieren refrigeración.
nki = Número total de refrigerios escolares ofertados / Número de unidades por canastillas del componente i
n= Número del menú en almacenamiento en frío.
Cmp= Número total de canastillas de materia prima de refrigerios escolares que se pueden almacenar en el cuarto frío.
n+1 = número del menú del día siguiente.

$$Fmp \leq 1.00$$

El factor Fmp debe ser menor o igual a 1.00, en el momento del cálculo si este tiene más de 2 decimales entonces se aproximará el segundo decimal al valor inmediatamente superior.

En la visita técnica durante la etapa de evaluación de las propuestas, se verificará que el proveedor logístico cuente con la capacidad para el almacenamiento útil de las materias primas del refrigerio que requieren refrigeración, necesarios para ensamblar el número de refrigerios escolares ofertados.

En ningún caso se podrá almacenar algún insumo, material o canastillas sobre el techo de los cuartos fríos. Esta condición se verificará durante la ejecución del contrato.

Durante la ejecución del contrato, se verificará que el proveedor logístico cumpla con la capacidad de almacenamiento en frío ofertada y que el espacio de este almacenamiento esté delimitado según lo indicado en los planos acotados y evaluado en la visita técnica, de tal manera que no se ponga en riesgo la calidad de las materias primas componentes del refrigerio, ni del producto terminado, que requiera almacenamiento en frío.

Nota 1: los formatos de los Anexos que no se entreguen debidamente diligenciados como se requiere en el presente Anexo, no se tendrán en cuenta en el momento de la revisión de la respectiva propuesta.

No se incluye la cantidad de almacenamiento por canastilla de los alimentos que conforman los menús especiales que requieren congelación como los helados y paletas, ya que la logística de entrega de los mismos es diferente.

9.2.4. Materia prima en frío menú especial primera entrega

Los siguientes alimentos que conforman los menús especiales y requieren de almacenamiento en frío, se hará de la siguiente forma:

Tabla 20. Cantidades máximas por canastilla de materia prima en frío (menú especial primera entrega).

No. de unidades máximas por canastilla (menú especial primera entrega).		
Menú	Componentes materia prima en frío	Unidades por canastilla
ESPECIAL 1	Yogurt griego con mermeladas o concentrados de frutas	105
ESPECIAL 3	Yogurt de Búfala	80
ESPECIAL 4	Queso Tipo Petit Suisse	210

Fuente: SED 2022

9.2.5. Materia prima en frío menú especial segunda entrega tradicional

Tabla 21. Cantidades máximas por canastilla de materia prima en frío (menú especial segunda entrega tradicional).

No. de unidades máximas por canastilla (menú especial segunda entrega tradicional).		
Menú	Componentes materia prima en frío	Unidades por canastilla
ESPECIAL 1	Sánduche en pan integral con queso	80
	Arroz con leche	175
ESPECIAL 2	Fruta natural picada	50
	Queso pera semigraso	400

No. de unidades máximas por canastilla (menú especial segunda entrega tradicional).		
Menú	Componentes materia prima en frío	Unidades por canastilla
ESPECIAL 3	Yogur Tipo Postre Con Salsa De Fruta/ Yogurt Entero Con Dulce Tipo Postre Con Salsa De Frutas	100
	Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (Porción forma de dedito)	600

Fuente: SED 2022

9.3. Capacidad de almacenamiento de materias primas que requieren almacenamiento en seco

El proveedor logístico debe acreditar que puede almacenar la cantidad de materias primas que requieren almacenamiento en seco, en condiciones que garanticen la inocuidad de los mismos, de acuerdo con el número de refrigerios escolares a ensamblar.

El proveedor logístico debe entregar las especificaciones de la capacidad de almacenamiento en seco y circulación de los productos en la planta las cuales deben cumplir con las condiciones de los productos perecederos almacenados en seco para garantizar la inocuidad de los mismos y no alterar las condiciones de los otros componentes de los menús.

El proveedor logístico debe diligenciar completamente los FORMATOS E-1.8.2 y E-2.8.2 del Formato 16 - Formatos planta, indicando el número de cuartos/áreas que utilizará para el almacenamiento de las materias primas del refrigerio que requieran almacenamiento en seco, detallando las características de los mismos, las medidas básicas de los cuartos/áreas tales como largo total (interno), ancho total (interno) y alto total (interno), largo útil, ancho útil, alto útil.

El proveedor logístico debe adjuntar un plano acotado con vista superior y vista de corte transversal de los cuartos/áreas requeridas para el almacenamiento de materias primas del refrigerio que requieran almacenamiento en seco, el plano debe tener la distribución de canastillas (obligatoria), estibas (si aplica) y estantería (si aplica) y deberá contener la siguiente información acotada (en metros):

a. Ancho, largo y alto del cuarto/área (medidas internas).
b. Distancias de separación perimetral de las canastillas (mínimo 0,6 m).
c. Distancia de separación del piso a la canastilla base (mínimo 0,15 m).
d. Altura de apilamiento máxima de 10 canastillas (canastillas estándar 0,6 x 0,4 x 0,25 m).
e. Las distancias deben cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

Nota: el proveedor logístico debe adjuntar los planos a escala y anexos correspondientes a cada cuarto/área ofertada para el almacenamiento de las materias primas del refrigerio que requieran almacenamiento en seco, con lo cual se realizará el respectivo cálculo para obtener la capacidad de almacenamiento total de todos los cuartos/áreas de almacenamiento en seco.

Los cuartos/áreas para almacenamiento de materias primas de refrigerios escolares son exclusivos y no pueden ser utilizados para almacenar producto terminado, ni podrán ser utilizados con ningún otro propósito, producto o material.

Para efecto de los cálculos de la capacidad de almacenamiento en seco de materias primas se realizará un análisis cuantitativo de todos los menús y cada uno de sus componentes que se almacenaran en seco, con el objetivo de encontrar el menú crítico, el cual corresponderá a aquel que ocupe mayor volumen, es decir, el que tenga mayor valor de NK.

Para el cálculo del menú crítico en seco de materia prima se utilizará la información suministrada en los FORMATOS E-1.8.3 y E-2.8.3 del Anexo "Formatos planta" - Formatos planta.

Las cantidades máximas permitidas para almacenamiento en seco de materia prima expresadas en unidades por canastillas es la siguiente:

9.3.1. Materia prima en seco primera entrega

Tabla 22. Capacidades máximas por canastilla de materia prima en seco primera entrega

No. de unidades máximas por canastilla (primera entrega)		
Menú	Componentes materia prima en seco	Unidades por canastilla
1	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	122
	Achiras	150
	Concentrado Fruver	240
	Maní bajo en sal o bajo en sodio	600
2	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	120
	Alimento lácteo fermentado tipo postre	240
3	Croissant De/Con Queso	100
4	Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT)	120
	Galleta multicereal	200
	Gelatina de pata	500
5	Torta de zanahoria	100
6	Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT)	120
	Roscón	100
	Concentrado de fruta	240
7	Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango	120
	Galleta de quinua	200
8	Mantecada	100
9	Bebida Fruver	122
10	Bizcocho cuajada	150
	Barra de Cereal con Frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras)	400
11	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	122
	Ponqué integral	100
	Concentrado Fruver	240
12	Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango	120
	Palito de queso	100
13	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades	120
	Galleta salada tipo craker	200
14	Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT)	120
	Mogolla multicereal	100
	Bocadillo de coco	800
15	N/A	N/A

Fuente: SED 2022

9.3.2. Materia prima en seco segunda entrega tradicional

Tabla 23. Capacidades máximas por canastilla de materia prima en seco segunda entrega tradicional

No. de unidades máximas por canastilla (segunda entrega tradicional)		
Menú	Componentes materia prima en seco	Unidades por canastilla
1	Bebida Fruver	122
	Ponqué integral	100
	Mezcla de Frutos Secos (maní de sal, almendra, maíz tostado y/o arándanos)	200
2	Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	120
	Hojaldre con bocadillo	80
	Barra de Cereal con Frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras)	400
3	Galleta de quinua	200
4	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	122
	Almojábana	100
5	Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango	120
	Palito de queso	100
	Granola en hojuelas	200
6	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades	120
	Galleta avena miel ajonjolí	200
	Piña deshidratada	200
7	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	122
	Pan de bono	100
8	Ponqués de sabores sin relleno	100
	Maní bajo en sal o bajo en sodio	600
9	Leche entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT)	120
	Croissant De/Con queso	100
	Gelatina de pata	500
10	Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango	120
	Mogolla multicereal	100
	Concentrado de Fruta	240
11	Torta de coco	100
12	Leche entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT)	120
	Pan de maíz	100
	Bocadillo tipo Tume	400
13	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	122
	Mojicón	100
14	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	120
	Achiras	150
15	Galleta multicereal	200
	Cocada	400

Fuente: SED 2022

9.3.3. Materia prima en seco segunda entrega jornada única

Tabla 24. Capacidades máximas por canastilla de materia prima en seco segunda entrega jornada única

No. de unidades máximas por canastilla (segunda entrega jornada única)		
Menú	Componentes materia prima en seco	Unidades por canastilla
1	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (maracuyá, piña, lulo, guanábana, mandarina, manzana, pera, durazno)	120
	Maní bajo en sal o bajo en sodio	600
2	Leche entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT)	120
3	Bebida Fruver	122
	Alimento lácteo fermentado tipo postre	240
4	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	122
	Hojaldre con bocadillo	80
5	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (maracuyá, piña, lulo, guanábana, mandarina, manzana, pera, durazno)	120
	Mezcla de Frutos Secos (maní de sal, almendra, maíz tostado y/o arándanos)	200
6	Bebida Fruver	122
7	Croissant De/Con queso	100
8	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (maracuyá, piña, lulo, guanábana, mandarina, manzana, pera, durazno)	120
	Bocadillo tipo Tume	400
9	Barra de Cereal con Frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras)	400
10	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (maracuyá, piña, lulo, guanábana, mandarina, manzana, pera, durazno)	120

Fuente: SED 2022

Nota: las unidades para almacenamiento de concentrado fueron establecidas con base al empaque flexible.

Cuando el proveedor logístico supere los límites máximos establecidos en la tabla anterior estos no se tendrán en cuenta y se utilizaran los establecidos en la tabla para efectos de cálculo de Fmp, la firma interventora verificará continuamente que no se superen los límites máximos establecidos en la presente tabla.

El menú crítico a identificar se establece como aquel que ocupe el mayor número de canastillas una vez aplicada la fórmula de NKn a todos los menús:

$$\text{Refrigerio critico} = \text{Max}(NKn)$$

Durante la visita técnica se verificará la demarcación y señalización física de las áreas de almacenamiento donde la demarcación perimetral de almacenamiento es de obligatorio cumplimiento, esta demarcación se debe realizar en el piso.

La capacidad de almacenamiento mínima aceptable de las materias primas del refrigerio que requieren

almacenamiento en seco, debe tener un factor (Fmp) menor o igual a 1.00 y se calculará del siguiente modo:

$$Fmp = \frac{Max(NK_n)}{Cmp}$$

Donde:

NKn = Número total de canastillas necesarias para almacenar materia prima del refrigerio que requiere almacenamiento en seco, en donde:

$$NK_n = 0{,}85 * (\sum_{i=1}^{j} nk_{i,n} + 0{,}55 * \sum_{i=1}^{j} nk_{i,n+1})$$

i…j = materias primas componentes del refrigerio que requieren almacenamiento en seco.
nki = Número total de refrigerios escolares ofertados / Número de unidades por canastillas del componente i
n = Número del menú en almacenamiento en seco.
Cmp: Número total de canastillas de materia prima de refrigerios escolares que se pueden almacenar en el cuarto/área en seco.
n+1 = número del menú del día siguiente.

$$Fmp \leq 1.00$$

El factor Fmp debe ser menor o igual a 1.00, en el momento del cálculo si este tiene más de 2 decimales entonces se aproximará el segundo decimal al valor inmediatamente superior.

En la visita técnica durante la etapa de evaluación de las propuestas, se verificará que el proveedor logístico cuente con la capacidad para el almacenamiento útil de las materias primas del refrigerio que requieren almacenamiento en seco, necesarios para ensamblar el número de refrigerios escolares ofertados, cumpliendo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

Durante la ejecución del contrato, se verificará que el proveedor logístico cumpla con la capacidad de almacenamiento en seco ofertada y que el espacio de este almacenamiento esté delimitado según lo indicado en los planos acotados y evaluado en la visita técnica, de tal manera que no se ponga en riesgo

la calidad de las materias primas componentes del refrigerio, ni del producto terminado, que requiera almacenamiento en seco.

Nota: los formatos de los anexos que no se entreguen debidamente diligenciados como se requiere en el presente Anexo, no se tendrán en cuenta en el momento de la revisión de la respectiva propuesta.

9.3.4. Materia prima en seco menú especial primera entrega

Los siguientes alimentos que conforman los menús especiales y requieren de almacenamiento a temperatura ambiente, se hará de la siguiente forma:

Tabla 25. Capacidades máximas por canastilla de materia prima en seco menú especial primera entrega

No. de unidades máximas por canastilla (menú especial primera entrega)		
Menú	Componentes materia prima en seco	Unidades por canastilla
ESPECIAL 1	Pan de bono	100
	Herpo o galletín	200
ESPECIAL 2	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (noche)	120
	Ponqués de sabores sin relleno	100
	Agua envase rígido	48
ESPECIAL 3	Galleta avena miel ajonjolí	200
	Herpo o galletín	200
ESPECIAL 4	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades. (noche)	120
	Torta de coco	100

Fuente: SED 2022

9.3.5. Materia prima en seco menú especial segunda entrega tradicional

Tabla 26. Capacidades máximas por canastilla de materia prima en seco menú especial segunda entrega tradicional

No. de unidades máximas por canastilla (menú especial segunda entrega tradicional)		
Menú	Componentes materia prima en seco	Unidades por canastilla
ESPECIAL 1	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (maracuyá, piña, lulo, guanábana, mandarina, manzana, pera, durazno)	120
ESPECIAL 2	Bebida Fruver	122
	Galleta avena miel ajonjolí	200
ESPECIAL 3	Galleta salada tipo craker	200
	Fresa en trozos liofilizada	50
ESPECIAL 4	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	122
	Buñuelo	100
	Chocolatina	800

Fuente: SED 2022

9.4. Capacidad de almacenamiento de producto terminado que requiere almacenamiento en frío

El proveedor logístico debe acreditar que puede almacenar la cantidad de producto terminado que requiere almacenamiento en frío, en condiciones que garanticen la inocuidad de los mismos, de acuerdo con el número de refrigerios escolares a ensamblar.

El proveedor logístico debe diligenciar completamente los FORMATOS E-1.8.6 y E-2.8.6 del Anexo "Formatos planta" - Formatos planta, indicando el Número de cuartos fríos que utilizará para el almacenamiento de los productos terminados que requieran refrigeración, detallando las características de los cuartos fríos, las medidas básicas de los cuartos tales como largo total (interno), ancho total (interno) y alto total (interno), largo útil, ancho útil, alto útil.

El Proveedor logístico debe adjuntar un plano acotado con vista superior y vista de corte transversal de los cuartos fríos requeridos para el almacenamiento de producto terminado que requiera refrigeración, el plano debe tener la distribución de canastillas (obligatoria) y estibas (si aplica), también deben estar dibujados los difusores térmicos en el plano y deberá contener la siguiente información acotada (en metros):

a. Ancho, largo y alto del cuarto (medidas internas).
b. Distancias de separación perimetral de las canastillas (mínimo 0,6 m).
c. Distancia de separación entre canastillas y/o estibas (mínimo 0,1 m).
d. Distancia de separación del piso a la canastilla base (mínimo 0,15 m).
e. Altura de apilamiento máxima de canastillas (máximo 10 canastillas).
f. Difusores (alto, ancho, largo, ubicación en el cuarto).
g. Las distancias deben cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

Se debe tener en cuenta para el almacenamiento en frío que si los difusores son de flujo forzado directo no pueden ir frente a las canastillas ni encima de ellas, por otro lado, la altura máxima permitida de apilar canastillas dentro del cuarto frío es de 10 unidades (canastilla estándar 0,6 x 0,4 x 0,25 m).

Nota: el proveedor logístico debe adjuntar los planos a escala y anexos correspondientes a cada cuarto frío ofertado para el almacenamiento de producto terminado que requiera refrigeración, con lo cual se realizará el respectivo cálculo para obtener la capacidad de almacenamiento total de todos los cuartos fríos.

Los cuartos fríos para almacenamiento de producto terminado son exclusivos y no pueden ser utilizados para almacenar materia prima ni podrán ser utilizados con ningún otro propósito, producto o material.

Para efecto de los cálculos de la capacidad de almacenamiento en frío de producto terminado se realizará un análisis cuantitativo de todos los menús y cada uno de sus componentes o sub- ensambles que se almacenaran en frio con el objetivo de encontrar el menú critico el cual corresponderá a aquel que ocupe mayor volumen, es decir, el que tenga mayor valor de NKn.

Para el cálculo del menú crítico en frío de producto terminado se utilizará la información suministrada en

los FORMATOS E-1.8.4 y E-2.8.4 del Anexo “Formatos planta” - Formatos planta.

Las cantidades máximas permitidas para almacenamiento en frío de producto terminado expresadas en unidades por canastillas es la siguiente:

9.4.1. Producto terminado en frío primera entrega

Tabla 27. Capacidades máximas por canastillas de producto terminado en frío primera entrega

No. de unidades máximas por canastilla (primera entrega)		
Menú	Componentes producto terminado en frío	Unidades por canastilla
1	N/A	N/A
2	Sánduche de pernil de cerdo y queso en pan blandito	80
3	Kumis con granola	55
4	N/A	N/A
5	Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores / Queso doble crema semigraso semiblando (Porción)	80
6	N/A	N/A
7	Queso con bocadillo	350 (2 bolsas de 175 unidades c/u)
8	Yogurt con granola	55
9	Sánduche en pan integral con queso	80
	Gelatina preparada sabor a frutas	175
10	Kumis entero con dulce, pasteurizado.	108
11	Queso Pera Semigraso.	400 (2 bolsas de 200 unidades c/u)
12	N/A	N/A
13	Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozarella (porción forma de dedito)	600 (3 bolsas de 200 unidades c/u)
14	N/A	N/A
15	Yogur semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, de diferentes sabores, pasteurizado	120
	Sánduche de queso y bocadillo	80

Fuente: SED 2022

9.4.2. Producto terminado en frío segunda entrega tradicional

Tabla 28. Capacidades máximas por canastillas de producto terminado en frío segunda entrega tradicional

No. de unidades máximas por canastilla (segunda entrega tradicional)		
Menú	Componentes producto terminado en frío	Unidades por canastilla
1	N/A	N/A
2	N/A	N/A
3	Yogur semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, de diferentes sabores, pasteurizado / Queso con bocadillo	80
4	N/A	N/A
5	N/A	N/A
6	Queso Pera Semigraso	400 (2 bolsas de 200 unidades c/u)
7	N/A	N/A
8	Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores	120
9	N/A	N/A
10	N/A	N/A

No. de unidades máximas por canastilla (segunda entrega tradicional)		
Menú	Componentes producto terminado en frío	Unidades por canastilla
11	Yogurt con granola	55
12	N/A	N/A
13	Queso Tipo Petit Suisse	210
14	Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (porción forma de dedito)	600 (3 bolsas de 200 unidades c/u)
15	Kumis entero con dulce, pasteurizado	108

Fuente: SED 2022

9.4.3. Producto terminado en frío segunda entrega jornada única

Tabla 29. Capacidades máximas por canastillas de producto terminado en frío segunda entrega jornada única

No. de unidades máximas por canastilla (segunda entrega jornada única)		
Menú	Componentes producto terminado en frío	Unidades por canastilla
1	Sánduche de atún y queso	80
2	Rollo de pollo con queso	80
	Queso con bocadillo	350 (2 bolsas de 175 unidades c/u)
3	Sánduche en pan integral con queso	80
4	Queso pera semigraso	400 (2 bolsas de 200 unidades c/u)
5	Sánduche de pernil de cerdo y queso en pan blandito	80
6	Rollo de pollo con queso	80
	Gelatina preparada sabor a frutas	175
7	Kumis entero con dulce, pasteurizado	108
	Queso Tipo Petit Suisse	210
8	Sánduche de pernil de cerdo y queso en pan blandito	80
9	Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores.	120
	Rollo de queso	80
10	Sánduche de pollo con maíz	80
	Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (porción forma de dedito)	600 (3 bolsas de 200 unidades c/u)

Fuente: SED 2022

Cuando el proveedor logístico supere los límites máximos establecidos en la tabla anterior estos no se tendrán en cuenta y se utilizaran los establecidos en la tabla para efectos de cálculo de Fmp, la firma interventora verificará continuamente que no se superen los límites máximos establecidos en la presente tabla.

Se considera menú crítico para el área de almacenamiento de ensamblado que requiere refrigeración aquel menú que registra la ocupación del mayor número de canastillas en dicha área.

El menú crítico a identificar se establece como aquel que ocupe el mayor número de canastillas una vez

aplicada la fórmula de NKn a todos los menús:

Refrigerio critico = Max (NKn)

Durante la visita técnica se verificará la demarcación y señalización física de las áreas de almacenamiento donde la demarcación perimetral de almacenamiento es de obligatorio cumplimiento,

La capacidad de almacenamiento mínima aceptable del producto terminado del refrigerio que requieren almacenamiento en frío, debe tener un factor (Fmp) menor o igual a 1.00 y se calculará del siguiente modo:

Donde:

$$Fmp = \frac{Max(NK_n)}{Cmp}$$

NKn = Número total de canastillas necesarias para almacenar producto terminado del refrigerio que requiere almacenamiento en frío, en donde:

$$NK_n = 0{,}85 * (\sum_{i=1}^{j} nk_{i,n} + 0{,}55 * \sum_{i=1}^{j} nk_{i,n-1})$$

i…j = Producto terminado componentes del refrigerio que requieren almacenamiento en frío
nki = Número total de refrigerios escolares ofertados / Número de unidades por canastillas del componente i
n = Número del menú en almacenamiento de producto terminado en frío.
Cmp: Número total de canastillas de producto terminado de refrigerios escolares que se pueden almacenar en el cuarto/área en frío.
n-1 = número del menú del día anterior.

$$Fmp \leq 1.00$$

El factor Fmp debe ser menor o igual a 1.00, en el momento del cálculo si este tiene más de 2 decimales entonces se aproximará el segundo decimal al valor inmediatamente superior.

En la visita técnica durante la etapa de evaluación de las propuestas, se verificará que el proveedor

logístico cuente con la capacidad para el almacenamiento útil de los productos terminados del refrigerio que requieren refrigeración, necesarios para ensamblar el número de refrigerios escolares ofertados, cumpliendo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

En ningún caso ninguna planta podrá almacenar ningún insumo, material o canastillas sobre el techo de los cuartos fríos. Esta condición se verificará durante la ejecución del contrato.

Durante la ejecución del contrato, se verificará que el proveedor logístico cumpla con la capacidad de almacenamiento en frío ofertada y que el espacio de este almacenamiento esté delimitado según lo indicado en los planos acotados y evaluado en la visita técnica, de tal manera que no se ponga en riesgo la calidad de las materias primas componentes del refrigerio, ni del producto terminado, que requiera almacenamiento en frío.

Nota: los formatos de los Anexos que no se entreguen debidamente diligenciados como se requiere en el presente Anexo, no se tendrán en cuenta en el momento de la revisión de la respectiva propuesta.

9.4.4. Producto terminado en frío menú especial primera entrega

Los siguientes alimentos que conforman los menús especiales y requieren de almacenamiento de producto terminado en frío, se hará de la siguiente forma:

Tabla 30. Capacidades máximas por canastillas de producto terminado en frío menú especial primera entrega

No. de unidades máximas por canastilla (primera entrega menú especial)		
Menú	Componentes producto terminado en frío	Unidades por canastilla
ESPECIAL 1	Yogurt griego con mermeladas o concentrados de frutas	105
ESPECIAL 2	N/A	N/A
ESPECIAL 3	Yogurt de Búfala	80
ESPECIAL 4	Queso Tipo Petit Suisse	210

Fuente: SED 2022

9.4.5. Producto terminado en frío menú especial segunda entrega tradicional

Tabla 31. Capacidades máximas por canastillas de producto terminado en frío menús especiales segunda entrega tradicional

No. de unidades máximas por canastilla (menú especial segunda entrega tradicional)		
Menú	Componentes producto terminado en frío	Unidades por canastilla
ESPECIAL 1	Sánduche en pan integral con queso	80
	Arroz con leche	175
ESPECIAL 2	Fruta natural picada	50
	Queso pera semigraso	400 (2 bolsas de 200 unidades c/u)
ESPECIAL 3	Yogur Tipo Postre Con Salsa De Fruta/ Yogurt Entero Con Dulce Tipo Postre Con Salsa De Frutas	100
	Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (porción forma de dedito)	600 (3 bolsas de 200 unidades c/u)
ESPECIAL 4	N/A	N/A

Fuente: SED 2022

9.5. Capacidad de almacenamiento de productos terminados que requieren almacenamiento en seco

El proveedor logístico debe acreditar que puede almacenar la cantidad de producto terminado que requiere almacenamiento en seco, en condiciones que garanticen la inocuidad de los mismos, de acuerdo con el número de refrigerios escolares a ensamblar.

El proveedor logístico debe diligenciar completamente los FORMATOS E-1.8.7 y E-2.8.7 del Anexo "Formatos planta" - Formatos planta, indicando el Número de cuartos/áreas que utilizará para el almacenamiento de los productos terminados componentes del refrigerio que requieran almacenamiento en seco, detallando las características de los mismos, las medidas básicas de los cuartos/áreas tales como largo total (interno), ancho total (interno) y alto total (interno), largo útil, ancho útil, alto útil.

El proveedor logístico debe adjuntar un plano acotado con vista superior y vista de corte transversal de los cuartos/áreas requeridas para el almacenamiento de productos terminados del refrigerio que requieran almacenamiento en seco, el plano debe tener la distribución de canastillas (obligatoria), estibas (si aplica) y estantería (si aplica) y deberá contener la siguiente información acotada (en metros):

a. Ancho, largo y alto del cuarto/área (medidas internas).
b. Distancias de separación perimetral de las canastillas (mínimo 0,6 m).
c. Distancia de separación del piso a la canastilla base (mínimo 0,15 m).
d. Altura de apilamiento máxima de 10 canastillas (canastillas estándar 0,6 x 0,4 x 0,25m).
e. Las distancias deben cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

Nota: el proveedor logístico debe adjuntar los planos a escala y anexos correspondientes a cada cuarto/área ofertada para el almacenamiento de los productos terminados del refrigerio que requieran almacenamiento en seco, con lo cual se realizará el respectivo cálculo para obtener la capacidad de almacenamiento total de todos los cuartos/áreas de almacenamiento en seco.

Los cuartos/áreas para almacenamiento de productos terminados de Refrigerios Escolares son exclusivos y no pueden ser utilizados para almacenar materia prima ni podrán ser utilizados con ningún otro propósito, producto o material.

Para efecto de los cálculos de la capacidad de almacenamiento en seco de productos terminados se realizará un análisis cuantitativo de todos los menús y cada uno de sus componentes o sub- ensambles que se almacenarán en seco con el objetivo de encontrar el menú critico el cual corresponderá a aquel que ocupe mayor volumen, es decir, el que tenga mayor valor de NKn.

Para el cálculo del menú crítico en seco de producto terminado se utilizará la información suministrada en los FORMATOS E-1.8.4 y E-2.8.4 del Anexo "Formatos planta" - Formatos planta.

Las cantidades máximas permitidas para almacenamiento en seco de producto terminado expresadas en

unidades por canastillas es la siguiente:

9.5.1. Producto terminado en seco primera entrega

Tabla 32. Capacidades máximas por canastilla de producto terminado en seco (primera entrega).

No. De unidades máximas (primera entrega)		
Menú	Componentes producto terminado en seco	Unidades por canastilla
1	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	122
	Achiras / Maní bajo en sal o bajo en sodio	70
	Concentrado Fruver	240
2	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	120
	Alimento lácteo fermentado tipo postre	240
3	Croissant De/Con Queso	100
4	Leche entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT) / Galleta multicereal / Gelatina de pata	50
5	Torta de zanahoria	100
6	Leche entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT) / Roscón	60
	Concentrado de fruta	240
7	Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango / Galleta de Quinua	70
8	Mantecada	100
9	Bebida Fruver	122
10	Bizcocho cuajada / Barra de Cereal con Frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras)	70
11	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	122
	Ponqué integral	100
	Concentrado Fruver	240
12	Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango / Palito de Queso	60
13	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades / Galleta salada tipo craker	70
14	Leche entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT) / Bocadillo de coco	80
	Mogolla multicereal	100

Fuente: SED 2022

9.5.2. Producto terminado en seco segunda entrega tradicional

Tabla 33. Capacidades máximas por canastilla de producto terminado en seco (segunda entrega tradicional).

No. de unidades máximas (segunda entrega tradicional)		
Menú	Componentes producto terminado en seco	Unidades por canastilla
1	Bebida Fruver	122
	Ponqué integral / Mezcla de Frutos Secos (maní de sal, almendra, maíz tostado y/o arándanos)	60
2	Leche entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT) / Barra de Cereal con Frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras)	80
	Hojaldre con bocadillo	80
3	Galleta de quinua	200
4	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	122
	Almojábana	100
5	Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango	120
	Palito de queso / Granola en hojuelas	60
6	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades) / Galleta avena miel ajonjolí / Piña deshidratada	50
7	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido)	122
	Pan de bono	100
8	Ponqués de sabores sin relleno) / Maní bajo en sal o bajo en sodio	60
9	Leche entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT) / Gelatina de pata	80
	Croissant De/Con queso	100
10	Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango / Mogolla multicereal	60
	Concentrado de fruta	240
11	Torta de coco	100
12	Leche entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT) / Bocadillo tipo Tume	80
	Pan de maíz	100
13	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	122
	Mojicón	100
14	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades / Achiras	70
15	Galleta multicereal / Cocada	120

Fuente: SED 2022

9.5.3. Producto terminado en seco segunda entrega jornada única

Tabla 34. Capacidades máximas por canastilla de producto terminado en seco (segunda entrega jornada única).

No. de unidades máximas por canastilla (segunda entrega jornada única).		
Menú	Componentes producto terminado en seco	Unidades por canastilla
1	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (maracuyá, piña, lulo, guanábana, mandarina, manzana, pera, durazno)	120
	Maní bajo en sal o bajo en sodio	600 (3 bolsas de 200 unidades c/u)

No. de unidades máximas por canastilla (segunda entrega jornada única).		
Menú	Componentes producto terminado en seco	Unidades por canastilla
2	Leche entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT)	120
3	Bebida Fruver	122
	Alimento lácteo fermentado tipo postre	240
4	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	122
	Hojaldre con bocadillo	80
5	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (maracuyá, piña, lulo, guanábana, mandarina, manzana, pera, durazno)	120
	Mezcla de Frutos Secos (maní de sal, almendra, maíz tostado y/o arándanos)	200
6	Bebida Fruver	122
7	Croissant De/Con queso	100
8	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (maracuyá, piña, lulo, guanábana, mandarina, manzana, pera, durazno)	120
	Bocadillo tipo Tume	400 (2 bolsas de 200 unidades c/u)
9	Barra de Cereal con Frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras)	400 (2 bolsas de 200 unidades c/u)
10	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (maracuyá, piña, lulo, guanábana, mandarina, manzana, pera, durazno)	120

Fuente: SED 2022

Cuando el proveedor logístico supere los límites máximos establecidos en la tabla anterior estos no se tendrán en cuenta y se utilizaran los establecidos en la tabla para efectos de cálculo de Fmp, la firma interventora verificará continuamente que no se superen los límites máximos establecidos en la presente tabla.

El menú crítico a identificar se establece como aquel que ocupe el mayor número de canastillas una vez aplicada la fórmula de NKn a todos los menús:

$$\text{Refrigerio critico} = \text{Max}(NKn)$$

Durante la visita técnica se verificará la demarcación y señalización física de las áreas de almacenamiento donde la demarcación perimetral de almacenamiento es de obligatorio cumplimiento,

La capacidad de almacenamiento mínima aceptable de los productos terminados del refrigerio que requieren almacenamiento en seco, debe tener un factor (Fmp) menor o igual a 1.00 y se calculará del siguiente modo:

$$Fmp = \frac{Max(NK_n)}{Cmp}$$

Donde:

$$NK_n = 0{,}85 * (\sum_{i=1}^{j} nk_{i,n} + 0{,}55 * \sum_{i=1}^{j} nk_{i,n-1})$$

NKn= Número total de canastillas necesarias para almacenar producto terminado que requiere almacenamiento en seco, en donde:

i…j = Producto terminado del refrigerio que requiere almacenamiento en seco.
nki = Número total de refrigerios escolares ofertados / Número de unidades por canastillas del componente i
n = Número del menú en almacenamiento de producto terminado en seco.
Cmp= Número total de canastillas de producto terminado que se pueden almacenar en el cuarto/área en seco.
n-1 = número del menú del día anterior.

$$Fmp \leq 1.00$$

El factor Fmp debe ser menor o igual a 1.00, en el momento del cálculo si este tiene más de 2 decimales entonces se aproximará el segundo decimal al valor inmediatamente superior.

En la visita técnica durante la etapa de evaluación de las propuestas, se verificará que el proveedor logístico cuenta con la capacidad para el almacenamiento útil de los productos terminados que requieren almacenamiento en seco, necesarios para ensamblar el número de Refrigerios Escolares ofertados, cumpliendo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

Durante la ejecución del contrato, se verificará que el proveedor logístico cumpla con la capacidad de almacenamiento en seco ofertada y que el espacio de este almacenamiento esté delimitado según lo indicado en los planos acotados y evaluado en la visita técnica, de tal manera que no se ponga en riesgo la calidad de las materias primas componentes del refrigerio, ni del producto terminado, que requiera

almacenamiento en seco.

Nota: los formatos de los Anexos que no se entreguen debidamente diligenciados como se requiere en el presente Anexo, no se tendrán en cuenta en el momento de la revisión de la respectiva propuesta.

9.5.4. Producto terminado en seco menú especial primera entrega

Los siguientes alimentos que conforman los menús especiales y requieren de almacenamiento en producto terminado a temperatura ambiente, se hará de la siguiente forma:

Tabla 35. Capacidades máximas por canastilla de producto terminado en seco (menú especial primera entrega).

No. de unidades máximas por canastilla (menú especial primera entrega)		
Menú	Componentes producto terminado en seco	Unidades por canastilla
ESPECIAL 1	Pan de bono / Herpo o Galletín	80
ESPECIAL 2	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (noche)	120
	Ponqués de sabores sin relleno	100
	Agua envase rígido	48
ESPECIAL 3	Galleta avena miel ajonjolí / Herpo o Galletín	100
ESPECIAL 4	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (noche)	120
	Torta de coco	100

Fuente: SED 2022

9.5.5. Producto terminado en seco menú especial segunda entrega tradicional

Tabla 36. Capacidades máximas por canastilla de producto terminado en seco (menú especial segunda entrega tradicional).

No. de unidades máximas por canastilla (menú especial segunda entrega tradicional)		
Menú	Componentes producto terminado en seco	Unidades por canastilla
ESPECIAL 1	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades (maracuyá, piña, lulo, guanábana, mandarina, manzana, pera, durazno)	120
ESPECIAL 2	Bebida Fruver	122
	Galleta avena miel ajonjolí	200
ESPECIAL 3	Galleta salada tipo craker	200
	Fresa en trozos liofilizada	50
ESPECIAL 4	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	122
	Buñuelo / Chocolatina	80

Fuente: SED 2022

9.6. Capacidad de almacenamiento de fruta

El proveedor logístico debe acreditar que puede almacenar la cantidad de fruta en condiciones que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo con el número de refrigerios escolares a entregar.

Nota: el proveedor logístico deberá garantizar que la fruta se encuentre a disposición de la interventoría antes de iniciar la distribución de los refrigerios escolares a fin de efectuar la verificación.

El proveedor logístico debe diligenciar completamente los FORMATOS E-1.8.8 y E-2.8.8 del Anexo "Formatos planta" - Formatos planta, indicando el Número de cuartos/áreas que utilizará para el almacenamiento de fruta, detallando las características de los mismos, las medidas básicas de los cuartos/áreas tales como largo total (interno), ancho total (interno) y alto total (interno), largo útil, ancho útil, alto útil.

El proveedor logístico debe adjuntar un plano acotado con vista superior y vista de corte transversal de los cuartos/áreas requeridas para el almacenamiento de fruta, el plano debe tener la distribución de canastillas (obligatoria), estibas (si aplica) y estantería (si aplica) y deberá contener la siguiente

información acotada (en metros):

a. Ancho, largo y alto del cuarto/área (medidas internas).
b. Distancias de separación perimetral de las canastillas (mínimo 0,6 m).
c. Distancia de separación del piso a la canastilla base (mínimo 0,15 m).
d. Altura de apilamiento máxima de 10 canastillas (canastilla estándar 0,6 x 0,4 x 0,25 m).
e. Las distancias deben cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

Nota: el proveedor logístico debe adjuntar los planos a escala y anexos correspondientes a cada cuarto/área ofertada para el almacenamiento de fruta, con lo cual se realizará el respectivo cálculo para obtener la capacidad de almacenamiento total de todos los cuartos/áreas de almacenamiento de fruta.

Los cuartos/áreas para almacenamiento de fruta son exclusivos y no pueden ser utilizados para almacenar materia prima o producto terminado, tampoco podrán ser utilizados con ningún otro propósito, producto o material.

En la ejecución, únicamente en caso de cambios en los menús que lleven fruta, por otro componente y este corresponda a un cuarto componente, dichos alimentos podrán ser almacenados en el área destinada para el área de la fruta, buscando optimizar la capacidad de las plantas.

Para efecto de los cálculos de la capacidad de almacenamiento de fruta se realizará un análisis cuantitativo de todos los menús que tienen fruta con el objetivo de encontrar el menú crítico (fruta crítica) el cual corresponderá a aquel que ocupe mayor volumen, es decir, el que tenga mayor valor de NKf.

Para el cálculo de la fruta crítica se utilizará la información suministrada en los FORMATOS E-1.8.5 y E-2.8.5 del Anexo “Formatos planta” - Formatos planta.

Las cantidades máximas permitidas para almacenamiento de frutas expresadas en unidades por canastillas es la siguiente:

Tabla 37. Capacidades máximas por canastilla de Fruta

No. de unidades máximas	
Posible Fruta a almacenar	Posible Fruta a almacenar
Banano Maduro o Banano Uraba, Común o criollo	100
Mandarina	100
Ciruela calentana	100 paquetes de 100g
Manzana nacional	100
Manzana importada	100

No. de unidades máximas	
Posible Fruta a almacenar	Posible Fruta a almacenar
Pera	100
Pera Importada	100
Uva variedad negra o verde	100 paquetes de 100g
Mango Maduro	100
Durazno	100
Granadilla Unidad	100
Banano variedad bocadillo	100

Fuente: SED 2022

Cuando el proveedor logístico supere los límites máximos establecidos en la tabla anterior estos no se tendrán en cuenta y se utilizaran los establecidos en la tabla para efectos de cálculo de Fmp, la firma interventora verificará continuamente que no se superen los límites máximos establecidos en la presente tabla.

La fruta crítica a identificar se establece como aquella que ocupe el mayor número de canastillas una vez aplicada la fórmula de NKf a todas las frutas:

Fruta critica = Max (NKn)

Durante la visita técnica se verificará la demarcación y señalización física de las áreas de almacenamiento donde la demarcación perimetral de almacenamiento es de obligatorio cumplimiento, esta demarcación se debe realizar en el piso.

La capacidad de almacenamiento mínima aceptable de la fruta almacenada, debe tener un factor (Fmp) menor o igual a 1.00 y se calculará de la siguiente manera:

$$Fmp = \frac{Max(NK_f)}{Cmp}$$

Donde:

NKf = Número total de canastillas necesarias para almacenar fruta, en donde:
nkf = Número total de refrigerios escolares ofertados / Número de unidades por canastillas de la fruta
Cmp= Número total de canastillas de fruta que se pueden almacenar en el cuarto/área destinada para fruta.

$$Fmp \leq 1.00$$

El factor Fmp debe ser menor o igual a 1.00, en el momento del cálculo si este tiene más de 2 decimales entonces se aproximará el segundo decimal al valor inmediatamente superior.

En la visita técnica durante la etapa de evaluación de las propuestas, se verificará que el proveedor logístico cuenta con la capacidad para el almacenamiento de la fruta ofertada, cumpliendo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

Durante la ejecución del contrato, se verificará que el proveedor logístico cumpla con la capacidad de almacenamiento de la fruta adjudicada y que el espacio de este almacenamiento esté delimitado según lo indicado en los planos acotados y evaluado en la visita técnica, de tal manera que no se ponga en riesgo la calidad de las frutas.

Nota: los formatos de los Anexos que no se entreguen debidamente diligenciados como se requiere en el presente Anexo, no se tendrán en cuenta en el momento de la revisión de la respectiva propuesta.

El proveedor logístico debe garantizar las áreas completas, cumpliendo con la capacidad de almacenamiento ofertada en cada una; sin embargo, durante la ejecución del programa, se podrá hacer uso de las áreas de almacenamiento de fruta, para el almacenamiento temporal de materias primas o productos terminados, cuando no se ofrezca dicho componente (fruta) en el menú del día. Lo anterior, previa verificación por parte de la interventoría.

9.7. Zona de almacenamiento de canastillas limpias

El proveedor logístico debe acreditar que puede almacenar la cantidad de canastillas limpias necesarias para realizar su operación de acuerdo con los refrigerios escolares a ensamblar.

El proveedor logístico debe diligenciar el FORMATO E-1.8.9 CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO DE CANASTILLAS LIMPIAS del Anexo “Formatos planta” - Formatos planta (esta área aplica para la primera y segunda entrega), indicando el Número de cuartos/áreas que utilizará para el almacenamiento de canastillas limpias, detallando las características de los mismos, las medidas básicas de los cuartos/áreas tales como ancho, largo y alto.

El proveedor logístico debe adjuntar un plano acotado con vista superior y vista de corte transversal de los cuartos/áreas requeridas para el almacenamiento de canastillas limpias, el plano debe tener la distribución de canastillas (obligatoria), estibas (si aplica) y estantería (si aplica) y deberá contener las siguientes cotas principales todas en metros:

a. Ancho, largo y alto del cuarto/área (dimensiones internas).
b. Distancias de separación perimetral del área de canastillas (si aplica).
c. Distancia de separación entre canastillas y/o estibas (si aplica).
d. Distancia de separación del piso a la canastilla base (mínimo 0,15 m)
e. Altura de apilamiento máxima de 13 canastillas (canastilla estándar 0,6 x 0,4 x 0,25 m).

Nota: el proveedor logístico debe adjuntar los planos a escala y anexos correspondientes a cada

cuarto/área ofertada para el almacenamiento de canastillas limpias, con lo cual se realizará el respectivo cálculo para obtener la capacidad útil total de todos los cuartos/áreas de almacenamiento de canastillas limpias.

El área o cuarto para almacenamiento de canastillas limpias es exclusivo y no puede ser utilizado con ningún otro propósito, producto o material.

Durante la visita técnica se verificará la demarcación y señalización física de las áreas de almacenamiento donde la demarcación perimetral de almacenamiento es de obligatorio cumplimiento, esta demarcación se debe realizar en el piso.

La capacidad de almacenamiento mínima aceptable de las canastillas limpias almacenadas, debe permitir la rotación de las mismas para los ensambles de lo refrigerios escolares, sin que se presente retrasos en la operación.

En la visita técnica durante la etapa de evaluación de las propuestas, se verificará que el proveedor logístico cuenta con el área/cuarto de almacenamiento de canastillas limpias para desarrollar su operación. Para esto se tendrá en cuenta la información suministrada en el FORMATO E-1.8.9 del Anexo "Formatos planta" - Formatos planta y el plano adjunto.

9.8. Zona de almacenamiento temporal de canastillas sucias

El proveedor logístico debe acreditar que puede almacenar la cantidad de canastillas sucias necesarias para realizar su operación de acuerdo con los Refrigerios Escolares a ensamblar.

El proveedor logístico debe diligenciar el FORMATO E-1.8.10 CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO DE CANASTILLAS SUCIAS del Anexo "Formatos planta" - Formatos planta (esta área aplica para la primera y segunda entrega), indicando el Número de cuartos/áreas que utilizará para el almacenamiento de canastillas sucias, detallando las características de los mismos, las medidas básicas de los cuartos/áreas tales como ancho, largo y alto.

El proveedor logístico debe adjuntar un plano acotado con vista superior y vista de corte transversal de los cuartos/áreas requeridas para el almacenamiento de canastillas sucias, el plano debe tener la distribución de canastillas (obligatoria), estibas (si aplica) y estantería (si aplica) y deberá contener las siguientes cotas principales todas en metros:

a. Ancho, largo y alto del cuarto/área (dimensiones internas).
b. Distancias de separación perimetral del área de canastillas (si aplica).
c. Distancia de separación entre canastillas y/o estibas (si aplica).
d. Distancia de separación del piso a la canastilla base (si aplica)
e. Altura de apilamiento máxima de 13 canastillas (canastilla estándar 0,6 x 0,4 x 0,25 m).

Nota: el proveedor logístico debe adjuntar los planos a escala y anexos correspondientes a cada cuarto/área ofertada para el almacenamiento de canastillas sucias, con lo cual se realizará el respectivo cálculo para obtener la capacidad útil total de todos los cuartos/áreas de almacenamiento de canastillas sucias.

El área o cuarto para almacenamiento de canastillas sucias es exclusivo y no puede ser utilizado con ningún otro propósito, producto o material.

Durante la visita técnica se verificará la demarcación y señalización física de las áreas de almacenamiento donde la demarcación perimetral de almacenamiento es de obligatorio cumplimiento, esta demarcación se debe realizar en el piso.

La capacidad de almacenamiento mínima aceptable de las canastillas sucias almacenadas, debe permitir la rotación de las mismas, sin que se presente retrasos en la operación.

En la visita técnica durante la etapa de evaluación de las propuestas, se verificará que el proveedor logístico cuenta con el área/cuarto de almacenamiento de canastillas sucias para desarrollar su operación, para esto se tendrá en cuenta la información suministrada en el FORMATO E-1.8.10 del Anexo "Formatos planta" - Formatos planta y el plano adjunto.

9.9. Zona de almacenamiento de canastillas (vacías) de proveedores

El proveedor logístico debe acreditar que puede almacenar la cantidad de canastillas de proveedores necesarias para realizar su operación de acuerdo con los Refrigerios Escolares a ensamblar.

El proveedor logístico debe diligenciar el FORMATO E-1.8.11 CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO DE CANASTILLAS QUE PERTENECEN A LOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS del Anexo "Formatos planta" - Formatos planta (esta área aplica para la primera y segunda entrega), indicando el Número de cuartos/áreas que utilizará para el almacenamiento de canastillas de proveedores, detallando las características de los mismos, las medidas básicas de los cuartos/áreas tales como ancho, largo y alto.

El proveedor logístico debe adjuntar un plano acotado con vista superior y vista de corte transversal de los cuartos/áreas requeridas para el almacenamiento de canastillas de proveedores de alimentos, el plano debe tener la distribución de canastillas (obligatoria), estibas (si aplica) y estantería (si aplica) y deberá contener las siguientes cotas principales todas en metros:

a. Ancho, largo y alto del cuarto/área (dimensiones internas).
b. Distancias de separación perimetral del área de canastillas (si aplica).
c. Distancia de separación entre canastillas y/o estibas (si aplica).
d. Distancia de separación del piso a la canastilla base (si aplica)
e. Altura de apilamiento máxima de 13 canastillas (canastilla estándar 0,6 x 0,4 x 0,25 m).

Nota: el proveedor logístico debe adjuntar los planos a escala y anexos correspondientes a cada cuarto/área ofertada para el almacenamiento de canastillas de proveedores de alimentos, con lo cual se realizará el respectivo cálculo para obtener la capacidad útil total de todos los cuartos/áreas de almacenamiento de canastillas de proveedores.

El área o cuarto para almacenamiento de canastillas de proveedores de alimentos es exclusivo y no puede ser utilizado con ningún otro propósito, producto o material.

Para efecto de los cálculos se tendrá como base la información de canastillas referenciada por el proveedor logístico y diligenciada en el FORMATO E-1.8.11 del Anexo "Formatos planta" - Formatos planta, también se tendrá en cuenta la información de los FORMATOS E-1.8.3 y E-2.8.3 del Anexo "Formatos planta" - Formatos planta. En el FORMATO E-1.8.11 del Anexo "Formatos planta" - Formatos planta, el proveedor logístico diligenciará en la casilla correspondiente el número de días de capacidad que tiene para almacenar canastillas de proveedores de alimentos, el cual podrá ser mínimo 1 y máximo 2, de acuerdo a esto se realizará el cálculo del factor Fmp

Durante la visita técnica se verificará la demarcación y señalización física de las áreas de almacenamiento donde la demarcación perimetral de almacenamiento es de obligatorio cumplimiento, esta demarcación se debe realizar en el piso.

La capacidad de almacenamiento mínima aceptable de las canastillas de proveedores de alimentos almacenadas, debe tener un factor (Fmp) menor o igual a 1.00 y se calculará de la siguiente manera:

$$Fmp = \frac{Max(NK_n)}{Cmp}$$

Donde:

NKn= Número total de canastillas de proveedores necesarias para la operación de acuerdo con los refrigerios escolares ofertados.

$$Caso1 \quad : \quad NK_n = NTKmp_n$$
$$Caso2 \quad : \quad NK_n = NTKmp_n + NTKmp_{n-1}$$

NTKmpn= Número total de canastillas de materia prima para el menú n.
NTKmpn-1= Número total de canastillas de materia prima para el menú n-1 (día anterior)
n= Número del menú para analizar canastillas proveedores.

El caso 1 corresponde cuando el proveedor en su planeación logística cuenta con espacio para almacenar 1 (un) día de canastillas de proveedores.

El caso 2 corresponde cuando el proveedor en su planeación logística cuenta con espacio para almacenar máximo 2 (dos) días las canastillas de proveedores.

El proveedor logístico debe acreditar que puede almacenar la cantidad de canastillas de proveedores de alimentos en condiciones que garanticen la inocuidad del alimento ensamblado en la planta, de acuerdo con el número de refrigerios escolares a ensamblar. El proveedor logístico debe disponer de un área para almacenamiento de canastillas de proveedores de alimentos con capacidad para 1 o 2 días de inventario de estas canastillas y asegurar que su permanencia en la planta no afecta la inocuidad de los alimentos que se manejan al interior de la misma.

Cmp: Número total de canastillas de proveedores de alimentos que se pueden almacenar en el cuarto/área destinada para canastillas de proveedores.

$$Fmp \leq 1.00$$

El factor Fmp debe ser menor o igual a 1.00, en el momento del cálculo si este tiene más de 2 decimales entonces se aproximará el segundo decimal al valor inmediatamente superior.

En la visita técnica durante la etapa de evaluación de las propuestas, se verificará que el proveedor logístico cuente con el área/cuarto de almacenamiento de canastillas proveedores de alimentos para desarrollar su operación, para esto se tendrá en cuenta la información suministrada en los FORMATOS E-1.8.11, E-1.8.3 y E-2.8.3 del Anexo “Formatos planta” - Formatos planta y el plano adjunto. Durante la ejecución del contrato, se verificará que el proveedor logístico cumpla con la capacidad de almacenamiento de canastillas de proveedores y que el espacio de este almacenamiento esté delimitado según lo indicado en los planos acotados y evaluado en la visita técnica.

Nota 1: el proveedor logístico deberá presentar al inicio de la ejecución del contrato, a la interventoría del PAE, la metodología correspondiente a la recepción, almacenamiento y devolución de las canastillas de los proveedores de los alimentos.

Nota 2: el proveedor logístico podrá establecer acuerdos para la devolución de las canastillas a los proveedores de alimentos, de acuerdo con la operación interna, previo conocimiento por parte de la interventoría del PAE.

.

9.10. Zona de lavado de canastillas

El proveedor logístico debe acreditar que cuenta con un área para realizar su operación de lavado de canastillas de acuerdo con el número de refrigerios escolares a ensamblar.

El proveedor logístico debe diligenciar el FORMATO E-1.8.12 ZONA DE LAVADO DE CANASTILLAS del Anexo "Formatos planta" - Formatos planta (esta área aplica para la primera y segunda entrega), indicando el área que utilizará para el lavado de canastillas, detallando las características de los mismos: tipo de pared, desnivel del piso, equipos utilizados, las medidas básicas de alto, largo y ancho con el fin de verificar que el proveedor logístico dispone de las instalaciones para el lavado de canastillas.

El proveedor logístico debe adjuntar un plano acotado con vista superior y vista de corte transversal de la zona de lavado de canastillas, el plano deberá contener las siguientes cotas principales todas en metros:

Ancho, largo y alto del cuarto/área (dimensiones internas).

Nota: el proveedor logístico debe adjuntar los planos a escala y anexos correspondientes a la zona de lavado de canastillas ofertada.

La zona de lavado de canastillas es exclusiva y no puede ser utilizada con ningún otro propósito, producto o material.

Durante la visita técnica de evaluación se verificará la demarcación y señalización física de la zona de lavado.

Durante la visita técnica que se realice durante la etapa de evaluación de las propuestas, se verificará que el proveedor logístico cuente con un sitio para el lavado de canastillas para desarrollar su operación, cumpliendo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

El cumplimiento de lo ofertado en este ítem será verificado durante la ejecución del contrato.

9.11. Zona de almacenamiento de residuos

El proveedor logístico debe acreditar que cuenta con un área para realizar el manejo de residuos de acuerdo con los refrigerios escolares a ensamblar.

El proveedor logístico debe diligenciar el FORMATO E-1.8.13 ZONA TEMPORAL DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS del Anexo "Formatos planta" - Formatos planta (esta área aplica para la primera y segunda entrega), indicando el área que utilizará para el manejo de residuos, detallando las características de los mismos: tipo de pared, desnivel del piso, las medidas básicas de largo, ancho y alto con el fin de verificar que dispone del área para su manejo de residuos.

El proveedor logístico debe adjuntar un plano acotado con vista superior y vista de corte transversal de la zona destinada para manejo de residuos, el plano debe tener la distribución y deberá contener las siguientes cotas principales todas en metros:

a. Ancho, largo y alto del cuarto/área (dimensiones internas).
b. Distancias de separación perimetral a la pared que facilite la operación de limpieza y control de plagas.

Nota 1: el proveedor logístico debe adjuntar los planos a escala y anexos correspondientes a la zona de manejo de residuos. La zona de manejo de residuos se verificará en la visita técnica realizada.

Nota 2: la zona de almacenamiento de residuos, no debe generar ningún riesgo de contaminación cruzada para los demás procesos de la planta.

La zona de residuos es exclusiva y no puede ser utilizada con ningún otro propósito, producto o material.

Durante la visita técnica y ejecución se verificará la demarcación y señalización física de las áreas de almacenamiento donde la demarcación perimetral es de obligatorio cumplimiento.

Durante la visita técnica que se realice durante la etapa de evaluación de las propuestas, se verificará que el proveedor logístico cuente con un sitio para almacenamiento de residuos para desarrollar su operación.

El cumplimiento de lo ofertado en este ítem será verificado durante la ejecución del contrato.

9.12. Zona de almacenamiento de insumos

El proveedor logístico debe acreditar que cuenta con un área para almacenamiento de insumos de acuerdo con la cantidad de Refrigerios Escolares a ensamblar.

El proveedor logístico debe diligenciar el FORMATO E-1.8.14 ZONA DE ALMACENAMIENTO DE INSUMOS del Anexo "Formatos planta" - Formatos planta (esta área aplica para la primera y segunda entrega), indicando el área que utilizará para el almacenamiento de insumos, detallando las características de los mismos: tipo de pared, desnivel del piso, las medidas básicas de largo, ancho y alto con el fin de verificar

que dispone del área para su manejo de insumos.

El proveedor logístico debe adjuntar un plano acotado con vista superior y vista de corte transversal de la zona destinada para almacenamiento de insumos, el plano debe tener la distribución y deberá contener las siguientes cotas principales todas en metros:

Ancho, largo y alto del cuarto/área (dimensiones internas).

Nota: el proveedor logístico debe adjuntar los planos a escala y anexos correspondientes a la zona de almacenamiento de insumos, esta zona se verificará en la visita técnica realizada.

La zona de almacenamiento de insumos es exclusiva y no puede ser utilizada con ningún otro propósito, producto o material.

Durante la visita técnica y ejecución se verificará la demarcación y señalización física de las áreas de almacenamiento donde la demarcación perimetral es de obligatorio cumplimiento.

Durante la visita técnica que se realice durante la etapa de evaluación de las propuestas, se verificará que el proveedor logístico cuente con un sitio para almacenamiento de insumos para desarrollar su operación.

El cumplimiento de lo ofertado en este ítem será verificado durante la ejecución el contrato.

9.13. Zona de recepción y control de calidad de los alimentos

El proveedor logístico debe acreditar que cuenta con un área para la recepción y control de calidad de los alimentos, de acuerdo con la cantidad de Refrigerios Escolares a ensamblar.

El proveedor logístico debe diligenciar el FORMATO E-1.8.15 ZONA DE RECEPCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS del Anexo “Formatos planta” - Formatos planta (esta área aplica para la primera y segunda entrega), indicando el área que utilizará para la recepción de los alimentos y su respectivo control de calidad, detallando las características de la misma: tipo de pared, desnivel del piso, las medidas básicas de largo, ancho y alto con el fin de verificar que dispone el área para el manejo de recibo y control de calidad de los alimentos.

El proveedor logístico debe adjuntar un plano acotado con vista superior y vista de corte transversal de la zona destinada para la recepción y control de calidad de los alimentos, el plano debe tener la distribución y deberá contener las siguientes cotas principales todas en metros:

Ancho, largo y alto del cuarto/área (dimensiones internas).

Nota: el proveedor logístico debe adjuntar los planos a escala y anexos correspondientes a la zona de recepción y control de calidad de los alimentos, esta zona se verificará en la visita técnica realizada.

La zona de recepción y control de calidad de los alimentos es exclusiva y no puede ser utilizada con ningún otro propósito, producto o material.

Durante la visita técnica y ejecución se verificará la demarcación y señalización física del área de recepción y control de calidad, donde la demarcación perimetral es de obligatorio cumplimiento.

Durante la visita técnica que se realice durante la etapa de evaluación de las propuestas, se verificará que el proveedor logístico cuente con un sitio para la recepción y control de calidad de los alimentos.

El cumplimiento de lo ofertado en este ítem será verificado durante la ejecución el contrato.

9.14. Zona de almacenamiento refrigerio de contingencia

El proveedor logístico debe acreditar que puede almacenar la cantidad de materias primas del refrigerio de contingencia que requiera almacenamiento en seco, en condiciones que garanticen la inocuidad de estos, de acuerdo con el número de refrigerios escolares a ensamblar.

El proveedor logístico debe diligenciar completamente los FORMATOS E-1.8.14.2 y E-2.8.14.2 del Anexo “Formatos planta” - Formatos planta, indicando el o las áreas en seco que utilizará para el almacenamiento de materias primas componentes del refrigerio de contingencia, detallando las medidas básicas de los cuartos/áreas tales como largo total (interno), ancho total (interno) y alto total (interno), largo útil, ancho útil, alto útil.

El proveedor logístico debe adjuntar un plano acotado con vista superior y vista de corte transversal de él o las áreas de almacenamiento en seco para materia prima del refrigerio de contingencia que utilizará; el plano debe tener la distribución de canastillas (obligatoria) y estibas (si aplica), y deberá contener la siguiente información acotada (en metros):

a. Ancho, largo y alto del cuarto y/o área (medidas internas).
b. Distancias de separación perimetral de las canastillas (mínimo 0,6 m).
c. Distancia de separación del piso a la canastilla base (mínimo 0,15 m).
d. Altura de apilamiento máxima de canastillas (máximo 10 canastillas).
e. Las distancias deben cumplir con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

La altura máxima permitida de apilamiento de canastillas dentro del área de almacenamiento del refrigerio contingencia es de 10 unidades (canastilla estándar 0,6 x 0,4 x 0,25 m).

Nota: el proveedor logístico debe adjuntar los planos a escala y anexos correspondientes a cada cuarto y/o área ofertada para el almacenamiento de las materias primas del refrigerio de contingencia, con lo cual se realizará el respectivo cálculo para obtener la capacidad de almacenamiento total de las áreas.

Algunos menús de contingencia pueden contener frutas enteras, las cuales no serán tenidas en cuenta en el cálculo de esta área, dado que en la operatividad este alimento será recibido el día anterior al despacho y almacenado en el área de almacenamiento de fruta.

Para efecto de los cálculos de la capacidad de almacenamiento de materia prima de refrigerios escolares de contingencia en seco se realizará un análisis cuantitativo de los cuatro (4) menús y cada uno de sus componentes que se almacenarán en seco con el objetivo de encontrar el menú critico el cual corresponderá a aquel que ocupe mayor volumen, es decir, el que tenga mayor valor de NKn.

Para el cálculo del menú crítico en seco de materia prima del refrigerio de contingencia se utilizará la información suministrada en los FORMATOS E-1.8.14.2 y E-2.8.14.2. Capacidad de almacenamiento de refrigerio de contingencia que requiere almacenamiento en seco.

9.14.1. Menú de contingencia primera entrega

Las cantidades máximas permitidas para almacenamiento de los componentes del menú de contingencia, expresadas en unidades por canastillas es la siguiente:

Tabla 38. Almacenamiento por canastillas de los componentes del menú de contingencia (primera entrega)

No. de unidades máximas por canastilla (primera entrega)		
Menú	Componentes del menú de contingencia	Unidades por canastilla
CONTINGENCIA 1	Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango	120
	Galleta avena miel ajonjolí	200
	Concentrado Fruver	240
	Maní bajo en sal o bajo en sodio	600 (3 bolsas de 200 unidades c/u)
CONTINGENCIA 2	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades	120
	Achiras	150
	Bocadillo de coco	800 (4 bolsas

No. de unidades máximas por canastilla (primera entrega)		
Menú	Componentes del menú de contingencia	Unidades por canastilla
		de 200 unidades c/u)
CONTINGENCIA 3	Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	120
	Galleta salada tipo craker	200
	Herpo o galletín	200
CONTINGENCIA 4	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	122
	Galleta multicereal	200
	Gelatina de Pata	500 (4 bolsas de 125 unidades c/u)

Fuente: SED 2022

9.14.2. Menú de contingencia segunda entrega tradicional

Tabla 39. Almacenamiento por canastillas de los componentes del menú de contingencia (segunda entrega tradicional)

No. de unidades máximas por canastilla (segunda entrega tradicional)		
Menú	Componentes del menú de contingencia	Unidades por canastilla
CONTINGENCIA 1	Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido	122
	Galleta de quinua	200
	Concentrado de Fruta	240
	Mezcla de Frutos Secos (maní de sal, almendra, maíz tostado y/o arándanos)	200
CONTINGENCIA 2	Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	120
	Galleta multicereal	200
	Chocolatina	800 (4 bolsas de 200 unidades c/u)
CONTINGENCIA 3	Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango	120
	Galleta avena miel ajonjolí	200
	Cocada	400 (2 bolsas de 200 unidades c/u)
CONTINGENCIA 4	Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades	120
	Bizcocho cuajada	150
	Piña deshidratada	200
	Maní bajo en sal o bajo en sodio	600 (3 bolsas de 200 unidades c/u)

Fuente: SED 2022

Cuando el proveedor logístico supere los límites máximos establecidos en la tabla anterior estos no se tendrán en cuenta y se utilizarán los establecidos en la tabla para efectos de cálculo de Fmp, la firma interventora verificará continuamente que no se superen los límites máximos establecidos en la presente tabla.

El menú crítico a identificar se establece como aquel que ocupe el mayor número de canastillas una vez aplicada la fórmula de NKn a todos los menús:

Refrigerio crítico = Max (NKn)

Durante la visita técnica se verificará la demarcación y señalización física de las áreas de almacenamiento donde la demarcación perimetral de almacenamiento es de obligatorio cumplimiento,

La capacidad de almacenamiento mínima aceptable de las materias primas componentes del refrigerio de contingencia que requieren refrigeración o almacenamiento en seco, debe tener un factor (Fmp) menor o igual a 1.00 y se calculará de la siguiente manera:

$$Fmp = \frac{Max(NK_n)}{Cmp}$$

Donde:

NK= Número total de canastillas necesarias para almacenar materia prima del refrigerio que requiere almacenamiento en seco, en donde:

$$NK_n = \sum_{i=1}^{j} nk_{i,n}$$

i…j = materias primas componentes del refrigerio que requieren almacenamiento en seco.
nki= Número total de refrigerios escolares ofertados / Número de unidades por canastillas del componente i
n = Número del menú de contingencia en almacenamiento en seco.

Cmp= Número total de canastillas de materia prima de refrigerios escolares de contingencia que se pueden almacenar en seco.

$$Fmp \leq 1.00$$

El factor Fmp debe ser menor o igual a 1.00, en el momento del cálculo si este tiene más de 2 decimales entonces se aproximará el segundo decimal al valor inmediatamente superior.

En la visita técnica durante la etapa de evaluación de las propuestas, se verificará que el proveedor logístico cuenta con la capacidad para el almacenamiento útil de las materias primas del refrigerio de contingencia, necesarios para suministrar el número de refrigerios escolares ofertados, cumpliendo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

Nota 1: la zona de almacenamiento de refrigerios escolares de contingencia se podrá utilizar para otras actividades dentro de la planta si así lo requiere el proveedor logístico, siempre y cuando no se esté almacenando refrigerios escolares de contingencia, teniendo en cuenta que el almacenamiento de dichos refrigerios escolares se dará de forma esporádica.

Nota 2: todas las zonas de almacenamiento bien sean de materias primas o producto terminado, aunque sean exclusivas para dicha labor, podrán ser utilizadas de forma conjunta, en casos en los que se evalúe la inminencia de eventos fuera de lo normal o se presenten situaciones ajenas al desarrollo de las actividades institucionales que alteren la prestación del servicio. Previa autorización por parte de la interventoría del PAE.

9.15. Zona de alimentos no conformes en seco

El proveedor logístico debe acreditar que cuenta con un área para el almacenamiento de alimentos no conformes en seco, teniendo en cuenta las diferentes novedades que se pueden llegar a presentar durante la ejecución del contrato, de acuerdo con la cantidad de Refrigerios Escolares a ensamblar.

El proveedor logístico debe diligenciar el FORMATO E-1.8.16 ZONA DE ALIMENTOS NO CONFORMES EN SECO del Anexo “Formatos planta” - Formatos planta (esta área no debe discriminarse por primera o segunda entrega) indicando el área que utilizará para el almacenamiento de alimentos no conformes en seco, detallando las características de los mismos: tipo de pared, desnivel del piso, las medidas básicas de largo, ancho y alto con el fin de verificar que dispone el área.

El proveedor logístico debe adjuntar un plano acotado con vista superior y vista de corte transversal de la zona destinada para el almacenamiento de alimentos no conformes en seco, el plano debe tener la

distribución y deberá contener las siguientes cotas principales todas en metros:

Ancho, largo y alto del cuarto/área (dimensiones internas).

Nota: el proveedor logístico debe adjuntar los planos a escala y anexos correspondientes a esta zona, la cual se verificará en la visita técnica realizada.

La zona de almacenamiento de alimentos no conformes en seco es exclusiva y no puede ser utilizada con ningún otro propósito, producto o material.

Durante la visita técnica y ejecución se verificará la demarcación y señalización física de las áreas de almacenamiento donde la demarcación perimetral es de obligatorio cumplimiento.

El cumplimiento de lo ofertado en este ítem será verificado durante la ejecución el contrato.

9.16. Zona de alimentos no conformes en frío

El proveedor logístico debe acreditar que cuenta con un área para el almacenamiento de alimentos no conformes en frío, teniendo en cuenta las diferentes novedades que se pueden llegar a presentar durante la ejecución del contrato, de acuerdo con la cantidad de refrigerios escolares a ensamblar. Se aclara que esta área no debe tener un cuarto frío exclusivo, puede estar dispuesta dentro de las áreas de almacenamiento de materia prima y producto terminado en frío.

El proveedor logístico debe diligenciar el FORMATO E-1.8.17 ZONA DE ALIMENTOS NO CONFORMES EN FRÍO del Anexo “Formatos planta” - Formatos planta (esta área no debe discriminarse por primera o segunda entrega), indicando el área que utilizará para el almacenamiento de alimentos no conformes en frío, detallando las características de los mismos: tipo de pared, desnivel del piso, las medidas básicas de largo, ancho y alto con el fin de verificar que dispone el área.

El proveedor logístico debe adjuntar un plano acotado con vista superior y vista de corte transversal de la zona destinada para el almacenamiento de alimentos no conformes en frío, el plano debe tener la distribución y deberá contener las siguientes cotas principales todas en metros:

Ancho, largo y alto del cuarto/área (dimensiones internas).

Nota: el proveedor logístico debe adjuntar los planos a escala y anexos correspondientes a esta zona, la cual se verificará en la visita técnica realizada.

La zona de almacenamiento de alimentos no conformes en frío es exclusiva y no puede ser utilizada con

ningún otro propósito, producto o material.

Durante la visita técnica y ejecución se verificará la demarcación y señalización física de las áreas de almacenamiento donde la demarcación perimetral es de obligatorio cumplimiento.

El cumplimiento de lo ofertado en este ítem será verificado durante la ejecución el contrato.

10. INVENTARIO DE ALIMENTOS ALMACENADOS EN PLANTA

De conformidad con los menús previamente diseñados y de acuerdo con el cronograma de producción y despacho de alimentos, previamente definido por la SED, el proveedor de alimentos entrega el volumen autorizado a cada una de las plantas de ensamble de refrigerios.

Se debe verificar, analizar, controlar y generar el reporte de inventario de alimentos almacenados en planta por proveedor logístico, realizando actividades tales como: conteo y verificación de todos los alimentos, generación de alertas por proximidad de vencimiento de alimentos, reporte de bajas y propuesta de acciones inmediatas, en caso de novedades que afecten la calidad e inocuidad del alimento.

El reporte de inventarios debe ser remitido todos los jueves de cada semana o cuando la SED lo requiera y debe contener como mínimo los siguientes aspectos:

- Las inconsistencias físicas reportadas y las cantidades recibidas en cada planta.
- Las alertas por proximidad de vencimiento de alimentos.
- Las propuestas de rotación de alimentos para evitar su vencimiento en planta.
- El análisis del inventario de contingencia y las propuestas de solicitud de alimentos que garanticen un stock completo para atender cualquier novedad de incumplimiento por parte de los proveedores de alimentos programados.
- El reporte de bajas de los alimentos.
- Las reposiciones y su disposición final.

Nota 1: el reporte de inventarios debe tener una presentación unificada y estandarizada para todos los proveedores logísticos. Así mismo, en caso de presentarse inconsistencias en lotes, cantidades, alimentos faltantes o no incluidos, alimentos próximos a vencer, bajas, reposiciones, entre otros; se deben ajustar de manera inmediata para la aprobación y toma de decisiones por parte de la SED.

Nota 2: cuando se presenten fechas previas a periodos de receso estudiantil y teniendo en cuenta que históricamente la asistencia de estudiantes a las IED disminuye significativamente, se debe monitorear y reportar a la SED el inventario de manera diaria, con el fin de realizar disminuciones de órdenes de producción garantizando mantener al nivel más bajo posible el stock de alimentos.

Nota 3: el proveedor logístico deberá responder por las cantidades de los alimentos que ingresan a las

plantas logísticas, en caso que exista déficit o pérdida de algún alimento, deberá reconocer a la SED el valor de dichos alimentos, a costo unitario de las órdenes de compra.

11. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (PRIMERA Y SEGUNDA ENTREGA)

Los refrigerios escolares se transportarán y entregarán debidamente organizados en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de refrigerios escolares en cada una sea el establecido en el presente anexo técnico para asegurar la temperatura óptima de los productos.

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

Para los alimentos que requieran refrigeración, se debe garantizar una temperatura no mayor a 4ºC +/- 2ºC según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Las temperaturas estipuladas deben conservarse desde el recibo de los productos en las plantas de ensamble y hasta la entrega en el sede educativa o centro de interés correspondiente.

Los vehículos deben cumplir con el artículo 29 de la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente, y los lineamientos determinados para transporte de alimentos establecidos por el Ministerio de Transporte. Este aspecto se verificará durante la ejecución del contrato.

Las partes interiores de la unidad de transporte incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior. Los dispositivos de ventilación y circulación interna de aire deben estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una buena circulación de aire. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, éstos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.

La unidad debe estar equipada con un display o sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura del aire interno del vehículo, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. Durante el transporte de los refrigerios escolares desde la planta de ensamble hasta la sede educativa se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en los formatos definidos por el proveedor logístico para el seguimiento de este indicador en rutas. Los registros deben reportar la temperatura de

salida del vehículo de la planta y las temperaturas en el momento del descargue en cada una de las sedes educativas que conformen la ruta. El proveedor logístico debe verificar y registrar la temperatura durante el recorrido en tres momentos: inicio, mitad y final.

La unidad de transporte debe garantizar que se conserve la temperatura exigida según el tipo de componentes a transportar de acuerdo con lo ofertado por el proveedor logístico y lo establecido en el presente numeral y en general en el pliego de condiciones y debe estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o el sistema de enfriamiento de los productos. En el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de ventilación que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente que apliquen para vehículos que operen con gas natural vehicular. No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.

Todos los vehículos, deberán estar inscritos ante la autoridad sanitaria territorial y el proveedor logístico tendrá un plazo de 30 días calendario posterior al inicio de la operación para la presentación de este requisito lo cual será verificado por la interventoría del PAE.

Los vehículos ofertados deben poseer concepto higiénico sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria competente, el cual debe ser coherente con la naturaleza de los alimentos transportados del Programa Estos vehículos deberán ser de uso exclusivo para la distribución de los refrigerios escolares asignados para los contratos resultantes del Instrumento de Agregación de Demanda, garantizando en todo caso que no se genere algún riesgo de contaminación a los refrigerios por transporte de otros productos, elementos o insumos que representen algún riesgo potencial de contaminación. Así mismo, deben corresponder a modelos del año 2009 o posteriores.

Al inicio del contrato y con periodicidad mensual, se debe presentar a la interventoría para el respectivo seguimiento de SST, la constancia de la revisión técnico-mecánica vigente según lo establecido en la Ley 1383 de 2010 y/o la normatividad vigente, que reglamenta la revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes al cumplir dos años a partir de la fecha de la matrícula del vehículo, así como la certificación de calibración no mayor a seis (6) meses en la característica temperatura expedida por un laboratorio con certificado de acreditación vigente. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato.

Los conductores y auxiliares de los vehículos deben contar con la dotación apropiada, completa y en óptimo estado para la ejecución de las actividades de distribución (cofia, bata o blusa de color claro, sin botones y sin bolsillo provista de cremallera, así como de tapaboca preferiblemente desechable para la entrega del refrigerio). Así mismo, deben contar con certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos, deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas

Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen asociados al manejo de los refrigerios, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación, deterioro de los alimentos, o cualquier novedad en el proceso de entrega en las IED, así mismo deberá ser capacitado en diligenciamiento de los formatos.

El responsable de la entrega de los refrigerios escolares en cada una de las sedes debe verificar que el número de refrigerios escolares y/o alimentos entregados, así como la calidad de los mismos, corresponda a lo establecido por la SED, lo cual debe efectuarlo en presencia del encargado de recibir los refrigerios escolares de la sede. Estas condiciones se verificarán durante la ejecución del contrato.

El número de vehículos ofertados está calculado con base en el número de refrigerios escolares por segmento.

Tabla 40. Cantidad Mínima de vehículos a ofertar

Segmento	Número de vehículos/día
1	15
2	16
3	13
4	13
5	15
6	15
7	15
8	12
9	13
10	14
TOTAL	141

Fuente: SED 2022

Nota: para la estimación del número de los vehículos incluyendo el vehículo de contingencia por segmento, se estimó con base en el cálculo del menú crítico.

El proveedor logístico debe entregar al inicio del contrato la propuesta que debe contener la logística que utilizará para su cumplimiento la cual debe indicar: rutero, duración promedio de recorrido desde la planta hasta las sedes educativas distritales, número de vehículos que utilizará para la distribución de refrigerio, capacidad de cada vehículo expresada en Número de canastillas, el método que utilizará para conservación de la temperatura y sistema de control de la temperatura del refrigerio, así como las medidas que adoptará para la atención de contingencias. La información deberá consignarse en los FORMATOS E-1.11.1 y E-2.11.1 TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN. del Anexo 6 - Formatos ejecución operativa.

Los vehículos utilizados para el transporte, distribución y entrega de refrigerios escolares en las instituciones educativas deberán tener una marcación en el furgón con tableros o vinilos adhesivos con medida de un metro cuadrado por ambas caras del vehículo a partir de la imagen que la SED defina. Dichas artes se enviarán a través de la interventoría antes del inicio de la ejecución, para que cada proveedor logístico adecúe sus vehículos según lo requerido.

Nota 1: durante la ejecución se evaluará la posibilidad de transportar y distribuir los refrigerios escolares de la segunda entrega en los vehículos correspondientes a la primera entrega si así fuera necesario y si no se afecta la calidad de los alimentos. La interventoría analizará las solicitudes realizadas por los proveedores logísticos para determinar su viabilidad y autorización por parte de la SED, siempre y cuando se garanticen los horarios de entrega y las condiciones establecidas en el presente Anexo técnico y sus formatos, para el transporte y distribución de los refrigerios escolares. Dicha solicitud se debe realizar una vez al inicio de la ejecución y/o cuando se presente cambio de interventoría durante el periodo de ejecución del IAD.

Nota 2: en los casos en que por algún motivo se disminuya el suministro de primera entrega considerablemente y de manera consecutiva (en más de 4.000 refrigerios/día) y el proveedor crea conveniente disminuir el número de rutas de distribución, deberá solicitarlo vía correo electrónico con copia a la interventoría del PAE, para revisión y concepto y será la misma en conjunto con la SED quien valide si es viable o no la solicitud.

Nota 3: todas las rutas ofertadas por el proveedor logístico deberán contar con su respectivo conductor y auxiliar, lo cual será verificado por la interventoría durante la ejecución del contrato.

Nota 4: cada proveedor logístico adjudicado será autónomo en la modalidad de contratación de sus vehículos para la distribución de refrigerios escolares. No obstante, todos los auxiliares de la ruta deberán estar contratados en la nómina de la planta con el fin de no generar traumatismos cuando se presenten cambios de rutas y/o conductores.

Vehículo de contingencia: De los vehículos anteriormente listados en la tabla, uno debe ser de contingencia, por segmento adjudicado, el cual deberá cumplir con todas las condiciones de los demás vehículos de rutina y deberá garantizar que siempre esté disponible, para su uso en caso de requerirse y su capacidad de reacción para atender cualquier contingencia del programa.

La información de los vehículos durante la ejecución deberá consignarse en los FORMATOS E-1.11.1 y E-2.11.1 TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN del Anexo 6 - Formatos ejecución operativa.

12. HORARIO Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS ESCOLARES EN LAS SEDES EDUCATIVA

Tabla 41. Horarios de distribución en las sedes educativas.

Horarios establecidos para la entrega de refrigerios escolares			
Tipo Entrega	Jornada Educativa	Jornada Entrega	Franja Horaria
PE	Mañana	M	5:30 a.m a 9:30 a.m.
SE	Mañana	T	12:00 p.m a 2:00 p.m.
SE	Mañana o Tarde	M	9:00 a.m a 11:00 a.m.
PE	Tarde	T	12:30 p.m a 3:00 p.m.
PE	Nocturno	N	6:00 p.m a 8:00 p.m.
PE	Única	M	6:00 a.m a 9:30 a.m.
SE	Única	T	11:00 a.m a 2:00 p.m.
PE	Doble Única	T	11:00 a.m a 2:00 p.m.
SE	Doble Única	T	2:00 p.m a 4:00 p.m.
SE	Fin de Semana	M	7:00 a.m a 10:00 a.m.
SE	Fin de Semana	T	11:00 a.m a 2:00 p.m.

Fuente: SED 2022

PE: primera entrega
SE: segunda entrega
M: jornada mañana
T: jornada tarde
N: jornada nocturna

Nota 1: en ejecución la interventoría analizará las solicitudes de las sedes educativas que requieran entrega de los suministros por fuera de los horarios establecidos para determinar su viabilidad, garantizando las condiciones de entrega y recepción en la sede educativa, siempre y cuando dentro de la logística de entrega se considere viable. Por lo anterior, los proveedores logísticos tienen la obligación de atender oportunamente las novedades de entrega en hora concreta que se notifiquen desde la interventoría o la SED. En caso que la solicitud no sea viable logísticamente, el proveedor debe remitir la justificación del caso con sus respectivos soportes en un tiempo no superior a 24 horas del momento de dicha solicitud.

Nota 2: durante la ejecución del programa y según los requerimientos o necesidades de las instituciones educativas, la Entidad podrá justificar y autorizar la entrega en cualquiera de las franjas horarias anteriormente descritas para las diferentes jornadas educativas y tipos de entrega.

13. DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS ESCOLARES

El proveedor logístico deberá garantizar la entrega de los refrigerios escolares en los días calendario escolar autorizados por la SED y los días sábado y/o domingos cuando se requieran por la dinámica propia de los proyectos y las necesidades de las sedes educativas oficiales.

En los eventos en que el proveedor logístico no haga la entrega de los refrigerios escolares en una IED sin justa causa, por segunda vez en un mismo mes durante la ejecución, dicha IED podrá ser asignada a otro proveedor logístico que tenga la capacidad de almacenamiento y ensamble para la respectiva entrega, ello sin perjuicio de los descuentos que se apliquen por la no entrega.

Se precisa que, los únicos casos que pueden ser justificados y comprobados por el proveedor logístico para evitar la aplicación del descuento por no entrega en IED, son los eventos de fuerza mayor o caso fortuito o hechos que en todo caso debe ser imprevisibles e irresistibles para el ~~proponentes~~proponente, las cuales deberan estar debidamente documentadas. Cabe precisar que dichas situaciones deben ser informadas por escrito en la inmediatez de la ocurrencia del evento, con evidencias demostrada de la justificación, de lo contrario no podrán ser aceptadas.

Si se presentan situaciones asociadas a fallas mecánicas de algún vehículo transportador, se debe acudir inmediatamente al vehículo de contingencia, cuya reacción debe ser inmediata para asegurar la entrega de los refrigerios antes del cierre de la jornada escolar. Esta situación deberá ser informada a la interventoría y a la SED de manera inmediata.

En caso de entregar los refrigerios por fuera de los horarios establecidos sin que medie justificación alguna que responda a situaciones de fuerza mayor y la sede educativa decida no realizar la recepción del suministro, estos alimentos deben ser reubicados en otra sede educativa previa autorización de la interventoría. En caso que las condiciones técnicas del alimento lo permitan por sus condiciones de calidad, se podrán retornar a planta y cuando por condiciones de calidad esto no sea posible, se deberá realizar la desnaturalización de los mismos, aclarando en todo caso que el proveedor logístico debe asumir el costo de los mismos y bajo ninguna razón podrán ser reconocidos por la SED, así mismo, sin perjuicio de los descuentos que se apliquen por tal situación.

Nota 1: en caso de situaciones de emergencia social, eventos fuera de lo normal o situaciones ajenas al desarrollo de las actividades institucionales que alteren la prestación del servicio, la SED podrá adoptar distintas modalidades de atención las cuales se informarán de forma oportuna al proveedor logístico.

Nota 2: los proveedores de la SED deberán dar cumplimiento a la normatividad relacionada con la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos de acuerdo con lo definido Acuerdo 753 del 2019 que

establece lineamientos para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos en el Distrito Capital, y la Ley 1990 de 2019 por medio de la cual se crea la política para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos y se dictan otras disposiciones. En corresponsabilidad con las acciones que adelante el Distrito, los proveedores deberán fomentar las buenas prácticas en toda la cadena de producción y suministro de alimentos para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos, así como articularse en lo que corresponda a la celebración de la Semana de la Reducción de Pérdidas o Desperdicios de Alimentos que se establezca en el Distrito y acciones relacionadas.

Cuando se realice apertura de nuevas IED, que requieran el suministro de refrigerios escolares, se realizará el siguiente proceso de asignación:

- En primera instancia se asignará al proveedor logístico que tenga adjudicado el segmento con la localidad donde se encuentra dicha IED.

- En el caso que dicha IED se encuentre ubicada en una localidad que se entregue en varios segmentos con proveedores logísticos diferentes, se asignará al proveedor que determine la entidad con base en la ejecución.

13.1. Canastillas y estibas para la distribución de los refrigerios

- El proveedor logístico deberá contar con estibas y canastillas que permitan la adecuada distribución de los refrigerios escolares en las sedes educativas. Las estibas tendrán que ser estándar, con medidas 120 x 100 x 15 cm y ser suficientes para colocar la totalidad de canastillas que contengan los refrigerios escolares.

  Así mismo, deberá dotar a cada sede educativa de las canastillas para la distribución interna, dependiendo de las condiciones de infraestructura y cantidad de refrigerios escolares autorizados para la sede educativa.

- El proveedor logístico, debe coordinar con los responsables de la sede educativa de la recepción de los refrigerios escolares, la ubicación más apropiada y segura de las canastillas, con el fin de garantizar el mantenimiento de una temperatura que evite el riesgo de alteración de los alimentos y el maltrato de los productos, para lo anterior, pondrá a disposición de cada sede educativa el número de estibas necesarias para el almacenamiento temporal de los refrigerios escolares.

- Las estibas y canastillas son de propiedad del proveedor logístico y serán retiradas por éste una vez cumplida la ejecución del IAD, siendo de su responsabilidad el mantenimiento por deterioro y la reposición de estas en los eventos en que sea necesario.

- La limpieza y cuidado de las estibas una vez ubicadas en el área de almacenamiento temporal de los refrigerios escolares será responsabilidad de la sede educativa, aspecto que será verificado por la interventoría en las visitas.

- Las canastillas deben ser en material plástico, resistente, lavable con orificios que permitan la ventilación, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación y que permanezcan en condiciones higiénicas óptimas durante la entrega de refrigerios escolares. El lavado y desinfección de las canastillas será responsabilidad del proveedor logístico una vez sean recogidas. Así mismo, se debe garantizar que las canastillas no generen ningún riesgo de contaminación química o migración de sustancias químicas tóxicas a los alimentos.

- Las estibas suministradas a las IED deben cumplir en cuanto a condiciones de almacenamiento con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 o normas relacionadas con alimentos y las que sustituyan o modifiquen total o parcialmente. En el caso en que el área destinada para el almacenamiento temporal de los refrigerios escolares al interior de la IED, no permita el uso de una estiba, el proveedor logístico deberá reemplazarla con canastillas base como separador del piso con las canastillas que contienen los alimentos.

- El proveedor logístico deberá reportar a la interventoría semanalmente el faltante de canastillas en las IED para su respectivo control y seguimiento.

- El proveedor logístico deberá realizar la recolección de las canastillas en las instituciones educativas con una periodicidad máxima de dos días posteriores a cada entrega de refrigerios escolares. Esto, con el fin de mitigar la pérdida de las mismas en las IED, así como riesgos para los estudiantes al interior de las sedes.

- El proveedor logístico deberá manejar dos formatos de registro de entrega de refrigerios escolares en las IED (planillas) para cada entrega según autorización de suministro emitida por la interventoría designada, con el fin de tener mayor control de las cantidades entregadas; una de ellas permanecerá en la sede, mientras que la otra será de custodia para el proveedor logístico. Ambos formatos deberán ser debidamente diligenciados y firmados por cada una de las partes de manera simultánea a cada entrega, lo cual considera la entrega conforme por parte de la Institución educativa.

14. COMPONENTE DE CONDICIONES SANITARIAS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) Y DE PROCESO PARA REFRIGERIOS ESCOLARES (PRIMERA Y SEGUNDA ENTREGA)

Como ya se mencionó, las condiciones de saneamiento de la planta deben cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

- Programa de Capacitación al Personal Manipulador: el proveedor logístico debe diligenciar completamente el FORMATO E-1.11.8 (Programa de capacitación a personal manipulador de la planta logística e IED) del Anexo 6 - Formatos ejecución operativa, que debe corresponder al objeto del contrato y al periodo comprendido desde la adjudicación del contrato hasta su finalización. El cual deberá cumplir con las especificaciones establecidas en el capítulo III de la Resolución 2674 de 2013. El programa de capacitación a manipuladores de alimentos en planta logística e IED, debe ser entregado a la interventoría dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a la suscripción del contrato, para su revisión y aprobación.

- Plan de saneamiento básico: el proveedor logístico deberá contar con un plan de saneamiento básico, con objetivos claramente definidos, sus programas y los formatos correspondientes, de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente, deberá ser entregado a la interventoría máximo treinta (30) días calendario después de iniciar el contrato para su revisión y aprobación.

- Plan de mantenimiento de equipos: el proveedor deberá tener un plan de mantenimiento de equipos, que contemple las actividades preventivas y correctivas de los equipos existentes en planta. Este plan debe ser entregado a la interventoría dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a la suscripción del contrato, para su revisión y aprobación.

Nota: para los residuos orgánicos e inorgánicos, producto de las contramuestras y alimentos no entregados, su disposición final debe ser ejercida por una empresa certificada en manejo integral de residuos, la cual debe presentar las certificaciones y registros fotográficos que avalen dichas actividades.

Para el desarrollo de las actividades en la planta logística, el proveedor deberá tener en cuenta para su cumplimiento, lo establecido en las normas vigentes expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, por medio de las cuales se adoptan las medidas de bioseguridad en la industria manufacturera.

14.1. Control de la calidad (primera y segunda entrega)

14.1.1. Sistema de aseguramiento de la calidad

El proveedor logístico debe contar con un sistema de aseguramiento de la calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento de alimentos desde la obtención de

materias primas e insumos hasta la distribución de productos terminados según lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente. En caso de ser seleccionado, el proveedor logístico, debe presentar el documento con la descripción detallada del sistema de aseguramiento de la calidad que aplica en su empresa, y presentarlo a la interventoría dentro de los 30 días calendario del inicio del contrato y debe aplicarlo durante la ejecución del mismo.

Nota: el proveedor logístico deberá garantizar la aplicación de los protocolos necesarios para garantizar la inocuidad de todos los alimentos, así como del empaque secundario desde la planta de ensamble hasta su distribución en la IED, con el fin de mitigar posibles riesgos biológicos en cualquier etapa del proceso tanto para los alimentos, como para el personal involucrado.

14.1.2. Laboratorio para la vigilancia de la calidad

El proveedor logístico deberá contratar con un laboratorio de análisis microbiológicos para aguas, superficies, manos y frotis de garganta de manipuladores y ambientes, el cual se debe ejecutar según el plan de muestreo interno, cuyas indicaciones se relacionan en el siguiente subnumeral.

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

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

- Copia de la carta expedida por el representante del laboratorio en la que indique su compromiso de prestar sus servicios para el control de calidad de las muestras de aguas, superficies, ambientes, frotis de garganta y manos de los operarios del proceso, la cual fue entregada con la propuesta.
- El formato de autoevaluación de estándares de calidad registrado por cada laboratorio presentado en la oferta.
- El acta de IVC o la solicitud de visita al ente de control.
- Certificado de la pertenencia a un programa de INTERLABORATORIOS NACIONAL O INTERNACIONAL que asegure la competencia de mismo.

Los resultados de los análisis siempre deben relacionar la TÉCNICA DE ANÁLISIS, METODOLOGÍA, así como la NORMA UTILIZADA (estas técnicas deberán ser normalizadas por entes NACIONALES O internacionales VALIDADOS) no se permiten métodos de análisis propios o modificados que no cuenten con su debida validación según ISO 17025/2005.

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

En consonancia con lo ofertado, los Laboratorios, no pueden ser de propiedad del proveedor logístico, ni tampoco del cónyuge o compañera(o) permanente, o de quienes se encuentren dentro del segundo grado de consanguinidad o segundo de afinidad y primero civil. Es decir, para este instrumento de agregación de demanda y para la ejecución del contrato, el proveedor logístico no podrá certificar sus propios análisis microbiológicos.

14.1.3. Análisis microbiológicos

Dentro de los quince (15) días hábiles siguientes a la suscripción del IAD, el proveedor logístico deberá entregar a la interventoría el plan de muestreo de aguas, superficies, ambientes, manos y frotis de garganta en cultivo de los operarios para la vigencia del contrato.

Durante la ejecución, el proveedor logístico deberá dar cumplimiento al plan de muestreo, presentado para la vigencia del IAD, con el fin de realizar monitoreo microbiológico de sus procesos de ensamble, de acuerdo con lo establecido en el sistema de aseguramiento de la calidad de la empresa.

Los resultados deberán encontrarse dentro de los rangos aceptados para cada indicador, según el siguiente cuadro y deberá reportarse tanto el valor obtenido como el valor de referencia para cada una de las pruebas. En ningún caso se acepta la presencia de microorganismos patógenos.

Los resultados con esta información deben estar disponibles en cualquier momento para revisión y evaluación por parte de la interventoría.

Los parámetros de análisis para frotis de manos, superficies y agua, se establecen a continuación:

Tabla 42. Parámetros de análisis microbiológicos

AGUA POTABLE

Análisis	Normatividad	Parámetro	Valor de referencia
Agua potable	Resolución 2115 de 2007	Recuento de Coliformes totales	<1 UFC/100ml
		Recuento de E. coli	<1 UFC/100ml
		Recuento de aerobios mesófilos	<100 UFC/100ml
FROTIS DE SUPERFICIE			
Análisis	Normatividad	Parámetro	Valor de referencia
Frotis de		Coliformes totales	<10 UFC /cm2
Superficie			
plantas proveedores	Parámetros SED	Mohos y levaduras	<10 UFC /cm2
Logísticos			
FROTIS DE MANOS			
Análisis	Normatividad	Parámetro	Valor de referencia
Frotis de Manos del personal en plantas de proveedores logísticos	Parámetros SED	Coliformes totales	<10 UFC /cm2 ó mano
		Staphylococcus aureus Coagulasa positiva	<100 UFC /cm2 ó mano
Frotis de garganta con cultivo en personal en plantas de proveedores logísticos	Parámetros SED	Staphylococcus aureus Coagulasa positiva	Negativo o Ausente

Fuente: SED 2022

14.1.4. Plan general toma de muestras por segmento

A continuación, se describe el plan de muestreo microbiológico a realizar por el proveedor logístico durante la ejecución del contrato:

Tabla 43. Microbiológicos

Tipo de análisis	Descripción	Frecuencia	Observaciones
1. Ambiente	i) Cuartos fríos (materias primas y producto terminado), ii) Área de ensamble iii) Despacho y distribución. iv) Almacenamiento de materia prima v) Recepción de materia prima vi) Área de control de calidad.	Mensual	El proveedor logístico generará el cronograma mensual de muestreo, el cual deberá incluir dos de las áreas descritas en este ítem cada mes. Todas las áreas deberán ser muestreados por lo menos una vez durante la ejecución del IAD y este se repetirá si el número de meses es superior al número de áreas a muestrear, es decir de manera cíclica en el orden definido en la columna de descripción.

Tipo de análisis	Descripción	Frecuencia	Observaciones
2. Equipos y Utensilios	a) Ii) Canasti b) lla de almacenamiento de materia prima. c) Iii)Canastilla de almacenamiento de producto terminado, iv) Equipo de medición de masas v) Mesones. vi) Bandas transportadoras	Mensual	El proveedor logístico generará el cronograma mensual de muestreo, el cual deberá incluir dos de los equipos o utensilios descritos en este ítem cada mes. Todos los equipos y utensilios deberán ser muestreados por lo menos una vez durante la ejecución del contrato. Todas los equipo y utensilios deberán ser muestreados por lo menos una vez durante la ejecución del IAD y este se repetirá si el número de meses es superior al número de equipos a muestrear, es decir de manera cíclica en el orden definido en la columna de descripción.
3. Personal Manipulador de Alimentos de todas las áreas.	Frotis de garganta con cultivo y	Mensual	El proveedor logístico generará el cronograma de muestreo semestral el cual deberá incluir por lo menos a un manipulador de una de las siguientes áreas por mes a saber: i) Recepción ii) almacenamiento de materia prima iii) ensamble iv) despacho / distribución. Todo el personal deberá ser muestreados por lo menos una vez durante un año y no se repetirá de manera consecutiva.
	Frotis de manos	Mensual	El proveedor logístico generará el cronograma de muestreo mensual el cual deberá incluir a dos manipuladores de una de las áreas a saber: i) Recepción ii) almacenamiento de materia prima iii) ensamble iv) despacho / distribución. Todo el personal deberá ser muestreados por lo menos una vez durante la ejecución un año y no se repetirá de manera consecutiva.
4.Agua potable	Análisis de agua potable	Microbiológico: cada 3 meses Fisicoquímico: cada 6 meses	El proveedor Logístico debe tomar la muestra del agua de suministro, directamente del grifo del área de ensamble.

Fuente: SED 2022

Nota: para los resultados que se encuentren por fuera de los parámetros, el proveedor logístico deberá formular un plan de mejoramiento con acciones para el cumplimiento de los indicadores, el cual debe ser entregado a la interventoría, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la recepción del resultado.

14.1.5. Contramuestras de alimentos en plantas logísticas

El proveedor de alimentos durante cada entrega deberá adicionar a las unidades de la orden de producción, las contramuestras de los alimentos de la siguiente forma:

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

- Para los proveedores de alimentos UHT, estos deberán entregar 6 unidades adicionales por lote.

- Estas contramuestras serán utilizadas por la interventoría o por las autoridades sanitarias para análisis organoléptico, control de temperatura y volumen o gramaje y/o análisis de laboratorio en caso de requerirse. Se aclara que estas contramuestras no podrán ser utilizadas como reposición de alimentos, así mismo, se deberán tener almacenadas en condiciones adecuadas en la planta logística durante 72 horas contadas a partir de la entrega en colegios.

- Adicionalmente, los laboratorios contratados por la interventoría del PAE, podrán realizar toma de muestras de alimentos para análisis bromatológicos directamente en la planta del proveedor logístico, cuando la SED lo requiera por alguna situación que amerite el seguimiento específico; para ello el proveedor de alimentos deberá suministrar adicional a la orden de producción, 1 kg por lote de alimento, lo cual será previamente informado al proveedor logístico para su respectivo almacenamiento.

- Se aclara que el área para almacenamiento de las contramuestras no debe tener un cuarto frío exclusivo, puede estar dispuesta dentro de las áreas de almacenamiento de materia prima y/o producto terminado en frío.

Así las cosas, el proveedor logístico deberá guardar diariamente una (1) contramuestra de cada alimento por lote y para los alimentos UHT se deberán conservar 3 unidades de producto por lote, cantidades necesarias para realizar los análisis microbiológicos y fisicoquímicos en caso de que los entes de vigilancia lo requieran.

La contramuestra deberá ser tomada al azar a cada uno de los lotes despachados y estar debidamente almacenada en refrigeración o temperatura ambiente, según la naturaleza del alimento por mínimo 72 horas a partir del despacho a sedes, así mismo se deberán rotular con fecha, jornada, hora de despacho, lote, tipo y número de menú y persona responsable del proceso.

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

14.1.6. Laboratorio para la garantía en la calidad de las mediciones

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

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

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

- Carta expedida por el representante del laboratorio, en la que indique su compromiso de prestar sus servicios para el control de calidad en la calibración de equipos para las magnitudes de masa y temperatura determinados para el control de calidad de los productos alimenticios que se suministrarán a la SED. El laboratorio que realice el análisis durante la ejecución no puede ser de propiedad del proveedor logístico o fabricante del producto, ni tampoco del cónyuge o compañera(o) permanente, o de y quienes se encuentren dentro del segundo grado de consanguinidad o segundo de afinidad y primero civil.

El número de calibraciones del equipo patrón será de una vez para cada magnitud (masa y temperatura) por año de ejecución, cuyo cronograma deberá ser entregado a la interventoría dentro de los diez (10) días hábiles siguientes al inicio de la ejecución del IAD.

El proveedor logístico deberá diligenciar al inicio de la ejecución los formatos que defina la Entidad y entregarlos a la interventoría dentro de los diez (10) días hábiles siguientes al inicio de la ejecución del IAD.

Nota 1: el proveedor logístico deberá realizar la verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente y se deberá dejar registro en la planta. La interventoría revisará el cumplimiento de la verificación respecto al equipo patrón.

Nota 2: la planta del proveedor logístico deberá contar con un espacio con seguridad destinado a la custodia de las balanzas de interventoría.

15. REQUISITOS DE TALENTO HUMANO (PRIMERA Y SEGUNDA ENTREGA)

Para la ejecución del contrato el proveedor logístico deberá contar con el personal requerido según la

tabla Nº 44, para lo cual debe presentar a la interventoría, al inicio de la ejecución, los FORMATOS E-1.10 TALENTO HUMANO del Anexo 6 - Formatos ejecución operativa y las hojas de vida de los perfiles solicitados diligenciando el FORMATO E-1.10.1. del Anexo 6 - Formatos ejecución operativa.

Tabla 44. Requisitos de talento humano Operativo – Administrativo

Cargo a desempeñar	Formación Académica	Experiencia	Cantidad de personas
Coordinador Operativo	Título profesional en Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Industrial, Nutricionista, Microbiólogo o con formación que esté dentro del núcleo básico del conocimiento.	Cinco (5) años de experiencia en temas relacionados con producción y distribución de alimentos, contados a partir de la a partir de la expedición de la tarjeta profesional o matricula profesional o según lo requerimientos de ley, de los cuales dos años en cargos directivos o donde demuestre manejo de personal, para el desarrollo de servicios de alimentación o plantas de producción de alimentos para consumo humano	1/Planta
Profesional de logística y/o despacho	Título profesional en Ingeniería Industrial, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería de Producción, Profesiones administrativas o contables, Administración logística, o con formación que esté dentro del núcleo básico del conocimiento.	Contar con tres (3) años de experiencia profesional contados a partir de expedición de la tarjeta profesional o según requerimientos de ley, de los cuales dos (2) años en cargos de líder o en los que demuestre manejo de personal para la operación logística en servicios de alimentación o plantas de producción de alimentos para consumo humano	1/Segmento
Profesionales componente pedagógico	Un (1) profesional en ciencias sociales, pedagogía.	Profesionales en ciencias sociales o pedagogía: Dos (2) años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional, o según requerimientos de ley, en la planeación, estructuración y puesta en marcha de actividades del componente social o pedagógicas, para poblaciones de diferentes grupos etarios en el marco de programas sociales.	2/Planta
	Un (1) profesional en, ingeniería de alimentos o carreras afines.	Para el profesional en ingeniería o afines: El profesional en ingeniería o afines, deberá acreditar, de los dos (2) años de experiencia específica, como mínimo Un (1) año en capacitación en manipulación de alimentos.	

Cargo a desempeñar	Formación Académica	Experiencia	Cantidad de personas
Profesional de calidad	Título Profesional en Ingeniería de Alimentos, Ingeniería industrial, Ingeniería Agroindustrial, Nutricionista o Microbiología	Contar con tres (3) años de experiencia, contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional o según requerimientos de ley, de los cuales Dos (2) años de experiencia en temas relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad de alimentos.	1/Planta
Profesional de inventarios	Título de formación profesional Ingeniería Industrial, de Sistemas, de Alimentos, Administrador de Empresas o con formación que esté dentro del núcleo básico del conocimiento.	Dos (2) años de experiencia contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional o según los requerimientos de ley, de los cuales deberá tener experiencia en el manejo de datos.	1/Planta

Fuente: SED 2022

Los cargos antes descritos, desempeñarán funciones de planeación, dirección y control de las actividades encaminadas al cumplimiento de la ejecución, para garantizar que las condiciones técnicas, de higiene, calidad, inocuidad y oportunidad permitan el cumplimiento de la operación logística y los requerimientos pedagógicos, en el marco de la ejecución del PAE. El proveedor logístico tendrá a cargo el programa de capacitación de personal acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente. El proveedor logístico deberá diligenciar al inicio de la ejecución los formatos que defina la Entidad para capacitación del personal y entregarlos a la interventoría dentro de los diez (10) días hábiles siguientes al inicio de la ejecución del IAD.

Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato, el proveedor logístico deberá presentar a la interventoría la hoja de vida con el resumen de los datos de los perfiles antes mencionados con los siguientes documentos:

- Hoja de vida con el resumen de los datos con la carta de compromiso debidamente firmada por el profesional que se desempeñará cada cargo, de acuerdo al Formato E-1.10.1 hoja de vida y resumen de datos de profesionales el Anexo 6 - Formatos ejecución operativa.

- Copia legible de la matrícula profesional expedida por el Consejo o Comisión Profesional de la carrera correspondiente, para aquellas profesiones que cuenten con dicho requisito, en la cual sea clara la fecha de expedición. Si no aparece la fecha, debe anexarse certificación que así lo demuestre.

- Copia del diploma o acta de grado, cuando aplique.

- Copia de las certificaciones laborales que acrediten la experiencia. (No se tendrán en cuenta las certificaciones de actividades relacionadas con asesorías empresariales y los tiempos traslapados se considerarán una sola vez).

- Presentar a la interventoría el talento humano operativo y administrativo adicional que el proveedor logístico requiera para la ejecución del objeto contractual, teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente, para la contratación de personal manipulador.

- Mantener durante la ejecución del contrato el talento operativo y administrativo humano requerido. Cuando durante la ejecución se requiera cambio del personal propuesto, el nuevo personal deberá cumplir, como mínimo, los requisitos de personal objeto de cambio.

Adicionalmente a los cargos antes descritos, el proveedor logístico deberá contar con el talento humano técnico que se relaciona a continuación, cuyas hojas de vida, certificaciones de estudio y certificados de experiencia, deberán ser presentados a la interventoría dentro de los diez (10) días hábiles siguientes al inicio de la ejecución del IAD:

Tabla 45. Talento humano técnico

Cargo a desempeñar	Formación Académica	Experiencia	Cantidad de personas
Supervisor de Calidad recepción y control	Técnico o tecnólogo de alimentos	1 año contado a partir de la expedición del certificado de matrícula o según requerimiento de ley, en plantas de alimentos	1/segmento
Jefe de almacén	Profesional en Ingeniería de Alimentos, Ingeniería lindustrial o Administrador de Empresas, Tecnólogo en Logística, Tecnólogo Industrial; o con formación que esté dentro del núcleo básico del conocimiento.	Para profesionales 1 año contado a partir de la expedición de la tarjeta profesional o según requerimiento de ley, en plantas de alimentos. Para tecnólogos 3 años contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional o según requerimiento de ley, en plantas de alimentos.	1/Planta
Auxiliar Operativo Almacenamiento	Bachiller	6 meses de experiencia general	2/Planta
Supervisor De Producción	Técnico o tecnólogo en alimentos, o con formación que esté dentro del núcleo básico del conocimiento.	2 años de experiencia en plantas de producción de alimentos	1/Planta

Cargo a desempeñar	Formación Académica	Experiencia	Cantidad de personas
Auxiliares de Ensamble por segmento	Bachiller	6 meses de experiencia general	12/segmento
Auxiliar Operativo (Despachos)	Bachiller	1 año de experiencia general	4/planta
Gestor de novedades	Tecnólogo en áreas administrativas, sistema o alimentos.	2 años de experiencia general en el que se demuestre manejo de bases de datos.	2/Planta
Auxiliares operativos	Bachiller	6 meses de experiencia general	6/Planta
Auxiliares Servicios Generales (Personal Aseo)	Bachiller	6 meses de experiencia general	2/Planta
Auxiliar Lavado de Canastillas	Bachiller	6 meses de experiencia general	3/planta
Auxiliar de ruta	Bachiller	6 meses de experiencia general	1 por ruta

Fuente: SED 2022

Nota 1: los auxiliares de ruta se requieren uno (1) por cada ruta.

Nota 2: los gestores de novedades deberán realizar visitas a las IED que más presenten novedades (mínimo una visita semanal por persona), buscando identificar las causas de las mismas y suministrar los insumos necesarios para la formulación de los planes de mejora o respuestas que se requieran.

Todo el personal deberá tener la dotación correspondiente que asegure el desarrollo de sus actividades y la inocuidad y seguridad en el proceso de operación logística.

El personal que realice actividades de manipulación de alimentos debe:

- Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.

- Contar con las certificaciones médicas de aptitud para la manipulación de alimentos, las cuales deben ser entregadas a los 10 diez días hábiles del inicio del contrato, a la interventoría y cuando se cuente con personal nuevo.

- Estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos y para garantizar que la ejecución del proceso logístico se ejecute en debida forma.

- El proveedor logístico debe aplicar las medidas que permitan la inocuidad de los alimentos y garanticen que el personal cumpla con la reglamentación en cuanto a uso del uniforme, medidas de protección, aseo personal y normas higiénicas en cada uno de los procesos.

- En caso de que un empleado presente una enfermedad o presente dentro de los resultados de laboratorio la presencia de microorganismos que ponga en riesgo la inocuidad del refrigerio, este deberá ser reubicado en una labor en la que no tenga contacto con el mismo, mientras se resuelva su cuadro sintomático o se elimine el riesgo, para lo cual debe presentar a la interventoría el seguimiento de morbilidad.

- La interventoría verificará durante la ejecución, el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 CAPÍTULO III. Personal manipulador de alimentos.

- De conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, articulo 23 de la ley 1150 de 2007 y el artículo primero de la Ley 828 de 2003, en la ejecución del contrato, el proveedor logístico deberá acreditar mediante la presentación de los respectivos comprobantes de pago, el cumplimiento de las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA), cuando haya lugar. El incumplimiento de esta obligación será causal para la imposición de multas sucesivas hasta tanto se dé el cumplimiento, previa verificación de la mora mediante liquidación efectuada por la entidad administradora, mediante el trámite establecido en el artículo quinto de la Ley 828 de 2003.

- Dar cumplimiento a las obligaciones señaladas en el artículo 41 de la ley 80 de 1993, el artículo 8.1.16 del Decreto 734 de 2012 de igual forma a lo indicado en el artículo 2 de ley 1562 de 2012.

En cumplimiento del Decreto 1072 de 2015, Capítulo 6. Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, Artículo 2.2.4.6.1. Objeto y campo de aplicación; la entidad debe garantizar el cumplimiento de la normatividad en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente, para ello, el proveedor logístico deberá cumplir con la implementación, ejecución y seguimiento de un Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) ajustado a los términos legales que dispone el Decreto anteriormente citado teniendo en cuenta el cumplimiento de la normatividad legal vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) con

base al Decreto Único Reglamentario de Sector Trabajo 1072 de 2015, desarrollando e implementando su política en SST y gestionar los riesgos que son objeto del convenio bajo un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). Con base a lo anterior, el proveedor logístico deberá presentar y dar conocimiento ante la interventoría y la SED, el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) dando cumplimiento con la normatividad vigente, con mínimo los siguientes aspectos en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo:

Presentar a la interventoría y la SED en un plazo no mayor a 10 días hábiles desde la firma del acta de inicio del contrato, el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) o el plan de trabajo del diseño e implementación del mismo, teniendo en cuenta los estándares mínimos establecidos en la Resolución 0312 de 2019 del Ministerio de Trabajo y con periodicidad mensual, presentar ante la interventoría un informe demostrando el avance de implementación y/o ejecución del SG-SST.

Todo el personal relacionado en el presente anexo técnico deberá ser contratado conforme la normatividad en materia laboral y se debe garantizar durante toda la ejecución del IAD. Esto será verificado por la interventoría, mediante la nómina, mediante los contratos y de manera física en las plantas.

Nota 2: en cumplimiento de lo preceptuado en el Decreto 1860 de 2021, el proveedor logístico, debe garantizar por planta y durante la ejecución del IAD, que mínimo el 5% del personal contratado pertenece a población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, de conformidad con el análisis realizado por la entidad. Para el efecto deberá aportar la certificación o certificaciones en donde se demuestre que, dicho grupo poblacional suministró sus servicios en el porcentaje antes indicado para el desarrollo del objeto contractual.

16. REFRIGERIO DE CONTINGENCIA (PRIMERA Y SEGUNDA ENTREGA TRADICIONAL)

16.1. Justificación

La Secretaría de Educación del Distrito Capital, con base en la experiencia implementó un plan de contingencia para aplicar en eventos que impidan la distribución del refrigerio por situaciones imprevistas: paros de diferente índole, movilizaciones sindicales, o cierre parcial de las sedes educativas, entre otros, que altere el normal desarrollo de la jornada escolar, de forma tal que se asegure la prestación del servicio a los estudiantes, la ejecución de los recursos disponibles, las buenas prácticas y la inocuidad de los componentes de los refrigerios escolares.

Es necesario aclarar que el presente documento no implica modificación a las condiciones establecidas de contratación, toda vez que las especificaciones de los componentes de los refrigerios escolares a

suministrar se ajustan a lo establecido en el presente Anexo y fichas técnicas de productos. Por lo tanto, el presente documento pretende unificar el procedimiento a implementar, en el caso de eventos contingentes que alteren la normal distribución de los refrigerios escolares.

16.2. Análisis de causas

Se definieron los posibles eventos que de presentarse pueden generar situaciones calificadas como contingentes, entendidas como situaciones externas al programa que alteran el normal funcionamiento del mismo:

- Marchas, protestas y paros que alteren el orden público y pongan en riesgo la integridad de los estudiantes, ocasionando la inasistencia de los mismos de manera preventiva.
- Novedades relacionadas con la no prestación de servicios públicos básicos requeridos para el correcto funcionamiento de las sedes educativas.
- Emergencias (desastres naturales).
- Otros eventos fortuitos que considere la SED en los que no se puede realizar el suministro de los refrigerios escolares en las condiciones normales.
- En fechas previas o posteriores a periodos de receso estudiantil, teniendo en cuenta que históricamente la asistencia de estudiantes a las IED disminuye significativamente.
- Cuando se identifican novedades técnicas asociadas a la calidad e inocuidad de los alimentos, tales como: abombamientos, empaques abiertos, contaminación de tipo físico, químico o biológico, entre otras.

Nota: los refrigerios de contingencia serán almacenados en planta al inicio del ciclo determinado para ser distribuido al final y así garantizar su rotación permanentemente, en caso de que las contingencias no se presenten.

16.3. Logística de compra y almacenamiento temporal de los Refrigerios Escolares contingente

El refrigerio de contingencia debe estar disponible para su uso desde el día 1 hasta el día 30-31 del mes.

Podrán planear ciclos de 15 días para tener almacenados los componentes o menos, previa concertación con la interventoría.

Las condiciones de almacenamiento corresponden a las establecidas en el acápite correspondiente a la Zona de almacenamiento de refrigerio de contingencia y sus Formatos E-1.8.14.2 y E-2.8.14.2 Capacidad de almacenamiento de refrigerios escolares de contingencia del Anexo "Formatos planta" - Formatos planta.

16.4. Oportunidad de los refrigerios de contingencia

Es claro que la oportunidad y anticipación en el conocimiento de las situaciones que requieran la implementación del suministro de los refrigerios escolares en modalidad contingencia, cambia de manera drástica las acciones a implementar, por lo que se deben contemplar diferentes escenarios y acciones según esta variable.

Se define el procedimiento a seguir considerando la oportunidad en la información:

1. Confirmación de la SED a través del interventor, de la decisión relacionada con cancelación preventiva de clases por razones de seguridad de estudiantes o disminución de suministro en localidades consideradas críticas. La interventoría será el canal de comunicación mediante el cual la SED informará al proveedor logístico la decisión y las acciones a tomar para minimizar el riesgo.

2. En el caso de suministro al 100% o menos, se autorizará e informará previamente al proveedor logístico la necesidad de implementar el uso y la entrega de refrigerio contingente, bajo las siguientes condiciones:

    - Conocimiento del evento sin previa anticipación (Menos de 48 horas): Para este tipo de evento y en cualquier caso (Distribución del 100% o menos), los componentes se entregarán en canastillas contenidos en su empaque primario protegidas con bolsatina, acorde con lo establecido en las tablas 38 y 39. Cantidades máximas por canastilla del menú de contingencia (primera y segunda entrega tradicional).

    - Conocimiento del evento entre 2 y 5 días de anticipación: En este tipo de evento los refrigerios escolares deben ir contenidos en bolsatinas, en canastillas según las tablas 38 y 39. Cantidades máximas por canastilla del menú de contingencia (primera y segunda entrega tradicional).

    - Los refrigerios escolares de contingencia estarán conformados por alimentos con vida útil mayor a 15 días de manera que puedan estar a disponibilidad de la SED en los momentos

planteados en este documento.

- La rotulación y etiquetado de los alimentos (componentes del refrigerio de contingencia) debe cumplir a cabalidad con la legislación sanitaria vigente.

- Si el menú programado para el día de la entrega del refrigerio contiene fruta, dicho componente se podrá entregar con el menú contingente. Ahora bien, si se programa entregar el menú completo correspondiente al día de la contingencia, en otra fecha, este se podrá suministrar sin la fruta.

16.5. Logística de entrega en las sedes educativas

16.5.1. Entrega de refrigerios menú estándar

Se entregarán las cantidades autorizadas por la SED comunicadas a través de la interventoría con la información por sede educativa. De la misma forma, deberán entregar los alimentos relacionados en las bases de suministro, remitidas por parte de la SED. En caso de necesitarse cambio de alimento, el proveedor logístico deberá tener el aval por parte de la SED.

- Si durante la jornada de entrega de refrigerios posterior a la culminación de las rutas programadas y agotando la totalidad de sedes educativas disponibles o autorizados por la interventoría de la SED, en las localidades a cargo del proveedor logístico existan refrigerios escolares sin distribuir, estos podrán retornar a planta de ensamble siempre y cuando se conserven las características de calidad e inocuidad de los productos. Lo anterior, teniendo en cuenta primero que los refrigerios deberán ser reubicados de acuerdo con lo establecido en el acápite de reubicación de refrigerios escolares, del presente anexo.
- De presentarse una diferencia en las cantidades programadas frente las entregadas en las sedes educativas, el proveedor logístico deberá garantizar la reposición de ese alimento dentro de la misma jornada establecida en las instituciones educativas, ello sin perjuicio de los descuentos que se apliquen por tal novedad.
- Los horarios establecidos en las instituciones educativas serán socializados a través de la interventoría de la SED al inicio de la operación. No obstante, de requerir ajustes de estos en fechas concretas, se solicitará al proveedor logístico la reorganización de las rutas, con el fin de verificar la viabilidad de cumplir con dicha solicitud.
- Con el fin de cumplir con los horarios de entrega de las instituciones educativas, el proveedor logístico deberá hacer una verificación de las rutas más adecuadas, que permitan cumplir con la entrega de los refrigerios escolares.

- La SED podrá cancelar el suministro de refrigerios escolares para la jornada mañana, el día anterior a la entrega hasta las 3:00 pm y para la jornada tarde, hasta con 4 horas previas al inicio de la entrega. No obstante, podrá hacer solicitudes de cancelación de acuerdo con situaciones de fuerza mayor evitando el desperdicio de los alimentos.

Nota: el proveedor logístico deberá realizar la recolección de las canastillas en las instituciones educativas con una periodicidad máxima de dos días posteriores a cada entrega de refrigerios escolares. Esto, con el fin de mitigar la pérdida de estas en las IED, así como riesgos para los estudiantes al interior de las sedes.

16.5.2. Entrega de refrigerios menú de contingencia

Es importante diferenciar que, el menú de contingencia puede ser entregado en cumplimiento al ciclo de menús establecido, o puede llegar a ser activado por la SED ante situaciones contingentes como las mencionadas en el análisis de causas, ante ambos panoramas, el manejo que se da a los refrigerios no recibidos por las sedes educativas es diferente:

- Escenario 1: menú de contingencia entregado en cumplimiento al ciclo de menús establecido, estos alimentos se alistan de acuerdo con el acápite correspondiente del presente documento.

- Escenario 2: menú de contingencia activado por la SED debido a situaciones contingentes, definidos en el acápite correspondiente del presente documento, Refrigerios de contingencia (primera y Segunda entrega), Análisis de Causa, estos alimentos van a granel. De ser necesario, los refrigerios que no reciban las sedes educativas en la jornada mañana, se podrán usar para completar el cargue de la jornada tarde y nocturna, y los refrigerios escolares que sobren al finalizar la jornada de suministro, deben retornar a planta bajo la supervisión de la interventoría.

Se entregarán las cantidades autorizadas por la SED comunicadas a través de la interventoría con la información por sede educativa. Para cualquiera de los escenarios, el proveedor logístico, deberá informar a la SED el día anterior a la entrega, la composición del menú a suministrar, considerando la posibilidad de incluir alimentos diferentes a los establecidos en la base de suministro, en consideración a las novedades presentadas en la operación.

Si durante la jornada de entrega de refrigerios posterior a la culminación de las rutas programadas y agotando la totalidad de sedes educativas disponibles o autorizados por la interventoría de la SED, en las localidades a cargo del proveedor logístico existan refrigerios escolares sin distribuir, estos podrán retornar a planta de ensamble, siempre y cuando los componentes del refrigerio cumplan con las condiciones de temperatura establecidas para la entrega y distribución de los mismos.

De presentarse una diferencia en las cantidades programadas frente las entregas en las sedes educativas, el proveedor logístico deberá garantizar la reposición de ese alimento dentro de la misma jornada

establecida, ello sin perjuicio de los descuentos que se apliquen por tal novedad.

Los horarios establecidos en las instituciones educativas serán socializados a través de la interventoría de la SED al inicio de la operación. No obstante, de requerir ajustes de los mismos en fechas concretas, se solicitará al proveedor logístico la reorganización de las rutas, con el fin de verificar la viabilidad de cumplir con dicha solicitud.

Con el fin de cumplir con los horarios de entrega de las instituciones educativas, el proveedor logístico deberá hacer una verificación de las rutas más adecuadas, que permitan cumplir con la entrega de los refrigerios escolares.

Para la entrega de los refrigerios escolares de contingencia bajo el escenario No. 2, la SED definirá a través de la interventoría la necesidad de iniciar las rutas una hora antes de los horarios programados por cada jornada escolar, con el fin de garantizar la entrega.

Los refrigerios escolares de contingencia no entregados en la jornada mañana, bajo el escenario No. 2, servirán para completar el suministro de la jornada tarde y noche, a fin de minimizar el desperdicio y la reubicación; estos se mantendrán en los vehículos utilizados para el trasporte de alimentos, con el fin de preservar las condiciones de calidad e inocuidad de los productos.

En caso de ausencia de estudiantes dentro de las sedes educativas, la entrega o reubicación de los refrigerios escolares de contingencia, será establecida e informada a través de la interventoría teniendo en cuenta los ruteros establecidos para cada proveedor logístico.

La SED podrá cancelar el suministro de refrigerios escolares de contingencia para la jornada mañana, el día anterior al inicio de la entrega y hasta las 3:00 pm y para la jornada tarde, hasta con 4 horas previas al inicio de la entrega. No obstante, podrá hacer solicitudes de cancelación de acuerdo con situaciones de fuerza mayor evitando el desperdicio de los alimentos.

Nota 1: el proveedor logístico deberá realizar la recolección de las canastillas en las instituciones educativas con una periodicidad máxima de dos días posteriores a cada entrega de refrigerios escolares. Esto, con el fin de mitigar la pérdida de las mismas en las IED, así como riesgos para los estudiantes al interior de las sedes.

Nota 2: la Secretaría de Educación del Distrito podrá programar entregas de refrigerios escolares de contingencia en los casos ante la confirmación de eventos contingentes, atendiendo a los principios de eficiencia y coordinación que guían el Programa de Alimentación Escolar, al inicio y finalización de calendario escolar, días previos y posteriores a los periodos de receso escolar, de acuerdo con las fechas establecidas en la Resolución del calendario académico para el año en vigencia de la ejecución del

presente anexo.

Nota 3: En el caso que se cancele la entrega de los refrigerios escolares (de acuerdo con lo contenido en el acápite correspondiente del presente documento) y no se logre la entrega de la totalidad del suministro contingente programado inicialmente para estas fechas, la interventoría y/o la SED definirá e informará al proveedor logístico, previa evaluación del cumplimiento de las especificaciones técnicas, la utilización de los componentes del refrigerio de contingencia en otros menús contemplados en el ciclo.

Nota 4: La base de suministro para los menús de contingencia será informada el día anterior a la entrega, propendiendo porque esta sea antes de las 12:00 pm. Sin embargo, por situaciones de fuerza mayor se requiere por fuera de este horario, los proveedores deberán atender la solicitud en aras de garantizar la reacción frente a situaciones no previstas.

17. REUBICACIÓN DE REFRIGERIOS ESCOLARES

Se entiende la reubicación de un refrigerio escolar, como requerimiento de suministro que se puede identificar antes o durante la entrega los servicios de alimentación escolar debido a alguno de los siguientes factores:

- Cancelación no oportuna de los complementos alimentarios por parte de la IED
- Eventos contingentes tales como: daños en la infraestructura de la sede educativa, corte de servicios públicos, emergencias sanitarias, movilizaciones, entre otras
- La no recepción de los complementos alimentarios por parte de la institución educativa sin motivo comprobado y sin previa notificación.

La reubicación señala la entrega del apoyo alimentario a otro beneficiario, perteneciente a la población escolarizada oficial, a partir de lo cual se deduce que un estudiante habrá consumido más de un refrigerio escolar en su jornada académica, aspecto que está directamente asociado a la optimización de los recursos públicos destinados al Programa de Alimentación Escolar, y como tal, requieren de un seguimiento por parte de la SED y la interventoría, de acuerdo con lo establecido en el artículo noveno de la Resolución 685 de 2018.

Debido a la importancia y trascendencia de este tipo de novedades, el proveedor logístico debe dar estricto cumplimiento al procedimiento para el reporte y autorización de reubicaciones, a través de la interventoría designada o en su defecto de la SED.

Nota: las reubicaciones de refrigerios escolares se asignan en primera instancia para colegios ubicados en las localidades en donde el proveedor logístico distribuye. No obstante, al agotar esa primera instancia, se procede a reubicar en las demás localidades con el fin de entregar todos los refrigerios escolares y no

regresar con éstos a las respectivas plantas, previendo riesgos asociados a la calidad de los mismos.

También se podrá priorizar por IED que cuenten con jornada única y/o con el 100% de refrigerios autorizados.

Las reubicaciones se deben realizar solamente en sedes educativas en las que el suministro total autorizado para el día sea igual o superior a las cantidades a reubicar

Si por alguna razón se requiere hacer la desnaturalización de algunos alimentos, se debe seguir el procedimiento de disposición final de residuos orgánicos para proveedores logísticos. El cual será entregado por la SED al inicio de la ejecución.

Los refrigerios escolares entregados a estudiantes no registrados en el sistema oficial de matrícula del Distrito y/o que se encuentren registrados más no autorizados para entrega por parte de la SED, no serán reconocidos para pago del proveedor logístico por parte de la SED, adicionalmente, el proveedor logístico deberá reconocer el valor de dichos alimentos a la SED.

18. SUMINISTRO DE LA INFORMACIÓN

La información generada durante los procesos de almacenamiento, ensamble y distribución deberá ser reportada a través de los formatos establecidos por la SED y en los plazos establecidos por la interventoría designada del PAE, quien suministrará además los informes con la estructura solicitada por parte de la SED en los tiempos esperados.

Entre la información a suministrar por parte del proveedor logístico, se encuentra:

- La información de inventarios de alimentos almacenados en planta debe contemplar como mínimo las variables establecidas en el diccionario de datos de la entidad, la estructura de información se socializará al proveedor logístico a través de la interventoría delegada. El proveedor debe garantizar la entrega oportuna de esta información con la periodicidad requerida por la entidad, sin embargo, esta no puede ser superior a una semana, debido a la importancia frente al seguimiento y manejo que se debe dar a las existencias en planta.

- El reporte diario de los refrigerios escolares que retornan a planta

Nota: ya que los alimentos que tiene bajo custodia el proveedor logístico para su posterior distribución en las IED, son adquiridos por la Secretaría de Educación, el proveedor logístico deberá llevar un control diario de sus inventarios, reportando a la interventoría y/o la SED la cantidad de refrigerios diarios despachados a IED, con el fin de establecer puntos de control frente a los alimentos que ingresan a la

planta. Al inicio de la ejecución del IAD, se suministrará la metodología y el formato de reporte para el control de inventarios.

19. COMPONENTE DE GESTIÓN DE NOVEDADES Y REQUERIMIENTOS DE SUMINISTROS

Entiéndase como el componente de gestión de novedades y requerimientos de suministro, al equipo técnico designado por el proveedor logístico como el canal visible y permanente de comunicación y articulación con la interventoría para la atención de todas las solicitudes y situaciones que surgen previo a la programación de los servicios de alimentación escolar y/o durante la distribución o consumo de los complementos en las sedes educativas; para ello, es necesario tener presente los siguientes conceptos:

a) Requerimientos de Suministro: solicitudes que reportan las instituciones educativas previo a la entrega del apoyo alimentario y como tal deben ser atendidas de manera oportuna, en ese sentido, las actividades a desarrollar por los proveedores logísticos para este tipo de novedades son:

- Requerimiento de entrega en hora o en sitio concreto: solicitud en la cual la institución educativa requiere un ajuste temporal o definitivo en el horario en el cual son entregados los servicios de alimentación escolar, o que estos sean distribuidos de manera temporal o definitiva en un sitio o sede diferente al autorizado.

  Para este tipo de novedades la interventoría solicitará al proveedor verificar las condiciones logísticas y de planeación de rutas, de tal forma que se defina si es viable o no acceder a la solicitud de los colegios; en cualquier caso, el proveedor tiene un plazo máximo de 24 horas para informar y sustentar por escrito el resultado de la validación realizada, frente a ello es importante tener en cuenta los siguientes aspectos:

  En caso de que el proveedor logístico acepte la entrega del suministro en un horario concreto, y por alguna razón los servicios sean entregados en un horario diferente al acordado pero que se encuentre dentro de las franjas horarias definidas por la SED, no se configurará la situación como una novedad técnica, no obstante, será un aspecto sobre el cual la interventoría realizará el respectivo seguimiento.

  La aceptación de la novedad por parte del proveedor logístico no lo exonera de cumplir a cabalidad las franjas horarias plenamente definidas por la SED.

- Requerimientos No Oportunos: se cataloga como un requerimiento no oportuno a todo aquel que se reporta por parte de las instituciones educativas a la interventoría del PAE en un plazo inferior a los ocho días hábiles establecidos en la Resolución 0685 de 2018 o las que la modifiquen, sustituyan o adicionen, pero frente a los cuales se debe aplicar un mecanismo de

reacción, toda vez que afecta la programación de servicios inicialmente confirmados en la matriz diaria de suministro, en ese sentido se pueden presentar los siguientes tipos de requerimientos:

- Mantener en planta: la interventoría confirmará por escrito hasta con un día hábil de antelación a la fecha de entrega antes de las 3 pmcompo, los servicios que se requieren en una sede educativa, por tanto, la diferencia calculada entre el número de servicios autorizados en la matriz diaria de suministro y los confirmados por novedad no oportuna, se debe mantener en planta siempre y cuando las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos no se vean afectadas.

  En coherencia con esto, el proveedor logístico debe generar las alertas correspondientes frente a aquellos casos en los que identifique que se pone en riesgo el alimento y conforme a ello la interventoría dará las indicaciones del caso.

- Reubicación: la interventoría confirmará por escrito hasta con un día hábil de antelación a la fecha de entrega, los servicios que deben ser reubicados en una sede diferente a la inicialmente autorizada.

- Contingencia adicional: la interventoría confirmará por escrito hasta con un día hábil de antelación a la fecha de entrega, los servicios adicionales que se requieren en una sede educativa, por tanto, las cantidades a entregar serán notificadas mediante comunicado y reemplazarán las autorizados inicialmente en la matriz diaria de suministro.

Para estos casos es importante precisar que no necesariamente el tipo de refrigerio a entregar será en modalidad contingencia, es posible entregar un menú del ciclo regular.

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

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

Frente a cualquiera de estos casos, el proveedor debe realizar la reposición del alimento en la misma jornada de entrega en la que se presentó la novedad, dejando la respectiva constancia documental y previa validación por parte de la interventoría; ello sin perjuicio de los descuentos que se apliquen por tal novedad.

- Novedad por cantidad: momentos en los que, al recibir el suministro, se evidencia que este se encuentra incompleto, falta alguno de sus componentes, no se realiza la entrega del suministro programado, o se entregan cantidades superiores a las requeridas por la institución educativa y autorizadas por la Entidad.

  Frente a cualquiera a los casos de faltantes, el proveedor debe realizar la reposición del alimento o refrigerios faltantes en la misma jornada de entrega en la que se presentó la novedad, dejando la respectiva constancia documental, previa validación por parte de la interventoría; ello sin perjuicio de los descuentos que se apliquen por tal novedad.

  Para aquellos eventos en los que se entregue un suministro superior al autorizado, la interventoría llevará a cabo todas las actividades de articulación necesarias entre el proveedor logístico y la institución educativa, enfocadas a recoger los refrigerios sobrantes, siempre y cuando estos conserven sus condiciones de calidad e inocuidad. En todo caso, la SED no reconocerá los valores de estos excedentes y será el Operador logístico quien asuma los costos de los mismos.

- Novedad por horario: se presentan cuando la entrega del suministro se realiza por fuera de los horarios establecidos.

  Frente a este tipo de casos, el proveedor debe informar a la interventoría y a la SED, de manera oportuna, la ruta y relación de sedes educativas que presentan retrasos, con el fin de aunar esfuerzos y propender por la entrega del alimento.

- Novedad por sensorial: eventos en los cuales un alimento no es agradable debido a su apariencia, olor, textura y sabor.

  Frente a cualquiera de estos casos, el proveedor logístico debe realizar la reposición del alimento en la misma jornada de entrega en la que se presentó la novedad, o con posterioridad a esta, previa validación por parte de la interventoría; ello sin perjuicio de los descuentos que se apliquen por tal novedad.

  Se aclara que la interventoría analizará y definirá el grado de responsabilidad del proveedor logístico frente a las no conformidades asociadas a las condiciones sensoriales. Si las mismas

recaen sobre el proveedor de alimentos, este debe realizar las reposiciones en la planta del proveedor logístico.

- Novedad por presuntos síntomas gastrointestinales: situaciones en las que posterior al consumo de los complementos alimentarios, los beneficiarios manifiestan síntomas como: dolor abdominal, vómito, diarrea, fiebre.

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

  Los proveedores de alimentos también deberán estar en total disposición de ofrecer de manera oportuna y ágil, la información o insumos necesarios para un adecuado seguimiento de la situación, aportando todos los documentos de la trazabilidad de cada caso.

- Novedad de otros: dentro de este grupo se encuentran las siguientes novedades: dificultades con las panillas (no entrega, pérdida, daño), dificultades con las Canastillas (no entrega, pérdida, daño), comportamiento del personal logístico, otro tipo de síntomas asociados al consumo de los complementos alimentarios (como alergias) y no entrega de EPP.

  Frente a este tipo de casos, el proveedor debe implementar las acciones correctivas inmediatas a fin de subsanar la situación identificada.

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

- Mantener un equipo técnico idóneo y disponible de manera permanente para atender las novedades técnicas con oportunidad.

- Garantizar canales y herramientas de comunicación efectivos, actualizados y disponibles durante todos los días y jornadas de operación del Programa.

- En un plazo inferior a 24 horas contadas a partir de la notificación por parte de la interventoría del PAE, dar respuesta a las novedades técnicas, indicando las acciones implementadas que le sean competentes, para subsanar la situación.

20. PROCESO DE CERTIFICACIÓN PROVEEDORES LOGÍSTICOS

Una vez efectuado el proceso de entrega mensual de refrigerios escolares en las diferentes instituciones educativas, dando aplicación a la base de suministro diaria autorizada por la SED, los proveedores logísticos deben radicar ante la firma interventora de la SED, el primer día hábil de cada mes, los formatos de registro de suministro (FRS), dando aplicación al correcto diligenciamiento de los formatos remitidos por la interventoría a los proveedores logísticos al inicio de la operación.

Con respecto a la validación y posterior certificación en cantidades y valores por tipología por parte de la firma interventora, se pueden presentar cantidades y valores no certificados (CNC), los cuales son sustentados en diferencias con respecto a la base de suministro diario o inconsistencias en el diligenciamiento de los formatos FRS. Estas cantidades y valores quedaran provisionados con el fin de poder ser reconocidas como máximo en el mes siguiente; sin embargo, si los valores y cantidades pendientes de pago no son subsanados por parte del proveedor logístico ante la firma interventora de la SED en el mes siguiente, y se sustente debidamente las causales de fuerza mayor, el proveedor logístico tendrá como máximo 1 mes adicional para acreditar y subsanar dichos soportes, si transcurrido este tiempo no se allegan los documentos en debida forma, la secretaría de educación no reconocerá estos valores.

Durante el proceso de entrega de alimentos por parte de los proveedores de alimentos a los proveedores logísticos, este último contará con un plazo máximo de 2 días hábiles para efectuar el diligenciamiento completo del formato de registro de suministro. En el evento de que el proveedor de alimentos encontrará alguna inconsistencia con respecto al diligenciamiento del formato, el proveedor logístico tendrá un plazo de un día hábil adicional para realizar la entrega del FRS completamente diligenciado, incluyendo en este la firma del interventor.

Nota: conforme el proceso de certificación mensual que efectúa la firma interventora designada, el proveedor en conjunto con la interventoría, realizaran de forma quincenal, mesas de trabajo con fin de adelantar el cierre de las novedades técnicas previamente avaladas por el equipo de gestión técnica y financiera de la interventoría, con el fin de optimizar los procesos aplicados para el reconocimiento de la operación logística.

21. COMPONENTE PEDAGÓGICO

21.1. Objetivo general

Diseñar e implementar un conjunto de estrategias pedagógicas para la comunidad educativa de los colegios cubiertos por el PAE, en la modalidad de entrega del refrigerio escolar, para promover y fomentar el reconocimiento del Programa de Alimentación Escolar, el consumo de los complementos alimentarios desde la ciudadanía alimentaría y la importancia de la corresponsabilidad, como principio para el bienestar estudiantil.

21.2. Objetivos específicos

- Sensibilizar a la comunidad educativa en el reconocimiento del Programa de Alimentación Escolar por medio de estrategias teórico-prácticas.

- Brindar a la comunidad educativa herramientas teórico-prácticas para el reconocimiento de los derechos y deberes desde la ciudadanía alimentaria, articuladas al ejercicio de participación en los Comités de Alimentación Escolar.

- Proponer y realizar actividades para capacitar al personal de las IED que apoyan la entrega de refrigerios escolares, en temas relacionados con manipulación, recepción almacenamiento, distribución de alimentos, entre otros.

21.3. Estructura de la gestión pedagógica

El proveedor logístico deberá presentar un plan de trabajo dentro de los 30 días siguientes a la fecha de inicio de la ejecución del IAD, que desarrolle cada una de las acciones pedagógicas, teniendo en cuenta metodología que integre objetivo, meta, actividades, desarrollo de la actividad, tiempo, población objeto, responsable, recursos e indicadores. Este plan de trabajo deberá ser entregado a la interventoría para su revisión y los ajustes a que haya lugar se deberán realizar dentro de los 8 días hábiles siguientes a la solicitud realizada. En todo caso, se realizará una reunión previa, para la socialización de la estructura y las generalidades para su desarrollo. La aprobación, verificación y seguimiento estará a cargo de la interventoría del PAE.

Nota: el operador logístico deberá garantizar el recurso humano, el desplazamiento, los materiales y demás aspectos que se requieran para el desarrollo de las acciones pedagógicas.

21.4. Acciones pedagógicas

21.4.1. Conoce el PAE

Realizar un (1) taller con una duración de mínimo 2 horas, en el 50% de las sedes asignadas por segmento, con el objetivo de sensibilizar y transmitir información acerca de los lineamientos generales programa y promover el consumo del complemento alimentario.

En el plan de trabajo de esta acción se deberá contemplar una meta mensual de mínimo 5 talleres por mes, asegurando la representatividad de la acción en cada mes de ejecución.

- Población objeto: estudiantes, docentes, padres y madres de familia, acudientes, administrativos y miembros de los comités de alimentación escolar.
- Metodología: para el desarrollo del taller Conoce el PAE, la SED entregará un documento

orientador y guía metodológica donde se expone y detalla el desarrollo de las temáticas.

Al iniciar el taller el profesional del componente pedagógico deberá aplicar el pretest para el reconocimiento de saberes frente a las temáticas propuestas (el formato será entregado por la SED)

- Primer momento del taller: conociendo del PAE

  Objetivo: reconocer de manera teórico - práctica el Programa de Alimentación Escolar en la modalidad refrigerios escolares (se darán a conocer los objetivos, metas e indicadores del proceso operativo la contribución frente a los hábitos de vida saludable).

- Segundo momento: ser ciudadano - cuidado a los recursos públicos

  Objetivo: identificar conceptos de cultura ciudadana con enfoque al cuidado de lo público (enfocado al reconocimiento y consumo de alimentos brindados por el PAE). Por otra parte, se abordará el tema de disminución de pérdidas y manejo de desperdicios de alimentos (enfocado al consumo total de los complementos alimenticios entregados por el PAE).

- Tercer momento: mi alimento, mi complemento:

  Objetivo: socializar los aportes nutricionales (menús, tipos de entrega) y atributos de calidad de los complementos brindados en el PAE.

- Cuarto momento: reflexiones

  En este momento, el grupo participante creará una estrategia para recopilar las reflexiones y compromisos y socializar en el grupo el aprendizaje.
  Como parte final el profesional del componente pedagógico aplica el pos test para el reconocimiento de nuevos aprendizajes frente a las temáticas propuestas para el taller (el formato será entregado por la SED).

Nota: los espacios para el desarrollo de los talleres dependerán de las concertaciones que realice el proveedor logístico con cada IED, por lo tanto, se deberá generar acta de concertación con la IED que incluya fechas y horarios concertados.

21.4.2. Visita de estudiantes y representantes de la comunidad educativa a plantas logísticas

Objetivo: permitir a la comunidad educativa un acercamiento a los diferentes procesos desarrollados en las plantas logísticas como estrategia de sensibilización y reconocimiento de las diferentes etapas del

proceso de recepción, almacenamiento, transporte, distribución y consumo del refrigerio escolar.

Metodología: cada proveedor logístico deberá realizar el siguiente proceso:

- Cada mes de ejecución del contrato se deberá desarrollar mínimo 1 visita de una sede a las plantas de ensamble. Las visitas deberán iniciar su ejecución a partir del segundo mes de ejecución del IAD y deberá contemplar IED distintas en cada mes.
- Realizar convocatoria en concertación con las Sedes, para selección de los participantes máximo siete (7) integrantes por sede. Estos integrantes podrán ser estudiantes, docentes, padres, madres de familia, acudientes, representantes del comité de alimentación escolar, delegados PAE.
- Para esta actividad el proveedor logístico deberá estructurar una metodología (guía pedagógica) para la visita a la planta logística, teniendo en cuenta el número de participantes y sus edades, considerando el cumplimiento del objetivo de la acción.
- Garantizar el proceso de traslado de los participantes (colegio – planta logística – colegio).
- Entregar refrigerio a cada uno de los participantes.
- Aplicar pre y pos test (el formato será entregado por la SED).

Nota: Al inicio de la ejecución del IAD, la SED entregará el procedimiento de las visitas y los requisitos y las indicaciones que deben realizar los asistentes a las mismas.

21.4.3. Capacitación en manipulación de alimentos

Objetivo: ddesarrollar capacitaciones que contribuyan en la manipulación, recepción, almacenamiento, distribución de alimentos, y condiciones de saneamiento, entre otros, al personal de las IED que apoyan la recepción y entrega de refrigerios escolares o personal delegado por la IED.

Metodología: los temas que se tratarán en las capacitaciones están basados en los principios de buenas prácticas de manufactura y demás actividades seguras para mantener la calidad de los alimentos y favorecer su adecuado consumo. Las temáticas en las que se enmarcará son:

- Generalidades del Programa de Alimentación Escolar de la SED
- Normatividad de alimentos
- Clasificación de los alimentos

- Tipos de contaminación
- Microorganismos
- Conservación de los alimentos
- Enfermedades Trasmitidas por Alimentos – ETAS
- Aplicación de protocolos de Bioseguridad
- Buenas Prácticas de manufactura
- Rotulado y etiquetado
- Plan de saneamiento aplicado a las instituciones educativas en el marco del PAE (elementos a considerar, recomendaciones)

Meta: dichas capacitaciones deberán realizarse una vez al año según normatividad vigente, el curso debe ser de diez (10) horas, el tiempo para el desarrollo es, durante la ejecución del IAD. Se debe realizar convocatoria e invitación al curso a todas las sedes asignadas en el segmento, y se ejecutará ~~de acuerdo con la demanda o interés~~con los representantes o delegados del Programa de Alimentación Escolar – PAE de ~~las~~cada IED.

Modalidad de la capacitación: se propone trabajar de manera virtual, presencial o mixto, con la finalidad de establecer cumplimiento de la normatividad vigente y permitir acceso al conocimiento, el cual debe presentar un plan continuo y permanente.

Público objetivo y cantidad de IED: funcionarios, docentes y/ o administrativos o personal de apoyo a la recepción y distribución de los refrigerios escolares en las IED, con mínimo un (1) participante por IED. Se deben abordar en el 100% de las sedes asignadas por segmento en un año de ejecución, estableciendo de manera representativa las metas mensuales, iniciando desde el segundo mes de ejecución.

Materiales: como recursos y apoyo en las estrategias metodológicas, se debe hacer uso de piezas comunicativas y demás herramientas que promuevan la participación y dinámicas que conduzcan a aprendizajes y a la integración de los conceptos.

Al final del curso, este debe otorgar certificación de manipulación de alimentos a los participantes que cumplan con los siguientes requisitos:

- Cumplimiento de las horas establecidas por la normatividad vigente (según Resolución: 10 horas).

- Valoración de evaluación de las unidades o módulos realizados (se aprueba módulo con un 70% sobre 100% - calificación.)
- Finalización del 100% de las unidades de aprendizaje.

Informe por curso programado: este debe contener los objetivos, el proceso y desarrollo del curso, la asistencia y resultados evidenciados, con análisis cualitativo y cuantitativo. Adicionalmente, cada operador logístico debe entregar mensualmente la relación de personas capacitadas con los siguientes datos: nombre, rol, institución educativa, sede, jornada, intensidad horaria y fecha de realización del curso.

21.5. Seguimiento al componente pedagógico

Con el objetivo de dar seguimiento los avances del plan de trabajo el Proveedor Logístico deberá generar informes mensuales y entregarlos a la interventoría. Así mismo, se socializarán los avances en mesa pedagógica mensual. El formato del informe será entregado por parte de la SED, al inicio de la ejecución. Asimismo, los profesionales del componente pedagógico del proveedor logístico deberán entregar cronograma semanal de las acciones a desarrollar de acuerdo con el formato entregado por la interventoría del PAE.

22. COMPONENTE AMBIENTAL

El proveedor logístico deberá presentar dentro de los (30) días calendario posterior a la suscripción del IAD, un Plan de Gestión de Residuos Sólidos (PGRS) para su planta de producción, que garantice la gestión de los residuos que se generen en la operación.

El PGRS presentado por el proveedor deberá implementarse en su planta de producción y deberá reportar de manera bimestral la cantidad de residuos sólidos aprovechables entregados al gestor autorizado, para esto, el proveedor deberá entregar a la interventoría cada dos meses las certificaciones del gestor relacionando la cantidad de residuos aprovechables entregados en cada mes.

El PGRS deberá contener, al menos, los siguientes ítems:

1. Introducción
2. Objetivos (general y específicos)
3. Información general (ubicación, capacidad instalada, equipos, horarios, responsable de la operación)
4. Identificación de fuentes y caracterización de residuos producidos (tipo, cantidad, frecuencia): para la identificación de las fuentes generadoras de residuos sólidos el proveedor deberá aplicar un

análisis de entrada, proceso y salida. Ejemplo:

Entrada	Proceso	Salida
Papel Equipos Alimentos	Administrativo	Residuos ordinarios Residuos aprovechables (plástico, cartón y papel) Residuos orgánicos

Una vez identificados los residuos generados se deberá reportar la cuantificación de residuos producidos con base en los últimos seis (6) meses de operación de la empresa. Ejemplo:

Mes	Cantidad Producida por Tipo de Residuo			Total (kg)
	Aprovechable (kg)	No aprovechable (kg)	Orgánico (kg)	

5. Identificación y valoración de impactos ambientales asociados al manejo de los residuos sólidos.

   Se recomienda la siguiente metodología de valoración de la Secretaría de Distrital de Ambiente: (chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=https%3A%2F%2Fwww.ambientebogota.gov.co%2Fdocuments%2F10184%2F564058%2FInstructivo%2Bpara%2Bel%2Bdiligenciamiento%2Bde%2Bla%2Bmatriz%2Bde%2BIdentificaci%25C3%25B3n%2Bde%2Baspectos%2By%2Bvaloraci%25C3%25B3n%2Bde%2Bimpactos%2Bambientales.pdf%2Fe5f7edbd-f5d8-4008-8bda-fb9328d8b98b)

   Con base en la evaluación de los impactos ambientales se deberán formular tres estrategias:

   - Prevención y Minimización de Generación de Residuos Sólidos. (enfocada a establecer medidas encaminadas a prevenir la generación de los residuos sólidos o a minimizar su cantidad y/o impacto).
   - Gestión Interna de los Residuos Sólidos Generados. Enfocada a establecer todas las medidas para la correcta gestión interna de los residuos sólidos (medidas de separación, código de colores, almacenamiento temporal, manejo de shut de basuras, etc)

- Gestión Externa de los Residuos Sólidos Generados. (medidas enfocadas a garantizar la correcta gestión, transporte, aprovechamiento y disposición final de los residuos por medio de un externo).

Cada una de las estrategias deberá contar con, al menos, los siguientes campos:

a) Nombre de la estrategia.
b) Objetivo (s)
c) Alcance
d) Meta
e) Responsables
f) Acciones por desarrollar.
g) Indicadores o verificación
h) Responsables de la ejecución.
i) Cronograma.

Nota: el proveedor que cuente con certificación ambiental ISO 14001 o Gestión Ambiental Empresarial (GAE) nivel IV Programa de Excelencia Ambiental Distrital (PREAD), podrá presentar esta certificación en lugar del PGR, antes mencionado, en caso de que, la certificación caduque.

CONTROL DE CAMBIOS DE DOCUMENTO			**Versión vigente del documento:**		**01**
VERSIÓN	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN DE AJUSTES**	**ELABORÓ**	**REVISÓ**	**APROBÓ**
01	04/08/2022	Creación de formato	Karlo Fernández Cala Gestor	Grupo Gestores SN	Catalina Pimienta Gómez Subdirector de Negocios
_____					
Nota: El control de cambios en el documento, se refiere a cualquier ajuste que se efectúe sobre el documento que describe ficha técnica del presente documento.					

Summary report: Litera Compare for Word 11.2.0.54 Document comparison done on 9/11/2022 8:36:30 p. m.	
Style name: Default Style	
Intelligent Table Comparison: Active	
Original filename: 035. Anexo 2 - Anexo tecnico.docx	
Modified filename: Anexo 2-Anexo tecnico_ADENDA_1.docx	
Changes:	
Add	24
~~Delete~~	14
~~Move From~~	0
Move To	0
Table Insert	0
~~Table Delete~~	0
Table moves to	0
~~Table moves from~~	0
Embedded Graphics (Visio, ChemDraw, Images etc.)	1
Embedded Excel	0
Format changes	0
Total Changes:	39