Anexo 4 – Anexo Técnico
Alimentos Frutas
Proceso de contratación CCENEG-071-01-2022

1. INTRODUCCIÓN 3
2. MARCO NORMATIVO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE DISTRITO CAPITAL BOGOTÁ D.C 4
3. ETAPAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA MODALIDAD DE REFRIGERIOS ESCOLARES 5
4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS REFRIGERIOS ESCOLARES 6
4.1. DEFINICIÓN DE GRUPOS DE EDAD Y TIPOS DE REFRIGERIO 6
4.2. APORTE NUTRICIONAL DE LOS REFRIGERIOS ESCOLARES 7
5. CICLO DE MENÚS DE REFRIGERIOS ESCOLARES 9
5.1. CICLO DE MENÚS PRIMERA ENTREGA 9
5.2. MENÚS ESPECIALES (PRIMERA ENTREGA) 11
5.3. MENÚS DE CONTINGENCIA (PRIMERA ENTREGA) 13
5.4. CICLO DE MENÚS SEGUNDA ENTREGA 13
5.5. MENÚS SEGUNDA ENTREGA TRADICIONAL 14
5.6. MENÚS SEGUNDA ENTREGA JORNADA ÚNICA 16
5.7. MENÚS ESPECIALES (SEGUNDA ENTREGA TRADICIONAL) 17
5.8. MENÚS DE CONTINGENCIA (SEGUNDA ENTREGA TRADICIONAL) 19
6. GRUPO DE FRUTAS 20
7. CALIDAD, CARACTERÍSTICAS, PESO Y CANTIDAD DE LAS FRUTAS 20
7.1. CALIDAD 20
7.2. CARACTERÍSTICAS 21
7.3. PESO DE LAS FRUTAS 22
7.4. CANTIDAD Y OPORTUNIDAD EN LA ENTREGA DE LAS FRUTAS 23
8. COMPRAS PÚBLICAS A PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS LOCALES Y PRODUCTORES DE ACFC (AGRICULTURA CAMPESINA FAMILIAR Y COMUNITARIA), DURANTE LA EJECUCIÓN 23
9. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE PRIMARIO 24
10. PLANTAS DE LOS PROVEEDORES DE FRUTAS 24
10.1. ÁREA PARA EL ALMACENAMIENTO DE LAS FRUTAS EN PLANTA 25
11. LOGÍSTICA DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LAS FRUTAS 26
12. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD 27
13. SEGUIMIENTO Y CONTROL A LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN LAS PLANTAS DE FRUTAS, DURANTE LA EJECUCIÓN DEL IAD 27
14. TALENTO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO EN LA EJECUCIÓN 30

DEFINITIVO

15. GESTIÓN DE NOVEDADES TÉCNICAS 30
16. COMPONENTE AMBIENTAL 31
16.1. PLAN DE MANEJO AMBIENTAL 31
16.2. CUMPLIMIENTO NORMATIVO 32
16.3. PROGRAMA DE GESTIÓN AMBIENTAL EMPRESARIAL 35
16.4. PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS 35
17. RIESGOS O IMPREVISTOS 35
APÉNDICE 1. PRESENTACIÓN DE LOS REQUISITOS TÉCNICOS DE LA PROPUESTA PARA LAS FRUTAS 36
1. FICHAS TÉCNICAS DE LAS FRUTAS 36
2. CARTA DE COMPROMISO DEL COMERCIALIZADOR Y/O DISTRIBUIDOR DEL ALIMENTO OFERTADO 38
3. COMERCIALIZADOR O DISTRIBUIDOR DEL PRODUCTO - CONCEPTO SANITARIO 38
4. CAPACIDAD DE LA PLANTA 38
5. VISITA DE VERIFICACIÓN POR PARTE DEL EQUIPO EVALUADOR 39
6. LISTA DE CHEQUEO DE LOS DOCUMENTOS TÉCNICOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA 39

Lista de Tablas

Tabla 1. Etapas de la operación del PAE del Distrito 5
Tabla 2. Agrupación grados y edades para entrega de complementos alimentarios 6
Tabla 3. Periodos de vida y definición de aporte energético 7
Tabla 4. Distribución aceptable de macronutrientes (AMDR), para el refrigerio escolar 8
Tabla 5. Aporte de energía, macronutrientes del refrigerio escolar por tipo 9
Tabla 6. Ciclo menús primera entrega 9
Tabla 7. Ciclo menús especiales primera entrega 11
Tabla 8. Ciclo menús de contingencia primera entrega 13
Tabla 9. Ciclo menús segunda entrega tradicional 14
Tabla 10. Ciclo menús segunda entrega jornada única 16
Tabla 11. Ciclo menús especiales segunda entrega tradicional 17
Tabla 12. Ciclo menús de contingencia segunda entrega tradicional 19
Tabla 13. Listado de frutas del PAE 20
Tabla 14. Unidades a entregar de fruta 21
Tabla 15. Canastillas requeridas para almacenamiento de frutas 25
Tabla 16. Número de unidades máximas de fruta por canastilla 26
Tabla 17. Especificaciones coordinador de planta 30
Tabla 18. Normatividad ambiental 32
Tabla 19. Características y requisitos de las fichas técnicas de producto 36
Tabla 20. Lista de chequeo de los documentos técnicos para la presentación de la oferta. 39

DEFINITIVO

1. INTRODUCCIÓN

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

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

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

Cada uno de los alimentos o productos que integran los menús cuentan con una ficha técnica en el **Anexo 5. Fichas técnicas,** que especifican las condiciones mínimas que debe cumplir cada alimento de manera independiente, sin embargo, con el objetivo de consolidar las condiciones y características similares, los alimentos se clasifican en **11 grupos de alimentos;** las particularidades que se deben ejecutar en todas las etapas del proceso durante la ejecución del IAD y que son específicas para cada uno de los grupos se relacionan al final del documento, como anexo para grupo de alimentos. Para el caso particular de las frutas, se realiza el presente anexo técnico.

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

DEFINITIVO

2. MARCO NORMATIVO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE DISTRITO CAPITAL BOGOTÁ D.C

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 del 2018 del Distrito. Esta se debe prestar en jornada diurna durante 5 días a la semana y debe cumplir, como mínimo, con el número de horas de dedicación a las actividades pedagógicas definido en el artículo 2.3.3.6.1.6 del Decreto 501 de 2016.

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

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

DEFINITIVO

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

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

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

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

Tabla 1. Etapas de la operación del PAE del Distrito

Etapa	Descripción general de la etapa	Actor responsable
1.Planeación y contratación	En esta etapa se realiza la estructuración de los procesos técnicos necesarios para asegurar la calidad, cantidad y oportunidad en el suministro de los refrigerios escolares. Se diseñan los ciclos de menú con los alimentos de cada uno de los componentes. Se adelanta el proceso de contratación por medio de Colombia Compra Eficiente - CCE, con el desarrollo de la operación primaria, la cual consiste en seleccionar a los proveedores de alimentos que cumplan con los requisitos de habilitación y ponderación del proceso de licitación. Posteriormente, se adelanta la operación secundaria con el desarrollo de cada una de las actividades que comprenden los eventos de cotización y celebración de las órdenes de compra al proveedor de alimentos que resulte adjudicado.	SED - CCE
2.Compra de alimentos	En esta etapa la SED realiza la compra de los alimentos que integran los menús de los refrigerios escolares, con las especificaciones técnicas que permitan asegurar los aportes de energía y nutrientes a los estudiantes del Distrito Capital. En esta etapa se generan las correspondientes órdenes de compra y posteriormente las ordenes de producción a cada proveedor de alimentos.	SED
3.Producción de alimentos	Una vez se realizan las órdenes de producción, los proveedores de alimentos deben asegurar la producción de cada uno de los alimentos en las cantidades requeridas por la SED.	PROVEEDOR DE ALIMENTOS
4. Entrega de alimentos	Se debe realizar la entrega de los alimentos en las fechas definidas, en las plantas de los proveedores logísticos ubicadas en la ciudad de Bogotá o municipios circunvecinos, en las cantidades y condiciones de calidad definidas en las fichas técnicas de cada alimento.	PROVEEDOR DE ALIMENTOS
5.Recepción	Los proveedores logísticos realizan la recepción de los alimentos con la aplicación de criterios de aceptación y rechazo establecidos por la SED	PROVEEDOR LOGÍSTICO

DEFINITIVO

Etapa	Descripción general de la etapa	Actor responsable
6.Almacenamiento de alimentos	Una vez los alimentos ingresan a las plantas de los proveedores logísticos, se almacenan de acuerdo a su naturaleza en cada una de las áreas definidas para tal fin.	PROVEEDOR LOGÍSTICO
7. Ensamble de complementos alimentarios	Los refrigerios se ensamblan y/o alistan de acuerdo con los menús definidos, según lo establecido en el anexo técnico del proveedor logístico.	PROVEEDOR LOGÍSTICO
8. Distribución de complementos alimentarios	En vehículos que cumplan con las condiciones higiénico sanitarias, se realiza el cargue y distribución de los complementos alimentarios, con destino a cada uno de los colegios asignados, en las franjas horarias definidas y en las condiciones de calidad y cantidad requeridas para atender a los estudiantes.	PROVEEDOR LOGÍSTICO
9. Entrega de los complementos alimentarios	Se realiza la entrega de los refrigerios a cada una de las IED, para que, al interior de estas, se realice la distribución y entrega directa para el consumo de los estudiantes.	IED PROVEEDOR LOGISTICO

Fuente: SED – Dirección de Bienestar Estudiantil 2022.

Como se ilustra en la tabla anterior, el alcance de los proveedores de alimentos en toda la operación del programa, se encuentra en los procesos de producción y entrega de los alimentos en las plantas logísticas. Así mismo, se deben cumplir con todas las condiciones de calidad que permitan asegurar las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas de los alimentos y que estas se conserven hasta su consumo.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS REFRIGERIOS ESCOLARES

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

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

4.1. Definición de grupos de edad y tipos de refrigerio

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

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

Nivel/grado	Edades RIEN	Denominación SED
Prejardín, jardín y transición (preescolar)	Estudiantes de 3 a 5 años	Tipo A
Primero, segundo, tercero y cuarto	Estudiantes de 6 a 9 años	Tipo B

DEFINITIVO

Nivel/grado	Edades RIEN	Denominación SED
Quinto, sexto, séptimo, octavo	Estudiantes de 10 y 13 años	Tipo C
Noveno, media y ciclo complementario	Estudiantes de 14 a 17 años	Tipo D

Fuente: SED 2022

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

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

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

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

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

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

4.2. Aporte nutricional de los refrigerios escolares

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

Tabla 3. Periodos de vida y definición de aporte energético

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

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

Se considera dentro del presente lineamiento que el complemento alimentario definido para el refrigerio tipo D corresponderá al entregado en la jornada nocturna, lo anterior teniendo en cuenta que las RIEN detallan los

DEFINITIVO

requerimientos de energía independientes para hombres y mujeres y que, dentro de estos, se contemplan múltiples variables como:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Grupos SED	Parámetros SED			
	Kcal(g)	Proteína (g)	Grasa (g)	CHO (g)
A	243	8.5	6.8-9.5	30.4-39.5
B	319	11.2	8.9-12.4	39.9-51.8
C	435	15.2	12.1-16.9	54.4-70.7
D	534	18.7	14.8-20.8	66.8-86.8

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

5. CICLO DE MENÚS DE REFRIGERIOS ESCOLARES

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

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

5.1. Ciclo de menús primera entrega

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

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

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

Tabla 6. Ciclo menús primera entrega

COMPONENTES	MENÚ 1 PE1 = 201	MENÚ 2 PE2 = 202	MENÚ 3 PE3 = 203	MENÚ 4 PE4 = 204	MENÚ 5 PE5 = 205
BEBIDA	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	157 : Kumis con granola.	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	75 : Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, pasteurizado de diferentes sabores.

DEFINITIVO

COMPONENTES	MENÚ 1 PE1 = 201	MENÚ 2 PE2 = 202	MENÚ 3 PE3 = 203	MENÚ 4 PE4 = 204	MENÚ 5 PE5 = 205
CEREAL	1 : Achiras.	141 : Sánduche de pernil de cerdo y queso en pan blandito	158 : Croissant De/Con Queso	90 : Galleta multicereal.	93 : Torta de zanahoria.
FRUTA	136 : Concentrado Fruver.		162 : Pera.	70 : Uva variedad negra o verde.	33 : Granadilla Unidad.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	60 : Maní bajo en sal o bajo en sodio.	63 : Alimento lácteo fermentado tipo postre.		31 : Gelatina de pata.	64 : Queso doble crema semigraso semiblando (porción)
COMPONENTES	**MENÚ 6 PE6 = 206**	**MENÚ 7 PE7 = 207**	**MENÚ 8 PE8 = 208**	**MENÚ 9 PE9 = 209**	**MENÚ 10 PE10 = 210**
BEBIDA	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	117 : Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango.	147 : Yogurt con granola.	135 : Bebida Fruver.	82 : Kumis entero con dulce, pasteurizado.
CEREAL	152 : Roscón.	88 : Galleta de quinua.	45 : Mantecada.	121 : Sánduche en pan integral con queso.	129 : Bizcocho cuajada.
FRUTA	161 : Concentrado de fruta.	119 : Manzana nacional.	17 : Ciruela calentana.		159 : Mandarina.
POSTRE O ACOMPAÑANTE		84 : Queso con bocadillo.		32 : Gelatina preparada sabor a frutas.	9 : Barra de cereal con frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras).
COMPONENTES	**MENÚ 11 PE11 = 211**	**MENÚ 12 PE12 = 212**	**MENÚ 13 PE13 = 213**	**MENÚ 14 PE14 = 214**	**MENÚ 15 PE15 = 215**
BEBIDA	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	117 : Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango.	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	39 : Leche Entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	95 : Yogur semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, de diferentes sabores, pasteurizado.
CEREAL	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 tan pronto se

PRELIMINAR

presente la novedad. La programación para el suministro de la fruta estará a cargo de la Secretaría de Educación del Distrito (SED).

Nota 2: las 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: 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 calendario 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.

Nota 8: Se aclara para todos los menús, que las frutas estipuladas en los menús son una guía, estas pueden variar de acuerdo a la disponibilidad de las mismas en el mercado, sin embargo se garantizará la variedad de las mismas.

5.2. Menús especiales (primera entrega)

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

Tabla 7. Ciclo 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. **
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.

COMPONENTES	ESPECIAL 1 PEE1 = 216	ESPECIAL 2 PEE2 = 217	ESPECIAL 3 PEE3 = 218	ESPECIAL 4 PEE4 = 219
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 nnéctar 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. La programación para el suministro de la fruta estará a cargo de la Secretaría de Educación del Distrito (SED).

Nota 2: las 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: 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 calendario 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.

Nota 8: Se aclara para todos los menús, que las frutas estipuladas en los menús son una guía, estas pueden variar de acuerdo a la disponibilidad de las mismas en el mercado, sin embargo se garantizará la variedad de las mismas.

DEFINITIVO

5.3. Menús de contingencia (primera entrega)

Se entregarán durante la ejecución de la orden de compra, menús de contingencia, los cuales se relacionan a continuación:

Tabla 8. Ciclo menús de contingencia primera entrega

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

Nota 2: las 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: 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.

Nota 4: Se aclara para todos los menús, que las frutas estipuladas en los menús son una guía, estas pueden variar de acuerdo a la disponibilidad de las mismas en el mercado, sin embargo se garantizará la variedad de las mismas.

5.4. Ciclo de menús segunda entrega

DEFINITIVO

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

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

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

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

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

5.5. Menús segunda entrega tradicional

Tabla 9. Ciclo menús segunda entrega tradicional

COMPONENTES	MENÚ 1 SE1 = 231	MENÚ 2 SE2 = 232	MENÚ 3 SE3 = 233	MENÚ 4 SE4 = 234	MENÚ 5 SE5 = 235
BEBIDA	135 : Bebida fruver.	39 : Leche entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	95 : Yogur semidescremado con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de frutas, de diferentes sabores, pasteurizado.	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	117 : Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango
CEREAL	27 : Ponqué integral.	146 : Hojaldre con bocadillo.	88 : Galleta de quinua.	3 : Almojábana.	118 : Palito de queso.
FRUTA	7 : Banano maduro o banano urabá común.	162 : Pera.		119 : Manzana nacional.	159 : Mandarina.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	115 : Mezcla de frutos secos (maní de sal, almendra , maíz tostado y/o arándanos).	9 : Barra de cereal con frutas (fresa o mora o naranja o arándanos, entre otras).	84 : Queso con bocadillo.		132 : Granola en hojuelas.
COMPONENTES	**MENÚ 6 SE6 = 236**	**MENÚ 7 SE7 = 237**	**MENÚ 8 SE8 = 238**	**MENÚ 9 SE9 = 239**	**MENÚ 10 SE10 = 240**
BEBIDA	160 : Néctar de fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	75 : Yogur entero con dulce, con adición de frutas naturales o mermeladas o concentrados de	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

DEFINITIVO

			frutas, pasteurizado de diferentes sabores.		dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango.
CEREAL	128 : Galleta avena miel ajonjolí.	148 : Pan de bono.	94 : Ponqués de sabores sin relleno.	158 : Croissant de/con queso	124 : Mogolla multicereal.
FRUTA	133 : Piña deshidratada.	43 : Mango Maduro.	127 : Pera Importada.	22 : Durazno.	161 : Concentrado de fruta.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	86 : Queso pera semigraso.		60 : Maní bajo en sal o bajo en sodio.	31 : Gelatina de pata.	
COMPONENTES	**MENÚ 11 SE11 = 241**	**MENÚ 12 SE12 = 242**	**MENÚ 13 SE13 = 243**	**MENÚ 14 SE14 = 244**	**MENÚ 15 SE15 = 245**
BEBIDA	147 : Yogurt con granola.	39 : Leche entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.	82 : Kumis entero con dulce, pasteurizado.
CEREAL	150 : Torta de coco.	149 : Pan de maíz.	151 : Mojicón.	1 : Achiras.	90 : Galleta multicereal.
FRUTA	70 : Uva variedad negra o verde.		22 : Durazno.	46 : Manzana importada.	33 : Granadilla unidad.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	64 : Queso doble crema semigraso semiblando (Porción)	139 : Bocadillo tipo tume.	72 : Queso tipo petit suisse.	66 : Queso fresco, semigraso, semiduro tipo mozzarella (porción forma de dedito)	153 : Cocada.

Fuente: SED 2022

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. La programación para el suministro de la fruta estará a cargo de la Secretaría de Educación del Distrito (SED)

Nota 2: las 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: 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.

DEFINITIVO

Nota 6: Durante la ejecución del contrato el proveedor deberá entregar la programación de fruta con 8 días calendario 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.

Nota 8: Se aclara para todos los menús, que las frutas estipuladas en los menús son una guía, estas pueden variar de acuerdo a la disponibilidad de las mismas en el mercado, sin embargo se garantizará la variedad de las mismas.

5.6. Menús segunda entrega jornada única

Tabla 10. Ciclo menús segunda entrega jornada única

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

FRUTA	70 : Uva variedad negra o verde.	33 : Granadilla unidad.	119 : Manzana nacional.	7 : Banano maduro o banano urabá común.	43 : Mango maduro.
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. La programación para el suministro de la fruta estará a cargo de la Secretaría de Educación del Distrito (SED).

Nota 2: las 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: 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 calendario 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.

Nota 7: Se aclara para todos los menús, que las frutas estipuladas en los menús son una guía, estas pueden variar de acuerdo a la disponibilidad de las mismas en el mercado, sin embargo se garantizará la variedad de las mismas.

5.7. Menús especiales (segunda entrega tradicional)

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

Tabla 11. Ciclo menús especiales segunda entrega tradicional

DEFINITIVO

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

Fuente: SED 2022

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

Nota 1: los menús pueden presentar cambios en sus componentes, teniendo en cuenta las contingencias y condiciones operativas del programa. Esto será informado por la SED o la interventoría del PAE tan pronto se presente la novedad. La programación para el suministro de la fruta estará a cargo de la Secretaría de Educación del Distrito (SED).

Nota 2: las 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 calendario 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.

DEFINITIVO

Nota 8: Se aclara para todos los menús, que las frutas estipuladas en los menús son una guía, estas pueden variar de acuerdo a la disponibilidad de las mismas en el mercado, sin embargo se garantizará la variedad de las mismas.

5.8. Menús de contingencia (segunda entrega tradicional)

Se entregarán durante la ejecución de la orden de compra, menús de contingencia, los cuales se relacionan a continuación:

Tabla 12. Ciclo menús de contingencia segunda entrega tradicional

COMPONENTES	MENÚ 1 CSE1 = 251	MENÚ 2 CSE2 = 252	MENÚ 3 CSE3 = 253	MENÚ 4 CSE4 = 254
BEBIDA	156 : Avena con leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) en empaque rígido.	39 : Leche entera de vaca ultra alta temperatura UAT (UHT).	117 : Bebida láctea (UHT) ultra alta temperatura, larga vida a base de yogurt semidescremado con dulce sabores fresa, melocotón, mora, maracuyá, mango.	160 : Néctar de Fruta ultrapasteurizado (UHT) de diferentes variedades.
CEREAL	88 : Galleta de quinua.	90 : Galleta multicereal.	128 : Galleta avena miel ajonjolí.	129 : Bizcocho cuajada.
FRUTA	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. La programación para el suministro de la fruta estará a cargo de la Secretaría de Educación del Distrito (SED).

Nota 2: las 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: 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.

Nota 4: Se aclara para todos los menús, que las frutas estipuladas en los menús son una guía, estas pueden variar de acuerdo a la disponibilidad de las mismas en el mercado, sin embargo se garantizará la variedad de las mismas.

DEFINITIVO

6. GRUPO DE FRUTAS

A continuación, se relacionan las frutas que se entregarán en el marco del PAE.

Tabla 13. Listado de frutas del PAE

Grupo de Alimentos	Código del alimento	Alimento	Clasificación
Frutas	7	Banano Maduro o Banano Urabá Común.	No procesado
	8	Banano Variedad Bocadillo.	No procesado
	17	Ciruela Calentana.	No procesado
	22	Durazno.	No procesado
	33	Granadilla Unidad.	No procesado
	159	Mandarina Variedad Arrayana, Oneco o Clementina (lisa).	No procesado
	43	Mango Maduro.	No procesado
	46	Manzana Importada.	No procesado
	162	Pera.	No procesado
	70	Uva variedad negra o verde.	No procesado
	119	Manzana nacional.	No procesado
	127	Pera Importada.	No procesado

Fuente: SED 2022.

7. CALIDAD, CARACTERÍSTICAS, PESO Y CANTIDAD DE LAS FRUTAS

7.1. Calidad

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

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

- Todos los proveedores deberán entregar las fichas técnicas de las frutas adjudicadas al inicio de la ejecución del IAD.

- En la entrega de los alimentos al proveedor logístico, se aplicarán lo establecido en el **Anexo 10. Criterios de aceptación y rechazo** definidos por la SED.

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

- El proveedor logístico será quien tome la decisión frente a la devolución o ingreso de la fruta a su planta de ensamble. En caso de tener diferencias en este criterio, la interventoría del PAE dirimirá si ingresa o no

el producto basado en las fichas técnicas y los criterios de aceptación y rechazo.

- Durante la ejecución, la interventoría del PAE aplicará la norma NTC 2859-1:2002, procedimiento de muestreo simple para inspección normal.

- Las características microbiológicas se deben cumplir en la ejecución, más NO se deben acreditar en la propuesta. La interventoría podrá durante la ejecución, hacer seguimiento mediante muestreo a este tipo de parámetros, con el objetivo de verificar indicadores asociados a la limpieza y desinfección de las frutas. En caso de resultados no conformes, se deberán implementar las correspondientes acciones de mejora, en los términos establecidos.

Nota: la interventoría verificará que el proveedor de la fruta entregue el soporte de la limpieza y desinfección realizada a la fruta, durante la entrega al proveedor logístico.

7.2. Características

- No se permiten en el refrigerio tipo A las siguientes frutas: durazno y ciruela calentana, por el riesgo para este grupo etario.

- Se aclara que las frutas uva, mandarina, manzana y banano, se entienden como una sola fruta independiente de la variedad ofertada.

- 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 sola vez en cada ciclo (primera y segunda entrega), independientemente de la variedad ofertada.

- Se aclara que la fruta que se suministre en los refrigerios de la segunda entrega, no debe coincidir el mismo día, ni durante 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.

- 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.

- 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.

- Todas las frutas deben ofertarse y entregarse cumpliendo con el peso establecido en la ficha técnica de cada producto, en el ítem presentación requerida por la SED.

Tabla 14. Unidades a entregar de fruta

No.	Fruta	Unidades a entregar
1	Banano Maduro o Banano Urabá Común.	1 unidad

DEFINITIVO

No.	Fruta	Unidades a entregar
2	Banano Variedad Bocadillo	1 o 2 unidades
3	Ciruela Calentana	No Aplica
4	Durazno.	1 o 2 unidades
5	Granadilla	1 Unidad
6	Mandarina variedad oneco, arrayana o clementina (lisa).	1 Unidad
7	Mango Maduro	1 Unidad
8	Manzana Importada.	1 Unidad
9	Pera	1 Unidad
10	Uva variedad negra o verde	No Aplica
11	Manzana Nacional	1 Unidad
12	Pera importada	1 Unidad

Fuente SED 2022

Características generales que deben cumplir las frutas:

1. Deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas, con un grado de madurez tal, que permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.
2. Deben estar enteras, sanas, libres de magulladuras, insectos, hongos y daños por deshidratación, garantizando que sean aptas para el consumo.
3. Deben estar exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños).
4. Deben estar exentas de humedad externa anormal y de manchas oscuras.
5. Deben presentar color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.
6. Deben tener tamaño aproximadamente uniforme, sin presencia de daños mecánicos.
7. No se permite la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.
8. No se permiten que las frutas presenten piel opaca, arrugada o con manchas.

Nota 1: a las frutas se les evaluará las características organolépticas acorde a la variedad de la misma, siempre manteniendo las especificaciones establecidas en el presente anexo y fichas técnicas.

Nota 2: 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.

7.3. Peso de las frutas

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

Para garantizar el aporte nutricional, el proveedor de alimentos deberá suministrar el peso (gramaje) definido en las fichas técnicas de cada fruta.

La interventoría realizará seguimiento al peso de las frutas de manera aleatoria, en el momento del muestreo de las

DEFINITIVO

frutas en planta logística y en planta de alimentos, en caso de evidenciar no conformidades se deberá presentar los respectivos planes de mejora.

Nota: durante la ejecución la interventoría realizará la verificación del gramaje de las frutas.

7.4. Cantidad y oportunidad en la entrega de las frutas

La Secretaría de Educación del Distrito enviará la programación de las entregas de las frutas en las frecuencias establecidas, para lo cual el proveedor de alimentos debe realizar los procesos que garanticen la entrega en las plantas de proveedor logístico, en las cantidades, tiempos y calidad requeridas.

Nota: NO SE ACEPTARÁ CANCELACIÓN PARCIAL O TOTAL DE LAS ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, DADO QUE ESTO AFECTA LA CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS COMPLEMENTOS, POR TAL RAZÓN, LAS CANCELACIONES DE LAS MISMAS, SE CONSIDERA UNA FALTA GRAVE A LA EJECUCION DE LA ORDEN DE COMPRA.

8. COMPRAS PÚBLICAS A PEQUEÑOS PRODUCTORES AGROPECUARIOS LOCALES Y PRODUCTORES DE ACFC (AGRICULTURA CAMPESINA FAMILIAR Y COMUNITARIA), DURANTE LA EJECUCIÓN

De conformidad con lo establecido en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021, el proveedor de fruta debe garantizar durante la ejecución del IAD, la compra de mínimo el 30% mensual de valor de cada orden de compra por alimento, a los pequeños productores agropecuarios locales y a los productores de la ACFC y sus organizaciones, registrados en la Secretaría de Desarrollo Económico, según los alimentos que se relacionan para el Grupo Frutas, tabla 8, del pliego de condiciones y en el Anexo 11.

El ámbito de compra se enmarca en los departamentos que conforman la Región Central (Cundinamarca, Boyacá, Meta, Tolima, Huila) y en el Distrito Capital.

Los pequeños productores agropecuarios locales y los productores de la ACFC deberán estar registrados en la herramienta definida por la Secretaría de Desarrollo Económico del Distrito.

En el proceso de facturación mensual, el proveedor de fruta debe entregar a la interventoría, soportes (contrato(s), órdenes de compra, cuentas de cobro y facturas), que den cuenta de la compra a los pequeños productores agropecuarios locales y a los productores de la ACFC.

En caso de realizar compras en otros departamentos porque no existe oferta en el Distrito o en la región central, lo cual será confirmado con la Secretaría de Desarrollo Económico del Distrito, esto deberá ser informado a la interventoría de manera formal y presentar los certificados de registro y los documentos que acrediten al pequeño productor, certificados por la Secretaría de Agricultura o por quienes tengan la facultad para ello en la respectiva región.

Adicionalmente, durante la ejecución se deberá dar cumplimiento a los aspectos que le dieron mérito para ser adjudicatario, tanto a lo presentado como requisito habilitante como puntuable, relacionados con compra pública.

DEFINITIVO

9. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE PRIMARIO

Para las frutas que se entregan con empaque primario (uva variedad negra o verde y ciruela calentana), este se constituye como su nombre lo indica, en la primera protección que tiene el alimento ya listo para ser consumido. El empaque (bolsas de polipropileno microperforado u otro material de empaque grado alimenticio que cumpla las mismas condiciones), debe ser acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, el cual determinará las características de resistencia, permeabilidad al oxígeno y a la humedad. El sellado se puede realizar con cinta de PVC, policloruro de vinilo especial para cierre de empaques o sellado al calor, el tipo de cierre deberá garantizar la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque.

El proveedor de alimentos debe garantizar con el empaque y manejo de los alimentos, la integridad física del producto hasta la entrega al proveedor logístico. Los empaques ofertados deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente, especialmente con la Resolución 683 de 2012.

10. PLANTAS DE LOS PROVEEDORES DE FRUTAS

Las condiciones de saneamiento de la planta y/o bodegas de los proveedores de fruta, 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.

Las plantas ofertadas para las frutas, solo se podrán utilizar para las operaciones de recepción, selección, clasificación, limpieza y/o lavado, desinfección, secado, embalaje, maduración, almacenamiento y transporte; y no podrán ser utilizadas para la elaboración de alimentos procesados, con el fin de evitar el riesgo de contaminación y alteración proveniente de los procesos de las frutas de consumo.

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

Se pueden emplear procesos tecnológicos que permitan realizar las operaciones de limpieza, lavado, desinfección de la fruta y secado, de manera que se asegure que las frutas se encuentran exentas de cualquier tipo de contaminante (físico, químico y/o microbiológico).

En el caso que el proponente no cuente con una máquina para el lavado y desinfección de las frutas, deberá documentar su respectivo proceso de selección, lavado y desinfección, el cual será aprobado por la SED y verificado por la interventoría durante la ejecución.

Deberán asegurar como mínimo las siguientes operaciones unitarias: recepción, selección, clasificación, limpieza y/o lavado, desinfección, secado, embalaje, maduración, almacenamiento y transporte.

La interventoría del PAE verificará de manera permanente el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el documento contractual y en la normatividad sanitaria vigente para alimentos, en referencia a las condiciones higiénicas sanitarias de las plantas y/o bodegas del proveedor de frutas.

Durante el proceso de evaluación de las propuestas, se realizarán visitas para verificar la existencia de los equipos, los cuales deben estar en una línea de proceso, donde se verifique la continuidad del mismo. Durante la visita se

DEFINITIVO

verificarán las hojas de vida de los equipos existentes, con los cuales se busca garantizar unos procesos más eficientes e inocuos, que mitiguen la manipulación de la fruta, siendo esta un alimento de alto riesgo como lo establece la Resolución 719 del 2015.

10.1. Área para el almacenamiento de las frutas en planta

El proveedor de frutas durante la ejecución deberá contar dentro de la planta ofertada, con un área para el almacenamiento de las frutas a distribuir por día, teniendo en cuenta las diferentes cantidades asignadas por segmento. Esta área es diferente al espacio utilizado para el almacenamiento de frutas antes de su clasificación, limpieza y desinfección.

El área de almacenamiento de fruta a distribuir debe ser exclusiva y no puede ser utilizada con ningún otro propósito, producto o material.

Cuando se requiera, el proveedor de fruta deberá contar con un espacio, área o cuarto de maduración para el banano u otra fruta. Para el caso en que realice el proceso de maduración natural, en instalaciones diferentes a la planta del proveedor de fruta, se deberá anexar la documentación (concepto sanitario) y la información del proceso de maduración en la respectiva ficha técnica,

Durante la ejecución del IAD se verificará la demarcación y señalización física del área de almacenamiento, donde la demarcación perimetral de almacenamiento es de obligatorio cumplimiento, así como el mantenimiento de todas las condiciones sanitarias.

Canastillas mínimas por segmento para el almacenamiento de las frutas:

Tabla 15. Canastillas requeridas para almacenamiento de frutas

Segmento	Canastillas mínimas requeridas
1	453
2	464
3	461
4	491
5	457
6	494
7	505
8	487
9	492
10	493
11	486
12	441
13	468
14	464
15	438

Fuente: SED 2022

DEFINITIVO

11. LOGÍSTICA DE ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE LAS FRUTAS

Las frutas deberán entregarse en las plantas del proveedor logístico, 24 horas antes de la entrega en colegios, quien dará prioridad para la recepción de este alimento, dadas las características de las mismas.

El proveedor logístico garantizará horarios amplios y suficientes para la recepción de las frutas 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 un acuerdo entre las dos partes (proveedor logístico y proveedor de alimentos), para establecer la fecha y hora de la recepción en planta, propendiendo y garantizando que la ejecución del programa se desarrolle con normalidad.

El proveedor logístico debe realizar la verificación de 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

Nota 1: las frutas que hayan sido rechazadas no podrán ser entregadas a otro proveedor logístico, lo cual será verificado por la interventoría.

Nota 2: el número máximo de sitios de entrega será de 10, ubicados en la ciudad de Bogotá y/o municipios en el primer anillo de influencia del Distrito Capital.

Las cantidades de fruta a entregar por canastilla son las siguientes:

Tabla 16. Número de unidades máximas de fruta por canastilla

Número de unidades máximas	
Fruta	**Unidades por canastilla**
Banano Maduro o Banano Urabá, Común o criollo	100
Mandarina	100
Ciruela calentana	100 paquetes de 100g
Manzana nacional	100
Manzana importada	100
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

DEFINITIVO

El proveedor de alimentos deberá entregar al proveedor logístico, las frutas en canastillas plásticas grado alimenticio, limpias, desinfectadas y en buen estado con una cantidad máxima de 100 unidades por canastilla. Las canastillas requeridas para la entrega a los proveedores logísticos deben tener las siguientes dimensiones: 60 cm de largo, 40 cm de ancho y 25 cm de alto.

Manejo de canastillas de proveedores de frutas: Debido a que las frutas podrán entregarse a las IED en las canastillas del proveedor de alimentos, el proveedor logístico 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.

Nota: el proveedor de alimentos puede consultar el Instrumento de Agregación de Demanda para el servicio de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares para el PAE IV, con el fin de conocer toda la cadena de suministro para la entrega de refrigerios del PAE Bogotá.

12. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

El proveedor de alimentos debe contar con un sistema de aseguramiento de la calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir las etapas de recepción, selección, clasificación, limpieza y/o lavado, desinfección, secado, embalaje, maduración, almacenamiento, transporte y entrega, según lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

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

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

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

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

DEFINITIVO

La interventoría del PAE verificará y monitoreará de manera permanente el cumplimiento de las condiciones establecidas en el documento contractual y en la normatividad sanitaria vigente para alimentos, en las etapas de recepción, selección, clasificación, limpieza y/o lavado, desinfección, secado, embalaje, maduración, almacenamiento, transporte y entrega, en los siguientes aspectos:

Áreas de producción

- Verificará los procesos, permanentemente.
- Verificará el estado de la edificación e instalaciones.
- Verificará el cumplimiento de los requisitos higiénicos sanitarios en cada una de las etapas.
- Monitoreará el plan de aseguramiento y control de la calidad e inocuidad de las frutas.
- Monitoreará las áreas de almacenamiento y proceso de las frutas.
- Revisará los aspectos de calidad de las frutas.

Equipos y utensilios

- Verificará que la planta cuente con los equipos y utensilios requeridos para el proceso y que se encuentren en óptimo estado.
- Verificará el correcto funcionamiento de las selladoras y que estas cumplan con las condiciones técnicas.
- Revisará y verificará el certificado de calibración de los equipos de medición (temperatura, volumen y masa).
- Verificará el cumplimiento del cronograma de mantenimiento y calibración de equipos ofertados.
- Verificará que los laboratorios de calibración contratados por el proveedor estén acreditados.

Personal manipulador de alimentos

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

Condiciones de Saneamiento

- Verificará que el concepto sanitario de la planta permanezca acorde con lo exigido en los anexos técnicos de alimentos, llevando a cabo el respectivo seguimiento de veracidad con la entidad competente.
- Verificará que el concepto sanitario de los vehículos permanezca favorable, llevando a cabo el respectivo seguimiento de veracidad con la entidad competente.
- Realizará seguimiento a la implementación del plan de saneamiento.
- Verificará el adecuado uso de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y realizará seguimiento a los procedimientos establecidos.
- Verificará que se realice el lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y lo establecido en el plan de saneamiento.

DEFINITIVO

- Verificará que se realice el monitoreo de la calidad fisicoquímica y microbiológica del agua.
- Verificará el cumplimiento del programa de control de plagas y vectores, de acuerdo al cronograma establecido en la normatividad vigente.
- Verificará que se realice adecuadamente la clasificación y disposición de residuos con su respectiva documentación, de acuerdo con la normatividad vigente.
- Verificará de manera permanente el cumplimiento de las condiciones establecidas en el documento contractual y en la normatividad sanitaria vigente para alimentos.

Despacho, transporte y distribución

- Verificará que el área de despacho cumpla con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad vigente.
- Verificará las buenas prácticas de manufactura del personal que realiza el transporte y distribución de los alimentos y las condiciones de los vehículos.
- Revisará la documentación técnica de los vehículos que dé cuenta del óptimo estado y funcionamiento, el cumplimiento de los requisitos para el rodamiento acorde a la normatividad vigente.
- Verificará el cumplimiento de las condiciones de transporte de acuerdo a la normatividad vigente, relacionadas con la revisión técnico mecánica y de gases, disposición final de aceites, llantas usadas y baterías, al menos una vez al semestre o en caso de cambio de los vehículos en la ejecución del contrato.

Aseguramiento y control de calidad

- Verificará mediante muestreo aleatorio que se cumpla con las condiciones de empaque y rotulado, cuando aplique.
- Verificará mediante muestreo aleatorio que los alimentos cumplan con las características organolépticas (color, aroma, sabor y textura), estén libres de presencia de moho, magulladuras, insectos, hongos y daños por deshidratación.
- Verificará que el programa de trazabilidad aplique y cumpla para el producto.
- La interventoría verificará mensualmente el cumplimiento en el cronograma del programa de mantenimiento de instalaciones, así como el desempeño y aplicación del mismo.

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

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

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

DEFINITIVO

Seguridad industrial

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

14. TALENTO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO EN LA EJECUCIÓN

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

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

Tabla 17. Especificaciones coordinador de planta

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

Fuente: SED 2022

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

De acuerdo con lo establecido en el Decreto 1860 de 2021, el proveedor de alimentos debe asegurar que durante la ejecución del IAD, al menos el 5% del personal contratado para cumplir el objeto contractual, en este caso todo el personal que haga parte de los procesos de producción y/o administrativo, pertenezca 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.

15. GESTIÓN DE NOVEDADES TÉCNICAS

Es importante tener en cuenta que las novedades se pueden presentar en cualquier etapa del proceso, por lo que el proveedor de alimentos debe estar atento a las situaciones que involucren no solo los procesos en planta las frutas, sino también los procesos de transporte, almacenamiento, entrega en colegios y consumo de los alimentos.

De acuerdo con lo anterior, entiéndase como el componente de gestión de novedades técnicas, al equipo técnico designado por el proveedor de alimentos como el canal visible y permanente de comunicación y articulación con la

interventoría y la SED, para la atención de todas las solicitudes y situaciones que surgen, en planta logística, durante la distribución o durante el consumo de los complementos en las sedes educativas; para ello, es necesario tener presente los siguientes conceptos:

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

a) **Novedad por calidad:** situaciones en las que se evidencia que los alimentos no son aceptables para su consumo, por cualquiera de las siguientes razones: contaminación física, química, grado de madurez (verde o sobremaduro), entre otros.

b) **Novedad por cantidad**: situaciones que se presentan por la entrega de fruta incompleta en las IED.

Frente a cualquiera de estos casos, el proveedor de alimentos debe realizar la reposición en la planta del proveedor de logístico de manera inmediata a la notificación de la novedad y deberá retirar de la planta del proveedor logístico las frutas no conformes.

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

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

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

16. COMPONENTE AMBIENTAL

16.1. Plan de manejo ambiental

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

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

Contenido del plan de manejo ambiental.

1. Introducción
2. Objetivos (general y específicos)

DEFINITIVO

3. Información general (ubicación, capacidad instalada, equipos, horarios, responsable de la operación)
4. Marco legal
5. Alcance
6. Metodología (para la identificación y valoración de impactos)
7. Valoración de impactos ambientales.
8. Fichas de manejo ambiental.

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

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

Nota: el proveedor de alimentos deberá presentar, sin falta, una ficha de manejo para la gestión o disposición final de producto no conforme y los empaques provenientes de las frutas que aplique.

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

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

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

16.2. Cumplimiento normativo

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

Tabla 18. Normatividad ambiental

Norma	Obligación	Plazo	Observaciones
Resolución 1023 de 2010	El proveedor deberá entregar el número del **Registro Único**	30 días después de iniciada la operación.	Deberán presentar esta obligación todas las empresas

DEFINITIVO

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

Tomado de: Resolución 1023 de 2010. Artículo octavo
<table>
<tr><th>Último dígito del NIT (sin código de verificación)</th><th>Plazo para el diligenciamiento inicial y la actualización anual a partir del año 2011</th></tr>
<tr><td>0 a 2</td><td>Entre el 1 y el 31 enero de cada año.</td></tr>
<tr><td>3 a 6</td><td>Entre el 1 y el 28 de febrero de cada año.</td></tr>
<tr><td>7 a 9</td><td>Entre el 1 y el 31 de marzo de cada año</td></tr>
</table></td><td>La presente obligación está sujeta la mencionada resolución y artículos o de acuerdo a aquel que la modifique, sustituya o adicione, total o parcialmente.</td></tr>
<tr><td>Resolución 1407 de 2018</td><td>Por la cual se reglamenta la gestión ambiental de los residuos de envases y empaques de papel, cartón, plástico, vidrio, metal y se toman otras determinaciones.

El proveedor deberá entregar soporte de la entrega del plan de gestión ambiental de residuos de envases y empaques ante la ANLA y presentar ante la interventoría delegada copia del informe anual de avances de acuerdo a los términos del artículo 3 de la resolución 1342 de 2020 o aquella que lo modifique, sustituya o adicione.</td><td>La entrega del soporte se deberá hacer en correspondencia con lo establecido en el artículo 3 de la Resolución 1342 de 2020 o aquel que lo modifique, adicione o sustituya.</td><td>En caso de que el proveedor desee formular dentro de su plan de gestión ambiental estrategias de gestión de los residuos de envases y empaques que involucren las Instituciones Educativas Distritales, deberá realizar la solicitud a la SED para su aprobación.</td></tr>
<tr><th colspan="4">Cumplimiento Normativo de Vehículos</th></tr>
<tr><td colspan="4">En una sola comunicación el proveedor deberá presentar a los 15 días después de la fecha de inicio de operación una comunicación dónde relacione los vehículos que estarán operando dentro del PAE, relacionando: tipo de vehículo, modelo y placa, además deberá adjuntar los soportes de cada una de las certificaciones que se presentan, a continuación. En los casos en que el vehículo (placas) no haya realizado alguna de las actividades de mantenimiento que requieran certificación y esta sea requerida por la interventoría, deberá relacionar la fecha estimada y afirmar su compromiso de entregar el soporte una vez surta la actividad.

Nota: el proveedor podrá adicionar y/o sustraer vehículos de esa lista, para lo cual, deberá informar a la interventoría y allegar la documentación de los nuevos vehículos.</td></tr>
<tr><td>Ley 769 de 2002.
Resolución 3500 de 2005</td><td>Certificado de revisión tecno mecánica y de gases vigente de</td><td>15 días después de iniciada la operación.</td><td>Adjuntar los certificados de revisión tecno mecánica y de</td></tr>
</table>

DEFINITIVO

Norma	Obligación	Plazo	Observaciones
Resolución 2200 de 2006	todos los vehículos que sean usados por el proveedor en la ejecución del PAE.		gases.
Resolución 1188 de 2003	Soporte del cambio de aceite para los vehículos que operan dentro del PAE, dónde se relacione la certificación del establecimiento donde se realiza el **cambio de aceite** que relacione la autorización de este como acopiador primario, la placa del vehículo y la fecha del cambio de aceite en el establecimiento autorizado.	El certificado deberá ser emitido cada vez que el vehículo realice cambio de aceite a partir de la entrada al PAE.	En caso de que el vehículo no haya realizado cambio de aceite y este le sea requerido por la interventoría delegada, el proveedor deberá emitir carta de compromiso firmada por el representante legal o gerente del proyecto, expresando que el vehículo (placas) aún no ha realizado el servicio, además, deberá comunicar la proyección aproximada de la fecha en que se estima el cambio de aceite y comprometerse a realizar la actividad en un lugar autorizado y presentar la documentación a la interventoría.
Resolución 1326 de 2017	Soporte de entrega o retorno de las **llantas usadas** a los puntos establecidos por los productores de llantas, según el numeral 1 del artículo 18.	El soporte de entrega o retorno deberá ser emitido cada vez que el vehículo realice cambio de llantas a partir de la entrada al PAE.	En caso de que el vehículo no haya realizado cambio de llantas y este le sea requerido por la interventoría delegada, el proveedor deberá emitir carta de compromiso firmada por el representante legal o gerente del proyecto, expresando que el vehículo (placas) aún no ha realizado el servicio, además, deberá comunicar la proyección aproximada de la fecha en que se estima el cambio de llantas y comprometerse a realizar la actividad en un lugar autorizado y presentar la documentación a la interventoría.
Resolución 0372 de 2009	Soporte de entrega o retorno de las **baterías plomo ácido** a los puntos establecidos por los productores de llantas, según el literal (b) del artículo 5.	El soporte de entrega o retorno deberá ser emitido cada vez que el vehículo realice cambio de baterías plomo ácido a partir de la entrada al PAE.	En caso de que el vehículo no haya realizado cambio de baterías y este le sea requerido por la interventoría delegada, el proveedor deberá emitir carta de compromiso firmada por el representante legal o gerente del proyecto, expresando que el vehículo (placas) aún no ha realizado el servicio, además, deberá comunicar la proyección aproximada de la fecha en que se estima el cambio de baterías y comprometerse a realizar la actividad en un lugar autorizado y presentar la documentación a la interventoría.

Fuente: SED 2022

DEFINITIVO

16.3. Programa de gestión ambiental empresarial

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

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

16.4. Pérdida y desperdicio de alimentos.

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

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

17. RIESGOS O IMPREVISTOS

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

DEFINITIVO

APÉNDICE 1. PRESENTACIÓN DE LOS REQUISITOS TÉCNICOS DE LA PROPUESTA PARA LAS **FRUTAS**

1. FICHAS TÉCNICAS DE LAS FRUTAS

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

Modelo de ficha técnica

Tabla 19. Características y requisitos de las fichas técnicas de producto

NOMBRE DEL ALIMENTO	Especificar el nombre de la fruta
FOTO DEL PRODUCTO REAL	Se deberá incluir fotografías a color en alta resolución que evidencien las características del producto con y sin empaque real en sus diferentes vistas (lateral, superior, frontal, posterior).
NOMBRE DEL COMERCIALIZADOR O DISTRIBUIDOR	Se deberá relacionar el nombre completo del comercializador o distribuidor al igual que el NIT, de acuerdo con el registro de cámara y comercio.
CALIDAD	Se deberá enunciar la normatividad sanitaria vigente relacionada con la naturaleza del producto.
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Describir las características físicas generales de cada una de las frutas.
CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS	Se debe informar si la fruta cumple con la Resolución 2906 de 2007 expedida por el Ministerio de Protección Social y la Resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. Se aclara que para la propuesta, no se requiere presentar el certificado de residuos de plaguicidas y contaminantes.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Las características microbiológicas se deben cumplir en la ejecución, más NO se deben acreditar en la propuesta. La interventoría podrá durante la ejecución hacer seguimiento mediante muestreo a este tipo de parámetros, con el objetivo de verificar indicadores asociados a la limpieza y desinfección de las frutas, en caso de resultados no conformes se deberán implementar las correspondientes acciones de mejora, en los términos establecidos.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Se debe describir color, sabor, aroma, textura y consistencia de acuerdo con las características exigidas por la SED, las cuales deben coincidir con la fruta entregada.
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	Descripción general del empaque, incluido tipo, calibre, dimensiones en las frutas que lo requieran (cuando aplique).
PROCESO EN PLANTA DEL PROVEEDOR DE FRUTA	Se deberán emplear procesos que permitan realizar operaciones de limpieza y desinfección de la fruta, de manera que se asegure que el producto se encuentra exento de cualquier tipo de contaminante (físico, químico y/o microbiológico). Deberán asegurar como mínimo las siguientes operaciones unitarias: recepción, selección, clasificación, limpieza y/o lavado, desinfección, secado, embalaje, maduración, almacenamiento y transporte. Cuando se requiera, el proveedor de fruta deberá contar con un espacio, área o cuarto de maduración para el banano u otra fruta Para el caso en que realice el proceso de maduración natural, en instalaciones diferentes a la planta del proveedor de fruta, se deberá anexar la documentación (concepto sanitario) y la información del proceso de maduración en la respectiva ficha técnica. Se pueden emplear procesos tecnológicos que permitan realizar las operaciones de limpieza, lavado, desinfección de la fruta y secado, de manera que se asegure que las frutas se encuentran exentas de cualquier tipo de contaminante (físico, químico y/o microbiológico).

	En el caso que el proponente no cuente con una máquina para el lavado y desinfección de las frutas, deberá documentar su respectivo proceso de selección, lavado y desinfección, el cual será aprobado por la SED y verificado por la interventoría durante la ejecución. Las operaciones desarrolladas durante el proceso en planta del proveedor de la fruta deberán asegurar que: • La fruta debe estar entera, sana, libre de magulladuras, insectos, hongos y daños por deshidratación, garantizando que sea apta para el consumo. • La fruta debe estar bien formada, sin heridas no cicatrizadas, ni tener cuello roto. • • La fruta deberá ser de la misma variedad. Sin embargo, se podrán entregar de diferente variedad sin mezclarse y separadas por canastillas • La fruta debe estar exenta de plagas y daños causados por las mismas. • La fruta debe estar exenta de humedad externa anormal. • La fruta debe presentar color característico para el grado de fruta madura, con consistencia firme. • La fruta debe estar exenta de manchas (anormales) y grietas. • • La fruta no debe presentar alteraciones por frío, y no debe estar verde o sobre madura. VER CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE LAS FRUTAS.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE	Descripción de las condiciones de almacenamiento, conservación y transporte que deberán dar cumplimiento a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente. Nota: Las condiciones de calidad del producto deben garantizarse desde el proceso en planta, el recibo de los productos en el operador logístico y hasta la entrega en el Establecimiento Educativo
EMBALAJE	Debe estar embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas y en buen estado, que lo proteja de daños mecánicos y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del mismo. El embalaje se debe realizar con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.
ENTREGA AL PROVEEDOR LOGÍSTICO	La fruta deberá ser entregada en canastillas plásticas grado alimenticio, limpias, desinfectadas y en buen estado con una cantidad máxima de 100 unidades por canastilla.
PRESENTACIÓN REQUERIDA POR LA SED	En la ficha técnica del producto deben estar reportadas todas las presentaciones requeridas por la SED, que indiquen la cantidad en gramos (peso).
FIRMA DE LA PERSONA RESPONSABLE	La ficha técnica deberá estar firmada por el representante legal del proponente en calidad de distribuidor o comercializador.
DIRECCIÓN Y TELÉFONO DEL COMERCIALIZADOR Y/O DISTRIBUIDOR	La ficha técnica deberá contener la información relacionada con la ubicación del comercializador y/o distribuidor y el teléfono de contacto, tanto de la sede administrativa como de la planta ofertada.

Fuente: SED 2022

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

Nota: durante la ejecución, se podrá solicitar al proveedor, los análisis de plaguicidas, metales pesados y microbiológicos de las frutas.

2. CARTA DE COMPROMISO TÉCNICO

El **Formato 15. Carta compromiso componente técnico** es la carta de compromiso donde el proponente se responsabiliza de cumplir con las actividades establecidas por la SED.

3. COMERCIALIZADOR O DISTRIBUIDOR DEL PRODUCTO - CONCEPTO SANITARIO

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

Dada la necesidad de garantizar las condiciones de inocuidad de los alimentos, el concepto higiénico-sanitario deberá haber sido expedido con una fecha no superior a un (1) año, anteriores a la fecha límite para llevar a cabo las subsanaciones del proceso, término que será verificado con el cronograma del proceso de selección. Vale precisar que, en caso de modificación del cronograma del presente proceso, se tendrá como referencia la fecha inicialmente establecida.

Cuando el certificado tenga una fecha que supere un (1) año, se deberá acompañar con la solicitud de visita con el radicado asignado por la autoridad sanitaria competente y únicamente se valorará la propuesta una vez se allegue el nuevo concepto higiénico sanitario debidamente expedido por la autoridad competente. Vale precisar, que la documentación aportada posterior al proceso de evaluación y los tiempos estipulados para realizar subsanaciones de acuerdo con el cronograma publicado del presente proceso, solo se tendrá en cuenta para el cumplimiento de los requisitos habilitantes.

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

4. CAPACIDAD DE LA PLANTA

El proponente debe diligenciar el **Formato 16. "Capacidad de almacenamiento de fruta**", para distribuir (esta área no debe discriminarse por primera o segunda entrega), indicando el área que utilizará para el almacenamiento de frutas, 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 su manejo, así como el número de canastillas a almacenar.

El proponente debe adjuntar un plano acotado con vista superior y vista de corte transversal, de la zona destinada para el almacenamiento de frutas a distribuir. 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 1: el proveedor de fruta debe adjuntar los planos a escala y anexos correspondientes a esta área, la cual se verificará en la visita técnica realizada.

El área de almacenamiento de fruta a distribuir 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 almacenamiento, donde la demarcación perimetral de almacenamiento es de obligatorio cumplimiento.

Nota 2: esta área es diferente al espacio utilizado para el almacenamiento de frutas antes de su clasificación, limpieza y desinfección.

5. VISITA DE VERIFICACIÓN POR PARTE DEL EQUIPO EVALUADOR

El equipo evaluador realizará visita de verificación durante la etapa de evaluación de las propuestas, para lo cual suscribirá la correspondiente acta con el resultado de la misma.

6. LISTA DE CHEQUEO DE LOS DOCUMENTOS TÉCNICOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA

Tabla 20. Lista de chequeo de los documentos técnicos para la presentación de la oferta.

Numeral	Requisito	Documento mediante el cual acredita el requisito
1	FICHAS TÉCNICAS LAS FRUTAS QUE OFERTE	Ficha técnica de cada alimento con el cumplimiento de cada uno de los aspectos requeridos en dicho numeral
2	FORMATO 15 - CARTA DE COMPROMISO COMPONENTE TÉCNICO	FORMATO 15 - CARTA DE COMPROMISO COMPONENTE TÉCNICO
3	COMERCIALIZADOR O DISTRIBUIDOR DEL ALIMENTO	Concepto higiénico sanitario de la planta
4	CAPACIDAD DE LA PLANTA	Plano acotado Formato 16

Fuente: SED 2022

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

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.