ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ, D.C.

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO

ANEXO TÉCNICO

SUMINISTRO DE BEBIDAS CALIENTES A TRAVÉS DE MÁQUINAS DISPENSADORAS PARA LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL DISTRITO DEL NIVEL CENTRAL.

ENERO DE 2026

Av. Eldorado No. 66 – 63
PBX: 324 10 00 Fax: 315 34 48
Código postal: 111321
www.educacionbogota.edu.co
Información: Línea 195

1. OBJETO 3
2. ALCANCE DEL OBJETO 3
3. CÓDIGO UNSPSC: 5
4. NOMBRE DEL PRODUCTO O SERVICIO 5
5. MANTENIMIENTO PREVENTIVO, MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PRUEBAS MICROBIOLÓGICAS 6
5.1. Mantenimiento Preventivo: 6
5.2. Mantenimiento Correctivo: 6
5.3. Procedimiento de limpieza de máquinas con bioseguridad: 7
6. PRUEBAS MICROBIOLÓGICAS: 7
7. PATRONES DE DESEMPEÑO 8
7.1. Suministro requerido: 8
7.2. Descripción general del suministro: 9
8. PLAZO DE EJECUCIÓN: 11
9. FORMA DE PAGO: 11
10. ANEXOS: 12

1. OBJETO

Suministro de bebidas calientes a través de máquinas dispensadoras para la Secretaría De Educación del Distrito -SED- del nivel central.

2. ALCANCE DEL OBJETO

Se contempla el suministro bebidas calientes mediante máquinas dispensadoras con dos canales de servicio así:

Sistema de canal libre

1) Café expreso preparado con café grano.
2) Café (tinto) preparado con café grano.
3) Café (tinto) preparado con café soluble.
4) Té.
5) Café con leche.
6) Chocolate con leche.

Sistema de Canal de pago directo: corresponde a bebidas adquiridas directamente por el usuario final mediante monedero, sin generar costo alguno para la SED, bajo este sistema se suministran las siguientes bebidas:

7) Capuchino
8) Mocachino
9) Leche

Las anteriores bebidas deben entregarse con la opción de azúcar (mezclada internamente por la máquina) y sin azúcar, en vaso de siete (7) onzas en cartón biodegradable. En todos los casos deberá garantizar (con vaso o sin él) cinco (5) onzas de bebida con excepción del expreso que será de 3,5 onzas. Los vasos deben ser elaborados en cartón biodegradables.

De acuerdo con el consumo actual de la Entidad el contratista instalará en calidad de comodato cinco (5) máquinas dispensadoras de bebidas calientes, las cuales serán distribuidas en las instalaciones de la Secretaría de Educación del Distrito del Nivel Central.

Nota 1: La cantidad de bebidas calientes corresponde a una estimación promedio calculada con base en el consumo histórico de la Entidad y podrá variar de acuerdo con los días hábiles, la asistencia de funcionarios y las necesidades del servicio, sin que ello implique modificación del valor unitario, el cual se reconocerá exclusivamente sobre las unidades efectivamente suministradas (Ver Anexo No. 1).

Nota 2: Las máquinas se entregarán a la SED en calidad de comodato sin ningún costo para la Entidad, las cuales serán devueltas al terminar el plazo de ejecución del contrato.

Nota 3: El mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas dispensadoras será una obligación propia del contratista y no generará ningún costo para la Entidad. El mantenimiento preventivo se realizará de manera mensual, de lunes a viernes, en horarios que no interrumpan el servicio. El mantenimiento correctivo que implique el retiro de la máquina se realizará preferiblemente en fines de semana, garantizando la continuidad del servicio mediante equipos de reposición de ser necesario.

Nota 4: Para la ejecución del contrato se habilitarán CINCO (5) máquinas de suministro de bebidas calientes, con las cuales se abastecerá el servicio a los funcionarios y colaboradores de la SED del nivel central. El servicio debe operar de 8:00 am a 4:30 pm.

Nota 5: Sin perjuicio del agotamiento de los recursos durante la ejecución del contrato de conformidad con el presupuesto establecido, no se efectuará reajuste al precio de los ítems de acuerdo con lo definido para este numeral.

Por lo tanto, el contratista deberá:

1) Entregar, instalar y poner en funcionamiento cinco (5) máquinas automáticas dispensadoras de bebidas calientes.

    a. Asegurar que las máquinas cumplan con las capacidades de servicio requeridas: Tres (3) máquinas con capacidad para proveer entre 100 y 150 servicios diarios

    b. Dos (2) máquinas con capacidad para proveer entre 150 y 200 servicios diarios.

2) Suministrar de manera continua todos los insumos necesarios para la operación de las máquinas (café tinto, aromática, capuchino, café con leche, agua caliente, etc., así como vasos de cartón biodegradable, y azúcar). Las máquinas deben estar disponibles para el servicio desde las 8 a.m. En caso de indisponibilidad del servicio por fallas técnicas o agotamiento de insumos, el contratista deberá restablecer la operación conforme a los tiempos definidos para el mantenimiento correctivo, garantizando la continuidad del servicio.

3. CÓDIGO UNSPSC:

De acuerdo con el Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas el contrato a ejecutar se identifica así:

GRUPO	SEGMENTOS	FAMILIAS	CLASES	PRODUCTO
(E) Productos de uso final	(48) Maquinaria, equipo y suministros para la industria de servicios	(10) Equipos de servicios de alimentación para instituciones	(17) Distribuidores automáticos de comida y bebida	(00)
(E) Productos de uso final	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(20) Bebidas	(17) Café y té	(00)

4. NOMBRE DEL PRODUCTO O SERVICIO

Suministrar bebidas calientes por el sistema de canal libre, presenta las siguientes especificaciones:

- Café expresso y café (tinto) será preparado con café grano,
- Café (tinto) preparado con café soluble,
- Café con leche, chocolate y té, para el canal de pago capuchino, Mocachino y leche, con la opción de azúcar (mezclada internamente por la máquina) y sin azúcar, en vaso de siete (7) onzas desechables.

En todos los casos deberá garantizar (con vaso o sin él) un volumen de cinco (5) onzas de bebida, con excepción del café expreso, cuyo volumen será de 3,5 onzas.

ITEM	DESCRIPCION
1	**Café Expresso** con la opción de azúcar (mezclada internamente por la máquina) y sin azúcar, en vaso de cartón biodegradable de siete (7) onzas.
2	**Café Tinto Grano** con la opción de azúcar (mezclada internamente por la máquina) y sin azúcar, en vaso de cartón biodegradable de siete (7) onzas.
3	**Café Tinto Soluble** con la opción de azúcar (mezclada internamente por la máquina) y sin azúcar en vaso de cartón biodegradable de siete (7) onzas.
4	**Té** con la opción de azúcar (mezclada internamente por la máquina) y sin azúcar en vaso de cartón biodegradable de siete (7) onzas.
5	**Café con leche** con la opción de azúcar (mezclada internamente por la máquina) y sin azúcar en vaso de cartón biodegradable de siete (7) onzas.

ITEM	DESCRIPCION
6	**Chocolate** con la opción de azúcar (mezclada internamente por la máquina) y sin azúcar en vaso de cartón biodegradable de siete (7) onzas.
7	**Capuchino** con la opción de azúcar (mezclada internamente por la máquina) y sin azúcar en vaso de cartón biodegradable de siete (7) onzas.
8	**Mocachino** con la opción de azúcar (mezclada internamente por la máquina) y sin azúcar en vaso de cartón biodegradable de siete (7) onzas
9	**Leche** con la opción de azúcar (mezclada internamente por la máquina) y sin azúcar en vaso de cartón biodegradable de siete (7) onzas

NOTA: De acuerdo con las necesidades de la Entidad, las máquinas dispensadoras deberán realizar la mezcla interna del azúcar cuando se solicité el producto con azúcar, NO se aceptarán máquinas dispensadoras que requieran de mezclador para endulzar el producto.

5. MANTENIMIENTO PREVENTIVO, MANTENIMIENTO CORRECTIVO Y PRUEBAS MICROBIOLÓGICAS

Con el fin de garantizar el óptimo funcionamiento de las máquinas dispensadoras, la SED solicitará:

5.1. Mantenimiento Preventivo:

Una vez iniciada la ejecución del contrato, se deberá realizar mensualmente el mantenimiento preventivo de las máquinas dispensadoras, dentro de la jornada laboral de lunes a viernes, de 7:00 a.m. a 4:30 p.m.

- Este mantenimiento deberá garantizar su correcto y continuo funcionamiento, sin generar ningún costo para la Secretaría de Educación del Distrito - SED.

- Adicionalmente, se deberá efectuar una limpieza profunda de cada máquina una vez al mes.

5.2. Mantenimiento Correctivo:

Prestar el servicio de mantenimiento correctivo a la máquina dispensadora que presente falla o avería, dentro los (4) horas siguientes a la solicitud realizada por el supervisor al contratista vía telefónica o cuando se identifique la necesidad como resultado del mantenimiento preventivo.

5.3. Procedimiento de limpieza de máquinas con bioseguridad:

Con el fin de garantizar un adecuado uso y consumo de las bebidas calientes, el contratista deberá realizar la limpieza de las máquinas siguiendo el siguiente procedimiento:

- Uso de Elementos de Protección Personal (EPP): El personal encargado deberá portar los EPP definidos por la normatividad vigente.
- Preparación del área: Desconectar la máquina, vaciar los contenedores internos y retirar todos los residuos visibles.
- Desarme parcial: Retirar las piezas desmontables, tales como bandejas, boquillas y contenedores.
- Lavado y enjuague: Lavar con agua potable y detergente de pH neutro para eliminar restos de café, leche, azúcar u otros productos. Enjuagar con abundante agua para asegurar la eliminación total del detergente.
- Secado: Secar las piezas con paños limpios y previamente desinfectados.
- Verificación: Comprobar que no exista acumulación de residuos en los conductos internos. Reemplazar el filtro conforme al plan de mantenimiento. Reinstalar todas las piezas limpias y desinfectadas.
- Puesta en marcha: Conectar la máquina y verificar su correcto funcionamiento. Desechar la primera preparación para asegurar la limpieza interna del sistema.
- Frecuencia: Este procedimiento deberá realizarse antes de las 8:00 a. m. y después de las 4:30 p. m.

Nota: Registrar la fecha, hora, nombre del responsable y, cuando aplique, las observaciones correspondientes.

6. PRUEBAS MICROBIOLÓGICAS:

El contratista deberá:

6.1. Realizar un análisis microbiológico semestral en una máquina elegida de forma aleatoria por parte del supervisor del contrato, con el fin de verificar que los procesos de limpieza y desinfección son efectivos y que no existe riesgo de contaminación. El análisis microbiológico deberá ser realizado por un laboratorio externo acreditado, conforme a la normatividad sanitaria vigente, y presentado como soporte verificable al supervisor del contrato, sin que este genere costo adicional a la entidad.

6.2. Informar oportunamente cualquier riesgo de contaminación e indicar los procedimientos aplicados para su prevención.

6.3. Presentar, a la firma del acta de inicio, la certificación vigente en manipulación de alimentos del personal encargado del llenado, limpieza y mantenimiento de las máquinas.

7. PATRONES DE DESEMPEÑO

7.1. Suministro requerido:

	CANTIDAD DE MÁQUINAS REQUERIDAS	TIPO DE MÁQUINAS REQUERIDAS	PRODUCTOS REQUERIDOS	MODALIDAD
BEBIDAS CALIENTES	Cinco (5) máquinas dispensadoras: Canal libre y canal de pago directo	**Automáticas. Modelo 2022 en adelante**	Café Expresso en grano	Canal Libre / Canal pago Directo una vez se acaben las unidades financiadas por la Entidad
			Café (tinto) en grano	
			Café (tinto) soluble	
			Té	
			Café con Leche	
			Chocolate	
			Capuchino	Canal de Pago Directo
			Mocachino	
			Leche	

Las máquinas dispensadoras también deberán ofrecer bajo la modalidad de pago directo, a través de monedero y billetero, capuchino, mocachino y leche, con la opción de azúcar (mezclada internamente por la máquina) y sin azúcar en vaso de siete (7) onzas, garantizando en todos los casos (con vaso o sin él) 5 onzas de bebida con excepción del expresso que será de 3,5 onzas de bebida para los usuarios funcionarios o visitantes de la Entidad sin que ello genere costos adicionales para la Secretaría.

NOTA: El precio de las bebidas calientes suministradas por las máquinas a través del sistema de pago directo no podrá superar el precio acordado para los productos suministrados a través del sistema de canal libre, manteniendo el precio de los productos de canal pago directo, durante la vigencia del contrato. Las unidades financiadas por la Entidad corresponden exclusivamente a las bebidas suministradas por el canal libre. Las bebidas del canal de pago directo serán asumidas por el usuario final.

7.2. Descripción general del suministro:

7.2.1. Característica de máquinas dispensadoras:

a) Las máquinas dispensadoras automáticas deben ser modelo 2022 en adelante y garantizar dicho modelo suministrando la respectiva ficha técnica y certificado del fabricante que dé la certeza de su año de fabricación. (Las máquinas dispensadoras automáticas deben ser de alta calidad y rendimiento, diseñadas para uso institucional de alto tráfico.

b) El contratista deberá realizar la recarga de insumos de manera diaria antes de las 8:00 am, de manera que no interfieran con la prestación del servicio.

c) Disponer de maquinaria, equipos y herramientas necesarias para el correcto desarrollo de las actividades objeto del contrato en mención; en caso de falla o avería, deberá garantizar la disposición de una maquina dentro de un término no mayor a 4 horas siguientes a la solicitud

d) Instalar equipos totalmente automáticos, de excelente calidad, modelo 2022 **en adelante,** que garanticen ahorro y uso eficiente de energía en los periodos de uso, y un consumo mínimo de energía, conforme a los parámetros técnicos establecidos en la ficha técnica del fabricante, los cuales serán verificados por la SED. Los equipos usados para esta labor de ahorro y uso eficiente de la energía podrán ser seleccionados por el contratista, previa evaluación por parte de la SED y verificación de la propuesta de minimización de kW.

e) De igual forma deberá contar con equipos de reposición en el caso que las máquinas tengan que ser retiradas por daño total en algún sistema, reposición que deberá darse dentro de un término máximo de cuatro (04) horas siguientes al reporte de falla o avería.

f) Las máquinas deberán tener la opción de restringir el consumo de bebida sin vaso quedando a potestad de la Entidad la posibilidad de habilitarlo o no en cada una de las máquinas solicitadas.

g) Realizar el mantenimiento preventivo al igual que la limpieza tanto externa como interna de los dispensadores para garantizar el servicio durante la jornada laboral, sin que este genere un costo para la entidad Durante la limpieza y mantenimiento de los equipos se deberá garantizar que los residuos generados sean separados según su origen y disposición final adecuada, actividad que deberá contar con soporte por fotografía o video de estas limpiezas.

h) El contratista deberá garantizar un control en la generación de ruidos, si existen en los equipos y control de plagas en caso de presentarse esta condición por la prestación del servicio.

i) Así mismo, el contratista deberá presentar al inicio del contrato un plan para garantizar el perfecto estado de todas las conexiones eléctricas e hidráulicas de las máquinas con el fin de mitigar los riesgos asociados en el servicio.

7.2.2. Características técnicas de las bebidas:

Se deben suministrar un promedio de 1000 unidades diarias de bebidas calientes con suministro de vaso de cartón biodegradable de siete (7) onzas, a través de máquina dispensadora, por canal libre para las 5 máquinas contratadas, es decir 200 unidades por cada máquina: (Para el canal de pago directo el proveedor dispondrá las unidades que considere pertinentes)

1. Las máquinas dispensadoras deben especificar los tipos de productos a consumir, garantizando que los mismos cuenten con Registro Sanitario INVIMA.

2. Las máquinas dispensadoras, prestadoras del servicio durante toda la vigencia del contrato, deberán contar con:

    - Contadores electrónicos independientes para el canal libre, que permitan el control estricto de los consumos.
    - Las máquinas dispensadoras serán dispuestas por el contratista en el lugar que el supervisor indique;
    - Dentro de la configuración de las máquinas deberá tener la opción de desactivar el consumo sin vaso, una vez se consuma lo contemplado en la ficha técnica, de conformidad con las características de calidad establecidas.

Nota: El supervisor del contrato podrá establecer el número de unidades de bebidas calientes con suministro de vaso de cartón biodegradable de siete (7) onzas, a través de máquina dispensadora de acuerdo con las necesidades de la Entidad.

<table>
<tr><th>PRODUCTO</th><th>INYECCIÓN</th><th>VASO</th><th>TEMPERATURA</th><th>DOSIFICACIÓN</th></tr>
<tr><td>Expresso en grano</td><td>3,5 ONZ</td><td rowspan="6">7 ONZ en Cartón Biodegradable</td><td rowspan="6">91-94 C°</td><td>8.gr.</td></tr>
<tr><td>Café en grano</td><td rowspan="5">5 ONZ</td><td>8.gr.</td></tr>
<tr><td>Café soluble</td><td>2 gr.</td></tr>
<tr><td>Té</td><td>10 gr.</td></tr>
<tr><td>Café en leche</td><td>10 gr.</td></tr>
<tr><td>Chocolate en leche</td><td>10 gr.</td></tr>
</table>

7.2.3. Características de los insumos.

Las siguientes características serán verificadas una vez se de inicio a la ejecución del contrato por parte del supervisor o el apoyo designado por este último:

Los vasos usados para la entrega de las bebidas deberán ser vasos en material de cartón desechables 100% reciclables y biodegradables, evitando el uso de aquellos que sean mixtos o multicapas que hagan más restringido el proceso de reciclaje y/o biodegradable.

El café suministrado debe ser gourmet, calidad excelsa, malla 17 garantizada, certificado por la Federación Nacional de Cafeteros, tipo exportación y contar con registro sanitario INVIMA.

7.2.4. Características de los ambientales.

El proveedor debe conocer, respetar y acatar la política ambiental de la SED, en especial la de realizar el uso eficiente de agua, uso eficiente de energía y gestión integral de los residuos, para lo cual el proveedor debe realizar la disposición correcta de los desechos de café y demás residuos que se generen a partir de la prestación del servicio.

8. PLAZO DE EJECUCIÓN:

El presente contrato tendrá un plazo de ejecución hasta el 31 de diciembre de 2026 o hasta agotar el presupuesto, lo primero que ocurra, contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato establecidos en el artículo 41 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y suscripción del acta de inicio.

9. FORMA DE PAGO:

El valor del contrato será cancelado por la Secretaría de Educación del Distrito mediante pagos realizados por el Sistema Automático de Pagos - S.A.P., en la cuenta indicada por el contratista, así: la SED pagará al contratista el valor del contrato mensualmente, con base en la facturación del servicio efectuado, de acuerdo a la cantidad de bebidas calientes abastecidas cada mes, dentro de los treinta (30) días siguientes a la presentación de la factura respectiva, debidamente aprobada y certificación de cumplimiento a satisfacción expedida por parte del supervisor del contrato.

El contratista, deberá entregar dentro de los diez (10) primeros días de cada mes al apoyo a la supervisión que designe la Dirección de Servicios Administrativos, la información sobre los consumos de bebidas calientes del mes inmediatamente anterior, esto es, el registro de los contadores internos de cada una de las máquinas de la sección de canal libre firmados por el representante legal o a quien haga sus veces para la verificación respectiva. Los contadores deberán quedar registrados por medio fotográfico y en una planilla, y deberán manejar como mínimo cinco (5) dígitos y contar con un sello de seguridad. La diferencia entre los contadores iniciales y finales registrados para cada una de las máquinas instaladas de bebidas calientes serán las cantidades para pagar así:

Cantidad mensual por tipo de bebida * valor unitario por tipo de bebida = valor a pagar.
De cada pago se realizarán los descuentos de ley a que haya lugar.

Nota: En implementación a la Ley 2024 de 2020:"Ley de pagos a plazos justos", del Decreto Reglamentario 1733 de 2020 y del artículo 16 del Decreto Distrital 189 de 2020, en cuanto al plazo de pago a contratistas será máximo de treinta (30) días calendario luego de recibido el bien o servicio que determine la cláusula contractual, siempre y cuando se cuente con el recibo a satisfacción por parte del supervisor o interventor y con el cumplimiento de todos los demás requisitos que correspondan a cargo del contratista.

10. **ANEXOS:**

Anexo no. 1 Estadísticas de consumo 2025 y proyección vigencia 2026s

Vo. Bo

Firmado digitalmente por Fredy Humberto Carrero Velandia
Fecha: 2026.03.16 18:11:40 -05'00'

FREDY HUMBERTO CARRERO VELANDIA
Director de Servicios Administrativos

Elaboró: Carolina Arenas - Contratista DSA
Revisó: Lynda Gamboa – Contratista DSA
Revisó: Marcela Múnera Rivera – Contratista DSA
Revisó: Luz Dary Fonseca Suárez – Profesional Universitario