

ANEXO No 2 – ANEXO TÉCNICO OPERATIVO PAE LOGÍSTICO - ETC BOGOTÁ

Tabla de contenido

1.	INTRODUCCIÓN	7
2.	MARCO NORMATIVO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	7
3.	ETAPAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA MODALIDAD DE REFRIGERIOS ESCOLARES	9
4.	DEFINICIONES.....	11
5.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS REFRIGERIOS ESCOLARES	16
6.	CICLO DE MENÚS DE REFRIGERIOS ESCOLARES	18
	6.1 Ciclo de menús regulares primera entrega.....	18
	6.2 Menús especiales de primera entrega	20
	6.3 Menús de contingencia de primera entrega.....	20
	6.4 Ciclo de menús regulares de segunda entrega	21
	6.5 Menús segunda entrega	21
	6.6 Menús especiales segunda entrega	23
	6.7 Menús de contingencia de segunda entrega.....	24
7.	CONTROL DE CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS	24
8.	OPERACIÓN DE LOS PROCESOS DE RECEPCIÓN, ENSAMBLE Y/O ALISTAMIENTO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS ESCOLARES.....	29
	8.1 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	30
	8.2 ENSAMBLE Y/O ALISTAMIENTO	34
	8.2.1 Menús de primera entrega	37
	8.2.2 Menús especiales primera entrega	40
	8.2.3 Menús de contingencia primera entrega	41
	8.2.4 Menús segunda entrega	41
	8.2.5 Menús especiales segunda entrega	44
	8.2.6 Menús de contingencia segunda entrega	45
	8.3 CARACTERÍSTICAS DE LOS EMPAQUES SECUNDARIOS Y ETIQUETADO	48
	8.3.1 Bolsatinas	48
	8.3.2 Etiqueta de transferencia	48
	8.4 CAPACIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN	49
	8.5 AREAS Y ZONAS DE ALMACENAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO DE	

	RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS.	52
8.5.1	Capacidad de almacenamiento del área de materias primas que requieren almacenamiento en frío	53
8.5.1.1	Materia prima en frío primera entrega.....	53
8.5.1.2	Materia prima en frío segunda entrega	54
8.5.1.3	Materia prima en frío menú especial primera entrega.....	56
8.5.1.4	Materia prima en frío menú especial segunda entrega	57
8.5.2	Capacidad de almacenamiento del área de materias primas que requieren almacenamiento en seco.....	57
8.5.2.1	Materia prima en seco primera entrega	58
8.5.2.2	Materia prima en seco segunda entrega.....	59
8.5.2.3	Materia prima en seco menú especial primera entrega	62
8.5.2.4	Materia prima en seco menú especial segunda entrega	62
8.5.3	Capacidad de almacenamiento del área de producto terminado que requiere almacenamiento en frío	62
8.5.3.1	Producto terminado en frío primera entrega.....	63
8.5.3.2	Producto terminado en frío segunda entrega	64
8.5.3.3	Producto terminado en frío menú especial primera entrega ...	66
8.5.3.4	Producto terminado en frío menú especial segunda entrega ..	67
8.5.4	Capacidad de almacenamiento del área de producto terminado que requiere almacenamiento en seco	67
8.5.4.1	Producto terminado en seco primera entrega	68
8.5.4.2	Producto terminado en seco segunda entrega	69
8.5.4.3	Producto terminado en seco menú especial primera entrega ..	71
8.5.4.4	Producto terminado en seco menú especial segunda entrega ..	72
8.5.5	Capacidad de almacenamiento del área de fruta.....	72
8.5.6	Capacidad de almacenamiento del área de refrigerios escolares de contingencia	75
8.5.6.1	Menú de contingencia primera entrega	76
8.5.6.2	Menú de contingencia segunda entrega.....	76
8.5.7	Capacidad de almacenamiento del área de canastillas (vacías) de proveedores.....	78
9.	TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS ESCOLARES.....	82
9.1.1	Transporte	82
9.1.1.1	Seguimiento satelital de las rutas de distribución de refrigerios	88
9.1.2	Distribución.....	89
9.1.2.1	Canastillas y estibas para la distribución de los refrigerios	92
9.1.2.2	Horarios de entrega de refrigerios escolares en sedes educativas	93
10.	INVENTARIO DE ALIMENTOS ALMACENADOS EN EL ESTABLECIMIENTO DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN DE	

	REFRIGERIOS ESCOLARES	95
11.	CONDICIONES SANITARIAS LOS ESTABLECIMIENTOS DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, DE ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)	97
	11.1 Condiciones básicas para la manipulación de refrigerios escolares..	97
	11.2 Edificaciones e instalaciones del establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares ofertadas para la ejecución.....	97
	11.3 Concepto higiénico sanitario	101
12.	SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD.....	101
	12.1 Laboratorio para la vigilancia de la calidad.....	102
	12.2 Análisis microbiológicos	103
	12.3 Laboratorio para la garantía en la calidad de las mediciones	105
	12.4 Muestras y Contramuestras de alimentos en establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares.	106
13.	REQUISITOS DE TALENTO HUMANO	107
14.	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	113
15.	REFRIGERIO DE CONTINGENCIA	115
	15.1 Justificación	115
	15.2 Análisis de causas	115
	15.3 Oportunidad de los refrigerios de contingencia.....	116
	15.4 Logística de entrega en las sedes educativas.....	117
16.	REUBICACIÓN DE REFRIGERIOS ESCOLARES	119
17.	SUMINISTRO DE LA INFORMACIÓN.....	120
18.	COMPONENTE DE GESTIÓN DE NOVEDADES Y REQUERIMIENTOS DE SUMINISTROS	121
19.	PROCESO DE CERTIFICACIÓN PROVEEDORES LOGÍSTICOS	124
20.	COMPONENTE PEDAGÓGICO	125
	20.1 Objetivo general.....	125
	20.2 Estructura de la gestión pedagógica	125
	20.3 Estrategias pedagógicas para la modalidad refrigerios escolares	127
	20.4 Seguimiento al componente pedagógico	137
	20.5 Requisitos de talento humano componente pedagógico.....	139
21.	COMPONENTE AMBIENTAL	141
	21.1 Plan de Gestión de Residuos Sólidos.	141
	21.2 Gestión Ambiental del Recurso Hídrico.	143

21.3 Cumplimiento Normativo Ambiental: Detergentes y Jabones Empleados en los Procesos de Limpieza y Lavado.....	144
21.4 Gestión Ambiental Vehicular.....	144
21.4.1 Programa de capacitación en Eco-Conducción.....	147
21.5 Permiso de Publicidad Exterior Visual (PEV)	148
21. TRANSICIÓN Y EMPALME LOGÍSTICO EN LA OPERACIÓN SECUNDARIA	149
22. Acuerdos de Nivel de Servicio (ANS)	152
A. Cuando un alimento es entregado en las sedes educativas con fecha de vencimiento caducada, y la situación se presente por causas imputables al Proveedor Logístico:	155
B. Cuando existan diferencias asociadas a los refrigerios escolares entregados en el correspondiente sitio de entrega, verificados por la interventoría, y no se realice la reposición o recolección de los alimentos, de acuerdo a los siguientes escenarios:.....	156
C. Cuando no se entregue el suministro autorizado por la SED, es decir, se quede una sede educativa sin ser atendida y la causa sea imputable al Proveedor Logístico.....	157
D. Cuando el Proveedor Logístico realice la entrega de los refrigerios en las Sedes Educativas por fuera de la franja horaria establecida y ello sea imputable al proveedor logístico:	157
E. Cuando en los sitios de entrega se evidencie que las temperaturas de los alimentos que requieren refrigeración dentro del vehículo no cumplen con lo establecido, comprobado mediante instrumentos debidamente calibrados y verificados o se identifique que los vehículos destinados para tal fin tengan el termoking o sistema de refrigeración apagado o se encuentre por fuera de las temperaturas establecidas en la normatividad vigente y en el anexo técnico. Este aspecto será verificado por la Interventoría en los vehículos transportadores durante la distribución o descargue en sedes educativas.	158
F. Cuando los alimentos presenten cualquier tipo de contaminación, química, física o microbiológica y la causal de la contaminación sea imputable al Proveedor Logístico.....	159
G. No se cumpla con los horarios establecidos y/o solicitados por la SED, para la recepción de los alimentos en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios del Proveedor Logístico.	159
H. Cuando se evidencie en sitio de entrega, alimentos que han sido mecánicamente afectados durante los procesos de ensamble, almacenamiento, distribución u otra etapa del proceso, deteriorando su apariencia y la causal sea imputable al Proveedor Logístico, confirmado	

	mediante informe de la interventoría.	160
I.	Cuando en los resultados del muestreo que realice la Interventoría se evidencie la presencia de patógenos en frotis de manos o frotis de garganta:.....	160
J.	Cuando no se cumpla con la ejecución del plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico interno que debe realizar el Proveedor logístico en sus establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares.	161
K.	Cuando el Proveedor Logístico entregue refrigerios escolares sin dar cumplimiento al menú programado por la SED, y sin que medie autorización alguna de la interventoría o la SED.	161
L.	Cuando el Proveedor Logístico realice la entrega de los refrigerios escolares en canastillas con deficientes condiciones sanitarias y de limpieza, ya sea en los vehículos de transporte o en las sedes educativas, lo cual debe ser verificado por la interventoría.	162
M.	Cuando el Proveedor Logístico obtenga CHS desfavorable por parte de la entidad sanitaria competente.	162
N.	Medidas sanitarias (decomiso y destrucción) aplicadas por la autoridad sanitaria competente a los alimentos al interior del establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares del Proveedor Logístico, o en el transporte de los refrigerios escolares a sedes educativas, asociadas al mal manejo por parte del Proveedor Logístico, siempre que la causa sea atribuible al mismo.	162
O.	Cuando no se cuente con el número mínimo de vehículos según lo establecido en el Anexo técnico para cada segmento y/o no se tenga disponible el vehículo de contingencia.	163
P.	Cuando no se contrate la totalidad de personal requerido y definido en el anexo técnico o autorizado por la SED para cada segmento.....	163

Índice de Tablas

Tabla 1. Etapas de la operación del PAE del Distrito	9
Tabla 2. Agrupación grados y edades para entrega de complementos alimentarios	17
Tabla 3. Distribución aceptable de macronutrientes (AMDR) para el refrigerio escolar	17
Tabla 4. Ciclo menús regulares de primera entrega	18
Tabla 5. Ciclo de Menús Especiales Primera Entrega	20
Tabla 6. Ciclo menús de contingencia primera entrega	21
Tabla 7. Ciclo de Menús regulares de Segunda Entrega	21
Tabla 8. Ciclo menús especiales segunda entrega.....	23
Tabla 9. Ciclo menús de contingencia de segunda entrega	24

Tabla 10. Ensamble por menú primera entrega.....	37
Tabla 11. Ensamble por menú especial primera entrega	40
Tabla 12. Ensamble por menú de contingencia primera entrega.....	41
Tabla 13. Ensamble por menú segunda entrega	41
Tabla 14. Ensamble por menú especial segunda entrega	44
Tabla 15. Ensamble por menú de contingencia segunda entrega.....	45
Tabla 16. Capacidad de ensamble.....	50
Tabla 17. Cantidades por canastilla de materia prima en frío (primera entrega).	54
Tabla 18. Cantidades por canastilla de materia prima en frío (segunda entrega).	54
Tabla 19. Cantidades por canastilla de materia prima en frío (menú especial primera entrega).....	57
Tabla 20. Cantidades por canastilla de materia prima en frío (menú especial segunda entrega).....	57
Tabla 21. Capacidades por canastilla de materia prima en seco primera entrega	58
Tabla 22. Capacidades por canastilla de materia prima en seco segunda entrega	59
Tabla 23. Capacidades por canastilla de materia prima en seco menú especial primera entrega	62
Tabla 24. Capacidades por canastilla de materia prima en seco menú especial segunda entrega	62
Tabla 25. Capacidades por canastillas de producto terminado en frío primera entrega	63
Tabla 26. Capacidades por canastillas de producto terminado en frío segunda entrega ...	64
Tabla 27. Capacidades por canastillas de producto terminado en frío menú especial primera entrega	66
Tabla 28. Capacidades por canastillas de producto terminado en frío menús especiales segunda entrega.....	67
Tabla 29. Capacidades por canastilla de producto terminado en seco (primera entrega) .	68
Tabla 30. Capacidades por canastilla de producto terminado en seco (segunda entrega)	69
Tabla 31. Capacidades por canastilla de producto terminado en seco (menú especial primera entrega)	72
Tabla 32. Capacidades por canastilla de producto terminado en seco (menú especial segunda entrega)	72
Tabla 33. Capacidades por canastilla de Fruta	73
Tabla 34. Almacenamiento por canastillas de los componentes del menú de contingencia (primera entrega)	76
Tabla 35. Almacenamiento por canastillas de los componentes del menú de contingencia (segunda entrega)	76
Tabla 36. Cantidad Mínima de vehículos a ofertar.....	84
Tabla 37. Disminución proporcional de vehículos y personal operativo	87
Tabla 38. Horarios de distribución en las sedes educativas	93
Tabla 39. Parámetros de análisis microbiológicos	104
Tabla 40. Número de contramuestras a entregar.....	106

Tabla 41. Requisitos de talento humano Operativo – Administrativo	107
Tabla 42. Talento humano técnico	110
Tabla 43. Talento humano componente pedagógico	139
Tabla 44. Talento humano componente pedagógico	140
Tabla 45. Gestión Ambiental Vehicular	145

1. INTRODUCCIÓN

El presente documento establece las especificaciones técnicas asociadas al AMP/SDA, basadas en las fichas técnicas de los alimentos y la normatividad sanitaria vigente. Asimismo, se definen los tipos de refrigerios escolares, los ciclos de menús, los lineamientos técnicos contractuales y de calidad aplicables a los distintos procesos, incluyendo las condiciones de los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios, el transporte, distribución y entrega en las Instituciones Educativas Distritales (IED), el talento humano, entre otros elementos necesarios para la entrega de los refrigerios escolares a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes - NNAJ de las Instituciones Educativas oficiales del Distrito.

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

2. MARCO NORMATIVO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

El presente Anexo Técnico se desarrolla en concordancia con lo dispuesto en la Constitución Política, la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015, la normatividad sanitaria aplicable a la operación logística y manejo de alimentos (Decreto 1500 de 2007, Resolución 2674 de 2013), los lineamientos técnicos vigentes del Programa de Alimentación Escolar – PAE emitidos por el Ministerio de Educación Nacional, y las disposiciones distritales que regulan la operación logística. En consecuencia, todas las actividades descritas en este documento deberán ejecutarse bajo estricto cumplimiento de estas normas, sin perjuicio de aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan durante la ejecución del contrato.

La Resolución 003 de 2026, que establece los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), define como objetivo general del PAE: *"Contribuir al acceso con permanencia escolar y al bienestar de niñas, niños, adolescentes y jóvenes registrados en el sistema educativo oficial desde el segundo ciclo de la educación inicial hasta la educación básica y la media, mediante un complemento alimentario adecuado, seguro, pertinente y culturalmente apropiado durante el calendario académico, que promueva el consumo de alimentos de alto valor nutricional en considerable proporción, producidos localmente, así como el fomento de hábitos alimentarios saludables, con el fin de reducir el ausentismo y la deserción escolar, fortalecer la educación con calidad y contribuir a la garantía del derecho humano a la alimentación"*, lo anterior para impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo, fomentando la promoción de prácticas de actividad física y hábitos de alimentación y vida saludable.

En el Distrito Capital, la entrega de complementos alimentarios se realiza durante todo el calendario escolar de manera diaria en las 20 localidades y en las jornadas mañana, tarde y nocturna en caso de requerirse, garantizando la atención al 100% de la población escolar matriculada en el sistema educativo oficial. 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 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. Los estudiantes reciben durante su jornada escolar, complementos alimentarios diseñados de manera tal que, se garantiza el aporte nutricional establecido en la normatividad vigente.

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:** 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, se establecieron los 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.

- **Jornada Única:** El Decreto 501 de 2016 y el Decreto 2105 de 2017, los cuales reglamentan las características y objetivos de la Jornada Única para los establecimientos educativos oficiales, definen la jornada única como el tiempo diario que dedica el establecimiento educativo oficial a sus estudiantes para el desarrollo de las actividades académicas en las áreas obligatorias y fundamentales y de las asignaturas optativas, así como el tiempo destinado al descanso pedagógico y el almuerzo de los estudiantes.

El Decreto 421 de 2019, por medio del cual se expide el Decreto Único del Sector Educación de Bogotá, que establece los lineamientos para garantizar la implementación y

sostenibilidad de la jornada única y extendida y el ciclo de Educación Inicial, en concordancia con las disposiciones de los planes nacional y distrital de desarrollo, indica que la duración de la jornada escolar en las IED que presten el servicio en Jornada Única se encontrará sujeta a lo dispuesto en el artículo 2.3.3.6.1.6. del Decreto Nacional 1075 de 2015, y deberá tener en cuenta las disposiciones relacionadas con la jornada laboral de los docentes y directivos docentes.

En consecuencia, la Secretaría de Educación del Distrito en cumplimiento de las funciones establecidas en el Decreto 310 del 2022, por el cual *"se modifica la estructura organizacional y las funciones de la Secretaría de Educación del Distrito"*, garantiza las funciones de la Dirección del Bienestar Estudiantil encaminadas a la ejecución de las políticas de bienestar, dirigidas a los estudiantes de los colegios distritales en la prestación del servicio de alimentación escolar.

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

A continuación se presenta 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 principal, la cual consiste en seleccionar a los proveedores de alimentos y logísticos que cumplan con los requisitos de habilitación y ponderación del proceso de licitación; lo cual se realiza durante la etapa de evaluación de las ofertas presentadas por posibles proveedores para el PAE. Posteriormente, se adelanta la operación secundaria en la que se somete a competencia la adjudicación de las órdenes de compra, las cuales se ejecutan con el desarrollo de cada una de las obligaciones y actividades que comprenden los procesos.	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.	SED

Etapa	Descripción general de la etapa	Actor responsable
	Así mismo se generan las correspondientes órdenes de compra y posteriormente las ordenes de producción a cada proveedor de alimentos. La compra de alimentos se realiza a proveedores del suministro de alimentos.	
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. El suministro de alimentos se realiza por los proveedores del proceso de suministro de alimentos.	PROVEEDOR DE ALIMENTOS
4. Entrega de alimentos	Se debe realizar la entrega de los alimentos en las fechas definidas, en los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios de los proveedores logísticos, 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 en los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de los refrigerios con la aplicación de criterios de aceptación y rechazo establecidos por la SED	PROVEEDOR LOGÍSTICO
6. Almacenamiento de alimentos	Una vez los alimentos ingresan a los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de los refrigerios de los proveedores logísticos, se almacenan de acuerdo con 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	Se realiza en vehículos que cumplan con las condiciones higiénico-sanitarias, se efectúa 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
10. Seguimiento de la ejecución del IAD	La Secretaría de Educación y la Interventoría contratada por ésta o la supervisión, realiza el seguimiento al cumplimiento de las condiciones contractuales durante la ejecución del AMP.	INTERVENTORÍA SED

Fuente: SED – Dirección de Bienestar Estudiantil 2025

Como se ilustra en la tabla anterior, el alcance de los proveedores logísticos en toda la operación del programa abarca desde la recepción de los alimentos en los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de los refrigerios hasta la distribución y entrega de los refrigerios en las IED.

4. DEFINICIONES

A continuación, se presentan las definiciones de los términos clave utilizados en el documento, en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE) del Distrito:

Acuerdo Marco de Precio (AMP): es un instrumento de contratación pública utilizado por el Estado para adquirir bienes y servicios de características técnicas uniformes y uso común de manera ágil, eficiente y transparente. Permite agregar la demanda de diversas entidades para obtener mejores precios, condiciones y economías de escala a través de la Tienda Virtual del Estado.

Alimento: sustancia sólida o líquida, natural o elaborada que, por sus características, aplicación, preparación y estado de conservación, se destina para el consumo humano, y se utiliza para obtener energía, nutrientes y otros compuestos necesarios para mantener las funciones vitales, crecer y reparar tejidos.

Almacenamiento: es el proceso de ubicar y organizar las materias primas y/o alimentos en cada una de las áreas, asegurando que se mantengan en condiciones adecuadas de temperatura, calidad e inocuidad.

Base de programación de alimentos: es el documento base mediante el cual, la (SED) realiza el requerimiento formal de alimentos a los proveedores de alimentos estableciendo las cantidades, tipos de productos, condiciones de entrega y fechas previstas; se utiliza como insumo para la planeación operativa logística y de alistamiento en los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios de los operadores logísticos.

Base de suministro autorizado: es el documento donde la SED presenta la información correspondiente a la cantidad de suministros que se deben entregar en las diferentes instituciones educativas, incluyendo tipo de modalidad, sitios de entrega, horarios, entre otros.

Base preliminar: matriz donde se proyectan las cantidades aproximadas a entregar de los alimentos en los cuales los proveedores quedaron seleccionados mediante la operación secundaria. Corresponden a las cantidades preliminares y no a las cantidades definitivas a entregar al proveedor logístico.

Caso fortuito: son circunstancias imprevisibles que, de haber sido previstas, podrían haberse evitado, el origen de la causa proviene de la estructura propia de las actividades, puede ser desconocido y permanecer oculto, que impiden la ejecución de las prestaciones contractuales a responsabilidad de una de las partes.

Canastillas limpias: son aquellas canastillas que son de propiedad del proveedor logístico, se encuentran marcadas con el nombre del proveedor logístico y son utilizadas para la

ejecución de sus operaciones de recepción, almacenamiento de materia prima, ensamble, almacenamiento de producto terminado y distribución a usuarios finales.

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

Canastillas de proveedores: son aquellas canastillas que no pertenecen al proveedor logístico, por lo tanto pueden ser ingresadas cuando se recibe la materia prima y en algunos casos, pueden ser utilizadas hasta la entrega del componente en las IED.

Capacidad: es el espacio disponible que el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios para almacenar alimentos en canastillas en cada una de las áreas, sin afectar las condiciones adecuadas de conservación.

Ciclos de menús: conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo.

Contaminación Física: Es la presencia de cuerpos o materiales extraños en el alimento que no forman parte de su composición natural, incorporados generalmente de manera accidental durante las etapas de producción, procesamiento, almacenamiento o distribución. Estos elementos pueden incluir fragmentos de vidrio, metal, madera, plástico, piedras, entre otros, y representan un riesgo para la salud del consumidor.

Contaminación Química: Ocurre cuando los alimentos entran en contacto con sustancias químicas nocivas que pueden alterar su inocuidad o representar un riesgo para la salud. Estas sustancias pueden provenir de plaguicidas, residuos de medicamentos veterinarios (como antibióticos u hormonas), aditivos en concentraciones no permitidas, productos de limpieza, materiales de envase o equipos inadecuados, entre otras fuentes.

Contaminación Biológica: Se presenta cuando microorganismos patógenos (bacterias, virus, hongos o parásitos) contaminan los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria, producción, elaboración, manipulación, transporte, almacenamiento o consumo, provocando su deterioro o la transmisión de enfermedades al consumidor.

Contramuestra: es una muestra adicional, tan parecida a la original como sea posible, que pertenece a un mismo lote y se toma al mismo tiempo, en la misma forma y cantidad que la muestra original para asegurar que las condiciones sean idénticas.

Distribución: proceso de transporte logístico planificado con el fin de realizar la entrega de los refrigerios en las sedes educativas asignadas, con calidad y oportunidad.

Eco conducción: conjunto de técnicas de conducción, que busca cambiar hábitos de los usuarios de vehículos, con el objetivo de reducir la contaminación ambiental, aumentar la seguridad en las vías, y el ahorro del combustible

Ensamble de Refrigerios: proceso por el cual se disponen los componentes del refrigerio en un embalaje definido, de acuerdo con el menú programado, garantizando la integridad y calidad de cada refrigerio hasta su consumo.

Ficha técnica del alimento: documento que contiene la información sobre las características de un alimento y sirve como guía para asegurar la calidad, manejo y cumplimiento normativo del alimento durante su fabricación, almacenamiento, transporte y comercialización.

Fuerza mayor: es toda situación extraordinaria, imprevisible, irresistible, que es ajena y exterior a la actividad o al servicio al que causó el daño, y que impide o retrasa el cumplimiento de las obligaciones asumidas en el marco de una licitación pública, como podría ser el suministro de alimentos en este caso.

Grupo de alimentos: categorías de alimentos que se agrupan según sus características nutricionales.

Hallazgo: es una situación identificada durante las actividades de seguimiento, verificación o control, en la que se evidencia una diferencia entre lo ejecutado y lo establecido en la normatividad, el contrato, las especificaciones técnicas, los procedimientos o los requisitos establecidos contractualmente.

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

Inicio de la ejecución: es la fecha del acto formal a partir del cual el contratista comienza a ejecutar las actividades comprometidas en el contrato, bajo las condiciones y plazos establecidos por la entidad contratante.

Jornada Educativa: tiempo diario que dedica un establecimiento educativo a la enseñanza directa de sus estudiantes en la prestación del servicio público educativo, de conformidad con las normas vigentes sobre calendario académico y plan de estudios. Es la duración del día escolar durante el cual se desarrollan las clases y demás actividades educativas con los alumnos, generalmente distribuida a lo largo de las semanas lectivas del año según lo establecido por la ley y el plan de estudios de la institución educativa.

Jornada de entrega: período en el que distribuyen los refrigerios a los estudiantes dentro de una institución educativa, puede ser diferente a la jornada educativa.

Jornada Única: estrategia de calidad educativa orientada a fortalecer los proyectos educativos institucionales a partir de la ampliación de la jornada escolar y de las intensidades académicas dedicadas a la formación integral de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes.

Largo total: es la medida completa de un extremo a otro del área o espacio, sin excluir ningún elemento.

Largo útil: es la parte del largo total que realmente se puede utilizar, excluyendo zonas ocupadas o no aptas (como equipos, pasillos obligatorios u estructuras).

Lote de alimentos: cantidad determinada de un producto alimenticio elaborada en condiciones esencialmente iguales, que se identifica con un código o clave específico que permite su trazabilidad.

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

Menú crítico: corresponde a aquel que ocupa mayor volumen o aquel que ocupe el mayor número de canastillas en e establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios.

Menús especiales: son menús que se ofrecen con alimentos diferentes e innovadores, con el fin de mejorar la aceptabilidad por parte de los estudiantes.

Menús de contingencia: corresponden a menús y/o componentes disponibles en los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios de los operadores logísticos para la atención de las contingencias, teniendo en cuenta las condiciones operativas del programa.

Microrganismo patógeno: es un organismo microscópico, como una bacteria, virus, hongo o protozoo, que tiene la capacidad de causar enfermedades al ser humano; estos microorganismos pueden invadir y multiplicarse dentro de un huésped, causando efectos nocivos que pueden variar desde leves molestias hasta enfermedades graves.

Modalidades de atención: hace referencia al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar.

Muestra de alimento: conjunto de unidades de muestreo adicionales, extraídas de un lote determinado para fines de controles de calidad de los alimentos (sensorial, temperaturas), durante su recepción en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios del proveedor logístico, estas muestras deben ser entregadas por el proveedor de alimentos.

No conformidad: es el incumplimiento de un requisito establecido. Es decir, ocurre cuando un producto, proceso, servicio o actividad no cumple con lo definido en la normatividad, el contrato, las especificaciones técnicas, los procedimientos o los estándares aplicables.

Novedad: es cualquier situación, hecho, evento o cambio identificado durante la ejecución contractual que debe ser informado, registrado o monitoreado, independientemente de que constituya o no un incumplimiento.

Orden de compra: es un documento que formaliza la solicitud de bienes o servicios por parte de una entidad estatal a un proveedor, a través de instrumentos como Acuerdos Marco o la Tienda Virtual del Estado Colombiano.

Operación secundaria: Son las actividades que deben adelantar en la ejecución del Acuerdo Marco: (i) la Entidad Compradora para comprar, recibir y pagar el; y (ii) el Proveedor para cotizar, prestar y facturar el suministro de bienes o servicios. Esta Operación inicia con la Solicitud de Cotización elevada por la Entidad Compradora y finaliza con la colocación y aceptación de la Cotización más económica.

Orden de producción: es un documento que autoriza la fabricación de un producto específico y en una cantidad determinada, detallando todos los recursos (materiales, mano de obra, costos indirectos) y el tiempo necesario para su elaboración.

Establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios: lugar destinado para la recepción, almacenamiento, ensamble, despacho y distribución de los alimentos del PAE, que cumple con la capacidad operativa y técnica requerida para garantizar condiciones de calidad, inocuidad, trazabilidad y oportunidad en la operación del PAE.

Preparaciones combinadas: se refiere a los alimentos integrados por dos o más componentes como cereal, proteico, verdura, lácteo o postre tipo bocadillo. Debido a sus características de composición y manipulación, estas preparaciones se clasifican como alimentos de alto riesgo.

Primera entrega: suministro de refrigerios escolares dirigidos a los estudiantes de las jornadas mañana, tarde y nocturna cuando se requiera.

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

Refrigerio escolar: es un complemento alimentario suministrado a los estudiantes de las instituciones educativas oficiales del Distrito durante la jornada escolar, diseñado conforme a criterios técnicos de calidad, inocuidad y adecuación nutricional, con el fin de apoyar el desarrollo integral, mejorar el rendimiento académico y contribuir a la permanencia escolar.

Sistemas Dinámicos de Adquisición (SDA): es un procedimiento de contratación pública, totalmente electrónico y abierto, diseñado para compras repetitivas de bienes o servicios de uso corriente. A diferencia de los acuerdos marco, permite a cualquier proveedor solicitar su adhesión en cualquier momento durante su vigencia, fomentando la competencia y agilizando la gestión.

Suministro: hace referencia a la entrega de los alimentos que se realiza para el consumo por parte los estudiantes beneficiarios del Programa, a través del complemento alimentario establecido.

Segunda entrega: suministro de refrigerios escolares dirigidos a los estudiantes de las jornadas extendidas o adicionales a la jornada regular.

Tipo de refrigerio (tipología): conjunto de refrigerios escolares agrupados acorde con las edades y grados escolares. Para la vigencia de la presente contratación se definió la siguiente tipología: A, B C y D.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS REFRIGERIOS ESCOLARES

5.1 Selección de los alimentos

Para la selección de los alimentos que conforman los refrigerios escolares, la Secretaría de Educación del Distrito (SED) implementó diversas estrategias orientadas a mejorar la calidad nutricional de los productos, fomentar la innovación y reducir la presencia de sellos de advertencia. Como primer paso, se realizó una convocatoria dirigida a la industria de alimentos para la recepción de propuestas. Posteriormente, se llevó a cabo un showroom con la participación de diferentes proveedores, quienes presentaron nuevas alternativas de alimentos directamente a los estudiantes y se realizaron paneles sensoriales en diferentes colegios para evaluar la aceptación de cada uno de los productos. Paralelo a esto, se llevó a cabo una revisión de los alimentos que actualmente conforman el refrigerio escolar y se seleccionaron aquellos con mayor nivel de aceptación donde también se incluyeron aquellos que no resultaron adjudicados en el vigente proceso. Toda la información derivada de este proceso fue consolidada y analizada técnicamente, y empleada como insumo para la construcción del listado definitivo de alimentos a incluir en la modalidad de refrigerios escolares del presente proceso contractual.

5.2 Aporte Nutricional

El aporte nutricional de los refrigerios escolares se encuentra fundamentado en la

Resolución 3803 de 2016 por la cual se establecen las Recomendaciones diarias de calorías y nutrientes para la población colombiana, así como, en la minuta diferencial cualificada para el PAE según tipos de complemento, grupos de edad y grados escolares, ajustada a las características de la población escolar del Distrito. Lo anterior, dando cumplimiento a la normatividad vigente la cual corresponde a la Resolución 003 de 2026, por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

En consecuencia, se elaboraron dos ciclos de menús según el tiempo de permanencia de las y los estudiantes en la IED (Primera y segunda entrega) considerando cuatro grupos denominados de la siguiente manera: Tipo A, B, C y D.

Para efectos de esta agrupación de la población escolar la SED tomó como referencia las edades y grados escolares, definiendo para la vigencia de la presente contratación los siguientes grupos:

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

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

Fuente: SED 2026

*En caso de requerirse, el refrigerio tipo D se entregará a los estudiantes jóvenes, hombres y mujeres matriculados en las sedes educativas oficiales en la jornada nocturna.

La SED establece para los refrigerios tipo A, B, C y D un aporte calórico del 22% del total diario requerido; dicho valor es superior al definido en la Resolución 003 de 2026 que establece como mínimo un 20% para este tipo de complemento.

La Distribución Porcentual de Macronutrientes (AMDR), entendida como el aporte calórico proveniente de las proteínas, grasas y carbohidratos del refrigerio escolar de la SED, se establece dentro del rango definido en la Resolución 3803 de 2016, así:

Tabla 3. Distribución aceptable de macronutrientes (AMDR) para el refrigerio escolar

Modalidad	Lineamiento UApA			Tipo de Refrigerio		
	Proteína	Grasa	Carbohidratos	Proteína	Grasa	Carbohidratos
Industrializada (Refrigerio escolar)	10%	25%	65%	14%	25 – 35%	50 – 65%

Fuente: SED 2026

Cabe precisar que, los refrigerios escolares se encuentran dentro de los rangos establecidos en la tabla No 3 y el aporte nutricional responde al promedio de los 15 menús regulares que conforman cada ciclo.

6. CICLO DE MENÚS DE REFRIGERIOS ESCOLARES

El proveedor logístico, se ceñirá a los ciclos referenciados en el presente anexo para su respectiva entrega en las sedes educativas. Sin embargo, es importante aclarar que, los alimentos que conforman los ciclos de menús relacionados en el presente numeral son una guía para la proyección en la compra por parte de la Entidad, la cual puede variar de acuerdo con la necesidad de la SED. Por lo tanto, los ciclos, pueden presentar cambios en sus componentes, teniendo en cuenta la adjudicación de alimentos, contingencias y condiciones operativas del programa. Esto será informado por la SED o la interventoría del PAE.

Con base en lo anterior, la Interventoría remitirá a los proveedores logísticos el ciclo de menús definitivo, el cual deberá ser entregado **semanalmente** por el proveedor logístico, en medio físico a las instituciones educativas, dentro de los plazos establecidos por la Entidad.

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

6.1 Ciclo de menús regulares primera entrega

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

La **primera entrega** corresponde al suministro del refrigerio escolar en la jornada (mañana o tarde) en la que se encuentra matriculado el estudiante, por lo que corresponde al mayor número de suministros a entregar en cada sede educativa.

Tabla 4. Ciclo menús regulares de primera entrega

PROPUESTA CICLO DE MENÚS REFRIGERIOS ESCOLARES PRIMERA ENTREGA					
COMPONENTES	MENÚ PE1 450	MENÚ PE2 451	MENÚ PE3 452	MENÚ PE4 453	MENÚ PE5 454
BEBIDA	184: Bebida Láctea fermentada tipo Kéfir	194: Bebida láctea (UHT) a base de yogurt semidescremado con dulce, de diferentes sabores.	195: Yogur semidescremado con dulce, pasteurizado, de diferentes sabores.	164: Jugo de Naranja	82: Kumis entero con dulce, pasteurizado.

PROPUESTA CICLO DE MENÚS REFRIGERIOS ESCOLARES PRIMERA ENTREGA					
CEREAL	146: Hojaldre con bocadillo	166: Arepa Campesina.	169: Galleta multigranos con guayaba	170: Croissant mini tradicional con harina integral	172: Corazones de hojaldre con harina integral
FRUTA	33: Granadilla		43: Mango maduro		159: Mandarina
POSTRE O ACOMPAÑANTE	188: Mix con plátano y frutos secos	176: Merenguitos		189: Queso fresco semigraso semiblando doble crema	60: Maní bajo en sal o bajo en sodio (Tipo A Y B) 181: Maní recubierto con harina trigo (tipo Japonés) (Tipo C y D)
COMPONENTES	MENÚ PE6 455	MENÚ PE7 456	MENÚ PE8 457	MENÚ PE9 458	MENÚ PE10 459
BEBIDA	198: Leche Entera de vaca (UHT).	147: Yogurt con granola	165: Agua potable tratada sin gas	182: Bebida Láctea Fermentada con probióticos.	199: Avena con leche entera (UHT).
CEREAL	3: Almojábana	168: Galleta con harina de chontaduro	186: Sánduche de cerdo desmechado y queso en pan integral	1: Achiras.	171: Croissant de harina integral con semillas de chía
FRUTA		17: Ciruela calentana/ 7: Banano Maduro o Banano Urabá Común (Tipo A y B).	119: Manzana nacional		70: Uva variedad negra o verde/43: Mango maduro (Tipo A y B).
POSTRE O ACOMPAÑANTE	179: Snack de lentejas sabor a limón.		177: Flan con sabor a vainilla.	86: Queso Pera semigraso	
COMPONENTES	MENÚ PE11 460	MENÚ PE12 461	MENÚ PE13 462	MENÚ PE14 463	MENÚ PE15 464
BEBIDA	157: Kumis con granola.	198: Leche Entera de vaca (UHT).	197: Yogur entero con dulce, pasteurizado, de diferentes sabores.	163: Jugo de Mandarina	199: Avena con leche entera (UHT).
CEREAL	89: Galleta salada tipo craker.	167: Arepa de choclo.	129: Bizcocho cuajada	124: Mogolla multicereal	174: Rollos de canela

PROPUESTA CICLO DE MENÚS REFRIGERIOS ESCOLARES PRIMERA ENTREGA					
FRUTA	161: Concentrado De Fruta		46: Manzana importada (Tipo A y B) / 58: Pera nacional (Tipo C y D).	119: Manzana nacional (Tipo A y B) / 22: Durazno (Tipo C y D).	7: Banano Maduro o Banano Urabá Común.
POSTRE O ACOMPAÑANTE		178: Crema de maní.	193: Mezcla de frutos secos	190: Queso fresco semigraso semiduro mozzarella	

Fuente: SED 2026

6.2 Menús especiales de primera entrega

Durante la ejecución de la orden de compra se suministrarán menús especiales de acuerdo con lo establecido en el ciclo de menús de primera entrega, los cuales se presentan a continuación:

Tabla 5. Ciclo de Menús Especiales Primera Entrega

MENÚS ESPECIALES PRIMERA ENTREGA				
COMPONENTES	ESPECIAL PEE1 465	ESPECIAL PEE2 466	ESPECIAL PEE3 467	ESPECIAL PEE4 468
BEBIDA	192: Paleta de agua con fruta, de diferentes sabores	196: Yogurt entero con dulce tipo postre con salsa de frutas	111: Helado con galleta (tipo Sánduche)	134: Yogurt de Búfala.
CEREAL	143: Rollo de pollo con queso	173: Galleta Red Velvet	172: Corazones de hojaldre con harina integral	185: Rollo de verdura y pollo desmechado
FRUTA	127: Pera Importada	114: Piña en trozos o tajada sin corazón	180: Banano Liofilizado	46: Manzana importada.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	72: Queso Tipo Petit Suisse	179: Snack de lentejas sabor a limón	165: Agua potable tratada sin gas	153: Cocada

Fuente: SED 2026

La SED determinará el día del ciclo en el que se incluirá cada menú especial con base en la rotación requerida.

6.3 Menús de contingencia de primera entrega

Durante la ejecución de la orden de compra se suministrarán menús de contingencia de

acuerdo con lo establecido en el ciclo de menús de primera entrega, y en lo descrito en el acápite correspondiente del presente anexo, los cuales se relacionan a continuación:

Tabla 6. Ciclo menús de contingencia primera entrega

MENÚ DE CONTINGENCIA PRIMERA ENTREGA			
COMPONENTES	MENU CPE1 469	MENU CPE2 470	MENU CPE3 471
BEBIDA	194: Bebida láctea (UHT) a base de yogurt semidescremado con dulce, de diferentes sabores.	199: Avena con leche entera (UHT).	198: Leche Entera de vaca (UHT).
CEREAL	89: Galleta salada tipo cracker.	88: Galleta de quinua	169: Galleta multigranos con guayaba
FRUTA	133: Piña Deshidratada		161: Concentrado De Fruta.
POSTRE O ACOMPAÑANTE		16: Chokolatina.	

Fuente: SED 2026

La SED determinará el día del ciclo en el que se incluirá cada menú de contingencia con base en la rotación requerida.

6.4 Ciclo de menús regulares de segunda entrega

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

La **segunda entrega** corresponde al suministro de un refrigerio escolar adicional para aquellos estudiantes que cursan en jornadas extendidas, contra jornadas o jornada única en sedes educativas que no disponen de las condiciones locativas para la entrega de comida caliente; por lo que corresponde al menor número de suministros a entregar en cada IED.

6.5 Menús segunda entrega

Tabla 7. Ciclo de Menús regulares de Segunda Entrega

PROPUESTA CICLO DE MENÚS REFRIGERIOS ESCOLARES SEGUNDA ENTREGA					
COMPONENTES	MENU SE1 472	MENU SE2 473	MENU SE3 474	MENU SE4 475	MENU SE5 476
BEBIDA	163: Jugo de Mandarina	199: Avena con leche entera (UHT).	165: Agua potable tratada sin gas	157: Kumis con granola	197: Yogur entero con dulce, pasteurizado, de diferentes sabores.
CEREAL	149: Pan de maíz	148: Pan de bono	186: Sánduche de cerdo desmechado y queso en pan integral	168: Galleta con harina de chontaduro	121: Sánduche en pan integral con queso
FRUTA		161: Concentrado De Fruta	159: Mandarina (Tipo A y B) / 22: Durazno (Tipo C y D).	119: Manzana nacional (Tipo A y B) 17: Ciruela calentana (Tipo C y D)	127: Pera Importada.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	190: Queso fresco semigraso semiduro mozzarella		31: Gelatina de pata		
COMPONENTES	MENU SE6 477	MENU SE7 478	MENU SE8 479	MENU SE9 480	MENU SE10 481
BEBIDA	199: Avena con leche entera (UHT).	82: Kumis entero con dulce, pasteurizado.	195: Yogur semidescremado con dulce, pasteurizado, de diferentes sabores.	164: Jugo de Naranja	198: Leche Entera de vaca (UHT).
CEREAL	171: Croissant de harina integral con semillas de chía	129: Bizcocho cuajada	89: Galleta salada tipo cracker.	143: Rollo de pollo con queso.	167: Arepa de choclo
FRUTA	7: Banano Maduro o Banano Urabá Común		159: Mandarina	114: Piña en trozos o tajada sin corazón	
POSTRE O ACOMPAÑANTE		84: Queso con bocadillo.	132: Granola en Hojuelas		60: Maní bajo en sal o bajo en sodio (Tipo A Y B) 181: Maní recubierto con harina trigo (tipo Japonés). (Tipo C y D).

PROPUESTA CICLO DE MENÚS REFRIGERIOS ESCOLARES SEGUNDA ENTREGA					
COMPONENTES	MENU SE11 482	MENU SE12 483	MENU SE13 484	MENU SE14 485	MENU SE15 486
BEBIDA	184: Bebida Láctea fermentada tipo Kéfir	194: Bebida láctea (UHT) a base de yogurt semidescremado con dulce, de diferentes sabores.	164: Jugo de Naranja	199: Avena con leche entera (UHT).	198: Leche Entera de vaca (UHT).
CEREAL	185: Rollo de verdura y pollo desmechado	152: Roscón	140: Sánduche de queso y bocadillo	146: Hojaldre con bocadillo	3: Almojábana
FRUTA	33: Granadilla	127: Pera Importada (Tipo A y B) / 70: Uva variedad negra o verde (Tipo C y D).		8: Banano Variedad Bocadillo	159: Mandarina (Tipo A y B) 58: Pera nacional (Tipo C y D).
POSTRE O ACOMPAÑANTE	110: Herpo o galletín		179: Snack de lentejas sabor a limón.		153: Cocada

Fuente: SED 2026

6.6 Menús especiales segunda entrega

Durante la ejecución de la orden de compra se suministrarán menús especiales de acuerdo con lo establecido en el ciclo de menús de segunda entrega, los cuales se presentan a continuación:

Tabla 8. Ciclo menús especiales segunda entrega

MENÚS ESPECIALES SEGUNDA ENTREGA				
COMPONENTES	ESPECIAL SEE1 487	ESPECIAL SEE2 488	ESPECIAL SEE3 489	ESPECIAL SEE4 490
BEBIDA	182: Bebida Láctea Fermentada con probióticos	164: Jugo de Naranja	184: Bebida Láctea fermentada tipo Kéfir	85: Yogurt griego con mermeladas o concentrados de frutas
CEREAL	186: Sánduche de cerdo desmechado y queso en pan integral	143: Rollo de pollo con queso	187: Sánduche de pollo desmechado con pan de remolacha	173: Galleta Red Velvet

FRUTA	131: Fresa en Trozos liofilizada.	43: Mango maduro	46: Manzana importada (Tipo A y B) 70: Uva variedad negra o verde (Tipo C y D)	33: Granadilla.
POSTRE O ACOMPAÑANTE	165: Agua potable tratada sin gas	178: Crema de maní	177: Flan con sabor a vainilla	86: Queso Pera semigraso.

Fuente: SED 2026

La SED determinará el día del ciclo en el que se incluirá cada menú especial con base en la rotación requerida.

6.7 Menús de contingencia de segunda entrega

Durante la ejecución de la orden de compra se suministrarán menús de contingencia de acuerdo con lo establecido en el ciclo de menús de segunda entrega, y en lo descrito en el acápite correspondiente del presente anexo, los cuales se relacionan a continuación:

Tabla 9. Ciclo menús de contingencia de segunda entrega

MENÚS DE CONTINGENCIA SEGUNDA ENTREGA			
COMPONENTES	MENU CSE1 491	MENU CSE2 492	MENU CSE3 493
BEBIDA	198: Leche Entera de vaca (UHT).	194: Bebida láctea (UHT) a base de yogurt semidescremado con dulce, de diferentes sabores.	199: Avena con leche entera (UHT).
CEREAL	90: Galleta multicereal	128: Galleta avena miel ajonjolí.	1: Achiras.
FRUTA	161: Concentrado De Fruta.		
POSTRE O ACOMPAÑANTE		60: Maní bajo en sal o bajo en sodio (Tipo A Y B) 181: Maní recubierto con harina trigo (tipo Japonés). (Tipo C y D).	31: Gelatina de pata

Fuente: SED 2026

La SED determinará el día del ciclo en el que se incluirá cada menú de contingencia con base en la rotación requerida.

7. CONTROL DE CALIDAD Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos recibidos y posteriormente ensamblados por parte del proveedor logístico deben cumplir los estándares de calidad contenidos en el presente Anexo técnico y en el

pliego de condiciones, formatos y fichas técnicas de producto. Así mismo, se debe cumplir lo consignado en el capítulo V de la Ley 9° de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y en general todas las normas relacionadas con alimentos y las que sustituyan o modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.

A continuación, se relacionan de manera general, los aspectos que se deben cumplir y que serán verificados en cada una de las etapas en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerio:

- Las características propias que debe cumplir cada alimento serán informadas al inicio de la ejecución, mediante la entrega de las fichas técnicas de los alimentos adjudicados. Estos aspectos deben ser verificados por parte del proveedor logístico y la Interventoría durante la recepción.
- Todos los alimentos a excepción de las frutas enteras sin empaque deben cumplir con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 254 de 2023 y demás normas relacionadas y las que las sustituyan o modifiquen total o parcialmente; aspectos que serán inspeccionados en el momento de la recepción de los alimentos.
- El proveedor logístico debe garantizar la integridad física de los empaques y/o envases que protegen los alimentos, desde su recepción hasta la entrega en las sedes educativas y/o centros de interés.
- Para los alimentos que requieran refrigeración, se debe garantizar una temperatura no mayor a 4°C +/- 2°C según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entren en vigencia. Las temperaturas estipuladas deben conservarse desde el recibo de los productos en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios y hasta la entrega en la sede educativa o centro de interés correspondiente.
- Las bebidas UHT deben conservarse a temperatura ambiente y mantenerse en condiciones de calidad e inocuidad hasta su entrega en las IED.
- El proveedor logístico debe garantizar el almacenamiento de los alimentos de acuerdo con su naturaleza, en las zonas definidas para tal fin; garantizando las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en las fichas técnicas de los productos y en el presente anexo técnico.
- El proveedor logístico debe contar con un termohigrómetro debidamente instalado y en funcionamiento en las áreas de almacenamiento en seco, que permita registrar y verificar de manera permanente la temperatura y humedad relativa del ambiente, garantizando el cumplimiento de las condiciones de conservación de los alimentos.

- Las frutas ciruela calentana, durazno, pera nacional y uva variedad verde o negra, y el fruto seco, maní recubierto con harina de trigo (tipo japonés), no se entregarán a los estudiantes Tipo A y B, por el riesgo para este grupo etario. Estos cambios serán informados por la SED en las programaciones de los ciclos de menús.
- Durante la ejecución del AMP, la norma bajo la cual se establece la variación del peso permitido será la Resolución 32209 de 2020, de la Superintendencia de Industria y Comercio o la que modifique, sustituya o adicione una vez entre en vigencia. Esta condición aplica para productos pre-empacados.
- Algunos componentes de los refrigerios podrán llegar en cajas de cartón o cajas de cartón corrugado según la ficha técnica del producto adjudicado, con el objetivo de conservar su integridad y calidad. Estas cajas deben ser nuevas, no deben afectar la inocuidad del alimento y no deben retornar al proveedor de alimentos. Las cajas deben cumplir con la Resolución 683 del 2012 y demás normas relacionadas y las que las sustituyan o modifiquen total o parcialmente. Es responsabilidad del proveedor logístico trasladar los alimentos a las canastillas una vez son recibidos y dar disposición final a las cajas, de acuerdo con el programa interno de manejo de residuos sólidos.

Nota: Los proveedores de alimentos que realicen entrega de componentes en cajas de cartón o cartón corrugado, deben entregar al proveedor logístico las bolsatinas necesarias para trasladar los alimentos a las canastillas en la etapa de recepción.

- Cuando el proveedor logístico y/o la interventoría identifiquen durante los procesos de almacenamiento, ensamble y distribución que algún producto presente alteración como empaques abiertos, contaminación física, química o biológica visible o cualquier novedad que afecten su calidad y que represente un riesgo a la salud pública, estos alimentos no podrán ser despachados. La Interventoría del PAE debe verificar la novedad presentada aplicando un muestreo basado en la NTC 2859-1, y emitir concepto a la SED el mismo día que se presente la novedad. Así mismo, la interventoría debe notificar al proveedor de alimentos y la SED la recolección y reposición del alimento.

Nota: Los alimentos rechazados por la interventoría no podrán ser entregados a otro proveedor logístico de acuerdo con el concepto emitido por la misma.

- Para las novedades evidenciadas en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios del proveedor logístico por contaminación química, física o biológica en los alimentos recibidos, el proveedor de alimentos debe recoger los productos de acuerdo con la solicitud de la interventoría, (los cuales deben ser almacenados provisionalmente en el área de producto no conforme del proveedor logístico), para su disposición final en un plazo máximo de 24 horas, en caso contrario el proveedor logístico realizará el proceso de

desnaturalización y disposición final y el costo de este será asumido por el proveedor de alimentos.

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

- En caso de que durante el almacenamiento el establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios, el proveedor de alimentos debe reemplazar inmediatamente el lote completo del alimento si el porcentaje de abombamiento o producto estallado supera el 0.05% de las unidades que se encuentren almacenadas en dicho establecimiento, en el momento que se presente la novedad; adicional a esto, el proveedor de alimentos debe recoger el producto y realizar los procesos de desnaturalización y disposición final respectivos. Sin embargo, en caso de que el proveedor no cuente con otro lote disponible para la reposición, debe informar de manera inmediata a la interventoría con copia a la SED, la fecha estimada de su entrega para su respectiva validación y aprobación.

Si el porcentaje es igual o inferior al 0.05%, se debe realizar la reposición de las unidades afectadas de manera inmediata o máximo dentro de las 24 horas siguientes a la ocurrencia de la novedad.

- Los productos con desviaciones de calidad deben almacenarse en el área de producto no conforme, mientras son retirados por parte del proveedor de alimentos, según el plazo máximo establecido para tal fin.
- El proveedor de alimentos debe garantizar que los alimentos cuenten con mínimo el 50% del tiempo restante para alcanzar su fecha de vencimiento, en el momento de la entrega al proveedor logístico, aspecto que debe revisar el proveedor logístico y la interventoría durante su recepción.
- Los proveedores de alimentos podrán entregar unidades de alimentos adicionales, como reposición, para atender oportunamente novedades que se asocien a la calidad de los alimentos o faltantes durante el ensamble. Si estos alimentos no se utilizan como reposición, el proveedor logístico decidirá qué hacer con estos productos y si los utiliza para el suministro de los refrigerios escolares en la IED, en todo caso deben estar relacionados en los inventarios, lo cual será objeto de seguimiento de la interventoría del PAE.
- Para el caso de los alimentos que lleguen en canastillas, el proveedor logístico debe

devolver las mismas en un máximo de 48 horas posterior a la recepción al proveedor de alimentos. A excepción de los componentes que pueden entregarse en las IED en las canastillas del proveedor de alimentos (productos que se entregan en empaque rígido, empaque PET, así como las preparaciones combinadas, frutas de mano y fruta porcionada), el cual tendrá un plazo máximo de devolución de 96 horas contados a partir de la recepción en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares.

- En caso de 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 debe notificar a la interventoría para que sea esta quien realice la notificación inmediata correspondiente al proveedor de alimentos.
- Para el receso de mitad de año y al finalizar el periodo escolar de cada anualidad del AMP y al finalizar la ejecución de una orden de compra, el proveedor logístico debe presentar un paz y salvo firmado por cada uno de los proveedores de alimentos, en el cual se certifique que ha realizado la devolución de la totalidad de las canastillas entregadas durante el periodo correspondiente.
- En la ejecución del AMP, el laboratorio de la interventoría del programa, realizará muestreos en la planta del proveedor de alimentos para los diferentes análisis; en caso que el resultado microbiológico arroje un presuntivo para patógenos y el alimento se encuentre en planta del proveedor de alimentos, el lote del alimento en cuestión debe ser aislado y congelado (retenido); si el resultado final es conforme se entregará a los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios de los proveedores logísticos; de lo contrario, se realizará la disposición final del mismo por parte del proveedor de alimentos y con costo a este mismo. En caso que el alimento ya se encuentre en los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios de refrigerios y la confirmación del resultado sea **NO CONFORME**, este debe ser retirado en el establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerio del proveedor logístico por el proveedor de alimentos en un plazo no mayor a 24 horas, a partir de la notificación por parte de la interventoría, de lo contrario el proveedor de alimentos debe asumir los costos que se generen por la desnaturalización y disposición final que realice el proveedor logístico, esto con el fin de evitar la contaminación de los demás alimentos almacenados en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios del proveedor logístico. El proveedor de alimentos debe reponer estos alimentos no conformes de manera inmediata o máximo dentro de las 24 horas siguientes a la ocurrencia de la novedad.

Si el laboratorio de la interventoría genera una alerta por la sospecha de contaminación por microorganismos patógenos en alimentos y/o en planta de alimentos, el proveedor de alimentos debe presentar un plan de mejora y esperar hasta que la interventoría comunique la aprobación del mismo, para continuar con

la producción. Si el proveedor de alimentos no acata la directriz, los alimentos no serán recibidos ni reconocidos por la SED.

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

Si se identifica que la contaminación del producto es presuntamente por un hongo, la interventoría puede realizar a través del laboratorio contratado, la identificación microscópica por medio de una lámina o identificación por claves taxonómicas para confirmar la presencia o no de estructuras fúngicas relacionadas con la posible contaminación.

Nota: En caso de presentarse novedades que pongan en riesgo la salud de los beneficiarios, la SED podrá tomar acciones inmediatas como son cancelación parcial o total de las órdenes de producción y las entregas en los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios, por hallar alimentos presuntamente contaminados dicho establecimiento o en los colegios al momento de la entrega. El proveedor del alimento debe implementar acciones correctivas y de mejoramiento eficaces, para ello, la interventoría del PAE realizará seguimiento a las acciones implementadas y emitirá a la SED concepto documentado en donde se indique la viabilidad de activar nuevamente las entregas a proveedores logísticos.

Si las novedades de contaminación química, física o biológica que pongan en riesgo la salud de los beneficiarios, son detectadas durante las entregas a los colegios, el proveedor logístico debe suspender la entregas en las Instituciones Educativas de manera inmediata y activar el vehículo de contingencia para realizar la reposición de los alimentos afectados o no conformes por alimentos del menú de contingencia. Los alimentos que presenten este tipo de situación no pueden despacharse por ningún proveedor logístico. Lo anterior debe ser notificado por parte de la interventoría del PAE.

Para los casos mencionados anteriormente, la interventoría del PAE debe comunicar de manera inmediata al proveedor de alimentos la novedad presentada y solicitar a través de correo electrónico el mismo día que se presentó la novedad la recolección y reposición del alimento.

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

Teniendo en cuenta que los alimentos recibidos en los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios son adquiridos por la Secretaría de Educación del Distrito y estarán bajo custodia del proveedor logístico para su posterior

distribución en las IED, el proveedor logístico debe llevar a cabo, como mínimo, las siguientes actividades para garantizar procesos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares del PAE:

- **RECEPCIÓN BASES DE SUMINISTRO:** la SED una vez consolide las novedades reportadas por las diferentes IED de acuerdo con los tiempos establecidos en la Resolución 685 de 2018 o aquella norma que le modifique o la sustituya, remitirá la base de suministro al proveedor logístico para la entrega de refrigerios de cada día del calendario escolar y con este insumo realizar las siguientes actividades:
 - **Planeación logística (rutas):** conforme a las sedes programadas en la base diaria de suministro, el proveedor logístico debe realizar la planeación de las rutas, con el fin de garantizar las entregas en los tiempos, cantidades y horarios establecidos por la SED.

El proveedor logístico debe entregar a la interventoría el rutero o plan de rutas dentro de los cinco (5) días calendario contados a partir del inicio de la orden de compra, para su revisión y aprobación. Así mismo debe reportar de manera inmediata a la Interventoría los cambios que se realicen a los mismos durante la ejecución.

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

8.1 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

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

- Los proveedores de los alimentos deben entregar al proveedor logístico, los alimentos requeridos por la SED en la base de programación de alimentos cumpliendo con las fechas de entrega y cantidades establecidas.
- El proveedor logístico garantizará horarios amplios y suficientes para la recepción de los alimentos (llegada de vehículos con los alimentos a al establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares) contemplando de lunes a sábado entre las 6:00 am y las 5:00 pm y los domingos y/o festivos entre las 6:00 am a 3:00 pm.

No obstante, en aras de coordinar la logística de entrega de los alimentos, se debe realizar la coordinación entre las dos partes (proveedor logístico y proveedor de alimentos), para establecer la hora de la recepción de los alimentos en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares., garantizando siempre el cumplimiento de los horarios anteriormente mencionados. No obstante, estos acuerdos no deben condicionar la recepción de los alimentos, siempre y cuando se cumplan los horarios de recepción establecidos en el presente anexo.

- Para el caso de la fruta, la recepción en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares del proveedor logístico se realizará el día anterior al suministro en sedes educativas, cumpliendo con los horarios establecidos.
- El descargue de los alimentos en establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares es responsabilidad del proveedor de alimentos, quien deberá disponer del personal suficiente, capacitado y dotado con los elementos de protección personal requeridos para realizar esta actividad de manera ágil y segura. El personal del proveedor logístico no deberá ingresar a los vehículos del proveedor de alimentos ni manipular las canastillas antes de su descargue. Posterior al descargue, el proceso de ingreso y almacenamiento estará a cargo del proveedor logístico.
- El proveedor logístico en acompañamiento de la interventoría debe realizar la verificación de las frutas recibidas, de acuerdo con lo establecido en el anexo de criterios de aceptación y rechazo. Si se presenta el rechazo del alimento, y el proveedor de fruta no dispone de unidades adicionales para realizar el cambio inmediato, debe realizar la reclasificación o ajustes a que haya lugar en su planta, para una nueva entrega al proveedor logístico el mismo día en que se presentó la novedad, antes de las 5 pm o antes de las 3 pm, según el día de la semana. Las acciones implementadas por el proveedor de frutas deben ser verificadas por la interventoría del programa, la cual mediante muestreo aleatorio validará la aceptabilidad del alimento para su posterior despacho.
- La reclasificación de la fruta solo se permitirá cuando la entrega se realice antes de las 12:00m. Si las frutas son entregadas en horas de la tarde y en esta franja se presentan novedades de acuerdo con la aplicación de los criterios de aceptación y rechazo, no se permitirá la reclasificación.
- Teniendo en cuenta las características propias de la fruta, el proveedor logístico debe darle prioridad a este alimento para su ingreso en el momento que se encuentren otros alimentos en espera.
- Las frutas que hayan sido rechazadas no podrán ser entregadas a otro proveedor

logístico, lo cual será verificado por la interventoría.

- El proveedor de frutas podrá entregar fruta de diferente variedad sin mezclarse y separadas por canastillas.
- Se permite la entrega de los siguientes alimentos procesados: preparaciones combinadas, arepas de choclo, roscón, almojábana y pan de bono, el día anterior al suministro en sedes educativas, los proveedores de alimentos deben garantizar la entrega al proveedor logístico antes de las 9:00 a.m., lo anterior con el fin de contar con el tiempo suficiente para el alistamiento por parte del proveedor logístico.

En caso de que el proveedor de alimentos no cumpla con este horario, el proveedor logístico deberá aplicar lo establecido en el numeral 8.2 ENSAMBLE Y/O ALISTAMIENTO, frente a los cambios de menús.

- El proveedor logístico en conjunto con la interventoría verificará durante la recepción de los alimentos, las cantidades por tipo definidas en las órdenes de producción autorizadas al proveedor de alimentos desde la SED y registrará en el formato de entregas si identifica faltantes. Lo anterior, debe informarse al proveedor de alimentos inmediatamente para la respectiva reposición.
- Verificar durante la recepción de los alimentos, que estos cuenten con resultados microbiológicos de liberación de producto terminado completos por lote, acorde con la normatividad vigente, que permitan su comercialización y distribución de manera segura, a excepción de la fruta fresca.
- El proveedor de frutas deberá presentar, al momento de la entrega al proveedor logístico, el soporte de la limpieza y desinfección realizada a la fruta, el cual deberá contar con la revisión y aval de la interventoría.
- Teniendo en cuenta el número de productos entregados y la capacidad de los vehículos, el proveedor de alimentos puede realizar hasta dos (2) entregas del mismo alimento en la fecha establecida en la base de programación de alimentos remitida por la SED. Lo anterior, siempre y cuando se cumplan con los horarios establecidos.
- Los helados y paletas deben ser entregados por parte del proveedor de alimentos el mismo día del consumo en las sedes educativas. El proveedor logístico debe informar al proveedor de alimentos e interventoría la hora y lugar de entrega del alimento para aprobación por parte de la interventoría del PAE con mínimo dos (2) días hábiles a la entrega.
- Las características organolépticas de los helados y paletas se deben garantizar hasta su distribución, lo cual será verificado por la interventoría en las diferentes etapas

de control; el transporte de estos se realizará desde el punto de encuentro definido hasta las IED, en los vehículos del proveedor logístico, los cuales deben manejar temperaturas que permitan la conservación y estabilidad de los componentes.

- Con el fin de garantizar la trazabilidad de los productos, desde la producción hasta la entrega en las IED, el proveedor de alimentos entregará al proveedor logístico, máximo cuatro (4) lotes de cada alimento. En caso de presentarse rechazo o devolución de unidades pertenecientes a un lote ya entregado y aceptado por el proveedor logístico, el proveedor de alimentos podrá realizar la reposición con un lote diferente a los entregados inicialmente.
- Una vez realizada la recepción de los alimentos, el proveedor logístico debe almacenarlos, dependiendo de su naturaleza, en las zonas definidas para tal fin; garantizando las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en las fichas técnicas de los productos y en el presente anexo técnico.
- Para el caso de alimentos que lleven cuchara o pitillo, el proveedor logístico no podrá recibir tales alimentos sin dichos elementos, en caso contrario, será este último quien asuma las respectivas novedades que se pudiesen llegar a presentar.
- La recepción de los alimentos en establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios debe realizarse en acompañamiento de la Interventoría del PAE, realizando un muestreo aleatorio y aplicando los criterios de aceptación y rechazo de los alimentos definidos por la SED, los cuales se establecen en el **Anexo 3 – Criterios de aceptación y rechazo**. En caso de presentarse devolución por rechazo se debe diligenciar la respectiva acta donde se evidencie los criterios de rechazo de dichos alimentos. **En todo caso será la interventoría quien tome la decisión final frente a la devolución o ingreso de los alimentos al establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares.**

Nota: Los aspectos técnicos que no se encuentren previstos en Anexo 3. Criterios de aceptación y rechazo, deberán ser considerados por la interventoría como no conformidades y/o hallazgos. Su tratamiento se realizará conforme al procedimiento definido para su gestión, el cual incluye la formulación e implementación de planes de mejora.

- Los proveedores logísticos deben ceñirse a las condiciones de muestreo establecidas en el presente anexo técnico y en el anexo de los criterios de aceptación y rechazo. No se podrá implementar un plan de muestreo diferente al aprobado por la SED; así mismo, en la implementación de los planes de muestreo autorizados se debe realizar una adecuada manipulación de los alimentos evitando el daño por contacto, y en el caso de la fruta no podrá ser trasvasada en el momento de la recepción.
- En caso de requerirse, la SED solicitará a través del laboratorio de la interventoría el

análisis sensorial de los alimentos, con el fin de verificar sus características organolépticas (color, olor, sabor, textura y apariencia). El resultado se expresará en porcentaje, considerándose característico un valor igual o superior al noventa por ciento (90 %). Si el producto no alcanza este porcentaje, el proveedor debe proceder con el cambio del lote correspondiente. El alimento rechazado no podrá ser entregado a ningún otro proveedor logístico a partir de la fecha de emisión del resultado.

Si el producto fue recibido a conformidad en los establecimientos de los proveedores logísticos antes de la emisión del resultado del laboratorio, la interventoría debe efectuar la verificación organoléptica del alimento durante las etapas de almacenamiento, ensamble y distribución, con el fin de confirmar las condiciones de calidad del producto y determinar la viabilidad de su despacho a las instituciones educativas.

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

8.2 ENSAMBLE Y/O ALISTAMIENTO

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

El ensamble y/o alistamiento de los refrigerios se debe realizar el día anterior a la entrega en IED, para lo cual, se debe contar con la disponibilidad del personal requerido, las bolsatinas necesarias para la protección de los alimentos, canastillas, etiquetas y los equipos que se requieran en adecuado funcionamiento, para asegurar en todo caso la entrega oportuna y las cantidades requeridas para cada IED, evitando a toda costa, retrasos, faltantes o productos deteriorados en su integridad.

Teniendo en cuenta lo anterior, el proveedor logístico debe realizar el ensamble de las cantidades confirmadas en la base suministro autorizada, de acuerdo con las condiciones establecidas en el presente anexo técnico y a la composición de los menús definidos por la SED. A continuación, se describe el proceso general a tener en cuenta:

- Determinar la cantidad de refrigerios escolares a distribuir según base de suministro autorizado del día.
- Verificar el menú programado para el día del suministro, tanto para primera como para segunda entrega.
- En caso de presentarse cambios en el ciclo de menús, el proveedor logístico debe informar a la interventoría, con copia a la SED, el menú a suministrar y el embalaje de los alimentos, con mínimo un (1) día de antelación al proceso de ensamble. Asimismo, cuando se presenten novedades y/o contingencias, el proveedor debe reportar los cambios de menús en el momento en que se configure la novedad. En ambos casos, deberá adjuntarse la respectiva justificación para su verificación y aprobación por parte de la interventoría.

Los cambios deben efectuarse con alimentos pertenecientes al menú de contingencia almacenado en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares. Los productos utilizados para dichos cambios serán solicitados nuevamente por la SED con el fin de reponer el menú de contingencia afectado.

El proveedor debe ajustar su operación de manera que se evite la afectación frecuente de los cambios en una misma institución educativa. En caso de presentarse reiteración en los cambios para un mismo grupo de alimentos o IED, la SED convocará al proveedor a mesas de trabajo con el propósito de establecer y ejecutar los respectivos planes de mejora.

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

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

- Verificar los proveedores de cada alimento a ensamblar y los lotes con los cuales hicieron la entrega en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares.
- Una vez se preparan las bolsatinas en cada canastilla, se deben incluir los alimentos según las cantidades establecidas en el presente anexo por cada ensamble así:

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

- En una bolsatina no se podrá almacenar alimentos de dos proveedores de alimentos diferentes, así como tampoco se mezclarán las tipologías de los mismos.
- Cada uno de los alimentos debe estar contenido en una bolsatina independiente, a excepción de los alimentos referidos en el presente documento que se pueden entregar en canastillas del proveedor alimentos y sin bolsatina.
- Posterior al respectivo conteo y una vez se verifican que las cantidades coinciden, se debe sellar o cerrar la bolsatina, para evitar que los alimentos se salgan de la misma. El proveedor logístico es autónomo en el método para sellar la misma (con cinta, amarrado manual, etc.).
- Cuando las bolsatinas se encuentren debidamente selladas, se deben identificar mediante una etiqueta de transferencia adhesiva, con la información que se describe en el acápite correspondiente del presente anexo técnico.
- Es importante aclarar que, desde el proceso de ensamble, el proveedor logístico, debe tener claras las cantidades a suministrar por sede, dado que las bolsatinas irán marcadas con dicha información y al momento de almacenarse se debe realizar con la misma dinámica.

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

- Con el fin de no afectar las capacidades de almacenamiento de producto terminado en frío y en seco, se recomienda que los saldos según las cantidades de refrigerios escolares se almacenen en una misma estiba o en estibas diferentes, según lo determine la dinámica interna de cada proveedor logístico; en todo caso se debe tener la debida precaución de entregar las cantidades correspondientes a cada sede.
- También se aclara que en los casos en que el saldo sea pequeño (menos de 10 unidades) y este se pueda almacenar en una canastilla completa, se podrá realizar siempre y cuando no genere un daño mecánico a los alimentos o presente algún riesgo en la inocuidad del mismo.

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

- El proveedor logístico debe realizar todas las actividades de alistamiento y organización de las canastillas con los refrigerios ensamblados por sedes, el día anterior a la distribución, de tal manera que se asegure que el día del despacho únicamente se

ejecuten las actividades de cargue a los vehículos, para evitar retrasos en la distribución a las sedes educativas.

Teniendo en cuenta lo antes descrito, cada proveedor logístico debe garantizar la trazabilidad de cada alimento desde la recepción en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares hasta la entrega en las IED y responder por la misma, cuando la interventoría, la SED o la autoridad sanitaria lo requieran.

Por lo tanto, el proveedor logístico debe suministrar a cada sede educativa el formato de trazabilidad establecido por la SED, que será suministrado inicio de la orden de compra. el cual contará como mínimo con la siguiente información: nombre del proveedor logístico, dirección, número de ruta, IED, sede educativa, jornada de entrega, nombre del producto, nombre del proveedor de alimentos, cantidad por tipo, número de lote, temperatura salida del establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares, temperatura termo del vehículo, temperatura de entrega en la IED, fecha de vencimiento, tipo de entrega, entre otros. La información será verificada por el apoyo PAE o Enlace PAE designado y debe reposar en una carpeta en la IED, o según requerimiento de la SED se podrá remitir en medio magnético.

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

A continuación, se define la manera como se ensamblará o alistará cada menú de primera y segunda entrega:

8.2.1 Menús de primera entrega

Tabla 10. Ensamble por menú primera entrega

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
MENÚ 1	184: Bebida Láctea fermentada tipo Kéfir		X	X		Se ensambla en una canastilla los alimentos: hojaldre con bocadillo + Mix con plátano y frutos secos
MENÚ 1	146: Hojaldre con bocadillo	X			X	
MENÚ 1	33: Granadilla	X		X		
MENÚ 1	188: Mix con plátano y frutos secos	X			X	

Menú	Alimento	Tº ambiente	Tº de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
MENÚ 2	194: Bebida láctea (UHT) a base de yogurt semidescremado con dulce, de diferentes sabores.	X		X		Se ensambla en una canastilla los alimentos: arepa campesina + merenguitos
MENÚ 2	166: Arepa Campesina	X			X	
MENÚ 2	176: Merenguitos	X			X	
MENÚ 3	195: Yogur semidescremado con dulce, pasteurizado, de diferentes sabores.		X	X		NA
MENÚ 3	169: Galleta multigranos con guayaba	X		X		
MENÚ 3	43: Mango maduro	X		X		
MENÚ 4	164: Jugo de Naranja		X	X		NA
MENÚ 4	170: Croissant mini tradicional con harina integral	X		X		
MENÚ 4	189: Queso fresco semigraso semiblando doble crema		X	X		
MENÚ 5	82: Kumis entero con dulce, pasteurizado.		X	X		Se ensambla en una canastilla los alimentos: Corazones de hojaldre + maní bajo en sal o bajo en sodio / maní recubierto con harina de trigo (tipo japonés).
MENÚ 5	172: Corazones de hojaldre con harina integral	X			X	
MENÚ 5	159: Mandarina	X		X		
MENÚ 5	60: Maní bajo en sal o bajo en sodio (Tipo A Y B) / 81: Maní recubierto con harina trigo (tipo Japonés) (Tipo C y D)	X			X	Se ensambla en una canastilla los alimentos: almojábana + snack de lentejas sabor a limón.
MENÚ 6	198: Leche Entera de vaca (UHT).	X		X		
MENÚ 6	3: Almojábana	X			X	
MENÚ 6	179: Snack de lentejas sabor a limón.	X			X	NA
MENÚ 7	147: Yogurt con granola		X	X		

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
MENÚ 7	168: Galleta con harina de chontaduro	X		X		
MENÚ 7	7: Banano Maduro o Banano Urabá Común (Tipo A y B) / 17: Ciruela calentana ((Tipo C y D).	X		X		
MENÚ 8	165: Agua potable tratada sin gas	X		X		NA
MENÚ 8	186: Sánduche de cerdo desmechado y queso en pan integral		X	X		
MENÚ 8	119: Manzana nacional	X		X		
MENÚ 8	177: Flan con sabor a vainilla	X		X		
MENÚ 9	182: Bebida Láctea Fermentada con probióticos		X	X		NA
MENÚ 9	1: Achiras.	X		X		
MENÚ 9	86: Queso Pera semigraso		X	X		
MENÚ 10	199: Avena con leche entera (UHT).	X		X		NA
MENÚ 10	171: Croissant de harina integral con semillas de chía	X		X		
MENÚ 10	43: Mango maduro (Tipo A y B) / 70: Uva variedad negra o verde (Tipo C y D).	X		X		
MENÚ 11	157: Kumis con granola		X	X		NA
MENÚ 11	89: Galleta salada tipo craker.	X		X		
MENÚ 11	161: Concentrado De Fruta	X		X		
MENÚ 12	198: Leche Entera de vaca (UHT).	X		X		Se ensambla en una canastilla los alimentos: arepa de choclo + crema de maní.
MENÚ 12	167: Arepa de choclo	X			X	
MENÚ 12	178: Crema de maní	X			X	
MENÚ 13	197: Yogur entero con dulce, pasteurizado, de diferentes sabores.		X	X		Se ensambla en una canastilla los alimentos: bizcocho de
MENÚ 13	129: Bizcocho cuajada	X			X	

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
MENÚ 13	46: Manzana importada (Tipo A y B) / 58: Pera nacional (Tipo C y D)	X		X		cuajada + mezcla de frutos secos.
MENÚ 13	193: Mezcla de frutos secos	X			X	
MENÚ 14	163: Jugo de Mandarina		X	X		NA
MENÚ 14	124: Mogolla multicereal	X		X		
MENÚ 14	127: Manzana nacional (Tipo A y B) / 22: Durazno (Tipo C y D).	X		X		
MENÚ 14	190: Queso fresco semigraso semiduro mozzarella		X	X		
MENÚ 15	199: Avena con leche entera (UHT).	X		X		NA
MENÚ 15	174: Rollos de canela	X		X		
MENÚ 15	7: Banano Maduro o Banano Urabá Común.	X		X		

Fuente: SED 2026

8.2.2 Menús especiales primera entrega

Tabla 11. Ensamble por menú especial primera entrega

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
ESPECIAL 1	192: Paleta de agua con fruta, de diferentes sabores	NA	NA	X		NA
ESPECIAL 1	143: Rollo de pollo con queso.		X	X		
ESPECIAL 1	127: Pera Importada	X		X		
ESPECIAL 1	72: Queso Tipo Petit Suisse		X	X		
ESPECIAL 2	196: Yogurt entero con dulce tipo postre con salsa de frutas		X	X		Se ensambla en una canastilla: galleta red velvet+ snack de lentejas sabor a limón
ESPECIAL 2	173: Galleta Red Velvet	X			X	
ESPECIAL 2	114: Piña en trozos o tajada sin corazón	X		X		
ESPECIAL 2	179: Snack de lentejas sabor a limón	X			X	
ESPECIAL 3	111: Helado con galleta (tipo Sánduche)	NA	NA	X		NA

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
ESPECIAL 3	172: Corazones de hojaldre con harina integral	X		X		
ESPECIAL 3	180: Banano Liofilizado	X		X		
ESPECIAL 3	165: Agua potable tratada sin gas	X		X		
ESPECIAL 4	134: Yogurt de Búfala.		X	X		NA
ESPECIAL 4	185: Rollo de verdura y pollo desmechado		X	X		
ESPECIAL 4	46: Manzana importada.	X		X		
ESPECIAL 4	153: Cocada	X		X		

Fuente: SED 2026

8.2.3 Menús de contingencia primera entrega

Tabla 12. Ensamble por menú de contingencia primera entrega

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
CONTINGENCIA 1	194: Bebida láctea (UHT) a base de yogurt semidescremado con dulce, de diferentes sabores.	X		X		NA
CONTINGENCIA 1	89: Galleta salada tipo craker.	X		X		
CONTINGENCIA 1	133: Piña Deshidratada	X		X		
CONTINGENCIA 2	199: Avena con leche entera (UHT).	X		X		NA
CONTINGENCIA 2	88: Galleta de quinua	X		X		
CONTINGENCIA 2	16: Chocolatina.	X		X		
CONTINGENCIA 3	198: Leche Entera de vaca (UHT).	X		X		NA
CONTINGENCIA 3	169: Galleta multigranos con guayaba	X		X		
CONTINGENCIA 3	161: Concentrado De Fruta.	X		X		

Fuente: SED 2026

8.2.4 Menús segunda entrega

Tabla 13. Ensamble por menú segunda entrega

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
MENÚ 1	163: Jugo de Mandarina		X	X		NA
MENÚ 1	149: Pan de maíz	X		X		
MENÚ 1	190: Queso fresco semigraso semiduro mozzarella		X	X		
MENÚ 2	199: Avena con leche entera (UHT).	X		X		NA
MENÚ 2	148: Pan de bono	X		X		
MENÚ 2	161: Concentrado De Fruta	X		X		
MENÚ 3	165: Agua potable tratada sin gas	X		X		NA
MENÚ 3	186: Sánduche de cerdo desmechado y queso en pan integral		X	X		
MENÚ 3	159: Mandarina (Tipo A y B) / 22: Durazno (Tipo C y D).	X		X		
MENÚ 3	31: Gelatina de pata	X		X		
MENÚ 4	157: Kumis con granola		X	X		NA
MENÚ 4	168: Galleta con harina de chontaduro	X		X		
MENÚ 4	119: Manzana nacional (Tipo A y B) / 17: Ciruela calentana (Tipo C y D)	X		X		
MENÚ 5	197: Yogur entero con dulce, pasteurizado, de diferentes sabores.		X	X		NA
MENÚ 5	121: Sánduche en pan integral con queso		X	X		
MENÚ 5	127: Pera Importada.	X		X		
MENÚ 6	199: Avena con leche entera (UHT).	X		X		NA
MENÚ 6	171: Croissant de harina integral con semillas de chía	X		X		

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
MENÚ 6	7: Banano Maduro o Banano Urabá Común	X		X		
MENÚ 7	82: Kumis entero con dulce, pasteurizado.		X	X		NA
MENÚ 7	129: Bizcocho cuajada	X		X		
MENÚ 7	84: Queso con bocadillo.		X	X		
MENÚ 8	195: Yogur semidescremado con dulce, pasteurizado, de diferentes sabores.		X	X		Se ensambla en una canastilla los alimentos: galleta salada tipo cracker + granola en hojuelas.
MENÚ 8	89: Galleta salada tipo craker.	X			X	
MENÚ 8	159: Mandarina	X		X		
MENÚ 8	132: Granola en Hojuelas	X			X	
MENÚ 9	164: Jugo de Naranja		X	X		NA
MENÚ 9	143: Rollo de pollo con queso.		X	X		
MENÚ 9	114: Piña en trozos o tajada sin corazón	X		X		
MENÚ 10	198: Leche Entera de vaca (UHT).	X		X		Se ensambla en una canastilla los alimentos: arepa de choclo + maní bajo en sal o bajo en sodio / maní recubierto con harina de trigo (tipo japonés).
MENÚ 10	167: Arepa de choclo	X			X	
MENÚ 10	60: Maní bajo en sal o bajo en sodio (Tipo A Y B) / 81: Maní recubierto con harina trigo (tipo Japonés) (Tipo C y D).	X			X	
MENÚ 11	184: Bebida Láctea fermentada tipo Kéfir		X	X		NA
MENÚ 11	185: Rollo de verdura y pollo desmechado		X	X		
MENÚ 11	33: Granadilla	X		X		
MENÚ 11	110: Herpo o galletín	X		X		
MENÚ 12	194: Bebida láctea (UHT) a base de yogurt	X			X	Se ensambla en una canastilla los alimentos: Bebida

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
	semidescremado con dulce, de diferentes sabores.					láctea (UHT) a base de yogurt + roscón.
MENÚ 12	152: Roscón	X			X	
MENÚ 12	127: Pera Importada (Tipo A y B) / 70: Uva variedad negra o verde (tipo C y D).	X		X		
MENÚ 13	164: Jugo de Naranja		X	X		NA
MENÚ 13	140: Sánduche de queso y bocadillo		X	X		
MENÚ 13	179: Snack de lentejas sabor a limón.	X		X		
MENÚ 14	199: Avena con leche entera (UHT).	X		X		NA
MENÚ 14	146: Hojaldre con bocadillo	X		X		
MENÚ 14	8: Banano Variedad Bocadillo	X		X		
MENÚ 15	198: Leche Entera de vaca (UHT).	X		X		Se ensambla en una canastilla los alimentos: almojábana + cocada
MENÚ 15	3: Almojábana	X			X	
MENÚ 15	159: Mandarina (Tipo A y B) / 58: Pera nacional (Tipo C y D).	X		X		
MENÚ 15	153: Cocada	X			X	

Fuente: SED 2026

8.2.5 Menús especiales segunda entrega

Tabla 14. Ensamble por menú especial segunda entrega

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
ESPECIAL 1	182: Bebida Láctea Fermentada con probióticos		X	X		NA
ESPECIAL 1	186: Sánduche de cerdo desmechado y queso en pan integral		X	X		
ESPECIAL 1	131: Fresa en Trozos liofilizada.	X		X		

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
ESPECIAL 1	165: Agua potable tratada sin gas	X		X		
ESPECIAL 2	164: Jugo de Naranja		X	X		NA
ESPECIAL 2	143: Rollo de pollo con queso		X	X		
ESPECIAL 2	43: Mango maduro	X		X		
ESPECIAL 2	178: Crema de maní	X		X		
ESPECIAL 3	184: Bebida Láctea fermentada tipo Kéfir		X	X		NA
ESPECIAL 3	187: Sánduche de pollo desmechado con pan de remolacha		X	X		
ESPECIAL 3	46: Manzana importada (Tipo A y B) / 70: Uva variedad negra o verde (Tipo C y D).	X		X		
ESPECIAL 3	177: Flan con sabor a vainilla	X		X		
ESPECIAL 4	85: Yogurt griego con mermeladas o concentrados de frutas		X	X		NA
ESPECIAL 4	173: Galleta Red Velvet	X		X		
ESPECIAL 4	33: Granadilla.	X		X		
ESPECIAL 4	86: Queso Pera semigraso.		X	X		

Fuente: SED 2026

8.2.6 Menús de contingencia segunda entrega

Tabla 15. Ensamble por menú de contingencia segunda entrega

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
CONTINGENCIA 1	198: Leche Entera de vaca (UHT).	X		X		NA
CONTINGENCIA 1	90: Galleta multicereal	X		X		
CONTINGENCIA 1	161: Concentrado De Fruta.	X		X		

Menú	Alimento	T° ambiente	T° de refrigeración	Granel	Ensamble	Observación
CONTINGENCIA 2	194: Bebida láctea (UHT) a base de yogurt semidescremado con dulce, de diferentes sabores.	X		X		NA
CONTINGENCIA 2	128: Galleta avena miel ajonjolí.	X		X		
CONTINGENCIA 2	60: Maní bajo en sal o bajo en sodio (Tipo A Y B) / 81: Maní recubierto con harina trigo (tipo Japonés) (Tipo C y D)	X		X		
CONTINGENCIA 3	199: Avena con leche entera (UHT).	X		X		NA
CONTINGENCIA 3	1: Achiras.	X		X		
CONTINGENCIA 3	31: Gelatina de pata	X		X		

Fuente: SED 2026

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

- El ensamble y/o alistamiento se realizará por canastillas, utilizando una bolsatina por cada componente debidamente marcada como se especificará más adelante en el presente anexo. Esta condición solo se exceptúa para las frutas y para los alimentos que por sus características pueden ir en canastillas de proveedores establecidos en el presente documento.
- Las canastillas, los empaques primarios de las bebidas, así como las frutas enteras, se deben garantizar en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, de tal manera que se minimicen los riesgos de contaminación cruzada, alteración de los alimentos, o riesgos de ocasionar enfermedades transmitidas por alimentos.
- En el caso de las bebidas en empaque flexible, entregadas en canastillas, deben distribuirse empacadas en bolsa plástica (bolsatinas) con capacidad de 35 bebidas cada una y máximo se podrán embalar en cada canastilla tres de estas bolsas, es decir 105 bebidas. Esta condición se verificará durante la ejecución del AMP.
- Las bolsatinas usadas como empaques secundarios de los alimentos que ingresan al establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios

escolares, serán suministradas por los proveedores de alimentos y la disposición final será responsabilidad del proveedor logístico, quien debe de igual manera contemplarlo dentro de su Programa de Manejo de Residuos Sólidos.

- Los productos que se entregan en empaque rígido, empaque PET, así como las preparaciones combinadas, las frutas de mano y la fruta porcionada, se pueden mantener en las etapas de recepción, almacenamiento, distribución hasta la entrega a las IED, en canastillas de los proveedores de alimentos, teniendo en cuenta el tipo de manipulación de los mismos. A su vez, la devolución de estas canastillas se debe realizar dentro de los plazos establecidos.

Nota: El proveedor logístico debe verificar que las canastillas se encuentren en óptimo estado de limpieza, una vez ingresen los alimentos a los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios, es responsabilidad del proveedor garantizar las condiciones adecuadas de higiene hasta la entrega de los refrigerios escolares en las sedes educativas.

- Para los productos que requieren de cucharas para su consumo, estas se deben incluir dentro de las bolsatinas al momento del ensamble y alistamiento, para evitar que se salgan o pierdan dentro de la distribución.
- Las cucharas deben ser suministradas por los proveedores de alimentos en bolsas de 100 unidades con empaque individual, asimismo deben ser enviadas a las IED. Cuando las cantidades de embalaje por canastilla sean diferentes a un múltiplo de 100 por encima o por debajo, debe completarse las unidades de cucharas en otra bolsa, la cual debe ser suministrada por el proveedor logístico.

Ejemplo: las cucharas se deben entregar de a 120 unidades por canastilla (una bolsa de 100 cucharas y una bolsa de 20 cucharas).

- Para los productos cuyo consumo requiera el uso de pitillo, este debe estar incluido y adherido directamente al empaque de cada unidad individual suministrada, garantizando su disponibilidad e integridad al momento de la entrega al beneficiario.

Nota: Aquellos productos cuyo consumo requiera el uso de pitillo deben cumplir con lo dispuesto en la Ley 2232 de 2022, o en la norma que la modifique, sustituya o adicione total o parcialmente.

En este sentido, el pitillo utilizado debe estar fabricado en materiales reconocidos como alternativas sostenibles, conforme a lo establecido en el numeral 2 del artículo 2° de la Ley 2232 de 2022, los cuales incluyen materiales biodegradables, no plásticos reutilizables u otros que reduzcan el impacto ambiental derivado del uso de plásticos de un solo uso.

8.3 CARACTERÍSTICAS DE LOS EMPAQUES SECUNDARIOS Y ETIQUETADO

8.3.1 Bolsatinas

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

El proveedor logístico podrá utilizar una bolsatina de dimensiones menores a las establecidas para aquellos productos en los que por su tamaño y naturaleza la bolsatina descrita sea excesivamente grande, de manera que se garanticen las condiciones de calidad, resistencia del empaque y sellado del mismo.

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

8.3.2 Etiqueta de transferencia

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

SECRETARIA DE EDUCACION DEL DISTRITO – PAE

LOGISTICO: XXXX
DIRECCIÓN: XXXX

IED: XXXX
JORNADA DE ENTREGA: M o T
TIPO DE ENTREGA: PE* o SE**
TIPO: A, B, C o D

LOTE DE ENSAMBLE: XXXX
CANTIDAD: XXXX

PRODUCTO: XXXX
LOTE DEL PRODUCTO: XXXX
PROVEEDOR DE ALIMENTOS: XXXX

*PE: PRIMERA ENTREGA

**SE: SEGUNDA ENTREGA

Indicaciones para la etiqueta de transferencia:

- Toda la información debe ir centrada en tinta negra y en mayúscula con fuente ARIAL 7-8 dejando un margen arriba y debajo de mínimo 3 milímetros y mínimo 1 milímetro entre cada renglón.
- Para el caso del tipo de refrigerio, el tamaño de la letra debe ser de 10.
- No se permite la inclusión de imágenes distintas a las establecidas en el presente Anexo. Así mismo, se debe guardar la proporcionalidad establecida en el modelo de la etiqueta de transferencia anteriormente ilustrada.
- La etiqueta de transferencia antes descrita es de referencia, para el proveedor logístico que resulte adjudicatario del presente AMP, esta condición será verificada por la interventoría del PAE durante la ejecución.
- Es obligación del proveedor logístico garantizar que las impresoras que se usen para tal fin se encuentran calibradas y operen de manera efectiva.
- Para la información del lote, se debe colocar la fecha de ensamble, indicando el día, mes y año. Ejemplo: 04032025. Se podrá usar caracteres como guiones, backslash o barras invertidas.
- Si debido al suministro solicitado por las IED, las cantidades fueran superiores a las unidades máximas de ensamble, se ensamblará este restante en otra bolsatina como se indica en el presente anexo técnico. Este restante podrá no llevar etiqueta siempre y cuando no supere el 50% de la cantidad máxima de alimentos a ensamblar por bolsatina establecidos en el anexo técnico.
- En el ítem producto, se debe registrar el nombre del alimento.
- Los componentes del menú de contingencia por rotación deben llevar etiqueta de transferencia. Es importante aclarar que este tipo de refrigerios corresponde a aquellos alimentos de los menús de contingencia, que son entregados con la periodicidad establecida para asegurar su rotación.

8.4 CAPACIDAD DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN

El proponente debe acreditar que puede ensamblar las cantidades de refrigerios escolares por día como mínimo, tal como se indica en la siguiente tabla para cada uno de los

segmentos:

Tabla 16. Cantidad de refrigerios y de IED por segmento

Segmento	Primera entrega	Segunda entrega	Refrigerios diarios totales	No de IED atendidas
1	43.298	4.297	47.595	27
2	44.342	7.375	51.717	32
3	43.808	5.319	49.127	30
4	40.724	8.669	49.393	29
5	44.605	6.443	51.048	46
6	41.529	7.392	48.921	35
7	40.203	9.978	50.181	33
8	45.066	4.756	49.822	29
9	43.984	5.218	49.202	56
10	39.240	8.467	47.707	30
Total			494.713	347

Fuente: SED 2026

El proponente debe diligenciar en el **Formato 15B del Formato 15- Formato capacidad del establecimiento de operación logística - ETC Bogotá**, en el que indicará el número de refrigerios escolares por hora en cada turno, el tiempo de cada uno de los turnos expresado en horas y el número de turnos por día exclusivos para la ejecución del contrato y acreditar la capacidad de ensamble.

Para efectos de evaluación de la capacidad del establecimiento se tendrá en cuenta la información reportada por el proponente en **el formato 1 – Carta de presentación de la oferta**, en donde se indica el número máximo de segmentos en los cuales el proponente aspira ejecutar de manera simultánea durante la ejecución de las órdenes de compra (operación secundaria), pudiendo optar por la ejecución simultánea de uno (1) o máximo dos (2) segmentos.

- Si el proponente marca la opción de ejecutar un solo segmento será evaluado conforme la capacidad de almacenamiento de refrigerios de primera y segunda entrega del **segmento 2**.
- Si el proponente marca la opción de estar en la capacidad de ejecutar simultáneamente hasta máximo dos segmentos, será evaluado conforme la capacidad de almacenamiento de refrigerios de primera y segunda entrega de refrigerios de los **segmentos 2 y 5**.

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

El número de Refrigerios Escolares a ensamblar por día se determinará de acuerdo con la información suministrada, mediante la siguiente fórmula:

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

Donde:

RE = Número de refrigerios escolares ensamblados por día.

Ce_j = Número de refrigerios escolares ensamblados por hora del turno j

dt_j = Duración del turno j.

n = Número de turnos.

En caso de que, a la fecha de cierre del proceso, el proponente tenga comprometida su capacidad de ensamble con otras entidades, deberá informar dicha situación mediante certificación suscrita por su representante legal, indicando las condiciones generales de dichos compromisos.

Así mismo, deberá indicar la capacidad total de ensamble y la capacidad comprometida, para determinar su capacidad disponible de producción para el PAE de la ETC Bogotá, mediante la siguiente fórmula:

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

Donde:

CET: Capacidad de ensamble total.

CEC: Capacidad de ensamble comprometida en el contrato i.

n: Número de contratos en ejecución.

CER: Capacidad de ensamble residual o disponible para el presente contrato

Del mismo modo, el proponente deberá manifestar su compromiso de garantizar la disponibilidad de la capacidad de ensamble necesaria para la ejecución de las órdenes de compra que le sean adjudicadas, en caso de resultar seleccionado.

Lo anterior no exime al proveedor de acreditar, al momento de la asignación de órdenes de compra en la operación secundaria, la disponibilidad real de la capacidad operativa requerida, pudiendo la Entidad abstenerse de realizar la asignación en caso de no verificarse dicha disponibilidad.

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

Estas fórmulas deben ser utilizadas por los proponentes para la presentación de su oferta, constituyéndose en el único mecanismo válido para el cálculo y soporte de la capacidad de ensamble diaria.

8.5 AREAS Y ZONAS DE ALMACENAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS.

El establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución debe contar con áreas de almacenamiento independientes, exclusivas, separadas, delimitadas, señalizadas y demarcadas que se relacionan a continuación:

- 1) Área de materias primas en frío
- 2) Área de materias primas en seco
- 3) Área de producto terminado en frío
- 4) Área de producto terminado en seco
- 5) Área de almacenamiento de fruta
- 6) Área de almacenamiento de refrigerios escolares de contingencia.
- 7) Área de canastillas de proveedores
- 8) Zona de canastillas limpias
- 9) Zona de canastillas sucias
- 10) Zona de lavado de canastillas
- 11) Zona de recepción y control de calidad de los alimentos
- 12) Zona de insumos
- 13) Zona de elementos de aseo
- 14) Zona de almacenamiento de residuos
- 15) Zona de almacenamiento de producto no conforme en seco
- 16) Zona de almacenamiento de producto no conforme en frío
- 17) Zona de ensamble
- 18) Zona de despacho
- 19) Zona de contramuestras en frío
- 20) Zona de contramuestras en seco

La totalidad de áreas y zonas de almacenamiento referenciadas en el presente numeral deben estar ubicadas dentro del establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares ofertado por el proveedor logístico y deben cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

Nota 1: Los refrigerios de primera entrega y segunda entrega pueden ser almacenados en la misma área o zona, siempre y cuando exista la respectiva demarcación y señalización para cada tipo de entrega; tanto para la evaluación, como durante la ejecución del contrato se debe garantizar la demarcación permanente de las zonas.

Nota 2. El menú especial utiliza como áreas de almacenamiento las mismas áreas destinadas para el almacenamiento de los menús tradicionales de primera entrega y de segunda entrega respectivamente, tanto para, materia prima como para producto terminado.

8.5.1 Capacidad de almacenamiento del área de materias primas que requieren almacenamiento en frío

El proponente debe acreditar que puede almacenar la cantidad de materia prima que requieren almacenamiento en frío, en condiciones que garanticen la inocuidad de estos, de acuerdo con el número de Refrigerios Escolares a ensamblar.

El proponente debe diligenciar completamente el **Formato 15C del Formato 15 Formato capacidad del establecimiento de operación logística - ETC Bogotá**, indicando el número de cuartos fríos que utilizará para el almacenamiento de las materias primas componentes del refrigerio que requieran refrigeración, detallando las características de los cuartos fríos, las medidas básicas de los cuartos tales como largo total (interno), ancho total (interno) y alto total (interno), largo útil, ancho útil, alto útil.

Se debe tener en cuenta para el almacenamiento en frío que si los difusores son de flujo forzado directo no pueden ir frente a las canastillas ni encima de ellas.

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

El proponente realizará un análisis cuantitativo de todos los menús regulares y cada uno de sus componentes que se almacenarán en frío con el objetivo de encontrar el menú crítico el cual corresponderá a aquel que ocupe mayor volumen, es decir, el que tenga mayor valor de NKn.

Para el cálculo del menú crítico en frío de materia prima se utilizará la información suministrada en el **Formato 15F. Capacidad de almacenamiento por canastillas del Formato 15. Formato capacidad del establecimiento de operación logística - ETC Bogotá**.

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

8.5.1.1 Materia prima en frío primera entrega

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

No. de unidades por canastilla (primera entrega)		
Menú	Menú Componentes materia prima en frío	Unidades por canastilla
1	184: Bebida Láctea fermentada tipo Kéfir	90
2	N/A	N/A
3	195: Yogur semidescremado con dulce, pasteurizado, de diferentes sabores.	105
4	164: Jugo de Naranja	48
	189: Queso fresco semigraso semiblando doble crema	560
5	82: Kumis entero con dulce, pasteurizado.	90
6	N/A	N/A
7	147: Yogurt con granola	60
8	186: Sánduche de cerdo desmechado y queso en pan integral	60
9	182: Bebida Láctea Fermentada con probióticos	192
	86: Queso Pera semigraso	400
10	N/A	N/A
11	157: Kumis con granola	60
12	N/A	N/A
13	197: Yogur entero con dulce, pasteurizado, de diferentes sabores.	105
14	163: Jugo de Mandarina	48
	190: Queso fresco semigraso semiduro mozzarella	TIPO A-B (400) C-D (300)
15	N/A	N/A

Fuente: SED 2026

8.5.1.2 Materia prima en frío segunda entrega

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

No. de unidades por canastilla (segunda entrega)		
Menú	Menú Componentes materia prima en frío	Unidades por canastilla
1	163: Jugo de Mandarina	48
	190: Queso fresco semigraso semiduro mozzarella	Tipo A-B (400) Tipo C-D (300)
2	N/A	N/A
3	186: Sánduche de cerdo desmechado y queso en pan integral	60
4	157: Kumis con granola	60
5	197: Yogur entero con dulce, pasteurizado, de diferentes sabores.	105
	121: Sánduche en pan integral con queso	80
6	N/A	N/A

No. de unidades por canastilla (segunda entrega)		
Menú	Menú Componentes materia prima en frío	Unidades por canastilla
7	82: Kumis entero con dulce, pasteurizado.	90
	84: Queso con bocadillo.	240
8	195: Yogur semidescremado con dulce, pasteurizado, de diferentes sabores.	105
9	164: Jugo de Naranja	48
	143: Rollo de pollo con queso.	80
10	N/A	N/A
11	184: Bebida Láctea fermentada tipo Kéfir	90
	185: Rollo de verdura y pollo desmechado	80
12	N/A	N/A
13	164: Jugo de Naranja	48
	140: Sánduche de queso y bocadillo	80
14	N/A	N/A
15	N/A	N/A

Fuente: SED 2026

El proveedor logístico debe ceñirse a los límites establecidos en la tabla anterior. En caso de que los valores reportados se encuentren por encima o por debajo de dichos límites, estos no serán tenidos en cuenta y, para efectos del cálculo del FMP, se aplicarán los valores definidos en la tabla correspondiente. La firma interventora verificará de manera permanente el cumplimiento de los límites establecidos en la presente tabla.

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

$$\text{Refrigerio crítico} = \text{Max} (NK_n)$$

La demarcación perimetral de almacenamiento es de obligatorio cumplimiento, esta demarcación se debe realizar en el piso.

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

$$F_{mp} = \frac{\text{Max}(NK_n)}{C_{mp}}$$

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

i...j = Materias primas componentes del refrigerio que requieren refrigeración.

nki = Número total de refrigerios escolares ofertados / Número de unidades por

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

canastillas del componente i.

Cmp= Número total de canastillas de materia prima de refrigerios escolares que se pueden almacenar en el cuarto frío.

n= Número del menú en almacenamiento en frío.

n+1 = Número del menú del día siguiente.

$$Fmp \leq 1.00$$

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

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

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

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

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

8.5.1.3 Materia prima en frío menú especial primera entrega

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

Tabla 19. Cantidades por canastilla de materia prima en frío (menú especial primera entrega).

No. de unidades por canastilla (menú especial primera entrega)		
Menú	Menú Componentes materia prima en frío	Unidades por canastilla
1	143: Rollo de pollo con queso	80
	72: Queso Tipo Petit Suisse	210
2	196: Yogurt entero con dulce tipo postre con salsa de frutas	100
3	N/A	N/A
4	134: Yogurt de Búfala.	76
	185: Rollo de verdura y pollo desmechado	80

Fuente: SED 2026

8.5.1.4 Materia prima en frío menú especial segunda entrega

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

No. de unidades por canastilla (menú especial segunda entrega)		
Menú	Menú Componentes materia prima en frío	Unidades por canastilla
1	182: Bebida Láctea Fermentada con probióticos	192
	186: Sánduche de cerdo desmechado y queso en pan integral	60
2	164: Jugo de Naranja	48
	143: Rollo de pollo con queso	80
3	184: Bebida Láctea fermentada tipo Kéfir	90
	187: Sánduche de pollo desmechado con pan de remolacha	60
4	85: Yogurt griego con mermeladas o concentrados de frutas	105
	86: Queso Pera semigraso.	400

Fuente: SED 2026

Nota: En caso de requerirse, los menús especiales se podrán almacenar en otras áreas, previa verificación y autorización por parte de la interventoría y/o SED.

8.5.2 Capacidad de almacenamiento del área de materias primas que requieren almacenamiento en seco

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

El proponente debe entregar las especificaciones de la capacidad de almacenamiento en seco y circulación de los productos en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares, las cuales deben cumplir con las

condiciones de los productos perecederos almacenados en seco para garantizar la inocuidad de los mismos y no alterar las condiciones de los otros componentes de los menús.

El proponente debe diligenciar completamente el **Formato 15C del Formato 15 – Formato capacidad del establecimiento de operación logística - ETC Bogotá**, indicando el número de cuartos/áreas que utilizará para el almacenamiento de las materias primas del refrigerio que requieran almacenamiento en seco, detallando las características de los mismos, las medidas básicas de los cuartos/áreas tales como largo total (interno), ancho total (interno) y alto total (interno), largo útil, ancho útil, alto útil.

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

El proponente realizará un análisis cuantitativo de todos los menús regulares y cada uno de sus componentes que se almacenarán en seco con el objetivo de encontrar el menú crítico el cual corresponderá a aquel que ocupe mayor volumen, es decir, el que tenga mayor valor de NKn.

Para el cálculo del menú crítico en seco de materia prima se utilizará la información suministrada en el **Formato 15F del Formato 15 Formato capacidad del establecimiento de operación logística - ETC Bogotá**.

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

8.5.2.1 Materia prima en seco primera entrega

Tabla 21. Capacidades por canastilla de materia prima en seco primera entrega

No. de unidades por canastilla (primera entrega)		
Menú	Menú Componentes materia prima en seco	Unidades por canastilla
1	146: Hojaldre con bocadillo	TIPO A- B (100) C -D (80)
	188: Mix con plátano y frutos secos	300
2	194: Bebida láctea (UHT) a base de yogurt semidescremado con dulce, de diferentes sabores.	105
	166: Arepa Campesina	150
	176: Merenguitos	TIPO A-B (300) C-D (250)
3	169: Galleta multigranos con guayaba	TIPO A- B (230) C-D (200)
4	170: Croissant mini tradicional con harina integral	TIPO A- B (80) C -D (50)
5	172: Corazones de hojaldre con harina integral	TIPO A (150) B- C-D (100)

No. de unidades por canastilla (primera entrega)		
	60: Maní bajo en sal o bajo en sodio (Tipo A Y B)	TIPO A- B (600)
	81: Maní recubierto con harina trigo (tipo Japonés) (Tipo C y D)	TIPO C-D (300)
6	198: Leche Entera de vaca (UHT).	105
	3: Almojábana	100
	179: Snack de lentejas sabor a limón.	250
7	168: Galleta con harina de chontaduro	80
8	165: Agua potable tratada sin gas	48
	177: Flan con sabor a vainilla	140
9	1: Achiras.	TIPO A- B (150) C -D (120)
10	199: Avena con leche entera (UHT).	100
	171: Croissant de harina integral con semillas de chía	TIPO A- B (100) C-D (70)
11	89: Galleta salada tipo craker.	200
	161: Concentrado De Fruta	200
12	198: Leche Entera de vaca (UHT).	105
	167: Arepa de choclo	TIPO A- B (250) C -D (150)
	178: Crema de maní	800
13	129: Bizcocho cuajada	100
	193: Mezcla de frutos secos	TIPO A (600) B-C-D (200)
14	124: Mogolla multicereal	TIPO A- B (100) C -D (60)
15	199: Avena con leche entera (UHT).	100
	174: Rollos de canela	TIPO A- B (100) C-D (80)

Fuente: SED 2026

8.5.2.2 Materia prima en seco segunda entrega

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

No. de unidades por canastilla (segunda entrega)		
Menú	Menú Componentes materia prima en seco	Unidades por canastilla
1	149: Pan de maíz	TIPO A- B (100) C-D (60)
2	199: Avena con leche entera (UHT).	100
	148: Pan de bono	TIPO A- B (100) C-D (70)
	161: Concentrado De Fruta	200
3	165: Agua potable tratada sin gas	48
	31: Gelatina de pata	TIPO A-B (500) C-D (280)
4	168: Galleta con harina de chontaduro	80
5	N/A	N/A
6	199: Avena con leche entera (UHT).	100

No. de unidades por canastilla (segunda entrega)		
Menú	Menú Componentes materia prima en seco	Unidades por canastilla
	171: Croissant de harina integral con semillas de chía	TIPO A- B (100) C-D (70)
7	129: Bizcocho cuajada	100
8	89: Galleta salada tipo craker.	200
	132: Granola en Hojuelas	TIPO A- B (200) C -D (150)
9	114: Piña en trozos o tajada sin corazón	150
10	198: Leche Entera de vaca (UHT).	105
	167: Arepa de choclo	TIPO A- B (250) C -D (150)
	60: Maní bajo en sal o bajo en sodio (Tipo A Y B)	TIPO A- B (600)
	81: Maní recubierto con harina trigo (tipo Japonés) (Tipo C y D)	TIPO C-D (300)
11	110: Herpo o galletín	200
12	194: Bebida láctea (UHT) a base de yogurt semidescremado con dulce, de diferentes sabores.	105
	152: Roscón	TIPO A- B (100) C-D (60)
13	179: Snack de lentejas sabor a limón.	250
14	199: Avena con leche entera (UHT).	100
	146: Hojaldre con bocadillo	TIPO A- B (100) C -D (80)
15	198: Leche Entera de vaca (UHT).	105
	3: Almojábana	100
	153: Cocada	500

Fuente: SED 2026

El proponente debe ceñirse a los límites establecidos en la tabla anterior. En caso de que los valores reportados se encuentren por encima o por debajo de dichos límites, estos no serán tenidos en cuenta y, para efectos del cálculo del FMP, se aplicarán los valores definidos en la tabla correspondiente. La firma interventora verificará de manera permanente el cumplimiento de los límites establecidos en la presente tabla.

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

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

La demarcación perimetral de almacenamiento es de obligatorio cumplimiento, esta demarcación se debe realizar en el piso.

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

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

Donde:

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

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

i...j = materias primas componentes del refrigerio que requieren almacenamiento en seco.

nki = Número total de refrigerios escolares ofertados / Número de unidades por canastillas del componente i

n = Número del menú en almacenamiento en seco.

Cmp: Número total de canastillas de materia prima de refrigerios escolares que se pueden almacenar en el cuarto/área en seco.

n+1 = número del menú del día siguiente.

$$Fmp \leq 1.00$$

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

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

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

8.5.2.3 Materia prima en seco menú especial primera entrega

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

Tabla 23. Capacidades por canastilla de materia prima en seco menú especial primera entrega

No. de unidades por canastilla (menú especial primera entrega)		
Menú	Menú Componentes materia prima en seco	Unidades por canastilla
1	N/A	N/A
2	173: Galleta Red Velvet	100
	114: Piña en trozos o tajada sin corazón	150
	179: Snack de lentejas sabor a limón	250
3	172: Corazones de hojaldre con harina integral	TIPO A (150) B- C-D (100)
	180: Banano Liofilizado	50
	165: Agua potable tratada sin gas	48
4	153: Cocada	500

Fuente: SED 2026

8.5.2.4 Materia prima en seco menú especial segunda entrega

Tabla 24. Capacidades por canastilla de materia prima en seco menú especial segunda entrega

No. de unidades por canastilla (menú especial segunda entrega)		
Menú	Menú Componentes materia prima en seco	Unidades por canastilla
1	131: Fresa en Trozos liofilizada.	50
	165: Agua potable tratada sin gas	48
2	178: Crema de maní	800
3	177: Flan con sabor a vainilla	140
4	173: Galleta Red Velvet	100

Fuente: SED 2026

Nota: Durante la ejecución de las órdenes de compra, en caso de requerirse, los menús especiales se podrán almacenar en otras áreas, previa verificación y autorización por parte de la interventoría y/o SED.

8.5.3 Capacidad de almacenamiento del área de producto terminado que requiere almacenamiento en frío

El proponente debe acreditar que puede almacenar la cantidad de producto terminado que requiere almacenamiento en frío, en condiciones que garanticen la inocuidad de estos, de

acuerdo con el número de refrigerios escolares a ensamblar.

El proponente debe diligenciar completamente el **Formato 15C del Formato 15 Formato capacidad del establecimiento de operación logística - ETC Bogotá**, indicando el número de cuartos fríos que utilizará para el almacenamiento de los productos terminados que requieran refrigeración, detallando las características de los cuartos fríos, las medidas básicas de los cuartos tales como largo total (interno), ancho total (interno) y alto total (interno), largo útil, ancho útil, alto útil.

Se debe tener en cuenta para el almacenamiento en frío que si los difusores son de flujo forzado directo no pueden ir frente a las canastillas ni encima de ellas.

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

El proponente realizará un análisis cuantitativo de todos los menús regulares y cada uno de sus componentes o sub- ensambles que se almacenaran en frío con el objetivo de encontrar el menú crítico el cual corresponderá a aquel que ocupe mayor volumen, es decir, el que tenga mayor valor de NKn.

Para el cálculo del menú crítico en frío de producto terminado se utilizará la información suministrada en el **Formato 15F del Formato 15 Formato capacidad del establecimiento de operación logística - ETC Bogotá**.

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

8.5.3.1 Producto terminado en frío primera entrega

Tabla 25.Capacidades por canastillas de producto terminado en frío primera entrega

No. de unidades por canastilla (primera entrega)		
Menú	Menú Componentes producto terminado en frío	Unidades por canastilla
1	184: Bebida Láctea fermentada tipo Kéfir	90
2	N/A	N/A
3	195: Yogur semidescremado con dulce, pasteurizado, de diferentes sabores.	105 (3 bolsas de 35 unidades c/u)
4	164: Jugo de Naranja	48
	189: Queso fresco semigraso semiblando doble crema	560 (4 bolsas por 140 unidades c/u)
5	82: Kumis entero con dulce, pasteurizado.	90
6	N/A	N/A
7	147: Yogurt con granola	60

No. de unidades por canastilla (primera entrega)		
Menú	Menú Componentes producto terminado en frío	Unidades por canastilla
8	186: Sánduche de cerdo desmechado y queso en pan integral	60
9	182: Bebida Láctea Fermentada con probióticos	192
	86: Queso Pera semigraso	400 (2 bolsas por 200 unidades c/u)
10	N/A	N/A
11	157: Kumis con granola	60
12	N/A	N/A
13	197: Yogur entero con dulce, pasteurizado, de diferentes sabores.	105 (3 bolsas de 35 unidades c/u)
14	163: Jugo de Mandarina	48
	190: Queso fresco semigraso semiduro mozzarella	TIPO A-B (400 - 2 bolsas por 200 unidades c/u) TIPO C-D (300 - 2 bolsas por 150 unidades c/u)
15	N/A	N/A

Fuente: SED 2026

8.5.3.2 Producto terminado en frío segunda entrega

Tabla 26. Capacidades por canastillas de producto terminado en frío segunda entrega

No. de unidades por canastilla (segunda entrega)		
Menú	Menú Componentes producto terminado en frío	Unidades por canastilla
1	163: Jugo de Mandarina	48
	190: Queso fresco semigraso semiduro mozzarella	TIPO A-B (400 - 2 bolsas por 200 unidades c/u) TIPO C-D (300 - 2 bolsas por 150 unidades c/u)
2	N/A	N/A
3	186: Sánduche de cerdo desmechado y queso en pan integral	60
4	157: Kumis con granola	60
5	197: Yogur entero con dulce, pasteurizado, de diferentes sabores.	105 (3 bolsas de 35 unidades c/u)
	121: Sánduche en pan integral con queso	80
6	N/A	N/A
7	82: Kumis entero con dulce, pasteurizado.	90
	84: Queso con bocadillo.	240 (2 bolsas por 120 unidades c/u)
8	195: Yogur semidescremado con dulce, pasteurizado, de diferentes sabores.	105 (3 bolsas de 35 unidades c/u)
9	164: Jugo de Naranja	48
	143: Rollo de pollo con queso.	80

No. de unidades por canastilla (segunda entrega)		
Menú	Menú Componentes producto terminado en frío	Unidades por canastilla
10	N/A	N/A
11	184: Bebida Láctea fermentada tipo Kéfir	90
	185: Rollo de verdura y pollo desmechado	80
12	N/A	N/A
13	164: Jugo de Naranja	48
	140: Sánduche de queso y bocadillo	80
14	N/A	N/A
15	N/A	N/A

Fuente: SED 2026

El proponente debe ceñirse a los límites establecidos en la tabla anterior. En caso de que los valores reportados se encuentren por encima o por debajo de dichos límites, estos no serán tenidos en cuenta y, para efectos del cálculo del FMP, se aplicarán los valores definidos en la tabla correspondiente. La firma interventora verificará de manera permanente el cumplimiento de los límites establecidos en la presente tabla.

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

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

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

La demarcación perimetral de almacenamiento es de obligatorio cumplimiento.

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

Donde:

$$F_{mp} = \frac{\text{Max}(NK_n)}{C_{mp}}$$

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

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

i...j = Producto terminado componentes del refrigerio que requieren almacenamiento en frío

nki = Número total de refrigerios escolares ofertados / Número de unidades por canastillas del componente i

n = Número del menú en almacenamiento de producto terminado en frío.

Cmp: Número total de canastillas de producto terminado de refrigerios escolares que se pueden almacenar en el cuarto/área en frío.

n-1 = número del menú del día anterior.

$$Fmp \leq 1.00$$

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

Durante la ejecución de las órdenes de compra, en ningún caso ningún establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares podrá almacenar ningún insumo, material o canastillas sobre el techo de los cuartos fríos. Esta condición se verificará durante la ejecución del contrato.

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

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

8.5.3.3 Producto terminado en frío menú especial primera entrega

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

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

No. de unidades por canastilla (menú especial primera entrega)		
Menú	Menú Componentes producto terminado en frío	Unidades por canastilla
1	143: Rollo de pollo con queso.	80
	72: Queso Tipo Petit Suisse	210
2	196: Yogurt entero con dulce tipo postre con salsa de frutas	100
3	N/A	N/A
4	134: Yogurt de Búfala.	76
	185: Rollo de verdura y pollo desmechado	80

Fuente: SED 2026

8.5.3.4 Producto terminado en frío menú especial segunda entrega

Tabla 28. Capacidades por canastillas de producto terminado en frío menús especiales segunda entrega

No. de unidades por canastilla (menú especial segunda entrega)		
Menú	Menú Componentes producto terminado en frío	Unidades por canastilla
1	182: Bebida Láctea Fermentada con probióticos	192
	186: Sánduche de cerdo desmechado y queso en pan integral	60
2	164: Jugo de Naranja	48
	143: Rollo de pollo con queso	80
3	184: Bebida Láctea fermentada tipo Kéfir	90
	187: Sánduche de pollo desmechado con pan de remolacha	60
4	85: Yogurt griego con mermeladas o concentrados de frutas	105
	86: Queso Pera semigraso.	400 (2 bolsas por 200 unidades c/u)

Fuente: SED 2026

Nota: En caso de requerirse, los menús especiales se podrán almacenar en otras áreas, previa verificación y autorización por parte de la interventoría y/o SED.

8.5.4 Capacidad de almacenamiento del área de producto terminado que requiere almacenamiento en seco

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

El proponente debe diligenciar completamente el **Formato 15C del Formato 15 Formato capacidad del establecimiento de operación logística - ETC Bogotá**, indicando el

Número de cuartos/áreas que utilizará para el almacenamiento de los productos terminados componentes del refrigerio que requieran almacenamiento en seco, detallando las características de los mismos, las medidas básicas de los cuartos/áreas tales como largo total (interno), ancho total (interno) y alto total (interno), largo útil, ancho útil, alto útil.

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

El proponente realizará un análisis cuantitativo de todos los menús regulares y cada uno de sus componentes o sub- ensambles que se almacenarán en seco con el objetivo de encontrar el menú crítico el cual corresponderá a aquel que ocupe mayor volumen, es decir, el que tenga mayor valor de NKn.

Para el cálculo del menú crítico en seco de producto terminado se utilizará la información suministrada en el **Formato 15F del Formato 15 Formato capacidad del establecimiento de operación logística - ETC Bogotá.**

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

8.5.4.1 Producto terminado en seco primera entrega

Tabla 29. Capacidades por canastilla de producto terminado en seco (primera entrega)

No. de unidades por canastilla (primera entrega)		
Menú	Menú Componentes producto terminado en seco	Unidades por canastilla
1	146: Hojaldre con bocadillo	50
	188: Mix con plátano y frutos secos	
2	194: Bebida láctea (UHT) a base de yogurt semidescremado con dulce, de diferentes sabores.	105 (3 bolsas de 35 unidades c/u)
	166: Arepa Campesina	70
	176: Merenguitos	
3	169: Galleta multigranos con guayaba	TIPO A- B (230) C-D (200)
4	170: Croissant mini tradicional con harina integral	TIPO A- B (80) C -D (50)
5	172: Corazones de hojaldre con harina integral	60
	60: Maní bajo en sal o bajo en sodio (Tipo A y B)	
	81: Maní recubierto con harina trigo (tipo Japonés) (Tipo C y D)	
6	198: Leche Entera de vaca (UHT).	105 (3 bolsas de 35 unidades c/u)
	3: Almojábana	60
	179: Snack de lentejas sabor a limón.	
7	168: Galleta con harina de chontaduro	80

No. de unidades por canastilla (primera entrega)		
Menú	Menú Componentes producto terminado en seco	Unidades por canastilla
8	165: Agua potable tratada sin gas	48
	177: Flan con sabor a vainilla	140
9	1: Achiras.	TIPO A- B (150) C -D (120)
10	199: Avena con leche entera (UHT).	100
	171: Croissant de harina integral con semillas de chía	TIPO A- B (100) C-D (70)
11	89: Galleta salada tipo craker.	200
	161: Concentrado De Fruta	200 (4 bolsas de 50 unidades c/u)
12	198: Leche Entera de vaca (UHT).	105 (3 bolsas de 35 unidades c/u)
	167: Arepa de choclo	70
	178: Crema de maní	
13	129: Bizcocho cuajada	70
	193: Mezcla de frutos secos	
14	124: Mogolla multicereal	TIPO A- B (100) C -D (60)
15	199: Avena con leche entera (UHT).	100
	174: Rollos de canela	TIPO A- B (100) C-D (80)

Fuente: SED 2026

8.5.4.2 Producto terminado en seco segunda entrega

Tabla 30. Capacidades por canastilla de producto terminado en seco (segunda entrega)

No. de unidades por canastilla (segunda entrega)		
Menú	Menú Componentes producto terminado en seco	Unidades por canastilla
1	149: Pan de maíz	TIPO A- B (100) C-D (60)
2	199: Avena con leche entera (UHT).	100
	148: Pan de bono	TIPO A- B (100) C-D (70)
	161: Concentrado De Fruta	200 (4 bolsas de 50 unidades c/u)
3	165: Agua potable tratada sin gas	48
	31: Gelatina de pata	Tipo A-B (500 - 4 bolsas por 125 unidades c/u) Tipo C-D (280 - 2 bolsas por 140 unidades c/u)
4	168: Galleta con harina de chontaduro	80
5	N/A	N/A
6	199: Avena con leche entera (UHT).	100
	171: Croissant de harina integral con semillas de chía	TIPO A- B (100) C-D (70)
7	129: Bizcocho cuajada	100

No. de unidades por canastilla (segunda entrega)		
Menú	Menú Componentes producto terminado en seco	Unidades por canastilla
8	89: Galleta salada tipo craker.	70
	132: Granola en Hojuelas	
9	114: Piña en trozos o tajada sin corazón	150
10	198: Leche Entera de vaca (UHT).	105 (3 bolsas de 35 unidades c/u)
	167: Arepa de choclo	70
	60: Maní bajo en sal o bajo en sodio (Tipo A y B) / 81: Maní recubierto con harina trigo (tipo Japonés) (Tipo C y D).	
11	110: Herpo o galletín	200
12	194: Bebida láctea (UHT) a base de yogurt semidescremado con dulce, de diferentes sabores.	50
	152: Roscón	
13	179: Snack de lentejas sabor a limón.	80
14	199: Avena con leche entera (UHT).	100
	146: Hojaldre con bocadillo	TIPO A- B (100) C -D (80)
15	198: Leche Entera de vaca (UHT).	105
	3: Almojábana	90
	153: Cocada	

Fuente: SED 2026

El proponente debe ceñirse a los límites establecidos en la tabla anterior. En caso de que los valores reportados se encuentren por encima o por debajo de dichos límites, estos no serán tenidos en cuenta y, para efectos del cálculo del FMP, se aplicarán los valores definidos en la tabla correspondiente. La firma interventora verificará de manera permanente el cumplimiento de los límites establecidos en la presente tabla.

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

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

La demarcación perimetral de almacenamiento es de obligatorio cumplimiento.

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

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

Donde:

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

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

i...j = Producto terminado del refrigerio que requiere almacenamiento en seco.

nki = Número total de refrigerios escolares ofertados / Número de unidades por canastillas del componente i

n = Número del menú en almacenamiento de producto terminado en seco.

Cmp= Número total de canastillas de producto terminado que se pueden almacenar en el cuarto/área en seco.

n-1 = número del menú del día anterior.

$$Fmp \leq 1.00$$

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

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

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

8.5.4.3 Producto terminado en seco menú especial primera entrega

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

Tabla 31. Capacidades por canastilla de producto terminado en seco (menú especial primera entrega)

No. de unidades por canastilla (menú especial primera entrega)		
Menú	Menú Componentes producto terminado en seco	Unidades por canastilla
1	N/A	N/A
2	114: Piña en trozos o tajada sin corazón	150
	173: Galleta Red Velvet	70
	179: Snack de lentejas sabor a limón	
3	172: Corazones de hojaldre con harina integral	TIPO A (150) B- C-D (100)
	180: Banano Liofilizado	50
	165: Agua potable tratada sin gas	48
4	153: Cocada	500 (4 bolsas por 125 unidades c/u)

Fuente: SED 2026

8.5.4.4 Producto terminado en seco menú especial segunda entrega

Tabla 32. Capacidades por canastilla de producto terminado en seco (menú especial segunda entrega)

No. de unidades por canastilla (menú especial segunda entrega)		
Menú	Menú Componentes producto terminado en seco	Unidades por canastilla
1	131: Fresa en Trozos liofilizada.	50
	165: Agua potable tratada sin gas	48
2	178: Crema de maní	800 (4 bolsas por 200 unidades c/u)
3	177: Flan con sabor a vainilla	140
4	173: Galleta Red Velvet	100

Fuente: SED 2026

Nota: En caso de requerirse, los menús especiales se podrán almacenar en otras áreas, previa verificación y autorización por parte de la interventoría y/o SED.

8.5.5 Capacidad de almacenamiento del área de fruta

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

El proponente debe diligenciar completamente el **Formato 15C del Formato 15 Formato capacidad del establecimiento de operación logística - ETC Bogotá**, indicando el Número de cuartos/áreas que utilizará para el almacenamiento de fruta, detallando las

características de los mismos, las medidas básicas de los cuartos/áreas tales como largo total (interno), ancho total (interno) y alto total (interno), largo útil, ancho útil, alto útil.

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

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

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

Para el cálculo de la fruta crítica se utilizará la información suministrada **el Formato 15F del Formato 15 Formato capacidad del establecimiento de operación logística - ETC Bogotá.**

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

Tabla 33. Capacidades por canastilla de Fruta

No. de unidades	
Fruta	Unidades por canastilla
7: Banano Maduro o Banano Urabá Común	100
159: Mandarina	100
17: Ciruela calentana	100 paquetes por 100g
119: Manzana nacional	100
46: Manzana importada	100
58: Pera nacional	100
127: Pera Importada	100
70: Uva variedad negra o verde	100 paquetes por 100g
43: Mango maduro	100
22: Durazno	100
33: Granadilla	100
8: Banano Variedad Bocadillo	100

Fuente: SED 2026

El proponente debe ceñirse a los límites establecidos en la tabla anterior. En caso de que los valores reportados se encuentren por encima o por debajo de dichos límites, estos no serán tenidos en cuenta y, para efectos del cálculo del FMP, se aplicarán los valores definidos en la tabla correspondiente. La firma interventora verificará de manera permanente el cumplimiento de los límites establecidos en la presente tabla.

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

$$\text{Fruta critica} = \text{Max (NK}_n\text{)}$$

La demarcación perimetral de almacenamiento es de obligatorio cumplimiento, esta demarcación se debe realizar en el piso.

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

$$Fmp = \frac{\text{Max}(\text{NK}_f)}{Cmp}$$

Donde:

Max NK_f = Número total de canastillas necesarias para almacenar fruta, en donde:

NK_f = Número total de refrigerios escolares ofertados / Número de unidades por canastillas de la fruta

Cmp= Número total de canastillas de fruta que se pueden almacenar en el cuarto/área destinada para fruta.

$$Fmp \leq 1.00$$

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

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

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

El proponente debe garantizar las áreas completas, cumpliendo con la capacidad de almacenamiento ofertada en cada una; sin embargo, durante la ejecución del programa,

se podrá hacer uso de las áreas de almacenamiento de fruta, para el almacenamiento temporal de materias primas o productos terminados, cuando no se ofrezca dicho componente (fruta) en el menú del día. Lo anterior, previa verificación por parte de la interventoría.

8.5.6 Capacidad de almacenamiento del área de refrigerios escolares de contingencia

El proponente debe acreditar que puede almacenar en seco, la cantidad de materias primas de los refrigerios de contingencia, en condiciones que garanticen la inocuidad de estos, de acuerdo con el número de refrigerios escolares a ensamblar.

El proponente debe diligenciar completamente el **Formato 15C del Formato 15 Formato capacidad del establecimiento de operación logística - ETC Bogotá**, indicando el o las áreas en seco que utilizará para el almacenamiento de materias primas componentes del refrigerio de contingencia, detallando las medidas básicas de los cuartos/áreas tales como largo total (interno), ancho total (interno) y alto total (interno), largo útil, ancho útil, alto útil.

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

Para efecto de los cálculos de la capacidad de almacenamiento de materia prima de refrigerios escolares de contingencia se realizará un análisis cuantitativo de los menús y cada uno de sus componentes que se almacenarán en seco con el objetivo de encontrar el menú crítico el cual corresponderá a aquel que ocupe mayor volumen, es decir, el que tenga mayor valor de NKn. **Para el cálculo, se evaluará que se cuente con la capacidad suficiente para almacenar, al mismo tiempo, la cantidad de alimentos correspondiente a un (1) menú crítico de contingencia.**

El cálculo de la capacidad de almacenamiento deberá realizarse de manera independiente para cada menú crítico de contingencia; por lo que, el FMP deberá calcularse individualmente para cada menú y ser menor o igual a 1,00.

El área destinada para este almacenamiento podrá encontrarse en un único espacio o distribuida en áreas independientes, debidamente señalizadas, demarcadas e identificadas, siempre que la capacidad total disponible permita almacenar el volumen requerido conforme a las condiciones descritas en el presente Anexo.

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

8.5.6.1

Menú de contingencia primera entrega

Tabla 34. Almacenamiento por canastillas de los componentes del menú de contingencia (primera entrega)

No. de unidades por canastilla (primera entrega)		
Menú	Menú Componentes del menú de contingencia	Unidades por canastilla
1	194: Bebida láctea (UHT) a base de yogurt semidescremado con dulce, de diferentes sabores.	105 (3 bolsas de 35 unidades c/u)
	89: Galleta salada tipo craker.	200
	133: Piña Deshidratada	TIPO A (400 - 2 bolsas por 200 unidades c/u) TIPO B-C-D (200)
2	199: Avena con leche entera (UHT).	100
	88: Galleta de quinua	200
	16: Chocolatina.	600 (3 bolsas por 200 unidades c/u)
3	198: Leche Entera de vaca (UHT).	105 (3 bolsas de 35 unidades c/u)
	169: Galleta multigranos con guayaba	TIPO A- B (230) C-D (200)
	161: Concentrado De Fruta.	200 (4 bolsas de 50 unidades c/u)

Fuente: SED 2026

8.5.6.2 Menú de contingencia segunda entrega

Tabla 35. Almacenamiento por canastillas de los componentes del menú de contingencia (segunda entrega)

No. de unidades por canastilla (segunda entrega)		
Menú	Menú Componentes del menú de contingencia	Unidades por canastilla
1	198: Leche Entera de vaca (UHT).	105 (3 bolsas de 35 unidades c/u)
	90: Galleta multicereal	200
	161: Concentrado De Fruta.	200 (4 bolsas de 50 unidades c/u)
2	194: Bebida láctea (UHT) a base de yogurt semidescremado con dulce, de diferentes sabores.	105 (3 bolsas de 35 unidades c/u)
	128: Galleta avena miel ajonjolí.	200
	60: Maní bajo en sal o bajo en sodio (Tipo A Y B) / 81: Maní recubierto con harina trigo (tipo Japonés) (Tipo C y D)	TIPO A- B (600 - 2 bolsas por 300 unidades) C-D (300)
3	199: Avena con leche entera (UHT).	100

No. de unidades por canastilla (segunda entrega)		
Menú	Menú Componentes del menú de contingencia	Unidades por canastilla
	1: Achiras.	TIPO A- B (150) C -D (120)
	31: Gelatina de pata	"Tipo A-B (500 - 4 bolsas por 125 unidades c/u) Tipo C y D (280 -2 bolsas por 140 unidades c/u).

Fuente: SED 2026

El proponente debe ceñirse a los límites establecidos en la tabla anterior. En caso de que los valores reportados se encuentren por encima o por debajo de dichos límites, estos no serán tenidos en cuenta y, para efectos del cálculo del FMP, se aplicarán los valores definidos en la tabla correspondiente. La firma interventora verificará de manera permanente el cumplimiento de los límites establecidos en la presente tabla.

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

$$\text{Refrigerio crítico} = \text{Max} (NK_n)$$

La demarcación perimetral de almacenamiento es de obligatorio cumplimiento.

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

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

Donde:

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

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

i...j = materias primas componentes del refrigerio que requieren almacenamiento en seco.

nki= Número total de refrigerios escolares ofertados / Número de unidades por canastillas del componente i

n = Número del menú de contingencia en almacenamiento en seco.

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

$$Fmp \leq 1.00$$

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

Durante la ejecución, la(s) zona(s) de almacenamiento de refrigerios escolares de contingencia se podrán utilizar para otras actividades dentro del establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares si así lo requiere el proveedor logístico, previa verificación y autorización por parte de la interventoría, siempre y cuando no se esté almacenando refrigerios escolares de contingencia, teniendo en cuenta que el almacenamiento de dichos refrigerios escolares se dará de forma esporádica.

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

8.5.7 Capacidad de almacenamiento del área de canastillas (vacías) de proveedores

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

El proponente debe diligenciar el **Formato 15D del Formato 15 Formato capacidad del establecimiento de operación logística - ETC Bogotá**, (esta área aplica para la primera y segunda entrega), indicando el Número de cuartos/áreas que utilizará para el almacenamiento de canastillas de proveedores, detallando las características de los mismos, las medidas básicas de los cuartos/áreas tales como ancho, largo y alto.

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

Para efecto de los cálculos se tendrá como base la información de canastillas referenciada por el proveedor logístico y diligenciada en el **Formato 15D del Formato 15 Formato capacidad del establecimiento de operación logística - ETC Bogotá**, el proveedor

logístico diligenciará en la casilla correspondiente el número de días de capacidad que tiene para almacenar canastillas de proveedores de alimentos, el cual podrá ser mínimo 1 y máximo 2, de acuerdo a esto se realizará el cálculo del factor Fmp. También se tendrá en cuenta la información en el **Formato 15D del Formato 15 Formato capacidad del establecimiento de operación logística - ETC Bogotá**.

La demarcación perimetral de almacenamiento es de obligatorio cumplimiento, esta demarcación se debe realizar en el piso.

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

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

Donde:

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

$$Caso1 : NK_n = NTKmp_n$$

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

NTKmpn= Número total de canastillas de materia prima para el menú n.

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

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

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

El proponente debe acreditar que puede almacenar la cantidad de canastillas de proveedores de alimentos en condiciones que garanticen la inocuidad del alimento ensamblado, de acuerdo con el número de refrigerios escolares a ensamblar.

El proponente debe disponer de un área para almacenamiento de canastillas de proveedores de alimentos con capacidad para 1 o 2 días de inventario de estas canastillas y asegurar que su permanencia en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares no afecta la inocuidad de los alimentos que se manejan

al interior de la misma.

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

$$Fmp \leq 1.00$$

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

Durante la ejecución del contrato, se verificará que el proveedor logístico cumpla con la capacidad de almacenamiento de canastillas de proveedores y que el espacio de este almacenamiento esté delimitado según lo indicado en los planos acotados y evaluado en la visita técnica.

El proveedor logístico debe presentar al inicio de la ejecución del contrato, a la interventoría del programa, la metodología correspondiente a la recepción, almacenamiento y devolución de las canastillas de los proveedores de los alimentos.

El proveedor logístico podrá establecer acuerdos para la devolución de las canastillas a los proveedores de alimentos, de acuerdo con la operación interna, previo conocimiento de la interventoría del programa.

8.5.8 Zona de almacenamiento de canastillas limpias y sucias.

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

El proponente debe diligenciar el **Formato 15E del Formato 15 Formato capacidad del establecimiento de operación logística - ETC Bogotá**, (esta área aplica para la primera y segunda entrega), indicando el Número de cuartos/áreas que utilizarán para el almacenamiento de canastillas limpias y sucias detallando las características de los mismos, las medidas básicas de los cuartos/áreas tales como ancho, largo y alto.

Las áreas o cuartos para almacenamiento de canastillas limpias y sucias son exclusivas y no pueden ser utilizadas con ningún otro propósito, producto o material.

La demarcación perimetral es de obligatorio cumplimiento, esta demarcación se debe realizar en el piso.

La capacidad de almacenamiento mínima aceptable de las canastillas limpias y sucias

almacenadas, deben permitir la rotación de estas para los ensambles de los refrigerios escolares, sin que se presente retrasos en la operación.

8.5.9 Zona de recepción y control de calidad de los alimentos, ensamble, despacho, almacenamiento de producto no conforme en seco y en frío, contramuestras en frío y en seco.

El proponente debe acreditar que cuenta con un área para: la recepción y control de calidad, ensamble de los alimentos, despacho, producto no conforme en seco y en frío, contramuestras en frío y en seco, de acuerdo con la cantidad de Refrigerios Escolares a ensamblar.

Se aclara que las áreas de almacenamiento de producto no conforme en seco y en frío, contramuestras en frío y en seco no deben tener un área exclusiva, pueden estar dispuestas dentro de las áreas de almacenamiento de materia prima y producto terminado en seco o en frío, según corresponda, debidamente señalizadas y demarcadas.

El proponente debe diligenciar el **Formato 15E del Formato 15 Formato capacidad del establecimiento de operación logística - ETC Bogotá**, (esta área aplica para la primera y segunda entrega), indicando las áreas que utilizará para: la recepción de los alimentos y control de calidad, ensamble, despacho, almacenamiento de producto no conforme en seco y en frío, contramuestras en frío y en seco, detallando las características de la misma: las medidas básicas de largo, ancho y alto con el fin de verificar que dispone de dichas áreas.

Las zonas de recepción y control de calidad de los alimentos, ensamble, despacho, almacenamiento de producto no conforme en seco y en frío, contramuestras en frío y en seco son exclusivas y no pueden ser utilizadas con ningún otro propósito, producto o material.

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

8.5.9 Zona de lavado de canastillas, almacenamiento de insumos, elementos de aseo y residuos

El proponente debe acreditar que cuenta con un área para realizar su operación de lavado de canastillas, almacenamiento de insumos, elementos de aseo y residuos de acuerdo con los refrigerios escolares a ensamblar.

El proveedor logístico debe diligenciar el **Formato 15E del Formato 15 Formato capacidad del establecimiento de operación logística - ETC Bogotá**, (esta área aplica para la primera y segunda entrega), indicando el área que utilizará para el lavado de canastillas, almacenamiento de insumos, elementos de aseo y residuos, detallando las características de los mismos: las medidas básicas de alto, largo y ancho con el fin de verificar que el proveedor logístico dispone de dichas zonas.

Nota 1: se debe describir los equipos utilizados para el lavado canastillas.

Nota 2: La zona de almacenamiento de residuos no debe generar ningún riesgo de contaminación cruzada para los demás procesos del establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares.

Las zonas de lavado de canastillas, almacenamiento de insumos, elementos de aseo y residuos, son exclusivas y no pueden ser utilizadas con ningún otro propósito, producto o material.

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

9. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS ESCOLARES

9.1.1 Transporte

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

- El proveedor logístico debe contar con el número de vehículos ofertados para el transporte y distribución de los refrigerios escolares, de acuerdo con los lineamientos técnicos definidos por la SED a fin de garantizar la entrega oportuna en las IED.
- Los refrigerios escolares se deben transportar y entregar debidamente organizados en canastillas plásticas limpias y desinfectadas, de tal manera que garanticen que los productos almacenados no pierdan sus características físicas y que el número de refrigerios escolares en cada una sea el establecido en el presente anexo técnico.
- Para los alimentos que requieran refrigeración, se debe garantizar las temperaturas de transporte no mayores a 4°C +/- 2°C según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
- Las temperaturas de refrigeración estipuladas deben conservarse desde el recibo de los productos en los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios y hasta la entrega en el sede educativa o centro de interés correspondiente.

Los vehículos para el transporte de los refrigerios escolares deben cumplir con el artículo

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

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

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

Así mismo, la unidad de transporte debe estar equipada con un display de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura del aire interno del vehículo, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte.

Durante el transporte de los refrigerios escolares desde el del establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares hasta la sede educativa se debe garantizar el monitoreo permanente de la temperatura, la cual debe ser registrada en el formato de trazabilidad definido por la SED, que será entregado al inicio de la orden de compra, para el seguimiento de este indicador en rutas. Los registros deben reportar la temperatura de salida del vehículo de dicho establecimiento y las temperaturas en el momento del descargue en cada una de las sedes educativas que conformen la ruta.

Todos los vehículos, deben estar inscritos ante la autoridad sanitaria territorial y el proveedor logístico tendrá un plazo de ocho (8) días hábiles calendario posterior al inicio de la operación para la presentación de este requisito lo cual será verificado por la interventoría del PAE.

Los vehículos ofertados deben poseer concepto higiénico sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria competente, el cual debe ser coherente con la naturaleza de los alimentos transportados del Programa. Estos vehículos deben ser de uso exclusivo para la distribución de los refrigerios escolares asignados para los contratos resultantes del AMP, garantizando en todo caso que no se genere algún riesgo de contaminación a los refrigerios por transporte de otros productos, elementos o insumos que representen algún riesgo potencial de contaminación. Así mismo, deben corresponder a modelos del año 2013 o posteriores.

Al inicio de la ejecución del AMP, se debe presentar a la interventoría para el respectivo seguimiento de SST, la constancia de la revisión técnico-mecánica vigente según lo establecido en Ley 769 de 2002 o aquella que la modifique, sustituya, adicione o derogue total o parcialmente, la cual reglamenta la revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes al cumplir dos años a partir de la fecha de la matrícula del vehículo.

Los conductores y auxiliares de los vehículos deben contar con la dotación apropiada, completa y en óptimo estado para la ejecución de las actividades de distribución (uniforme de color claro sin botones, sin bolsillo y sin botones, cofia, tapabocas preferiblemente desechable para la entrega del refrigerio) dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 o aquella que la modifique, sustituya, adicione o derogue total o parcialmente.

La dotación del personal debe contar con el logo del PAE y el logo del proveedor logístico, por lo tanto, la SED al inicio de la ejecución del AMP, entregará al proveedor logístico el manual de marca de la SED.

Así mismo, deben contar con la certificación médica en la cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos, deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen asociadas al manejo de los refrigerios escolares, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación, deterioro de los alimentos, o cualquier novedad en el proceso de entrega en las IED, además, debe ser capacitado en diligenciamiento de los formatos.

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

Tabla 36. Cantidad Mínima de vehículos a ofertar

Segmento	Número de vehículos/día
1	14
2	15
3	14
4	14
5	15

Segmento	Número de vehículos/día
6	14
7	14
8	14
9	14
10	14

Fuente: SED 2026.

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

En caso de presentarse novedades donde se requiera la recolección de alimentos en las IED, el proveedor logístico debe utilizar el vehículo de contingencia. Si este se encuentra realizando entregas, la recolección se efectuará una vez estas finalicen.

El uso del vehículo de contingencia no podrá exceder cinco (5) días hábiles, por cada evento de contingencia o novedad que afecte un vehículo, durante la ejecución de las órdenes de compra. En dicho plazo, el proveedor debe gestionar y habilitar el vehículo de reemplazo que cumpla con las especificaciones técnicas y de capacidad exigidas. A partir del sexto día hábil, el proveedor logístico debe garantizar el cumplimiento del número mínimo de vehículos ofertados para cada segmento. La interventoría verificará su utilización, así como el cumplimiento del límite de tiempo establecido.

Asimismo, cuando se requiera, el proveedor logístico podrá solicitar a la interventoría la ampliación del tiempo de uso del vehículo de contingencia. Para tal efecto, deberá remitir solicitud formal mediante correo electrónico, acompañada de la respectiva justificación y los soportes que acrediten las circunstancias presentadas.

La interventoría evaluará las causas que dieron origen a la contingencia y, con fundamento en dicho análisis y en los soportes allegados, podrá autorizar de manera excepcional la ampliación del plazo de uso del vehículo de contingencia, únicamente cuando se demuestre la imposibilidad de efectuar la sustitución definitiva dentro del término inicialmente previsto, por causas debidamente justificadas.

El proveedor logístico debe entregar a la interventoría al inicio de la ejecución, la propuesta que debe contener la logística que utilizará para su cumplimiento la cual debe indicar: rutero, duración promedio de recorrido desde el del establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares hasta las sedes educativas distritales, número de vehículos que utilizará para la distribución de refrigerio, capacidad de cada vehículo expresada en número de canastillas, el método que utilizará para conservación de la temperatura y sistema de control de la temperatura del refrigerio, así como las medidas que adoptará para la atención de contingencias.

Todas las rutas ofertadas por el proveedor logístico deben contar con su respectivo conductor y auxiliar, lo cual será verificado por la interventoría durante la ejecución del AMP.

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

Los vehículos utilizados para el transporte, distribución y entrega de refrigerios escolares en las instituciones educativas deben tener una marcación en el furgón con tableros o vinilos adhesivos con medida de un metro cuadrado por ambas caras del vehículo, a partir de la imagen que la SED defina, artes que serán enviadas a través de la Interventoría antes del inicio de la ejecución. Para ello, el proveedor logístico debe solicitar el debido registro de Publicidad Exterior Visual (PEV) ante la Secretaría Distrital de Ambiente (SDA), y debe realizar la instalación de la marcación requerida, solo hasta contar con el registro vigente otorgado por la SDA, esto de acuerdo con lo reglamentado en el artículo 5° de la Resolución 931 de 2008.

El proveedor logístico tendrá un plazo máximo de cinco (5) días hábiles, contados a partir de la entrega oficial de los artes por parte de la Interventoría, para presentar la solicitud formal ante la SDA. La Entidad reconoce que el término de expedición del registro PEV depende de un tercero, por lo tanto, no se considerará incumplimiento contractual la falta de marcación definitiva en los vehículos siempre que el proveedor demuestre:

- La radicación oportuna del trámite dentro de los plazos establecidos.
- El seguimiento periódico al estado del trámite ante la autoridad ambiental.

Con el fin de no afectar la supervisión, el control de rutas y la seguridad en las Instituciones Educativas Distritales (IED), mientras se obtiene el registro oficial de la SDA, la Interventoría podrá autorizar el uso de mecanismos de identificación transitorios que no constituyan Publicidad Exterior Visual bajo la Resolución 931 de 2008, permitiendo así la plena identificación del vehículo como prestador del servicio PAE.

Nota 1: De conformidad con lo dispuesto en el numeral 6 del artículo 7° de la Resolución 931 de 2008, el proveedor logístico debe asumir el pago correspondiente al valor de evaluación de la solicitud de registro de Publicidad Exterior Visual para cada uno de los vehículos ofertados, de acuerdo con las condiciones y dimensiones previamente establecidas. Dicho pago debe realizarse ante la Tesorería Distrital o ante la entidad bancaria que se disponga para tal fin, y se calculará con base en la Tabla de Valores vigente establecida por la Secretaría Distrital de Ambiente al momento de realizar el trámite.

Nota 2: De acuerdo con lo establecido en el artículo 3° del Acuerdo 111 de 2003 (Concejo de Bogotá D.C), se contempla el Impuesto de Publicidad Exterior Visual como un tributo aplicable únicamente cuando se configure el hecho generador descrito, el cual está constituido por la colocación de toda valla, con una dimensión igual o superior a ocho (8)

metros cuadrados.

En este sentido, se aclara que la Publicidad Exterior Visual propuesta para los vehículos ofertados por los proveedores logísticos **no está sujeta al pago** de dicho impuesto, toda vez que sus dimensiones son inferiores al umbral establecido legalmente como hecho generador.

Nota 3: se podrá autorizar el transporte de refrigerios escolares de la jornada tarde junto con los de la jornada mañana en el mismo vehículo, siempre y cuando se garantice la calidad de los alimentos, los horarios de entrega y las condiciones establecidas en el presente Anexo técnico, para el transporte y distribución de los refrigerios escolares. Lo anterior, debe ser solicitado por los proveedores logísticos ante la interventoría para determinar su viabilidad técnica, operativa y emitir un concepto técnico a la SED para su revisión y aprobación. Dicha solicitud se debe realizar una vez al inicio de la ejecución y/o cuando se presente cambio de Interventoría durante el periodo de ejecución del AMP.

Nota 4: En caso de novedades por fuerza mayor que se puedan presentar durante la ejecución, la SED podrá solicitar al proveedor logístico la entrega de refrigerios en segmentos diferentes a los adjudicados, siempre y cuando se garantice el cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente Anexo técnico.

Como parte de la estrategia de transición de refrigerios a comida caliente, en el marco del programa Bogotá Sin Hambre 2.0 y acorde con la dinámica de la operación del PAE, en los casos en que la Entidad requiera efectuar una disminución en el suministro de los refrigerios escolares, el Proveedor Logístico tendrá la posibilidad de ajustar proporcionalmente el número de vehículos de distribución y el personal operativo (auxiliar operativo almacenamiento, auxiliares de ensamble, auxiliar operativo (despachos), auxiliares operativos y auxiliar lavado de canastillas), con el fin de garantizar la eficiencia del servicio y mantener la proporcionalidad técnica del modelo logístico del PAE.

Para tal efecto, el Proveedor Logístico debe presentar la solicitud a través de correo electrónico dirigido a la interventoría del PAE, anexando la justificación y soportes correspondientes. La interventoría evaluará la información aportada y emitirá el concepto técnico que confirme la viabilidad del ajuste propuesto considerando las condiciones operativas y contractuales vigentes.

En el siguiente cuadro se presenta el número de vehículos y de personal operativo mínimo con el que se debe disponer según el número de refrigerios, cálculo realizado con base en la capacidad máxima de carga del menú crítico por vehículo:

Tabla 37. Disminución proporcional de vehículos y personal operativo

Rango de cantidad refrigerios/día	Número de vehículos mínimo-requeridos	Personal operativo mínimo requerido por establecimiento
De 48777 a 51717	15	25
De 45293 a 48776	14	23
De 41809 a 45292	13	22
De 38325 a 41808	12	20
De 34841 a 38324	11	18
De 31357 a 34840	10	17
De 27873 a 31356	9	15
De 24389 a 27872	8	13
De 20905 a 24388	7	12
De 17421 a 20904	6	10
De 13937 a 17420	5	8
De 10453 a 13936	4	7
De 6969 a 10452	3	5
De 3485 a 6968	2	3
Menor a 3484	1	2

Fuente: SED 2026.

Nota: Los auxiliares de ruta se encuentran asociados directamente a la operación de distribución y, en consecuencia, su necesidad operativa disminuye proporcionalmente conforme a la reducción del número de vehículos requeridos para la prestación del servicio.

9.1.1.1 Seguimiento satelital de las rutas de distribución de refrigerios

El operador logístico debe garantizar que cada uno de los vehículos destinados a la entrega y distribución de refrigerios escolares del PAE cuente, de forma obligatoria, con un sistema de geolocalización remota en tiempo real, mediante un dispositivo con tecnología (GPS) y sensores de temperatura, integrados a plataformas digitales, que permita la recolección de información precisa para el monitoreo de coordenadas geográficas, tiempos de desplazamiento y las temperaturas internas de los vehículos, con el fin de garantizar la trazabilidad y asegurar la calidad de los alimentos durante el transporte.

Dicho sistema podrá ser adquirido, ya sea mediante compra o en modalidad de arrendamiento con un proveedor especializado. En el caso de adquisición por compra, el proponente debe asumir la inversión inicial del equipo y los pagos periódicos (mensuales) asociados al servicio de plataforma y transmisión de datos.

Los requisitos técnicos del sistema satelital son los siguientes:

Sistema de geolocalización (GPS):

- Dispositivo instalado en el vehículo o contenedores y activo durante el tiempo total de duración de las rutas de distribución de los refrigerios.
- Plataforma digital de monitoreo en tiempo real accesible por la interventoría y la SED.
- Capacidad de generar reportes automáticos e históricos (mínimo de 6 meses), del recorrido real de la ruta, paradas y tiempos de inactividad.

Control de temperaturas:

- Sensores digitales de temperatura, conectados al sistema satelital.
- Monitoreo y registro en tiempo real las condiciones de temperatura dentro de las unidades de transporte, asegurando el cumplimiento de los rangos de temperatura de refrigeración establecidos en la normatividad vigente.
- Emitir alertas automáticas en caso de desviaciones de temperatura, falla en los equipos de refrigeración, sensores o interrupciones en la cadena de frío, por medio de correo electrónico, WhatsApp y/o SMS.
- El sistema de refrigeración debe ser calibrado de manera anual y verificado periódicamente.
- Los sensores de temperatura deben estar ubicados estratégicamente dentro del compartimento de carga para garantizar una lectura representativa de las condiciones reales del producto y pueden estar integrados en el dispositivo GPS o ser sensores remotos que se comunican con el dispositivo principal.
- Almacenar un historial de registros (mínimo de 6 meses) que permita la verificación por parte de la interventoría o SED en cualquier momento.
- Generar reportes de trazabilidad del seguimiento.

La interventoría y la SED deben tener acceso en línea a la plataforma de monitoreo, mediante un acceso web o aplicación móvil, además debe permitir el almacenamiento de la información sin necesidad de internet.

El proveedor logístico debe presentar a la interventoría del PAE el sistema de monitoreo satelital a los quince (15) días calendario después del inicio de la ejecución del AMP, y semanalmente presentará un informe consolidado donde indique las rutas, tiempos de recorrido, registros de temperatura y novedades presentadas.

El proveedor logístico, debe asegurar el acceso permanente, continuo e ininterrumpido a la información generada por estos sistemas, desde el inicio de la operación y durante toda la vigencia del contrato, para la interventoría designada o la supervisión delegada, a fin de permitir un control eficaz, técnico y en tiempo real del cumplimiento de las obligaciones contractuales

9.1.2 Distribución

El proveedor logístico debe garantizar la entrega de los refrigerios escolares en los días

calendario escolar autorizados por la SED y los sábados y/o domingos cuando se requieran por la dinámica propia de los proyectos y las necesidades de las sedes educativas oficiales.

Una vez se han cargado los refrigerios escolares ya ensamblados en cada uno de los vehículos autorizados para el transporte de alimentos, se debe realizar la entrega en cada una de las sedes educativas asignadas, cumpliendo con las cantidades autorizadas y dentro de las franjas horarias definidas por la SED, de acuerdo con la jornada de entrega de cada una de las sedes. Así mismo, se deben mantener las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos hasta su entrega en las IED.

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

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

El transportador debe facilitar al apoyo PAE asignado a cada sede educativa, la validación de la temperatura del sistema de refrigeración (termoking) para los alimentos que lo requieran, con el fin de registrar la información en la bitácora.

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

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

En caso de entregar los refrigerios por fuera de los horarios establecidos sin que medie justificación alguna que responda a situaciones de fuerza mayor y la sede educativa decida no realizar la recepción del suministro, estos alimentos deben ser reubicados en otra sede educativa previa autorización de la SED. En caso de que las condiciones técnicas del alimento lo permitan por sus condiciones de calidad, se podrán retornar al establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares y cuando por condiciones de calidad esto no sea posible, se debe realizar la desnaturalización de los

misimos, aclarando en todo caso que el proveedor logístico debe asumir el costo de estos y bajo ninguna razón podrán ser reconocidos por la SED, esto sin perjuicio de los Acuerdos de Niveles de Servicio que se apliquen por tal situación.

Si durante la jornada de entrega de refrigerios posterior a la culminación de las rutas programadas y agotando la totalidad de sedes educativas disponibles o autorizados por la SED, en las localidades a cargo del proveedor logístico existan refrigerios escolares sin distribuir, estos podrán retornar al establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares siempre y cuando se conserven las características de calidad e inocuidad de los productos.

De presentarse una diferencia en las cantidades programadas frente las entregadas en las sedes educativas, el proveedor logístico debe garantizar la reposición de ese alimento dentro de la misma jornada establecida y el tiempo establecido para el tipo de entrega en las instituciones educativas, ello sin perjuicio de los Acuerdos de Niveles de Servicio que se apliquen por tal novedad.

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

Los refrigerios podrán ser entregados en lugares distintos a la sede educativa, en los que se desarrollan actividades académicas previa autorización de la SED.

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

Los proveedores del PAE deben 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 los 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 deben fomentar las buenas prácticas en toda la cadena de producción y suministro de alimentos para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos, así como articularse en lo que corresponda a la celebración de la Semana de la Reducción de Pérdidas o Desperdicios de Alimentos que se establezca en el Distrito y acciones relacionadas.

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

- En primera instancia se asignará al proveedor logístico que tenga adjudicado el segmento con la localidad donde se encuentra dicha IED.
- En el caso que dicha IED se encuentre ubicada en una localidad que cuente con varios segmentos y proveedores logísticos diferentes, se asignará al proveedor que determine la entidad con base en la ejecución.

9.1.2.1 Canastillas y estibas para la distribución de los refrigerios

- El proveedor logístico debe dotar a las IED con estibas y canastillas en buen estado que permitan la adecuada distribución de los refrigerios escolares.
- Las estibas tendrán que ser estándar, con medidas 120 x 100 x 15 cm y ser suficientes para colocar la totalidad de canastillas que contengan los refrigerios escolares.
- El proveedor logístico debe dotar a cada sede educativa de canastillas suficientes y estándar con medidas de 0,6 x 0,4 x 0,25 m para la distribución interna, dependiendo de las condiciones de infraestructura y cantidad de refrigerios escolares autorizados para la sede educativa; estas deben cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 o normas relacionadas con alimentos y las que sustituyan o modifiquen total o parcialmente.
- Las canastillas deben ser en material plástico, resistente, lavable con orificios que permitan la ventilación, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación y que permanezcan en condiciones higiénicas óptimas durante la entrega de refrigerios escolares. Así mismo, se debe garantizar que las canastillas no generen ningún riesgo de contaminación química o migración de sustancias químicas tóxicas a los alimentos.
- En el caso en que el área destinada para el almacenamiento temporal de los refrigerios escolares al interior de la IED no permita el uso de una estiba, el proveedor logístico debe reemplazarla con canastillas base como separador del piso.
- El proveedor logístico, verificará en las IED que el área asignada para la ubicación de canastillas y estibas sea apropiada y segura, con el fin de garantizar un adecuado almacenamiento que evite el riesgo de alteración y maltrato de los alimentos. En caso de novedades, debe generar alertas inmediatas, a través del grupo de apoyos PAE y reportarlas el mismo día, a la interventoría con copia a la SED.
- Las estibas y canastillas son de propiedad del proveedor logístico y serán retiradas por éste una vez cumplida la ejecución del AMP, siendo de su responsabilidad el

mantenimiento por deterioro y la reposición de estas en los eventos en que sea necesario.

- La limpieza y cuidado de las estibas y canastillas una vez ubicadas en el área de almacenamiento temporal de los refrigerios escolares será responsabilidad de la sede educativa, aspecto que será verificado por la interventoría en las visitas. El lavado y desinfección de las canastillas será responsabilidad del proveedor logístico una vez sean recogidas.
- El proveedor logístico debe reportar a la interventoría semanalmente el faltante de canastillas en las IED para su respectivo control y seguimiento.
- El proveedor logístico debe realizar la recolección de las canastillas en las instituciones educativas con una periodicidad máxima de dos días posteriores a cada entrega de refrigerios escolares. Esto, con el fin de mitigar la pérdida de las mismas en las IED, así como riesgos para los estudiantes al interior de las sedes.
- Con el fin de realizar control de las canastillas y estibas entregadas a cada sede, el proveedor logístico debe permitir al apoyo PAE la implementación de un inventario de canastillas por sede y jornada. Para lo cual, se dispondrá en la bitácora fecha, sede, jornada, cantidad de canastillas y estibas recibidas o retiradas, información relevante del proceso y firma de las partes (transportador y apoyo PAE) por cada entrada y salida de estos elementos.

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

En el marco de la planeación de los procesos que enmarcan el servicio, el proveedor debe diligenciar los formatos ejecución operativa, que serán socializados al inicio del AMP y entregarlos a la interventoría dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a su notificación.

9.1.2.2 Horarios de entrega de refrigerios escolares en sedes educativas

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

Tabla 38. Horarios de distribución en las sedes educativas

Horarios establecidos para la entrega de refrigerios escolares			
Tipo de Entrega	Jornada Educativa	Jornada Entrega	Horario de Entrega
PE	F	M	7:00 AM - 10:00 AM
PE	M	M	5:30 AM - 9:30 AM
PE	M	T	12:30 PM - 3:00 PM
PE	N	M	5:30 AM - 9:30 AM
PE	N	N	6:00 PM - 8:00 PM
PE	N	T	12:30 PM - 3:00 PM
PE	T	M	5:30 AM - 9:30 AM
PE	T	T	12:30 PM - 3:00 PM
PE	T	T	2:00 PM - 4:00 PM
PE	U	M	6:00 AM - 9:30 AM
PE	U	T	11:00 AM - 2:00 PM
PE	U	T	12:30 PM - 3:00 PM
PE	U	T	2:00 PM - 4:00 PM
SE	F	M	7:00 AM - 10:00 AM
SE	F	T	11:00 AM - 2:00 PM
SE	M	M	9:00 AM - 11:00 AM
SE	M	N	6:00 PM - 8:00 PM
SE	M	T	12:00 M - 2:00 PM
SE	N	M	9:00 AM - 11:00 AM
SE	N	T	12:00 M - 2:00 PM
SE	N	T	2:00 PM - 4:00 PM
SE	T	M	9:00 AM - 11:00 AM
SE	T	N	6:00 PM - 8:00 PM
SE	T	T	12:00 M - 2:00 PM
SE	T	T	2:00 PM - 4:00 PM
SE	U	M	9:00 AM - 11:00 AM
SE	U	T	11:00 AM - 2:00 PM
SE	U	T	2:00 PM - 4:00 PM

Fuente: SED 2026

PE: primera entrega
SE: segunda entrega
M: jornada mañana
T: jornada tarde
N: jornada nocturna
U: Jornada única
F: Fin de semana

Durante la ejecución, la SED analizará las solicitudes que requieran entrega de los suministros en horario concreto dentro o fuera de las franjas establecidas, las cuales deben

estar plenamente justificadas por la IED para determinar su viabilidad. Por lo anterior, los proveedores logísticos deben analizar la solicitud realizada y determinar su aplicación en un tiempo no superior a dos (2) días hábiles. En caso de que la solicitud no sea viable logísticamente, el proveedor debe remitir la justificación del caso con sus respectivos soportes.

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

10. INVENTARIO DE ALIMENTOS ALMACENADOS EN EL ESTABLECIMIENTO DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN DE REFRIGERIOS ESCOLARES

De conformidad con los menús previamente diseñados y de acuerdo con la base de programación de alimentos previamente definida por la SED, el proveedor de alimentos entrega las cantidades de alimentos autorizados a cada una de los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios de refrigerios.

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

Para esto, el proveedor logístico debe contar con un sistema de gestión de inventarios automatizado, disponible en línea (web) o también como app móvil integrada (híbrida), que permita el control integral de los productos asociados a la operación. La Entidad no requiere una marca, licencia o tipo específico de software, por lo que se podrán utilizar desarrollos propios, plataformas de terceros, sistemas ERP, WMS o soluciones tecnológicas equivalentes, siempre que garanticen el cumplimiento integral de las condiciones técnicas y operativas definidas. El software debe, como mínimo:

- Registrar y actualizar en tiempo real las entradas, salidas, devoluciones, ajustes y saldos de inventario.
- Permitir la trazabilidad de cada movimiento, identificando usuario, fecha, hora y motivo del registro.
- Estar disponible para consulta de la interventoría y de la Entidad en tiempo real.
- Mantener respaldos automáticos y mecanismos de integridad y seguridad de la información.
- Generar informes consolidados y desagregados por fecha, producto o cualquier otra variable definida por la Entidad.
- Exportar reportes en formatos abiertos (CSV, XLSX o equivalentes) para fines de

seguimiento. El reporte de inventarios debe ser remitido a la interventoría del programa todos los jueves de cada semana o cuando la SED lo requiera, en la matriz definida por la SED para esta actividad y debe contener como mínimo los siguientes aspectos:

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

Así mismo, en caso de presentarse inconsistencias en lotes, cantidades, alimentos faltantes o no incluidos, alimentos próximos a vencer, bajas, reposiciones, entre otros, se deben ajustar de manera inmediata para la aprobación de la interventoría y toma de decisiones por parte de la SED.

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

El proveedor logístico debe responder por las cantidades de los alimentos que ingresan a los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios, en caso de que exista déficit o pérdida de algún alimento, debe reconocer a la SED el valor de dichos alimentos, a costo unitario de las órdenes de compra. La interventoría realizará la respectiva verificación de las novedades presentadas en el inventario de alimentos en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares, con el fin de determinar su imputabilidad, de conformidad con las condiciones evidenciadas, los soportes disponibles y las circunstancias asociadas a la operación.

Los alimentos que tiene bajo custodia el proveedor logístico para su posterior distribución en las IED son adquiridos por la Secretaría de Educación, por lo que, el proveedor logístico debe llevar un control diario de sus inventarios, reportando a la interventoría y/o la SED la cantidad de refrigerios despachados a las IED, con el fin de establecer puntos de control frente a los alimentos que ingresan a al del establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares.

Nota: La SED podrá realizar visita al establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares del proveedor logístico con el fin de realizar seguimiento y verificación del inventario en físico.

11. CONDICIONES SANITARIAS LOS ESTABLECIMIENTOS DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, DE ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

11.1 Condiciones básicas para la manipulación de refrigerios escolares

Los proveedores logísticos cumplirán con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente, para la producción, ensamble y/o alistamiento de los refrigerios escolares, el cual indica que todo proceso de fabricación y comercialización del alimento debe realizarse en óptimas condiciones sanitarias de limpieza y desinfección; así como controles para la prevención de la contaminación del alimento.

Todos los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de los refrigerios de los proveedores logísticos deben estar inscritos ante la autoridad sanitaria territorial. Lo cual, será verificado durante la ejecución por la interventoría.

11.2 Edificaciones e instalaciones del establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares ofertadas para la ejecución

El proveedor logístico debe mantener durante la ejecución de las órdenes de compra el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares ofertado en la operación principal, el cual debe cumplir con las normas higiénico sanitarias estipuladas en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente. Dicho establecimiento debe permitir la realización completa del proceso que se desarrolla, desde la recepción del producto hasta la salida de este.

El establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares durante la ejecución debe cumplir con todos los criterios asociados a la ubicación, concepto higiénico sanitario, inscripción ante la autoridad sanitaria, capacidades de sus áreas y todas aquellas condiciones que le dieron mérito para la adjudicación del o de los segmentos.

De conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios deben garantizar el flujo para el desarrollo de los procesos, de manera secuencial.

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

la Secretaría Distrital de Salud o quien haga sus veces.

Durante la ejecución del AMP, el proveedor logístico podrá solicitar el cambio de la planta ofertada en la operación principal **únicamente** cuando se presente alguna de las siguientes situaciones:

- Finalización del contrato de arrendamiento y negativa del propietario a renovarlo.
- Deterioro comprobado de la infraestructura, verificado por la interventoría, que impida la ejecución de las actividades.
- Identificación de algún riesgo sanitario previamente verificado por la interventoría, que impida el ensamble y ponga en riesgo la ejecución del contrato de suministro.
- Aplicación de medidas sanitarias de seguridad impuestas por la autoridad competente, consistentes en clausura temporal total o parcial, o suspensión temporal total o parcial de trabajos o servicios.
- Disminución en el suministro de refrigerios por la transición a comida caliente, el proveedor tendrá la posibilidad de realizar el cambio de establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares ofertado que garantice la capacidad de ensamble y almacenamiento requerida para la ejecución del AMP.

Dependiendo de la causa, la interventoría adelantará el análisis correspondiente para determinar el tiempo máximo en que el proveedor podrá presentar el nuevo del establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares.

El proveedor debe presentar solicitud formal y debidamente justificada, mediante correo electrónico dirigido a la interventoría del PAE y con copia a la SED, anexando los documentos establecidos en el pliego de condiciones para los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios. El establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares propuesto debe igualar o mejorar las condiciones técnicas ofertadas inicialmente.

La interventoría evaluará la documentación, efectuará la visita técnica y emitirá concepto técnico dentro de los dos (2) días siguientes a la presentación de la solicitud. En dicho concepto se determinará la viabilidad o no del cambio, considerando las condiciones operativas y contractuales vigentes. La nueva establecimiento solo podrá iniciar actividades una vez se verifique y apruebe el cumplimiento integral de los requisitos del pliego de condiciones y de la oferta presentada.

Si el nuevo establecimiento no es aprobado y el proveedor logístico no puede continuar utilizando la planta inicialmente comprometida para el ensamble y distribución de los refrigerios, la cantidad asignada será redistribuida temporalmente entre los demás proveedores adjudicados, siempre que cuenten con capacidad de almacenamiento y logística residual, conforme a la evaluación de las ofertas iniciales, hasta tanto se apruebe otro establecimiento que cumpla las condiciones exigidas. Dicha acción deberá estar

debidamente motivada y justificada y debe responder a un aspecto excepcional y temporal, adoptado para evitar la interrupción del servicio.

En caso de clausura o suspensión temporal, total o parcial, por orden de la autoridad sanitaria competente, el nuevo establecimiento solo será aceptada por el período en que el establecimiento originalmente ofertado permanezca cerrada. Esta última no podrá reanudarse hasta tanto obtenga concepto higiénico-sanitario favorable. Lo anterior es sin perjuicio de las acciones conminatorias y sancionatorias que la entidad contratante determine, dada la afectación grave sobre la ejecución del AMP.

Por generarse un riesgo para el suministro de refrigerios escolares a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes - NNAJ matriculados en las sedes educativas oficiales del distrito que comprometan la calidad de los alimentos y la oportunidad en la entrega; el no cumplimiento es causal de incumplimiento del AMP.

El establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares durante la ejecución debe contar con dos accesos independientes, uno para la recepción de los alimentos y otro para el despacho de los refrigerios escolares. No obstante, ambos se pueden utilizar para el despacho, siempre y cuando se cumplan con los horarios y logística establecida por el proveedor. En caso de que únicamente cuente con un acceso, el establecimiento debe tener mínimo 2 muelles de carga y/o descarga, cada uno con mínimo entre 2.30 y 2.50 metros de ancho, el cual permita la recepción y el despacho al tiempo, si así se requiere.

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

El ingreso del personal de la SED, la interventoría o la autoridad sanitaria debe ser permitido por parte del proveedor sin ninguna restricción, así mismo se debe permitir la toma de registros fotográficos y videos en el momento que se requiera. En todo caso, siempre se debe propender por el respeto del secreto empresarial, y demás disposiciones aplicables por confidencialidad de la información, pero estas nunca serán causal o justificación para impedir el ingreso a los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares.

Solo se permitirá presentar en la oferta un (1) establecimiento destinado a la recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares por cada proveedor logístico. En consecuencia, el Proponente deberá acreditar una única planta, una sola dirección y una única ubicación geográfica para el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente proceso.

La dirección acreditada deberá corresponder a la registrada en el Concepto Higiénico

Sanitario expedido por la autoridad competente y en los documentos que acrediten la propiedad, tenencia o disponibilidad del inmueble.

Nota 1: No se permitirá la acreditación de requisitos mediante la sumatoria o combinación de dos o más establecimientos o inmuebles diferentes.

Nota 2: Cuando un mismo predio cuente con más de una nomenclatura o dirección, el Proponente deberá demostrar que estas corresponden a un único establecimiento físico y funcional mediante los documentos que acrediten la propiedad, tenencia o disponibilidad del inmueble. Esta condición será verificada durante la visita técnica que se realice en la operación principal.

Las áreas y zonas ofertadas del establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) deberán ser de **uso exclusivo durante la ejecución de las órdenes de compra**, para la operación del programa y no podrá ser utilizada para ningún otro propósito, producto o material, incluidos los períodos de receso y de finalización del calendario escolar, mientras se encuentre vigente la ejecución de la orden de compra.

Así mismo, no deberá compartir áreas ni zonas comprometidas con otros procesos, operaciones o actividades. En caso de que el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios esté ubicado en el mismo inmueble que alguno de los proveedores de suministro alimentos del PAE, las instalaciones deben contar con accesos independientes, sin áreas de circulación compartidas ni conexión alguna entre ellas. Los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares deben contar con:

- Entradas y salidas totalmente independientes.
- y, en caso de ubicarse en parques empresariales o industriales, una identificación diferenciada (Id del inmueble, número de predio, número de planta, etc.).

Lo anterior, de conformidad con los criterios de inocuidad alimentaria establecidos en la Resolución 2674 de 2013, relativa a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la cual exige la separación de operaciones, así como el diseño y organización de instalaciones que prevengan cruces de flujos, riesgos de contaminación y afectaciones a la calidad de los alimentos. En consecuencia, la ejecución de actividades de fabricación y las operaciones de ensamble y distribución deben desarrollarse en espacios físicos independientes, garantizando la prevención de contaminaciones cruzadas, la trazabilidad de los procesos y la adecuada gestión de riesgos sanitarios.

De igual forma, en cumplimiento del principio de selección objetiva previsto en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, la entidad contratante está facultada para establecer condiciones técnicas proporcionales al riesgo, orientadas a asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados. En este marco, la separación física de los procesos de producción

alimentaria respecto de las actividades de ensamble y operación logística, mediante instalaciones ubicadas en domicilios distintos, constituye una medida idónea, necesaria y proporcional para la adecuada implementación del PAE en el Distrito Capital.

11.3 Concepto higiénico sanitario

El establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios ofertada deberá **mantener durante toda la ejecución del AMP con** el concepto higiénico sanitario **FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**, con un porcentaje de cumplimiento **igual o superior al ochenta y cinco por ciento (85 %)**, el cual deberá ser evaluado con enfoque de riesgo “ensamble de alimentos y bebidas”; el no cumplimiento de esta condición dará lugar a un incumplimiento del AMP. Dicho concepto deberá **renovarse como máximo cada año**, contado a partir de la fecha de su expedición, para lo cual el proveedor deberá adelantar oportunamente ante la autoridad sanitaria competente las gestiones necesarias para la realización de la respectiva visita.

Durante la ejecución de las órdenes de compra, en caso de que la autoridad sanitaria competente realice visita al establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios el proveedor deberá presentar a la interventoría el acta correspondiente el mismo día de la visita y remitirla mediante correo electrónico a la interventoría, con copia a la SED, a más tardar el día hábil siguiente a la realización de la misma.

12. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

Durante la ejecución del AMP el proveedor logístico debe contar con un sistema de aseguramiento de la calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento de alimentos desde la obtención de materias primas e insumos hasta la distribución de productos terminados según lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente. En caso de ser seleccionado, el proveedor logístico, debe presentar el documento con la descripción detallada del sistema de aseguramiento de la calidad que aplica en su empresa, y presentarlo a la interventoría dentro de los diez (10) días calendario del inicio del AMP y debe aplicarlo durante la ejecución del mismo.

El proveedor logístico debe garantizar la aplicación de los protocolos necesarios para asegurar la inocuidad de todos los alimentos, con el fin de mitigar posibles riesgos biológicos en cualquier etapa del proceso tanto para los alimentos, como para el personal involucrado. Dentro de estos protocolos se debe contemplar:

- **Programa de Capacitación al Personal Manipulador:** el proveedor logístico debe diligenciar completamente el Formato de ejecución operativa, dentro los tiempos establecidos en el presente documento. El programa debe corresponder

al objeto del contrato y al periodo comprendido desde la adjudicación del contrato hasta su finalización. El cual debe cumplir con las especificaciones establecidas en el capítulo III de la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente.

El programa de capacitación a manipuladores de alimentos en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios y los formatos definidos por la SED deben ser entregados a la interventoría dentro de los diez (10) días hábiles siguientes al inicio del AMP y de manera mensual o cuando se requiera por parte de la interventoría o la SED.

- **Plan de saneamiento básico:** el proveedor logístico debe contar con un plan de saneamiento básico, con objetivos claramente definidos, sus programas y los formatos correspondientes, de acuerdo 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.
- **Plan de mantenimiento de equipos:** el proveedor debe tener un plan de mantenimiento de equipos, que contemple las actividades preventivas y correctivas de los equipos existentes en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios.
- **Plan de contingencia:** El proveedor logístico debe contar con un plan de contingencia, que responda a eventualidades que se puedan presentar con respecto a energía, personal, equipos y suministro de agua, entre otros; de manera que se garantice la operación si alguna de estas situaciones se presenta.

Ante cualquier evento que afecte la continuidad del servicio, incluyendo obstrucciones viales, fallas mecánicas, contingencias climáticas, emergencias de orden público o alteraciones operativas no previstas, el proveedor debe activar el plan de contingencia dentro del término máximo de dos (2) horas, garantizando la prestación continua del servicio sin generar costos adicionales para la SED. El contratista debe reportar el incidente a la Interventoría y a la supervisión en un plazo no mayor a dos (2) horas, adjuntando soportes verificables de las acciones adoptadas.

Para el desarrollo de las actividades en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios, el proveedor debe tener en cuenta para su cumplimiento, lo establecido en las normas vigentes expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, por medio de las cuales se adoptan las medidas de bioseguridad en la industria manufacturera.

12.1 Laboratorio para la vigilancia de la calidad

Para la ejecución el proveedor logístico debe contratar con un laboratorio de análisis

microbiológicos para aguas, superficies y ambientes, el cual se debe ejecutar según el plan de muestreo interno, cuyas indicaciones se relacionan a continuación:

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

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

- Visita de implementación de estándares de calidad bajo resolución 1619:2015 no inferior a 3 años.
- Certificar la pertenencia a un programa de INTERLABORATORIOS NACIONAL O INTERNACIONAL que asegure la competencia del mismo.

Los resultados de los análisis siempre deben relacionar la técnica de análisis, metodología, así como la norma utilizada (estas técnicas deben ser normalizadas por entes nacionales o internacionales validados) no se permiten métodos de análisis propios o modificados que no cuenten con su debida validación según ISO 17025/2005.

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

Los laboratorios, no pueden ser de propiedad del proveedor logístico, ni tampoco del cónyuge o compañera(o) permanente, o de quienes se encuentren dentro del segundo grado de consanguinidad o segundo de afinidad y primero civil. Es decir, para este AMP y para la ejecución del contrato, el proveedor logístico no podrá certificar sus propios análisis microbiológicos.

12.2 Análisis microbiológicos

Dentro de los quince (15) días hábiles siguientes al inicio de la orden de compra, el proveedor logístico debe entregar a la interventoría el plan de muestreo de aguas, superficies y ambientes para la vigencia del contrato.

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

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

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

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

Tabla 39. Parámetros de análisis microbiológicos

Condiciones higiénico- sanitarias	Análisis a realizar	Frecuencia	Normatividad aplicable	Observaciones	Descripción
Superficies	*Coliformes totales UFC/100 cm ²	Mensual	Parámetros sugeridos SED	El proveedor logístico generará el cronograma mensual de muestreo, el cual debe incluir dos de los equipos o utensilios descritos en este ítem cada mes. Todos los equipos y utensilios deben ser muestreados por lo menos una vez durante la ejecución del AMP y este se repetirá si el número de meses es superior al número de equipos a muestrear, es decir de manera cíclica en el orden definido en la columna de descripción	- Canastilla de almacenamiento de materia prima. - Canastilla de almacenamiento de producto terminado. - Equipo de medición de masas (grameras). - Mesones. - Bandas transportadoras o superficies de ensamble.
	*Coliformes fecales UFC/100 cm ²		*Coliformes fecales < 10UFC/100 cm ²		
	*Mohos y levaduras UFC/100 cm ²		**Mohos y levaduras < 10 UFC/100 cm ²		
Ambientes	*Aerobios mesófilos UFC/ 15 min	Mensual	Parámetros sugeridos SED	El proveedor logístico generará el cronograma mensual de muestreo, el cual debe incluir dos de las áreas descritas en este ítem cada mes. Todas las áreas deben ser muestreadas por lo menos una vez durante la ejecución del AMP y este se repetirá si el número de meses es superior al número de	- Recepción de materia prima y control de calidad. - Almacenamiento de producto terminado. - Cuartos fríos producto terminado. - Área de ensamble. - Cuartos fríos
	*Mohos y levaduras UFC/ 15 min		Aerobios mesófilos 30 UFC/ 15 min		
			*Mohos y levaduras 50 UFC/ 15 min		

Condiciones higiénico-sanitarias	Análisis a realizar	Frecuencia	Normatividad aplicable	Observaciones	Descripción
				áreas a muestrear, es decir de manera cíclica en el orden definido en la columna de descripción.	materia prima. -Almacenamiento en seco de materia prima. - Almacenamiento de refrigerios de contingencia. - Despacho y Distribución.
Agua potable	*Recuento de aerobios mesófilos	Trimestral	Resolución 2115 de 2007	El proveedor Logístico debe tomar la muestra del agua de suministro, directamente del grifo del área de ensamble o de la llave de filtro según el uso para la producción	El grifo del agua debe ser previamente desinfectado.
	*Recuento de Coliformes totales				
	*Recuento de E. coli				
*FISCOQUÍMICO Agua potable	De acuerdo con la Resolución 2115 de 2007	Semestral	Resolución 2115 de 2007	El proveedor Logístico debe tomar la muestra del agua de suministro, directamente del grifo del área de ensamble.	No aplica para agua de filtro

Fuente: SED 2026

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

12.3 Laboratorio para la garantía en la calidad de las mediciones

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

- Documentos que acredite que cuenta con un laboratorio externo, para ejecutar la vigilancia y confiabilidad de las mediciones, en cuanto a magnitudes en masa para grameras y temperatura de termómetros para toma de temperatura en alimentos y cuartos fríos.
- El certificado de acreditación vigente del laboratorio expedido por la ONAC.
- Carta expedida por el representante del laboratorio, en la que indique su compromiso de prestar sus servicios para el control de calidad en la calibración de

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

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

El proveedor logístico debe realizar la verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente y se debe dejar registro en el establecimiento. La interventoría revisará el cumplimiento de la verificación respecto al equipo patrón.

El establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios del proveedor logístico debe contar con un espacio con seguridad destinado a la custodia de las balanzas de interventoría.

Nota: En los cronogramas de calibración y verificación de equipos, se deben incluir los sensores de temperatura de los cuartos fríos.

12.4 Muestras y Contramuestras de alimentos en establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares.

El proveedor de alimentos debe llevar junto con los alimentos solicitados en la base de programación, **muestras** de los lotes y sabores a entregar con el fin de realizar la verificación organoléptica y de temperatura establecida en el **Anexo 3** Criterios de aceptación y rechazo, por lo cual, la cantidad de estas muestras deben ser suficientes para aplicar por parte de la interventoría y el proveedor logístico el plan de muestreo establecido, y deben ser como mínimo 6 unidades por lote, sabor del alimento y tipo de refrigerio. Estas muestras deben ser asumidas por parte del proveedor de alimentos, ya que las mismas son utilizadas para realizar control de calidad de los alimentos para su recepción.

Por otra parte, el proveedor de alimentos durante cada entrega debe adicionar a las unidades de la orden de producción, las **contramuestras** de los alimentos de la siguiente forma:

Tabla 40. Número de contramuestras a entregar

TIPO DE ALIMENTO	CANTIDAD DE CONTRAMUESTRAS	OBSERVACIONES
Todos los alimentos a excepción de las bebidas UHT	- El gramaje mínimo total de las contramuestras debe ser 300g por lote del alimento. - Cuando el proveedor de alimentos entregue un solo lote, las muestras a entregar serán mínimo 1 unidad por cada tipo de refrigerio A, B, C y D, cumpliendo con los 300g totales.	Estas unidades serán utilizadas por la interventoría o por las autoridades sanitarias y para análisis de laboratorio en caso de requerirse. Deben ser tomada al azar de cada uno de los lotes despachados y estar debidamente almacenada en refrigeración o temperatura ambiente según la naturaleza del alimento, por mínimo 72 horas a partir del despacho a sedes; así mismo, se deben rotular con fecha, jornada, hora de despacho, lote, tipo, número de menú y persona responsable del proceso.
Productos UHT	6 unidades por lote de alimento.	

Fuente: SED 2026

- Adicionalmente, los laboratorios contratados por la interventoría del PAE, realizarán toma de muestras de alimentos para análisis bromatológicos directamente en la planta del proveedor logístico, cuando la SED lo requiera por alguna situación que amerite el seguimiento específico; para ello el proveedor de alimentos debe suministrar adicional a la orden de producción, 600g por lote de alimento, lo cual será previamente informado al proveedor logístico para su respectivo almacenamiento. Las contramuestras no podrán ser utilizadas por los proveedores como reposición de alimentos.
- Se aclara que el área para almacenamiento de las contramuestras no debe tener un cuarto frío exclusivo, puede estar dispuesta dentro de las áreas de almacenamiento de materia prima y/o producto terminado en frío debidamente señalado.

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

13. REQUISITOS DE TALENTO HUMANO

Durante la ejecución de las órdenes de compra, el proveedor logístico debe contar con el personal requerido según las tablas N.º 42 y 43, para lo cual debe presentar a la interventoría, a los tres (3) días hábiles de inicio de la ejecución de la orden de compra, los formatos de talento humano y Hoja de vida y resumen de datos, que hacen parte de los formatos de ejecución operativa, así como las hojas de vida de los perfiles solicitados.

Tabla 41. Requisitos de talento humano Operativo – Administrativo

Cargo a desempeñar	Formación Académica	Experiencia	Cantidad de personas
Coordinador Operativo	Título profesional en Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Industrial, Nutricionista, Microbiólogo o con formación que esté dentro del núcleo básico del conocimiento.	Cinco (5) años de experiencia en temas relacionados con producción y distribución de alimentos, contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional o matrícula profesional o según lo requerimientos de ley, de los cuales dos años en cargos directivos o donde demuestre manejo de personal, para el desarrollo de servicios de alimentación o plantas de producción de alimentos para consumo humano.	1/Establecimiento
Profesional de logística y/o despacho.	Título profesional en Ingeniería Industrial, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería de Producción, Profesiones administrativas o contables, Administración logística, o con formación que esté dentro del núcleo básico del conocimiento.	Contar con tres (3) años de experiencia profesional contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional o según requerimientos de ley, de los cuales dos (2) años en cargos de líder o en los que demuestre manejo de personal para la operación logística en servicios de alimentación o plantas de producción de alimentos para consumo humano.	1/Establecimiento
Profesional de calidad	Título Profesional en Ingeniería de Alimentos, Ingeniería industrial, Ingeniería Agroindustrial, Nutricionista o Microbiología	Contar con tres (3) años de experiencia, contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional o según requerimientos de ley, de los cuales Dos (2) años de experiencia en temas relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad de alimentos.	1/Establecimiento
Profesional de inventarios	Título de formación profesional Ingeniería Industrial, de de Sistemas, Alimentos, Administrador de Empresas o con formación que esté dentro del núcleo básico del conocimiento.	Dos (2) años de experiencia contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional o según los requerimientos de ley, de los cuales debe tener experiencia en el manejo de datos.	1/Establecimiento

Fuente: SED 2026

Nota: El talento humano correspondiente al componente pedagógico será el relacionado en las tablas No 44 y 45 del presente anexo técnico.

Los cargos antes descritos, desempeñarán funciones de planeación, dirección y control de las actividades encaminadas al cumplimiento de la ejecución, para garantizar que las condiciones técnicas, de higiene, calidad, inocuidad y oportunidad permitan el cumplimiento de la operación logística y los requerimientos pedagógicos, en el marco de la ejecución del PAE.

Se aclara que el coordinador operativo del establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios debe ser exclusivo para el programa, el cual, debe estar presente hasta la finalización de la operación. Así mismo, será el enlace con la entidad e interventoría y debe tener total disponibilidad para la atención de visitas de la interventoría, SED y entes de control.

De igual manera, el coordinador operativo será el responsable de dar respuesta oportuna a los hallazgos y requerimientos de la interventoría encargada y de la SED.

Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al inicio de la ejecución de la orden de compra el proveedor logístico debe presentar a la interventoría las hojas de vida con los datos de los perfiles antes mencionados y los siguientes documentos:

- Hoja de vida con el resumen de los datos con la carta de compromiso debidamente firmada por el profesional que desempeñará cada cargo, de acuerdo al Formato hoja de vida y resumen de datos de los Formatos de ejecución operativa.
- Copia legible de la matrícula profesional expedida por el Consejo o Comisión Profesional de la carrera correspondiente, para aquellas profesiones que cuenten con dicho requisito, en la cual sea clara la fecha de expedición. Si no aparece la fecha, debe anexarse certificación que así lo demuestre.
- Copia del diploma o acta de grado, cuando aplique.
- Copia de las certificaciones laborales que acrediten la experiencia. Los tiempos traslapados se considerarán una sola vez).
- Presentar a la interventoría el talento humano operativo y administrativo adicional que el proveedor logístico requiera para la ejecución del objeto contractual, teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente, para la contratación de personal manipulador.
- Mantener durante la ejecución del contrato el talento humano operativo y administrativo requerido. Cuando en la ejecución se requiera cambio del personal propuesto, el nuevo personal debe cumplir, como mínimo, los requisitos de personal objeto de cambio.

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

Tabla 42. Talento humano técnico

Cargo a desempeñar	Formación Académica	Experiencia	Cantidad de personas
Supervisor de Calidad recepción y control	Técnico o tecnólogo de alimentos	1 año contado a partir de la expedición del certificado de matrícula o según requerimiento de ley, en plantas de alimentos	1/segmento
Jefe de almacén	Profesional en Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Industrial o Administrador de Empresas, Tecnólogo en Logística, Tecnólogo Industrial; o con formación que esté dentro del núcleo básico del conocimiento.	Para profesionales 1 año contado a partir de la expedición de la tarjeta profesional o según requerimiento de ley, en plantas de alimentos. Para tecnólogos 3 años contados a partir de la obtención del título.	1/establecimiento
Auxiliar Operativo Almacenamiento	Bachiller	Seis meses (6) meses de experiencia general.	2/Segmento
Supervisor De Producción (ensamble)	Técnico o tecnólogo en alimentos, o con formación que esté dentro del núcleo básico del conocimiento.	Dos 2 años de experiencia contados a partir de la obtención del título en plantas de producción de alimentos.	1/Establecimiento
Auxiliares de Ensamble	Bachiller	6 meses de experiencia general	12/segmento
Auxiliar Operativo (Despachos)	Bachiller	1 año de experiencia general	3/segmento
Gestor de novedades	Tecnólogo en áreas administrativas, sistema o alimentos.	2 años de experiencia general en el que se demuestre manejo de bases de datos.	1/Segmento
Auxiliares operativos	Bachiller	6 meses de experiencia general	6/establecimiento

Cargo a desempeñar	Formación Académica	Experiencia	Cantidad de personas
Auxiliares Servicios Generales. (Personal Aseo)	Bachiller	6 meses de experiencia general	2/Segmento
Auxiliar Lavado de Canastillas	Bachiller	6 meses de experiencia general	2/Segmento
Auxiliar de ruta	Bachiller	6 meses de experiencia general	1 por ruta

Fuente: SED 2026

Nota 1: los gestores de novedades deben realizar visitas a las IED que presenten como mínimo 2 novedades en la semana o en aquellas situaciones en donde se presente de manera reiterativa en el mes novedades en la misma tipología (Cantidad, horarios, Otros Planillas, comportamiento del personal, canastillas) o novedades de calidad y sensoriales asociadas al proveedor logístico. En todo caso, será la interventoría quien realice el análisis correspondiente e informe al proveedor logístico las IED a visitar, de acuerdo con el lineamiento establecido por la Entidad.

Todo el personal debe tener la dotación correspondiente que asegure el desarrollo de sus actividades y la inocuidad y seguridad en el proceso de operación logística, para lo cual, el proveedor debe garantizar la entrega de tres (3) uniformes al año. Adicionalmente, a los 3 uniformes y teniendo en cuenta la necesidad de cambio diario de uniforme derivada de las condiciones de higiene e inocuidad de la operación, se solicita la entrega de un (1) uniforme adicional en la primera entrega que se realice. El casco de protección y las botas de seguridad se deben entregar una (1) vez durante la ejecución del contrato, y las botas de caucho industriales blancas, que se entregan una vez al año.

Nota 2: La dotación del personal debe contar con el logo del PAE y logo del proveedor logístico, por lo tanto, la SED al inicio de la ejecución del AMP, entregará al proveedor logístico el manual de marca de la SED.

Nota 3: Como parte de la estrategia de transición de refrigerios a comida caliente, en los casos en que la Entidad requiera efectuar una disminución en el suministro de los refrigerios escolares, el Proveedor Logístico debe ajustar proporcionalmente el número de personal operativo (auxiliar operativo almacenamiento, auxiliares de ensamble, auxiliar operativo (despachos), auxiliares operativos y auxiliar lavado de canastillas), de acuerdo con lo establecido en la Tabla 37, del presente anexo.

El personal que realice actividades de manipulación de alimentos debe:

- Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos de conformidad con lo

establecido en la Resolución 2674 de 2013.

- Contar con las certificaciones médicas de aptitud para la manipulación de alimentos, las cuales deben ser entregadas a los 10 diez días hábiles del inicio de la ejecución del AMP, a la interventoría y cuando se cuente con personal nuevo. Estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos y para garantizar que la ejecución del proceso logístico se ejecute en debida forma.
- El proveedor logístico debe aplicar las medidas que permitan la inocuidad de los alimentos y garanticen que el personal cumpla con la reglamentación en cuanto a uso del uniforme, medidas de protección, aseo personal y normas higiénicas en cada uno de los procesos.
- El proveedor logístico debe efectuar al personal manipulador un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
- La interventoría verificará durante la ejecución, el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 CAPÍTULO III. Personal manipulador de alimentos.
- De conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y el artículo primero de la Ley 828 de 2003, en la ejecución del contrato, el proveedor logístico debe acreditar mediante la presentación de los respectivos comprobantes de pago, el cumplimiento de las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, ICBF y SENA), cuando haya lugar. El incumplimiento de esta obligación será causal para la imposición de multas sucesivas hasta tanto se dé el cumplimiento, previa verificación de la mora mediante liquidación efectuada por la entidad administradora, mediante el trámite establecido en el artículo quinto de la Ley 828 de 2003.
- Dar cumplimiento a las obligaciones señaladas en el artículo 41 de la ley 80 de 1993 "*Perfeccionamiento del Contrato*", el artículo 8.1.16 del Decreto 734 de 2012 ". De los requisitos de legalización, ejecución y pago", de igual forma a lo indicado en el artículo 2 de ley 1562 de 2012 "*afiliados al Sistema General de Riesgos Laborales*".

14. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El proveedor debe garantizar el cumplimiento de la normatividad legal vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), con base al Decreto Único Reglamentario de Sector Trabajo 1072 de 2015, así mismo, respetar la política de Seguridad y Salud de la SED definida mediante Resolución 1855 de 2025 ***“Por la cual se adopta la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Secretaría de Educación del Distrito”***, con el objetivo de ofrecer entornos de trabajo seguros y saludables, promoviendo la cultura del autocuidado, con el fin de prevenir accidentes de trabajo y enfermedades laborales, condiciones que fortalecen la productividad y el bienestar físico y mental, la cual puede ser consultada en el Plan Anual de Trabajo de Seguridad y Salud en el Trabajo, publicado en la página web de la SED el siguiente Link: https://www.educacionbogota.edu.co/portal_institucional/transparencia-politicas-lineamientos-manuales-planes-estrategicos-sectoriales-institucionales o en el Link que se haya dispuesto por la entidad para el efecto.

13.1. Obligaciones de la Gestión de la SST

1. Cumplir con los estándares mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo establecidos en la Resolución 0312 de 2019 y/o las que la modifiquen según normatividad vigente.
2. Presentar a la interventoría PAE Refrigerios y Control de Operaciones de la DBE-SED, en un plazo no mayor a 10 días hábiles al inicio de la ejecución del AMP, el plan de trabajo del diseño e implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), teniendo en cuenta los estándares mínimos establecidos en la Resolución 0312 de 2019 del Ministerio de Trabajo y/o las que lo modifiquen según normatividad vigente, y con periodicidad mensual presentar ante la interventoría un informe de gestión SST donde se presente el avance de implementación y/o ejecución del SG-SST.
3. Garantizar con la obligación de afiliación y cotización al Sistema de Seguridad Social Integral (AFP, EPS, ARL) del talento humano definido en el presente anexo para la ejecución del contrato, dicha obligación, será objeto de seguimiento por parte de la interventoría delegada, con periodicidad mensual, presentando a la firma interventora la matriz de talento humano definida en el diccionario de datos de la DBE socializada por la interventoría; los soportes del pago de aportes de seguridad social en salud, durante el seguimiento administrativo realizado por la interventoría. En caso de una afectación al personal contratado, por el no pago de la seguridad social, será el contratista quien, con plena autonomía responderá por el evento, sin involucrar a la SED en la omisión del cumplimiento de tal obligación.
4. Cumplir con los estándares mínimos en Seguridad y Salud en el Trabajo establecidos en la Resolución 0312 de 2019 y/o las que la modifiquen según normatividad vigente y

presentar los soportes que sean requeridos por la interventoría a fin de demostrar su cumplimiento.

5. Articular el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo con el Plan Estratégico de Seguridad Vial (PESV) conforme a la Ley 1503 de 2011, el Decreto Ley 2106 de 2019 y en cumplimiento de lo establecido en el paso 18 de la Resolución 40595 de 2022, en donde se establece adelantar la articulación de los requisitos aplicables a los contratistas, subcontratistas y terceros, con el fin de garantizar la gestión integral de la seguridad vial durante la distribución de los refrigerios escolares. De acuerdo con la normativa, se debe documentar e implementar protocolos o manuales que definan las acciones y medidas orientadas al cumplimiento de:

a) Los requisitos de seguridad vial que deben cumplir los vehículos y conductores, que sean aplicables y los lineamientos de seguridad vial (antigüedad de los vehículos, requisitos de seguridad activa y pasiva de los vehículos, edad mínima y máxima de los conductores y competencia mínima de los conductores).

b) La verificación del historial del conductor (infracciones a las normas de tránsito y afiliaciones al sistema de seguridad social) y el historial del vehículo (mantenimiento preventivo, mantenimiento correctivo y siniestros viales).

c) La documentación vigente del conductor y del vehículo, al menos una vez al año si la vinculación es permanente o antes de iniciar cada recorrido si la vinculación es ocasional (SOAT, revisión técnico-mecánica, licencia de tránsito y licencia de conducción, pago mensual de seguridad social en el nivel de riesgo correspondiente).

d) Participar en las capacitaciones de seguridad vial pertinentes y cumplir con los controles administrativos y operativos, según lo establecido en su PESV y presentar diariamente el reporte de la inspección preoperacional del vehículo, en los formatos establecidos por la SED.

g) Reportar todo tipo de siniestro vial que se presente mientras esté en servicio y cualquier condición de salud que pueda afectar la conducción.

6. Presentar a la interventoría, las evidencias que den cumplimiento a las obligaciones definidas para el proveedor logístico.

Nota 1: La interventoría realizará seguimiento al cumplimiento de los requisitos establecidos para conductores, vehículos y propietarios de estos, con una periodicidad mensual.

Nota 2 : el proveedor logístico debe dar cumplimiento a lo establecido en el Decreto 332 del 2020, así como el [art. 2. Decreto Distrital 634 de 2023](#). Por el cual se establece la "vinculación de mujeres en la ejecución del contrato o convenio".

15. REFRIGERIO DE CONTINGENCIA

15.1 Justificación

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

Es necesario aclarar que el presente documento no implica la modificación a las condiciones establecidas de contratación, toda vez que las especificaciones de los componentes de los refrigerios escolares a suministrar se ajustan a lo establecido en el presente Anexo y fichas técnicas de productos. Por lo tanto, el presente documento pretende unificar el procedimiento a implementar, en el caso de eventos contingentes que alteren la normal distribución de los refrigerios escolares.

15.2 Análisis de causas

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

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

tipo físico, químico o biológico, entre otras.

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

15.3 Oportunidad de los refrigerios de contingencia

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

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

1. Confirmación de la SED de la decisión relacionada con cancelación preventiva de clases por razones de seguridad de estudiantes o disminución de suministro en localidades consideradas críticas.
2. La SED informará al proveedor logístico la decisión y las acciones a tomar para minimizar el riesgo.
3. En el caso de suministro al 100% o menos, se autorizará e informará previamente al proveedor logístico la necesidad de implementar el uso y la entrega de refrigerio en menú de contingencia, bajo las siguientes condiciones:
 - Los componentes se entregarán en canastillas, contenidos en su empaque primario protegidas con bolsatina, acorde con lo establecido en las tablas 34 y 35. Cantidades máximas por canastilla del menú de contingencia (primera y segunda entrega).
 - Los refrigerios escolares de contingencia estarán conformados por alimentos con vida útil mayor a 15 días de manera que puedan estar a disponibilidad de la SED en los momentos planteados en este documento.
 - La rotulación y etiquetado de los alimentos (componentes del refrigerio de contingencia) debe cumplir a cabalidad con la legislación sanitaria vigente.
 - Si el menú programado para el día de la entrega del refrigerio contiene fruta, dicho componente se podrá entregar con el menú de contingencia. Ahora bien, si se programa entregar el menú completo correspondiente al día de la contingencia, en otra fecha, este se podrá suministrar sin la fruta.

- La SED podrá requerir traslado de alimentos de un establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios a otro por eventos contingentes o aquellos que afecten el normal funcionamiento del programa. Para lo anterior, se solicitará el uso de los vehículos adjudicados para tal fin. En consecuencia, la Entidad realizará el pago correspondiente, con base en el costo unitario establecido para el refrigerio escolar por el número de raciones efectivamente trasladadas.

No obstante, cuando el traslado obedezca a situaciones atribuibles al proveedor logístico, los costos derivados de dicha actividad deberán ser asumidos por este último.

15.4 Logística de entrega en las sedes educativas

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

- **Escenario 1:** menú de contingencia entregado en cumplimiento al ciclo de menús establecido, estos alimentos se alistan de acuerdo con el acápite correspondiente del presente documento.
- **Escenario 2:** menú de contingencia activado por la SED debido a situaciones contingentes, definidos en el acápite correspondiente del presente documento "Refrigerios de contingencia", "Análisis de Causa", estos alimentos van a granel. De ser necesario, los refrigerios que no reciban las sedes educativas en la jornada mañana se podrán usar para completar el cargue de la jornada tarde y nocturna cuando aplique, y los refrigerios escolares que sobren al finalizar la jornada de suministro, deben retornar a establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios bajo la supervisión de la interventoría.

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

Si durante la jornada de entrega de refrigerios posterior a la culminación de las rutas programadas y agotando la totalidad de sedes educativas disponibles o autorizados por la SED, en las localidades a cargo del proveedor logístico existen refrigerios escolares sin distribuir, estos podrán retornar al establecimiento de recepción, almacenamiento,

ensamble y distribución de refrigerios, siempre y cuando los componentes del refrigerio cumplan con las condiciones de calidad establecidas.

De presentarse una diferencia en las cantidades programadas frente las entregas en las sedes educativas, el proveedor logístico debe garantizar la reposición de ese alimento dentro de la misma jornada establecida y el tiempo establecido para el tipo de entrega en las instituciones educativas, ello sin perjuicio de los Acuerdos de Niveles de Servicio que se apliquen por tal novedad.

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

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

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

En caso de que, durante la entrega de los refrigerios, la institución educativa requiera la modificación de las cantidades previamente autorizadas, en atención a la asistencia efectiva de estudiantes en el día en que se presenta la novedad, el proveedor deberá efectuar el suministro conforme a las cantidades confirmadas por la IED. Lo anterior deberá ser notificado a la SED, con copia a la interventoría, dentro de los tiempos definidos por la Entidad.

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

Nota 1: la Secretaría de Educación del Distrito podrá programar entregas de refrigerios escolares de contingencia ante la confirmación de eventos contingentes, atendiendo a los principios de eficiencia y coordinación que guían el Programa de Alimentación Escolar, al inicio y finalización de calendario escolar, días previos y posteriores a los periodos de receso escolar, de acuerdo con las fechas establecidas en la Resolución del calendario académico para el año en vigencia de la ejecución del presente anexo.

En el caso que se cancele la entrega de los refrigerios escolares (de acuerdo con lo contenido en el acápite correspondiente del presente documento) y no se logre la entrega

de la totalidad del suministro contingente programado inicialmente para estas fechas la SED definirá e informará al proveedor logístico, previa evaluación del cumplimiento de las especificaciones técnicas, la utilización de los componentes del refrigerio de contingencia en otros menús contemplados en el ciclo.

Nota 2: La base de suministro para los menús de contingencia será informada el día anterior a la entrega, propendiendo porque esta sea antes de las 12:00 pm. Sin embargo, si por situaciones de fuerza mayor se requiere por fuera de este horario, los proveedores deben atender la solicitud en aras de garantizar la reacción frente a situaciones no previstas.

16. REUBICACIÓN DE REFRIGERIOS ESCOLARES

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

- Cancelación no oportuna de los complementos alimentarios por parte de la IED.
- Eventos contingentes tales como: daños en la infraestructura de la sede educativa, corte de servicios públicos, emergencias sanitarias, movilizaciones, entre otras
- La no recepción de los complementos alimentarios por parte de la institución educativa sin motivo comprobado y sin previa notificación.

La reubicación señala la entrega del apoyo alimentario a otro beneficiario, perteneciente a la población escolarizada oficial, a partir de lo cual se deduce que un estudiante habrá consumido más de un refrigerio escolar en su jornada académica, aspecto que está directamente asociado a la optimización de los recursos públicos destinados al Programa de Alimentación Escolar, y como tal, requieren de un seguimiento por parte de la SED y la interventoría, de acuerdo con lo establecido en el artículo noveno de la Resolución 685 de 2018.

Debido a la importancia y trascendencia de este tipo de novedades, el proveedor logístico debe dar estricto cumplimiento al procedimiento para el reporte y autorización de reubicaciones de la SED.

Las reubicaciones de refrigerios escolares se asignan en primera instancia para colegios ubicados en las localidades en donde el proveedor logístico distribuye. No obstante, al agotar esa primera instancia, se procede a reubicar en las demás localidades con el fin de entregar todos los refrigerios escolares y no regresar con éstos a los respectivos establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares. previendo riesgos asociados a la calidad de los mismos.

También se podrá priorizar por IED que cuenten con jornada única y/o con el 100% de

refrigerios autorizados.

Las reubicaciones se deben realizar solamente en sedes educativas en las que el suministro total autorizado para el día sea igual o superior a las cantidades a reubicar.

Si por alguna razón se requiere hacer la desnaturalización de algunos alimentos, se debe seguir el procedimiento de disposición final de residuos orgánicos establecido por cada proveedor logísticos en su sistema de gestión de calidad aprobado por la interventoría.

Los refrigerios escolares entregados a estudiantes no registrados en el sistema oficial de matrícula del Distrito y/o que se encuentren registrados más no autorizados para entrega por parte de la SED, no serán reconocidos para pago del proveedor logístico, adicionalmente, el proveedor logístico debe reconocer el valor de dichos alimentos a la SED.

17. SUMINISTRO DE LA INFORMACIÓN

El proveedor logístico debe garantizar el tratamiento seguro y confidencial de toda la información personal de beneficiarios, acudientes y personal operativo, en cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, el Decreto 1377 de 2013 y demás normas aplicables. La información solo podrá ser utilizada para los fines establecidos en el contrato y estará sujeta a medidas de seguridad administrativas, físicas y tecnológicas. Cualquier incidente de seguridad debe ser reportado a la SED en un término máximo de veinticuatro (24) horas.

El proveedor debe garantizar la interoperabilidad plena entre sus sistemas tecnológicos y las plataformas de seguimiento que determine la Secretaría de Educación. Todas las novedades, entregas, registros, evidencias y trazabilidad deben reportarse exclusivamente a través del sistema oficial, en tiempo real.

La información generada durante los procesos de almacenamiento, ensamble y distribución debe ser reportada a través de los formatos y tiempos establecidos por la SED. Entre la información a suministrar por parte del proveedor logístico, se encuentra:

- La información de inventarios de alimentos almacenados en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios debe contemplar como mínimo las variables establecidas en el diccionario de datos de la entidad, la estructura de información se socializará al proveedor logístico a través de la interventoría delegada. El proveedor debe garantizar la entrega oportuna de esta información con la periodicidad requerida por la entidad, sin embargo, esta no puede ser superior a una semana, debido a la importancia frente al seguimiento y manejo que se debe dar a las existencias en planta.
- El reporte diario de los refrigerios escolares que retornan al establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios

18. COMPONENTE DE GESTIÓN DE NOVEDADES Y REQUERIMIENTOS DE SUMINISTROS

Entiéndase como el componente de gestión de novedades y requerimientos de suministro, al equipo técnico designado por el proveedor logístico como el canal visible y permanente de comunicación y articulación con la SED para la atención de todas las solicitudes y situaciones que surgen previo a la programación de los servicios de alimentación escolar y/o durante la distribución o consumo de los complementos en las sedes educativas; para ello, es necesario tener presente los siguientes conceptos

a) **Requerimientos de Suministro:** solicitudes que reportan las instituciones educativas previo a la entrega del apoyo alimentario y como tal deben ser atendidas de manera oportuna, en ese sentido, las actividades a desarrollar por los proveedores logísticos para este tipo de novedades son:

- **Requerimiento de entrega en hora o en sitio concreto:** solicitud en la cual la institución educativa requiere un ajuste temporal o definitivo en el horario en el cual son entregados los servicios de alimentación escolar, o que estos sean distribuidos de manera temporal o definitiva en un sitio o sede diferente al autorizado. Frente a lo anterior, es importante tener en cuenta los siguientes aspectos:

En caso de que el proveedor logístico acepte la entrega del suministro en un horario concreto, y por alguna razón los servicios sean entregados en un horario diferente al acordado pero que se encuentre dentro de las franjas horarias definidas por la SED, no se configurará la situación como una novedad técnica, no obstante, será un aspecto sobre el cual la interventoría realizará el respectivo seguimiento.

La aceptación de la novedad por parte del proveedor logístico no lo exonera de cumplir a cabalidad las franjas horarias plenamente definidas por la SED.

- **Requerimientos No Oportunos:** se cataloga como un requerimiento no oportuno a todo aquel que se reporta por parte de las instituciones educativas a la SED en un plazo inferior a los ocho días hábiles establecidos en la Resolución 0685 de 2018 o las que la modifiquen, sustituyan o adicionen, pero frente a los cuales se debe aplicar un mecanismo de reacción, toda vez que afecta la programación de servicios inicialmente confirmados en la matriz diaria de suministro, en ese sentido se pueden presentar los siguientes tipos de requerimientos:

▪ **Mantener en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios:** la SED confirmará por escrito hasta con un día hábil de antelación a la fecha de entrega antes de las 3 pm, los servicios que se requieren en una sede educativa, por tanto, la diferencia calculada entre el número de servicios autorizados en la matriz diaria de suministro y los confirmados por novedad no oportuna, se debe mantener en el establecimiento siempre y cuando las condiciones

de calidad e inocuidad de los alimentos no se vean afectadas.

En coherencia con esto, el proveedor logístico debe generar las alertas correspondientes frente a aquellos casos en los que identifique que se pone en riesgo el alimento y conforme a ello la SED dará las Indicaciones del caso.

- **Reubicación:** la SED confirmará por escrito hasta con un día hábil de antelación a la fecha de entrega, los servicios que deben ser reubicados en una sede diferente a la inicialmente autorizada.
- **Contingencia adicional:** la SED confirmará por escrito hasta con un día hábil de antelación a la fecha de entrega, los servicios adicionales que se requieren en una sede educativa, por tanto, las cantidades a entregar serán notificadas mediante comunicado y reemplazarán las autorizadas inicialmente en la matriz diaria de suministro.

Para estos casos es importante precisar que no necesariamente el tipo de refrigerio a entregar será en modalidad contingencia, es posible entregar un menú del ciclo regular.

b) **Novedades técnicas:** suceso que se presenta durante la entrega, distribución o consumo de los complementos alimentarios al interior de las sedes educativas o que puede poner en riesgo su entrega, y como tal deben ser informados en la inmediatez de su ocurrencia. Este tipo de novedades deben gestionarse acorde con el "Procedimiento para la atención, gestión y trámite de las novedades técnicas presentadas durante la operación del PAE" establecido por la Entidad, el cual será entregado al inicio de la orden de compra. Las novedades se clasifican de la siguiente manera:

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

Frente a cualquiera de estos casos, el proveedor Logístico debe realizar la recolección del alimento no conforme y la reposición, dentro de la misma jornada y tiempo establecido para el tipo de entrega, previa validación y solicitud por parte de la interventoría, dejando la respectiva constancia documental; ello sin perjuicio de los Acuerdos de Niveles de Servicio que se apliquen por tal novedad. Así mismo, en caso de evidenciar incumplimiento en la temperatura de los alimentos que requieren refrigeración dentro del vehículo, el proveedor debe realizar la desnaturalización de los alimentos afectados de dicha ruta, y debe asumir el costo de los mismos.

- **Novedad por cantidad:** momentos en los que, al recibir el suministro, se evidencia

que este se encuentra incompleto, falta alguno de sus componentes, no se realiza la entrega del suministro programado, o se entregan cantidades superiores a las requeridas por la institución educativa y autorizadas por la Entidad.

Frente a las novedades por faltantes, el proveedor Logístico debe realizar la reposición del alimento, dentro de la misma jornada y tiempo establecido para el tipo de entrega, previa validación y solicitud por parte de la interventoría, dejando la respectiva constancia documental; ello sin perjuicio de los Acuerdos de Niveles de Servicio que se apliquen por tal novedad.

En los eventos en que se entregue un suministro superior al autorizado, la interventoría realizará las gestiones de articulación necesarias entre el proveedor logístico y la institución educativa, con el fin de coordinar la recolección de los refrigerios o componentes sobrantes, siempre que estos conserven sus condiciones de calidad e inocuidad. No obstante, la Secretaría de Educación Distrital (SED) no reconocerá los valores correspondientes a dichos excedentes, por lo que los costos generados deben ser asumidos en su totalidad por el operador logístico.

- **Novedad por componentes:** este tipo de novedades se presenta cuando el menú entregado por el proveedor no corresponde al menú previamente autorizado por la Entidad, cuando se evidencia la entrega del refrigerio escolar sin el ensamble establecido o con un tipo de ensamble diferente al autorizado, así mismo, cuando el gramaje o el tipo de refrigerio entregado no coincide con lo programado.
- **Novedad por horario:** se presentan cuando la entrega del suministro se realiza por fuera de los horarios establecidos. Frente a este tipo de casos, el proveedor debe informar a la interventoría y a la SED, de manera oportuna, la ruta y relación de sedes educativas que presentan retrasos, con el fin de aunar esfuerzos y propender por la entrega del alimento.
- **Novedad por sensorial:** eventos en los cuales un alimento no es agradable debido a su apariencia, olor, textura y sabor.

Frente a cualquiera de estos casos, el proveedor Logístico debe realizar la recolección del alimento no conforme y la reposición, dentro de la misma jornada y tiempo establecido para el tipo de entrega, previa validación y solicitud por parte de la interventoría, dejando la respectiva constancia documental; ello sin perjuicio de los Acuerdos de Niveles de Servicio que se apliquen por tal novedad.

Se aclara que la interventoría analizará y definirá el grado de responsabilidad del proveedor logístico frente a las no conformidades asociadas a las condiciones sensoriales. Si las mismas recaen sobre el proveedor de alimentos, este debe realizar las reposiciones en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios del proveedor logístico.

- **Novedad síntomas gastrointestinales:** situaciones en las que posterior al consumo de los complementos alimentarios, los beneficiarios manifiestan síntomas como: dolor abdominal, vómito, diarrea, fiebre.

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

Los proveedores de alimentos también deben estar en total disposición de ofrecer de manera oportuna y ágil, la información o insumos necesarios para un adecuado seguimiento de la situación, aportando todos los documentos de la trazabilidad de cada caso.

- **Novedad de otros:** dentro de este grupo se encuentran las siguientes novedades: dificultades con las planillas (no entrega, pérdida, daño), dificultades con las canastillas (no entrega, daño, condiciones de limpieza), comportamiento del personal logístico, otro tipo de síntomas asociados al consumo de los complementos alimentarios (como alergias) y no entrega de EPP.

Frente a este tipo de casos, el proveedor debe implementar las acciones correctivas inmediatas a fin de subsanar la situación identificada.

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

- Mantener un equipo técnico idóneo y disponible de manera permanente para atender las novedades técnicas con oportunidad.
- Garantizar canales y herramientas de comunicación efectivos, actualizados y disponibles durante todos los días y jornadas de operación del Programa.
- En un plazo máximo de 48 horas contadas a partir de la notificación por parte de la interventoría del PAE, dar respuesta a las novedades técnicas que la interventoría determine que son responsabilidad del proveedor logístico, indicando las acciones implementadas que le sean competentes, para subsanar la situación.

19. PROCESO DE CERTIFICACIÓN PROVEEDORES LOGÍSTICOS

Una vez efectuado el proceso de entrega mensual de refrigerios escolares en las diferentes instituciones educativas, dando aplicación a la base de suministro diaria autorizada por la SED, los proveedores logísticos deben radicar ante la firma interventora de la SED, el primer

día hábil de cada mes, los formatos de registro de suministro (FRS), dando aplicación al correcto diligenciamiento de los formatos remitidos por la interventoría a los proveedores logísticos al inicio de la operación.

Con respecto a la validación y posterior certificación en cantidades y valores por tipología por parte de la firma interventora, se pueden presentar cantidades y valores no certificados (CNC), los cuales son sustentados en diferencias con respecto a la base de suministro diario o inconsistencias en el diligenciamiento de los formatos FRS. Estas cantidades y valores quedaran provisionados con el fin de poder ser reconocidas como máximo en el mes siguiente; sin embargo, si los valores y cantidades pendientes de pago no son subsanados por parte del proveedor logístico ante la firma interventora de la SED en el mes siguiente, el proveedor logístico tendrá como máximo 1 mes adicional para acreditar y subsanar dichos soportes.

Durante el proceso de entrega de alimentos por parte de los proveedores de alimentos a los proveedores logísticos, este último contará con un plazo máximo de 2 días hábiles para efectuar el diligenciamiento completo del formato de registro de suministro. En el evento en que el proveedor de alimentos encuentre alguna inconsistencia con respecto al diligenciamiento del formato, el proveedor logístico tendrá un plazo de un día hábil adicional para realizar la entrega del FRS completamente diligenciado, incluyendo en este la firma del interventor.

Nota: conforme el proceso de certificación mensual que efectúa la firma interventora designada, el proveedor en conjunto con la interventoría, realizarán de forma quincenal, mesas de trabajo con fin de adelantar el cierre de las novedades técnicas previamente avaladas por el equipo de gestión técnica y financiera de la interventoría, con el fin de optimizar los procesos aplicados para el reconocimiento de la operación logística.

20. COMPONENTE PEDAGÓGICO

20.1 Objetivo general

Diseñar e implementar estrategias pedagógicas dirigidas a la comunidad educativa de los colegios beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en la modalidad de entrega de refrigerios escolares, orientadas a promover el reconocimiento del programa, fomentar el consumo responsable de los complementos alimentarios entregados y los estilos de vida saludable; así como fortalecer la gestión ambiental de los residuos sólidos y aportar al conocimiento de la ciudadanía alimentaria y la educación nutricional, todo lo anterior como principios importantes para el bienestar estudiantil.

20.2 Estructura de la gestión pedagógica

El componente pedagógico iniciará en el primer mes de ejecución de la orden de compra, con el desarrollo de fortalecimientos técnicos, pedagógicos y nutricionales, estructuración

de planes de trabajo y cronogramas, revisión de documento orientador, guías metodológicas y otras actividades que establezca la SED y la interventoría.

Es así como, el proveedor logístico debe presentar a la interventoría un plan de trabajo inicial dentro de los 30 días siguientes a la fecha de inicio de la ejecución de la orden de compra, en el que se plantee el desarrollo de cada una de las estrategias pedagógicas definidas, teniendo en cuenta: objetivos, metas, población objeto, metodología, indicadores, responsables, productos a entregar, impacto y cronograma anual. Este plan de trabajo debe ser entregado a la interventoría para su revisión y validación y los ajustes a que haya lugar se deben realizar dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la respuesta y solicitud realizada por la interventoría.

Durante el segundo mes de ejecución de la orden de compra del AMP el proveedor logístico debe iniciar la ejecución de las estrategias pedagógicas en las IED de acuerdo con lo establecido en el plan de trabajo y el documento orientador.

En todo caso, la SED y la interventoría realizarán una reunión dentro de los 15 días del inicio de la ejecución de la orden de compra, para la socialización de las generalidades y para entregar parámetros de la estructuración, actualización y ejecución del plan de trabajo y cronograma. Así como, para socializar el documento orientador, las guías metodológicas, y demás documentos requeridos para el desarrollo adecuado del proceso pedagógico.

Como apoyo a la estructura y ejecución del componente pedagógico de la modalidad de refrigerios escolares, la SED entregará un documento orientador donde se expone y detalla el desarrollo de las temáticas, responsables, materiales, entre otros, de cada estrategia pedagógica y actividad complementaria. Este documento es una guía de obligatorio cumplimiento por parte del proveedor logístico. También es un documento que estará sujeto a ajustes relacionados con la línea pedagógica y de seguimiento según la necesidad de la Secretaría de Educación del Distrito - SED y de las Instituciones Educativas Distritales - IED.

Dentro de la ejecución del componente pedagógico se incluye el uso de materiales didácticos, papelería, presentaciones y otras ayudas para la implementación; los costos asociados a la materialización de estos, al talento humano, el desplazamiento del recurso humano, los materiales y demás aspectos que se requieran para el desarrollo de las acciones pedagógicas serán responsabilidad y estarán a cargo del Proveedor Logístico.

El proveedor logístico debe garantizar que todos los profesionales contratados para el componente pedagógico de la modalidad de refrigerios escolares deben estar en función de la ejecución total de las estrategias pedagógicas establecidas (son exclusivos para el componente pedagógico y están costeados tiempo completo), tanto en campo como en la parte administrativa, según las metas y tiempos establecidos, y de acuerdo con las solicitudes de la SED. También deben garantizar la calidad en la ejecución pedagógica, que es el eje principal del proceso; la línea pedagógica es totalmente estructurada por la SED y

desde este parámetro el proveedor logístico debe ejecutar desde lo que se solicite y se requiera, todo será supervisado por la Entidad y la interventoría.

Adicional a lo anterior, se debe tener en cuenta que la SED establece un cierre periódico para el proceso pedagógico (donde se realiza revisión del cumplimiento de metas según la periodicidad), esto indica que se construye un cronograma donde los profesionales del componente pedagógico deben realizar y entregar el informe mensual (mes vencido), reporte de cumplimiento, mesa pedagógica, organización y entrega de la gestión documental, entre otras actividades. Lo anterior, establece que todos los profesionales del componente pedagógico deben estar contratados contemplando las fechas planteadas por la SED.

La aprobación, verificación, seguimiento, monitoreo y control estará a cargo de la interventoría del PAE.

Nota: Todo lo anterior, se enmarca en un enfoque pedagógico que guiará el desarrollo y la ejecución para el cumplimiento del objetivo general y los objetivos propuestos para cada estrategia. Cada proveedor logístico debe garantizar que se realice lo establecido por la SED en lo relacionado a la línea pedagógica y a las metas de cumplimiento.

20.3 Estrategias pedagógicas para la modalidad refrigerios escolares

Se plantean 3 enfoques que darán línea a los temas relevantes de la modalidad de refrigerios escolares y del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

1. Generalidades del PAE: sensibilización frente al Programa de Alimentación Escolar - PAE y la modalidad refrigerios escolares con las estrategias: taller Mi PAE y visita de estudiantes y representantes de la comunidad educativa a establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares.
2. Promoción en Estilos de Vida Saludable - EVS: jornadas de sensibilización en Estilos de Vida Saludable - EVS.
3. Gestión ambiental: promoción de la gestión ambiental de los residuos sólidos provenientes de los refrigerios escolares.
4. Actividad complementaria: capacitación en manipulación de alimentos.

Enfoque 1. Generalidades PAE: sensibilización frente al Programa de Alimentación Escolar - PAE y la modalidad refrigerios escolares

Taller Mi PAE

Objetivo

Desarrollar una estrategia pedagógica de sensibilización y capacitación con estudiantes, docentes, padres de familia y delegados de los Comités de Alimentación Escolar - CAE frente

al reconocimiento del Programa de Alimentación Escolar – PAE, tomando aspectos relacionados a los lineamientos y características generales del programa y de la modalidad de refrigerios escolares, incentivando el consumo responsable del complemento entregado.

Meta

Realizar talleres en cada IED asignada por segmento, atendiendo el número de colegios y en los tiempos que defina la SED. Cada taller con una duración de la hora académica establecida por la IED (entre 40 y 60 minutos), impactando sedes y jornadas diferentes (mañana y tarde), en caso de jornada única impactando a distintos actores de la comunidad educativa según la población objeto planteada.

En el plan de trabajo de esta acción se debe contemplar una meta mensual de mínimo 5 talleres por mes, asegurando la representatividad de la acción en cada mes de ejecución.

Nota 1: Al inicio de la ejecución de la orden de compra, la SED definirá la meta a ejecutar tanto en número de talleres, número de colegios a atender y periodicidad para el cumplimiento.

Nota 2: en caso de ser requerido por las IED o la SED, los talleres serán enfocados específicamente a sensibilizar a padres de familia o docentes.

Población objeto

Comunidad educativa: estudiantes, docentes, directivos, padres, madres de familia, acudientes, administrativos y miembros de los comités de alimentación escolar, mínimo veinte (20) participantes por taller. Se debe tener en cuenta en esta estrategia a los Comités de Alimentación Escolar - CAE, representantes de padres de familia, comités ambientales, proyecto PRAE o relacionados con el Programa de Alimentación Escolar - PAE, estudiantes representantes de curso o de proyectos ambientales, convocando las diferentes sedes y jornadas escolares (mañana, tarde, única).

Metodología

Cada proveedor logístico debe realizar el siguiente proceso:

- Realizar concertaciones con las IED para establecer fecha y hora del desarrollo de los talleres. El proveedor logístico debe recoger un acta que especifique: nombre de la IED, fecha de la concertación, descripción de los acuerdos, y firma del representante de la IED, entre otros que la SED solicite.
- Desarrollar mínimo cinco (5) talleres por mes, atendiendo las diferentes IED asignadas por segmento y que pertenezcan a la modalidad de refrigerios escolares.
- Divulgar en cada colegio una pieza comunicativa digital relacionada con los temas de los talleres (la SED entregará la pieza comunicativa y la metodología de divulgación).

- Utilizar material didáctico para el desarrollo de la estrategia según requerimientos de las guías metodológicas planteadas por la SED.
- Aplicar pre y post test (el formato y metodología de aplicación será entregado por la SED).
- Aplicar la evaluación a la estrategia pedagógica (el formato, la metodología y los tiempos de aplicación serán entregado por la SED).
- Los responsables de la actividad serán los profesionales (pedagogo y social) contratados por el proveedor logístico.
- El profesional ingeniero ambiental, o de alimentos o nutricionista apoyará temas logísticos como concertaciones, organización del material pedagógico, entre otras actividades asignadas por la SED.
- Para esta actividad la SED entregará al proveedor logístico la guía metodológica con el paso a paso para la ejecución de la estrategia pedagógica. También los demás formatos y evaluaciones a aplicar.

Nota 1: Para el desarrollo del taller Mi PAE, la SED entregará un documento orientador y la guía metodológica donde se expone y detalla el desarrollo de las temáticas, responsables, materiales, metodología, entre otros.

Nota 2: Los costos asociados al talento humano, el desplazamiento del recurso humano, los materiales de papelería, el material didáctico y demás aspectos que se requieran para el desarrollo de la acción pedagógica estarán a cargo y serán responsabilidad del Proveedor Logístico.

Estrategia pedagógica visita a establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares.

Objetivo

Permitir a la comunidad educativa acercarse a los diferentes procesos desarrollados en los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares, como estrategia de sensibilización y reconocimiento de las diferentes etapas ejecutadas, las dinámicas de calidad, las características del refrigerio escolar y el consumo responsable del complemento entregado.

Metas

Cada mes de ejecución del contrato el proveedor logístico debe desarrollar mínimo una (1) visita de una (1) IED seleccionada por la SED a los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios por segmento. Las visitas deben iniciar a partir del segundo mes de ejecución del AMP y debe contemplar IED distintas cada mes.

En los meses de que defina la SED al inicio de la orden de compra, el proveedor logístico debe desarrollar mínimo una (1) visita a los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios de un grupo delegado (actores sociales o institucionales) seleccionado por la SED.

Población objeto

Podrán participar estudiantes, docentes, directivos docentes, padres, madres de familia, acudientes, representantes del comité de alimentación escolar, delegados PAE, mínimo quince (15) integrantes por IED convocando las diferentes actores, sedes, ciclos educativos y jornadas escolares (mañana, tarde, única). Y mínimo diez (10) integrantes por grupo delegado (actores sociales o institucionales) convocando los requeridos por la SED.

Metodología

Cada proveedor logístico debe realizar el siguiente proceso:

- Realizar convocatoria con las IED y grupo delegado priorizados por la SED donde se convoquen las diferentes sedes y jornadas escolares que reciben refrigerios escolares, para selección de los participantes que corresponden a mínimo quince (15) por IED. Estos integrantes podrán ser estudiantes, docentes, directivos docentes, padres, madres de familia, acudientes, representantes del comité de alimentación escolar, delegados PAE, actores sociales o institucionales.
- Realizar concertaciones con las IED para establecer fecha y hora del desarrollo de las estrategias pedagógicas. El proveedor logístico debe recoger un acta que especifique: nombre de la IED, fecha de la visita, descripción de los acuerdos, y firma del representante de la IED, entre otros que la SED solicite.
- Estructurar una metodología de ejecución (guía de visita al establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios), teniendo en cuenta el procedimiento de visita organizado por la SED, también el número de participantes y sus edades, considerando el cumplimiento del objetivo de la acción y la metodología.
 - Garantizar el traslado (transporte) de los participantes (colegio – establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios – colegio).
 - Entregar refrigerio a cada uno de los participantes teniendo en cuenta los parámetros establecidos por la SED.
 - Entregar a cada uno de los participantes una agenda, un esfero y un termo para el agua, todo contramarcado con el manual de marca de la SED y del PAE.

- Entregar a cada participante la dotación (gorro, tapabocas, bata, guantes y zapatones) para el ingreso al establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios
- Imprimir un pendón de bienvenida que permanecerá en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios (este material está costeadado el formato y parámetros de la pieza comunicativa será entregado por la SED al inicio del proceso).
- Aplicar pre y post test (el formato y metodología de aplicación será entregado por la SED).
- Aplicar la evaluación a la estrategia pedagógica (el formato, la metodología y los tiempos de aplicación serán entregado por la SED).
- Los responsables de la actividad y la parte pedagógica serán los profesionales pedagógicos (pedagogo y social) contratados por el proveedor logístico.
- El apoyo en la ejecución de la actividad será el profesional ingeniero ambiental o de alimentos o nutricionista contratados por el proveedor logístico, quienes ayudarán en las concertaciones, organización del material pedagógico, refrigerios, recorrido por el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios, entre otras actividades asignadas por la SED.

Nota 1: Para el desarrollo de la estrategia pedagógica de la visita a establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares, la SED entregará un documento orientador y el procedimiento de visita donde se expone y detalla el desarrollo de las temáticas responsables, materiales, entre otros.

Nota 2: Los costos asociados al talento humano, el desplazamiento del recurso humano, los materiales de papelería, el material didáctico y demás aspectos que se requieran para el desarrollo de la acción pedagógica estarán a cargo y serán responsabilidad del Proveedor Logístico.

Enfoque 2. Promoción en Estilos de Vida Saludable – EVS: jornadas de sensibilización en Estilos de Vida Saludable – EVS

Objetivo

Promover Estilos de Vida Saludable (EVS) mediante la toma decisiones informadas frente al cuidado de la salud, incentivando el consumo responsable de alimentos, el reconocimiento de los sellos de advertencia en alimentos, la disminución del consumo de bebidas azucaradas, la valoración de los complementos alimentarios entregados, la formación de hábitos de consumo y la corresponsabilidad, entre otros temas relacionados con la modalidad de refrigerios escolares, con el fin de fomentar cambios en la percepción y las actitudes, motivando la toma de decisiones conscientes orientadas al mejoramiento de la calidad de vida.

Meta

Realizar talleres en cada IED asignada por segmento, con una duración de la hora académica establecida por las IED (entre 40 y 60 minutos) para cada uno, atendiendo el número de colegios y en los tiempos que defina la SED. Convocando las diferentes sedes y jornadas escolares (mañana, tarde, única).

La meta la definirá la SED al inicio del AMP, no obstante, el plan de trabajo de esta estrategia pedagógica se debe contemplar una meta mensual de mínimo 5 talleres por mes, asegurando la representatividad de la acción en cada mes de ejecución.

Población objeto

Comunidad educativa: estudiantes, docentes, directivos docentes, padres y madres de familia, acudientes, administrativos, mínimo (20) participantes por taller.

Metodología

Cada proveedor logístico debe realizar el siguiente proceso:

- Realizar concertaciones con las IED para establecer fecha y hora del desarrollo de los talleres. El proveedor logístico debe recoger un acta que especifique: nombre de la IED, fecha de la concertación, descripción de los acuerdos, y firma del representante de la IED, entre otros que la SED solicite.
- Ejecutar cuatro (4) talleres en cada IED asignada por segmento para los siguientes grupos etarios: Taller 1: para estudiantes de preescolar, primero o segundo de primaria (haciendo énfasis en estudiantes de la primera infancia). Taller 2: para estudiantes de tercero, cuarto, quinto de primaria o para sexto o séptimo de bachillerato. Taller 3: para estudiantes de octavo, noveno, decimo u once de bachillerato.
- Taller 4: para docentes, padres de familia o comités de alimentación escolar dependiendo de las necesidades de las IED y de la SED. Para la ejecución de este taller cada PL debe atender mínimo tres colegios por mes y estará a cargo del profesional ingeniero ambiental, o de alimentos o nutricionista.
- Desarrollar mínimo cinco (5) talleres por mes, atendiendo las diferentes IED asignadas por segmento y que pertenezcan a la modalidad de refrigerios escolares.
- Divulgar en cada colegio una pieza comunicativa digital relacionada con los temas de los talleres (la SED entregará la pieza comunicativa y la metodología de divulgación).
- Utilizar material didáctico para el desarrollo de la estrategia según requerimientos de las guías metodológicas planteadas por la SED.
- Para esta actividad la SED entregará al proveedor las guías metodológicas con el paso a paso para la ejecución de la estrategia pedagógica.

- Aplicar pre y post test para el taller 4 (el formato y metodología de aplicación será entregado por la SED).
- Aplicar la evaluación a la estrategia pedagógica para los 4 talleres (el formato, la metodología y los tiempos de aplicación serán entregado por la SED).
- Los responsables de los talleres 1, 2 y 3 serán los profesionales pedagogo y social contratados por el proveedor logístico.
- El profesional ingeniero ambiental o de alimentos o nutricionista será el responsable del taller 4 y de la ejecución de otras actividades que asigne la por la SED relacionadas con los temas del enfoque 2.

Nota 1: Para el desarrollo de los talleres, la SED entregará un documento orientador y las guías metodológica donde se expone y detalla el desarrollo de las temáticas, responsables, materiales, metodología, entre otros.

Nota 2: Los costos asociados al talento humano, el desplazamiento del recurso humano, los materiales de papelería, el material didáctico y demás aspectos que se requieran para el desarrollo de la acción pedagógica estarán a cargo y serán responsabilidad del Proveedor Logístico.

Enfoque 3. Ambiental: promoción en la gestión ambiental de los residuos sólidos provenientes de los refrigerios escolares.

Objetivo

Brindar a las IED herramientas que contribuyan al adecuado manejo y disposición de los residuos sólidos generados de los refrigerios escolares, fomentando prácticas sostenibles y una cultura del cuidado medioambiental en la comunidad educativa.

Meta

Cada mes de ejecución del contrato cada proveedor logístico debe desarrollar mínimo una (1) capacitación (dividida en 3 sesiones para cada IED) en una (1) IED seleccionada por la SED. Las capacitaciones deben iniciar a partir del segundo mes de ejecución del AMP y debe contemplar IED distintas en cada mes.

Población objeto

Comunidad educativa: estudiantes, docentes, padres y madres de familia, acudientes, administrativos y/o miembros de los comités ambientales, proyecto PRAE o proyectos ambientales o relacionados con el Programa de Alimentación Escolar - PAE. Convocando las diferentes sedes y jornadas escolares (mañana, tarde, única).

Metodología

Cada proveedor logístico debe realizar el siguiente proceso:

- Realizar concertaciones con las IED para establecer fecha y hora del desarrollo de la capacitación. El proveedor logístico debe recoger un acta que especifique: nombre de la IED, fecha de la concertación, descripción de los acuerdos, y firma del representante de la IED, entre otros que la SED solicite.
- Ejecutar una (1) capacitación mensual, dividida en tres sesiones, enfocada en el manejo adecuado de residuos sólidos con una duración entre 60 y 90 minutos por sesión. Contemplando lo siguiente:
 - Sesión 1: taller de conceptos básicos sobre el adecuado manejo de residuos.
 - Sesión 2: taller para reforzar conceptos y prácticas relacionadas con la reducción, reutilización y reciclaje de residuos.
 - Sesión 3: actividad denominada retos de reciclaje, la cual incentivará la creación de estrategias ambientales relacionadas al manejo adecuado de los residuos sólidos provenientes de los refrigerios escolares.
- Para la sesión 2 se debe realizar una articulación con actores sociales o institucionales que aborden temas relacionados al manejo adecuado de residuos, cuando la SED lo solicite y dando respuesta al objetivo de la estrategia pedagógica.
- Utilizar material didáctico para el desarrollo de la estrategia según requerimientos de las guías metodológicas planteadas por la SED.
- Aplicar pre y post test (el formato y metodología de aplicación será entregado por la SED).
- Aplicar la evaluación a la estrategia pedagógica (el formato, la metodología y los tiempos de aplicación serán entregado por la SED).
- Para esta actividad la SED entregará al proveedor las guías metodológicas con el paso a paso para la ejecución de la estrategia pedagógica en sus tres sesiones.
- Los responsables de la actividad son los profesionales (pedagogo y social) contratados por el proveedor logístico.

El profesional ingeniero ambiental, o de alimentos o nutricionista apoyará la ejecución de la capacitación en los colegios y los procesos logísticos como concertaciones, organización del material pedagógico, entre otras actividades asignadas por la SED.

Nota 1: Para el desarrollo de los talleres, la SED entregará un documento orientador y las guías metodológicas donde se expone y detalla el desarrollo de las temáticas, responsables, materiales, metodología, entre otros.

Nota 2: Los costos asociados al talento humano, el desplazamiento del recurso humano, los materiales de papelería, el material didáctico y demás aspectos que se requieran para el desarrollo de la acción pedagógica estarán a cargo y serán responsabilidad del Proveedor Logístico.

Actividad complementaria: capacitación en manipulación de alimentos

Objetivo

Desarrollar capacitaciones que contribuyan en la manipulación, recepción, almacenamiento, distribución de alimentos, y condiciones de saneamiento, entre otros, al personal de las IED que apoya la recepción y entrega de refrigerios escolares, delegado PAE o personas que las IED solicite.

Meta

Cada proveedor logístico debe realizar mínimo una capacitación mensual, con la implementación en el 100% de las IED asignadas por segmento, estableciendo de manera representativa las metas mensuales iniciando desde el segundo mes de ejecución del AMP.

Se debe convocar a todas las sedes asignadas por segmento para garantizar la participación de mínimo una persona por IED, realizando un curso mensual y atendiendo los requerimientos de las IED y la SED. Cumpliendo con las diez (10) horas según normatividad vigente.

Población objeto

Funcionarios, docentes y/ o administrativos o personas que apoyan los procesos relacionados con los refrigerios escolares en las IED, delgados PAE o personas que los colegios soliciten, con mínimo un (1) participante por IED.

Metodología

Cada proveedor logístico debe realizar el siguiente proceso:

- Realizar mínimo una capacitación mensual, estableciendo de manera representativa metas mensuales para que al corte solicitado por la SED se cuente con el 100% de los colegios capacitados.
- Hacer convocatoria mensual para todas las sedes asignadas por segmento.
- Realizar concertaciones con las IED para establecer fecha y hora del desarrollo de la capacitación. El proveedor logístico debe recoger un acta que especifique: nombre de la IED, fecha de la concertación, descripción de los acuerdos, y firma del representante de la IED, entre otros que la SED solicite.

- Realizar la capacitación de manera virtual, presencial o mixta con la finalidad de establecer cumplimiento de la normatividad vigente y permitir acceso al conocimiento, el cual debe presentar un plan continuo y permanente.
- Entregar a cada IED certificada un decálogo con datos de la modalidad de refrigerios escolares y/o datos relacionados con la capacitación, esto dependerá de las necesidades de las IED o requerimientos de la SED (la SED entregará los parámetros de elaboración y contenido).
- Entregar plan de capacitación un mes antes de iniciar las capacitaciones en manipulación de alimentos, el documento debe contener información clara en cuanto al objetivo, modalidad, metodología, tiempo de desarrollo para el cumplimiento de las 10 horas establecidas, convocatoria, entre otros que la SED e interventoría solicite.
- Entregar a la interventoría un informe mensual por capacitación programada: este debe contener los objetivos, el proceso y desarrollo del curso, la asistencia y resultados evidenciados, con análisis cualitativo y cuantitativo, y evidencias. El encargado del informe es el ingeniero de alimentos o ambiental o nutricionista contratado para las capacitaciones.
- Adicionalmente, cada operador logístico debe entregar mensualmente la relación de personas capacitadas con los siguientes datos: nombre, rol, institución educativa, sede, jornada, intensidad horaria y fecha de realización del curso.
- Los temas que se tratarán en las capacitaciones están basados en los principios de buenas prácticas de manufactura y demás actividades seguras para mantener la calidad de los alimentos y favorecer su adecuado consumo. Las temáticas en las que se enmarcará el curso son:
 - Generalidades del Programa de Alimentación Escolar – PAE de la SED – modalidad refrigerios escolares
 - Normatividad de alimentos
 - Clasificación de los alimentos
 - Tipos de contaminación
 - Microorganismos
 - Conservación de los alimentos
 - Enfermedades Transmitidas por Alimentos – ETAS
 - Aplicación de protocolos de Bioseguridad
 - Buenas Prácticas de manufactura

- Rotulado, etiquetado y sellos de advertencia
- Plan de saneamiento aplicado a las instituciones educativas en el marco del PAE (elementos a considerar, recomendaciones).
 - Al finalizar la capacitación, el ingeniero de alimentos o ambiental debe otorgar certificación de manipulación de alimentos a los participantes que cumplan con los siguientes requisitos: cumplimiento de las horas establecidas por la normatividad vigente (según Resolución: 10 horas). Valoración de evaluación de las unidades o módulos realizados (se aprueba módulo con un 70%).
 - El responsable es, el ingeniero de alimentos o ambiental o nutricionista contratado para la ejecución de las capacitaciones, quien estará a cargo del 100% de la ejecución y de la parte administrativa.

Plan de trabajo y cronograma de actividades para cada año de ejecución. Dentro del plan de trabajo se debe reportar la ejecución para cada una las estrategias contemplando la representación de cumplimiento mensual. Si se presentan ajustes al plan de trabajo y cronograma estos deben quedar evidenciados dentro del informe mensual de gestión.

Nota 1: Para el desarrollo de las capacitaciones, la SED entregará un documento orientador y la estructura del plan de capacitación, donde el proveedor logístico debe mencionar: objetivo, duración del curso, población objeto, metodología, responsables, materiales, proceso de certificación, entre otros.

Nota 2: no se establece un máximo, ni un mínimo de colegios a participar por mes, cada proveedor logístico debe garantizar la ejecución mensual de la capacitación y el 100% de los colegios certificados.

Nota 3: Los costos asociados al talento humano, el desplazamiento del recurso humano, los materiales de papelería, el material didáctico y demás aspectos que se requieran para el desarrollo de la acción pedagógica estarán a cargo y serán responsabilidad del Proveedor Logístico.

20.4 Seguimiento al componente pedagógico

Productos que debe presentar el proveedor logístico:

- Plan de trabajo y cronograma de actividades estableciendo de manera representativa metas mensuales de acuerdo con lo solicitado para cada enfoque y actividad complementaria. Dentro del plan de trabajo se debe reportar la ejecución para cada una las estrategias contemplando un cumplimiento mensual. Si se presentan ajustes al plan de trabajo y cronograma estos deben quedar evidenciados dentro del informe mensual de gestión y deben ser reportados a la SED e interventoría para aprobación.

- Informe mensual de ejecución (medio digital): será entregado a la interventoría durante los primeros ocho (8) días calendario del mes siguiente. Para el caso de solicitar prórroga en la entrega del informe, esta solo se dará por 3 días calendario a partir del octavo día (se debe enviar correo a la SED e interventoría solicitando la prórroga, la cual debe contar con la justificación para validar y aprobación). Se deben atender las observaciones o claridades que solicite la SED e interventoría en un periodo no mayor a 3 días calendario. El formato del informe será entregado por parte de la SED al inicio de la ejecución.
- Análisis de los pre y post test y las evaluaciones de las actividades que se deben registrar en el informe mensual. La SED entregará los formatos y parámetros de análisis.
- Soportes y/o evidencias mensuales: serán entregados a la interventoría junto al informe mensual de acuerdo con la ejecución pedagógica; la estructura de documentos, entrega y organización será establecida por la interventoría y la SED, y será entregada por parte de la SED al inicio de la ejecución.
- Socializar los avances en una mesa pedagógica mensual, para la cual la SED establecerá los parámetros en cuanto a fechas, horarios, dinámica de las reuniones y presentaciones a mostrar.
- Participar en mesas de trabajo, mesas pedagógicas, fortalecimientos, o reuniones que sean convocadas por la SED, todos los profesionales deben asistir de manera obligatoria.
- El proveedor logístico debe entregar a la interventoría un cronograma semanal, reportando los viernes de cada semana (anterior a la semana de ejecución) las acciones pedagógicas y actividad complementaria a desarrollar en la siguiente semana, de acuerdo con el formato establecido por la interventoría del PAE.
- Reporte de novedades a interventoría: se debe realizar de manera inmediata y estará relacionada con la ejecución del cronograma semanal y con temas generales del componente pedagógico por los medios que establezca la interventoría y la SED. Los parámetros serán entregados por parte de la SED al inicio de la ejecución.
- Cada proveedor logístico debe organizar y radicar a la interventoría la gestión documental de manera mensual y acorde con los lineamientos establecidos por la SED. Al iniciar el proceso pedagógico anual, la interventoría proporcionará los parámetros para la entrega, revisión y aprobación. Los costos de la gestión documental están incluidos en los gastos administrativos de los proveedores logísticos.

Nota: La interventoría realizará seguimiento, monitoreo y control a las estrategias pedagógicas establecidas en el plan de trabajo por cada proveedor logístico. Al igual que

hará seguimiento, monitoreo y control a los informes mensuales, las reuniones y la gestión documental.

Nota 2: La SED entregará un documento orientador donde detallará el seguimiento en términos de formatos, anexos, estructura de los documentos, gestión documental, reporte de novedades, ponderados, rutas de mejora, requisitos del talento humano, entre otras.

Nota 3: Durante la transición y empalme entre órdenes de compra, en aquellos casos en que la ejecución del segmento sea asumida por un proveedor diferente, se convocará una mesa técnica de trabajo de carácter obligatorio, con la participación de la Secretaría de Educación Distrital (SED), la Interventoría, el proveedor logístico saliente y el proveedor logístico entrante, incluyendo a todos los profesionales del componente pedagógico.

El objetivo de esta reunión será presentar los planes de trabajo y los avances en el cumplimiento de las metas establecidas con corte mensual, así como proyectar la continuidad de las actividades definidas en dichos planes y cronogramas.

20.5 Requisitos de talento humano componente pedagógico

Para el desarrollo de enfoques pedagógicos y actividad complementaria de refrigerios escolares se requieren los siguientes perfiles:

Tabla 43. Talento humano componente pedagógico

Número de profesionales	Perfil	Experiencia	Dedicación	Otras actividades
Profesionales del componente pedagógico: Cada profesional se estima aborde un aproximado de 17 a 19 colegios. Cada proveedor logístico debe garantizar la contratación de un (1) pedagogo y un (1) profesional del área social teniendo en cuenta el número de colegios asignados por segmento y los requerimientos de la SED.	Un (1) profesional en ciencias de la educación (pedagogía o educación infantil, gestión educativa, licenciaturas en sociales o ciencias naturales o comunitaria). Un (1) profesional en ciencias sociales (psicología, trabajo social o ciencias sociales para la educación). Nota: La SED hará parte de la verificación y	Profesionales en ciencias de la educación o ciencias sociales: con mínimo un (1) año de experiencia contados a partir de la expedición de la tarjeta profesional, o según requerimientos de ley, en la planeación, diseño, estructuración y puesta en marcha de actividades educativas o pedagógicas, para poblaciones de diferentes grupos etarios (principalmente,	El rol es: profesional pedagógico, tendrán a cargo las el desarrollo de las todas las estrategias pedagógicas del enfoque 1, 2 y 3 en campo y la parte administrativa.	Entrega de informes mensuales, gestión documental, mesas pedagógicas, reuniones y mesas de trabajo programadas por las SED e interventoría, entre otras actividades relacionadas a lo estipulado en el anexo técnico y el documento orientador.

Para los proveedores logísticos que, por el número de colegios, deban contratar un profesional más, se tendrá en cuenta en primer lugar el perfil: profesional en ciencias de la educación.	aprobación de los perfiles.	niños, niñas y adolescentes) en el marco de programas educativos y/o sociales.		
---	-----------------------------	--	--	--

Tabla 44. Talento humano componente pedagógico

Número de profesionales	Perfil	Experiencia	Dedicación	Otras actividades
1 ingeniero de alimentos o ambiental o nutricionista por proveedor logístico	Un (1) profesional en ingeniería de alimentos o ambiental, o nutricionista	El profesional en ingeniería de alimentos o ambiental debe acreditar, de los dos (2) años de experiencia específica, y como mínimo un (1) año en capacitación en manipulación de alimentos y en buenas prácticas de manufactura (BPM).	El rol es: ingeniero capacitador, tendrá a cargo el desarrollo de la capacitación mensual por Proveedor Logístico desarrollando las concertaciones, las capacitaciones según la modalidad (virtual, presencial o mixta) y la parte administrativa. 1 capacitación al mes por Proveedor Logístico, atendiendo el 100% de colegios asignados por segmento. Apoyo en la ejecución de los enfoques 1, 2 y 3 con roles específicos establecidos (revisar metodología de cada enfoque).	Entregar a la interventoría de plan de trabajo, un informe mensual por curso programado: este debe contener los objetivos, el proceso y desarrollo del curso, la asistencia y resultados evidenciados, con análisis cualitativo y cuantitativo, el encargado del informe es el ingeniero de alimentos o ambiental contratado para las capacitaciones, entre otras actividades relacionadas a lo estipulado en el anexo técnico y documento orientador. Adicionalmente, cada operador logístico debe

Número de profesionales	Perfil	Experiencia	Dedicación	Otras actividades
			Otras actividades que solicite la SED estructuradas dentro lo establecido en el anexo técnico.	entregar mensualmente la relación de personas capacitadas con los siguientes datos: nombre, rol, institución educativa, sede, jornada, intensidad horaria y fecha de realización del curso. Apoyo en la entrega de informes mensuales, gestión documental, mesas pedagógicas, reuniones y mesas de trabajo programadas por las SED e interventoría, entre otras actividades relacionadas a lo estipulado en el anexo técnico y el documento orientador.

21.COMPONENTE AMBIENTAL

21.1 Plan de Gestión de Residuos Sólidos.

El proveedor logístico debe presentar dentro de los treinta (30) días calendario posterior a al inicio de la orden de compra, un Plan de Gestión de Residuos Sólidos (PGRS) para su establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios, el cual debe garantizar la gestión de los residuos (ordinarios, aprovechables y peligrosos) que se generen en la operación.

El PGRS debe contener, al menos, los siguientes ítems:

1. Introducción
2. Objetivos (general y específicos)
3. Información general (ubicación, capacidad instalada, equipos, horarios, responsable de

la operación)

4. Identificación de fuentes y caracterización de residuos producidos (tipo, cantidad, frecuencia): para la identificación de las fuentes generadoras de residuos sólidos el proveedor debe aplicar un análisis de entrada, proceso y salida. Ejemplo:

Entrada	Proceso	Salida
Papel Equipos Alimentos	Administrativo	Residuos ordinarios Residuos aprovechables (plástico, cartón y papel) Residuos orgánicos Residuos peligrosos y de manejo especial

Fuente: SED 2026

5. Identificación y valoración de impactos ambientales asociados al manejo de los residuos sólidos.

Con base en la evaluación de los impactos ambientales se deben formular tres estrategias:

- Prevención y Minimización de Generación de Residuos Sólidos: Enfocada a establecer medidas encaminadas a prevenir la generación de los residuos sólidos o a minimizar su cantidad y/o impacto.
- Gestión Interna de los Residuos Sólidos Generados: Enfocada a establecer todas las medidas para la correcta gestión interna de los residuos sólidos (medidas de separación, código de colores, almacenamiento temporal, manejo de shut de basuras, etc.)
- Gestión Externa de los Residuos Sólidos Generados: Medidas enfocadas a garantizar la correcta gestión, transporte, aprovechamiento y disposición final de los residuos por medio de un gestor externo.

Cada una de las estrategias debe contar con, al menos, los siguientes campos:

- a) Nombre de la estrategia.
- b) Objetivo (s)
- c) Alcance
- d) Meta
- e) Responsables
- f) Acciones por desarrollar.
- g) Indicadores o verificación
- h) Responsables de la ejecución.
- i) Cronograma.

El PGRS presentado por el proveedor logístico debe implementarse en su establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios y debe reportar de manera bimestral a la interventoría a cargo:

- La cantidad de residuos sólidos aprovechables entregados al gestor autorizado, para esto, el proveedor debe entregar cada dos meses las certificaciones del gestor relacionando la cantidad de residuos aprovechables entregados en cada mes.
- Los soportes de ejecución y resultados de seguimiento (indicadores o verificación propuesta) de las estrategias formuladas para el PGRS.

21.2 Gestión Ambiental del Recurso Hídrico.

El proveedor logístico debe diseñar e implementar acciones orientadas a la optimización del uso del recurso hídrico y a la mitigación de los impactos ambientales derivados de su consumo durante el desarrollo de sus operaciones. Estas acciones podrán incluir prácticas de eficiencia hídrica, medidas de aprovechamiento del recurso y estrategias de recirculación que resulten técnica y operativamente viables, garantizando que su implementación pueda ser verificada posteriormente.

Nota 1: En el caso de acciones de recirculación, el agua recuperada no debe emplearse en procesos de limpieza y desinfección de canastillas, ni en la limpieza de áreas de almacenamiento de alimentos, ni en cualquier otro procedimiento que pueda comprometer la inocuidad o el cumplimiento de requisitos higiénicos.

Para tal fin, el proveedor logístico debe elaborar y presentar a la interventoría, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes al inicio de la orden de compra, una ficha de gestión ambiental del recurso hídrico que incluya, como mínimo:

- a) Identificación y valoración de los impactos ambientales asociados al consumo del recurso hídrico.
- b) Objetivos (general y específicos).
- c) Alcance.
- d) Meta.
- e) Responsables.
- f) Acciones por desarrollar, descritas con el nivel de detalle necesario para su verificación posterior.
- g) Indicadores de seguimiento o verificación.
- h) Responsables de la ejecución.
- i) Cronograma.

El proveedor logístico debe presentar bimestralmente a la interventoría los soportes de ejecución y los resultados del seguimiento (indicadores o verificaciones) de las acciones definidas en la ficha de gestión ambiental del recurso hídrico.

Nota 2: el proveedor que cuente con certificación ambiental ISO 14001 vigente o **certificado vigente ACERCAR del FOCREA – Fortalecimiento de capacidades para la responsabilidad empresarial ambiental** de la Secretaría Distrital de Ambiente, podrá presentarlos como soporte de cumplimiento del PGRS y la Gestión ambiental del recurso hídrico requerida.

Nota 3: Los cronogramas de actividades contempladas en las estrategias del Plan de Gestión de Residuos Sólidos (PGRS) y de Gestión Ambiental del Recurso Hídrico deberán diseñarse de manera que sus tiempos se ajusten a la vigencia y duración de la orden de compra adjudicada.

21.3 Cumplimiento Normativo Ambiental: Detergentes y Jabones Empleados en los Procesos de Limpieza y Lavado.

El proveedor logístico debe dar cumplimiento a los requerimientos establecidos en materia de límites máximos de fósforo y biodegradabilidad de los tensoactivos presentes en los detergentes y jabones utilizados en los procesos de limpieza y lavado ejecutados en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios y en demás áreas relacionadas con la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), conforme a lo reglamentado en la Resolución 0689 de 2016 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, o en aquella que la modifique, sustituya, adicione o derogue total o parcialmente.

Para tal efecto, el proveedor logístico debe presentar, dentro de los quince (15) días calendario siguientes a al inicio de la orden de compra, las fichas técnicas y hojas de seguridad de los detergentes y/o jabones empleados en dichos procesos, con el fin de verificar su conformidad con los parámetros ambientales exigidos (límites máximos permisibles de contenido de fósforo y porcentaje mínimo de biodegradabilidad).

21.4 Gestión Ambiental Vehicular.

El proveedor logístico debe garantizar el cumplimiento de la normatividad ambiental aplicable a los vehículos ofertados para el transporte de los complementos alimentarios, para lo cual debe presentar dentro de los quince (15) días siguientes al inicio de la orden de compra y posteriormente de manera bimestral a la interventoría a cargo, un archivo en formato digital Excel que presente la información relacionada a la gestión ambiental vehicular de la siguiente manera:

GESTIÓN AMBIENTAL VEHICULAR - <u>NOMBRE PL</u>									
RUTA	PLACA VEHÍCULO	MODELO	REVISIÓN TÉCNICO-MECÁNICA	CAMBIO DE ACEITE		CAMBIO DE LLANTAS		CAMBIO DE BATERÍA	
			Fecha de última revisión	Fecha proyectada de cambio	Fecha de ejecución de cambio	Fecha proyectada de cambio	Fecha de ejecución de cambio	Fecha proyectada de cambio	Fecha de ejecución de cambio

Fuente: SED 2026

Así mismo, y de acuerdo con la información relacionada en el archivo Excel, el proveedor logístico debe presentar los soportes relacionados al cumplimiento normativo en materia de revisión técnico-mecánica, gestión de aceites usados, retorno o entrega de llantas usadas y entrega de baterías de plomo ácido, esto atendiendo a la normativa citada a continuación o a aquella que la modifique, sustituya o adicione total o parcialmente:

Tabla 45. Gestión Ambiental Vehicular

NORMA LEGAL APLICABLE	REQUERIMIENTO	OBSERVACIONES
Anexo técnico: Cumplimiento Normativo Numeral 22.3.1. Listado de vehículos adscritos a la operación	Base en formato Excel editable – gestión ambiental vehicular.	El formato digital en Excel debe evidenciar las modificaciones realizadas al listado de vehículos adscritos a la operación (en caso de haberse presentado), esto sumado a la entrega de los soportes de cumplimiento ambiental vehicular de la totalidad de los vehículos para efectos de verificación y validación.
Anexo técnico: Cumplimiento Normativo Numeral 22.3.2. Certificado de revisión técnico-mecánica y de gases vigente (Ley 769)	Certificado de revisión técnico mecánica y de gases vigente de todos los vehículos que sean usados por el proveedor en la ejecución del PAE.	El proveedor debe remitir a la Interventoría delegada, y de acuerdo con la fecha de vencimiento correspondiente, los certificados de revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes actualizados de cada uno de los vehículos vinculados a la operación, conforme a los requisitos

NORMA LEGAL APLICABLE	REQUERIMIENTO	OBSERVACIONES
de 2002, Resolución 3768 de 2013)		establecidos por la normativa vigente.
Anexo técnico: Cumplimiento Normativo Numeral 22.3.3. Cambio de aceite (Resolución 2238 de 2023)	Certificación emitida por el establecimiento donde se realiza la actividad, en la cual se relacione la autorización de este como acopiador primario, así como la placa del vehículo y la fecha de realización del cambio de aceite en un establecimiento autorizado.	En caso de que el vehículo no haya realizado cambio de aceite y este le sea requerido por la Interventoría delegada, el proveedor debe emitir carta de compromiso firmada por el representante legal o gerente del proyecto, expresando que el vehículo (número de placas) aún no ha realizado el servicio, comprometiéndose a realizar la actividad en un lugar autorizado por la autoridad ambiental competente y presentar la documentación a la Interventoría. No obstante, y en dado caso que no se realice el mantenimiento programado inicialmente, el proveedor debe allegar como soporte a la Interventoría delegada, una nueva carta de compromiso, bajo las mismas condiciones citadas, la cual incluye la justificación pertinente de la reprogramación del mantenimiento.
NORMA LEGAL APLICABLE	OBLIGACION	OBSERVACIONES
Anexo técnico: Cumplimiento Normativo Numeral 22.3.4. Entrega o retorno de las llantas usadas (Resolución 1326 de 2017)	Factura del cambio de llantas y baterías plomo – ácido para los vehículos que operan dentro del PAE, detallando el establecimiento automotriz donde se realiza el cambio, la placa del vehículo y la fecha del cambio correspondiente.	En caso de que el vehículo no haya realizado cambio de llantas y baterías y este le sea requerido por la Interventoría delegada, el proveedor debe emitir carta de compromiso firmada por el representante legal o gerente del proyecto, expresando que el vehículo (número de placas) aún no ha realizado el servicio, comprometiéndose a realizar la actividad en un lugar autorizado

NORMA LEGAL APLICABLE	REQUERIMIENTO	OBSERVACIONES
Numeral 22.3.5. Devolución de las baterías plomo ácido – BUPA (Resolución 0799 de 2025).	Certificado de disposición final de llantas usadas, expedido por el Sistema de Recolección Selectiva y Gestión ambiental de Llantas Usadas que recibe el residuo, debidamente autorizado por la autoridad ambiental competente. Certificado de disposición final de baterías usadas, expedido por el Sistema de Recolección y Gestión de BUPA que recibe el residuo, debidamente autorizado por la autoridad ambiental competente.	por la autoridad ambiental competente y presentar la documentación a la Interventoría. No obstante, y en dado caso que no se realice el mantenimiento programado inicialmente, el proveedor debe allegar como soporte a la Interventoría delegada, una nueva carta de compromiso, bajo las mismas condiciones citadas, la cual incluye la justificación pertinente de la reprogramación del mantenimiento.

Fuente: SED 2026 – Normatividad vigente

21.4.1 Programa de capacitación en Eco-Conducción.

En respuesta a los lineamientos de carácter nacional y distrital en materia de movilidad sostenible y eco-conducción, y con el propósito de implementar estrategias que contribuyan a la reducción de la contaminación, el proveedor logístico debe diseñar y ejecutar una capacitación según la frecuencia d defina la SED al inicio de la ejecución de la orden de compra, en eco-conducción, dirigida al personal vinculado a la operación de la flota vehicular ofertada por el mismo.

El proveedor logístico debe informar a la interventoría a cargo, con un mínimo de quince (15) días calendario de antelación, la fecha programada para la realización de cada capacitación. Así mismo, debe presentar una ficha resumen que especifique la metodología y contenido a abordar.

m

Una vez ejecutada cada jornada de capacitación, el proveedor logístico debe remitir a la interventoría, en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles, los soportes de ejecución, los cuales deben incluir como mínimo: listado de asistencia, material utilizado (presentaciones, guías, etc.) y registro fotográfico.

21.5 Permiso de Publicidad Exterior Visual (PEV)

De acuerdo con lo estipulado en el numeral 9.1.1 TRANSPORTE, específicamente en lo relacionado a la marcación requerida en los vehículos empleados para la operación logística: *"...Los vehículos utilizados para el transporte, distribución y entrega de refrigerios escolares en las instituciones educativas deben tener una marcación en el furgón con tableros o vinilos adhesivos con medida de un metro cuadrado por ambas caras del vehículo, a partir de la imagen que la SED defina, artes que serán enviadas a través de la Interventoría antes del inicio de la ejecución. Para ello, el proveedor logístico debe solicitar el debido registro de Publicidad Exterior Visual (PEV) ante la Secretaría Distrital de Ambiente (SDA), y debe realizar la instalación de la marcación requerida, solo hasta contar con el registro vigente otorgado por la SDA, esto de acuerdo con lo reglamentado en el artículo 5° de la Resolución 931 de 2008. (...)"*, el proveedor logístico debe presentar a la interventoría a cargo, soporte de la solicitud del permiso de Publicidad Exterior Visual, así como informar a la misma, de manera oportuna y por medio escrito, la respuesta emitida por la Secretaría Distrital de Ambiente, frente al trámite descrito.

El proveedor logístico tendrá un plazo máximo de cinco (5) días hábiles, contados a partir de la entrega oficial de los artes por parte de la Interventoría, para presentar la solicitud formal ante la SDA. La Entidad reconoce que el término de expedición del registro PEV depende de un tercero, por lo tanto, no se considerará incumplimiento contractual la falta de marcación definitiva en los vehículos siempre que el proveedor demuestre:

- La radicación oportuna del trámite dentro de los plazos establecidos.
- El seguimiento periódico al estado del trámite ante la autoridad ambiental.

Con el fin de no afectar la supervisión, el control de rutas y la seguridad en las Instituciones Educativas Distritales (IED), mientras se obtiene el registro oficial de la SDA, la Interventoría podrá autorizar el uso de mecanismos de identificación transitorios que no constituyan Publicidad Exterior Visual bajo la Resolución 931 de 2008, permitiendo así la plena identificación del vehículo como prestador del servicio PAE.

Cabe mencionar que, es responsabilidad del proveedor logístico realizar el debido seguimiento al estado del trámite de la solicitud presentada, así como realizar la instalación de la marcación dentro de los diez (10) días contados a partir de la fecha en que se comunique el otorgamiento del registro por la SDA, esto de acuerdo con el artículo 3° de la Resolución 931 de 2008.

Nota 1: De conformidad con lo dispuesto en el numeral 6 del artículo 7° de la Resolución 931 de 2008, el proveedor logístico debe asumir el pago correspondiente al valor de evaluación de la solicitud de registro de Publicidad Exterior Visual para cada uno de los vehículos ofertados, de acuerdo con las condiciones y dimensiones previamente establecidas. Dicho pago debe realizarse ante la Tesorería Distrital o ante la entidad bancaria que se disponga para tal fin, y se calculará con base en la Tabla de Valores vigente establecida por la Secretaría Distrital de Ambiente al momento de realizar el trámite.

Nota 2: De acuerdo con lo establecido en el artículo 3° del Acuerdo 111 de 2003 (Concejo

de Bogotá D.C), se contempla el Impuesto de Publicidad Exterior Visual como un tributo aplicable únicamente cuando se configure el hecho generador descrito, el cual está constituido por la colocación de toda valla, con una dimensión igual o superior a ocho (8) metros cuadrados.

En este sentido, se aclara que la Publicidad Exterior Visual propuesta para los vehículos ofertados por los proveedores logísticos no está sujeta al pago de dicho impuesto, toda vez que sus dimensiones son inferiores al umbral establecido legalmente como hecho generador.

21. TRANSICIÓN Y EMPALME LOGÍSTICO EN LA OPERACIÓN SECUNDARIA

En el presente apartado se establecen las disposiciones aplicables al proceso de transición logística entre órdenes de compra, con el propósito de definir el empalme operativo en aquellos casos en que la ejecución del segmento sea asumida por un proveedor diferente. En este sentido, se definen los lineamientos generales que deberán cumplir las partes involucradas de manera obligatoria y preclusiva, para garantizar una transición y empalme ordenado, oportuno y eficiente de la operación, asegurando la continuidad del servicio y la adecuada gestión de los recursos, información y actividades asociadas. Lo anterior, sin perjuicio de las obligaciones generales y específicas establecidas en los documentos contractuales.

Para efectos del presente apartado, se entenderá como Proveedor Logístico saliente aquel que finaliza la ejecución de la Orden de Compra, y como Proveedor Logístico entrante aquel que inicia su ejecución:

- 1. Inventario y verificación previa:** Hace referencia a la etapa preliminar en donde las partes recaudan toda la información sobre los inventarios de alimentos que existen en el con miras a determinar las condiciones particulares en las que se realizará el empalme y traslado de los mismos; las actividades que desarrollará cada uno de los proveedores involucrados, son:
 - **Obligaciones y actividades del proveedor logístico saliente:** En el marco de la ejecución de su orden de compra, el Proveedor Logístico saliente, por requerimiento previo de la Entidad o interventoría deberá remitir un inventario preliminar y otro definitivo detallado, actualizado y documentado de los alimentos que se encuentren almacenados en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios. Dicha información deberá entregarse en formato oficial y en los términos establecidos por la SED, en armonía con las obligaciones propias de los Proveedores logísticos de contar con inventarios diarios en su establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios
 - **Obligaciones y actividades del proveedor logístico entrante:** Al día siguiente de la colocación de la orden de compra en la tienda virtual, la SED remitirá al

Proveedor logístico entrante el inventario preliminar de los alimentos que se encuentren en la planta de ensamble del proveedor logístico saliente con la finalidad de que el proveedor pueda adelantar la etapa de alistamiento.

- 2. Alistamiento:** Hace referencia a la etapa preliminar donde el proveedor logístico entrante, deberá informar y coordinar la logística de recolección de alimentos en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios del proveedor logístico saliente:
 - **Obligaciones del proveedor logístico entrante:** A partir de la remisión del inventario por parte de la Entidad, el Proveedor Logístico entrante contará con un plazo máximo de un (1) día para estructurar, disponer y presentar a la Interventoría y a la SED, el documento con el proceso detallado de la logística requerida para la recolección de los alimentos, incluyendo vehículos idóneos, personal, equipos y demás recursos necesarios para garantizar la adecuada ejecución de la operación.
 - **Obligaciones del proveedor logístico saliente:** Deberá garantizar las adecuadas condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, así como el estado y limpieza de las canastillas, previo al traslado por parte del proveedor logístico entrante.
- 3. Mesa Técnica de Empalme Documental:** Al siguiente día de la entrega del documento de alistamiento por parte del Proveedor logístico entrante, la SED convocará una mesa técnica de trabajo de carácter obligatorio, con la participación de la Interventoría, el Proveedor Logístico saliente y el Proveedor Logístico entrante. La mesa técnica estará a cargo de la interventoría, donde se socializará por parte de la Entidad la dinámica del traslado de los alimentos, así como las alertas y particularidades asociadas a cada segmento.
- 4. Traslado y Recepción de Alimentos:** La programación del traslado de alimentos deberá coordinarse en la mesa técnica de empalme documental, no obstante, debe realizarse durante los dos últimos días de ejecución de la orden de compra del Proveedor Logístico saliente y los dos primeros días de ejecución de la orden de compra del Proveedor Logístico entrante. La recolección física de los alimentos será realizada por el Proveedor Logístico entrante en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios del Proveedor Logístico saliente. Este procedimiento se llevará a cabo bajo la supervisión de la Interventoría, quien actuará como garante de la trazabilidad y del cumplimiento de las condiciones de calidad durante el traslado.

La recepción se formalizará mediante la suscripción de un acta de entrega y recibo a satisfacción entre el Proveedor Logístico saliente y el Proveedor Logístico entrante, en la

cual se dejará constancia del cumplimiento de los criterios técnicos de aceptación y rechazo vigentes.

5. Devolución de canastillas: El Proveedor Logístico entrante dispondrá de un término máximo de cuarenta y ocho (48) horas, contadas a partir de la recepción efectiva de los alimentos, para efectuar la devolución de las canastillas al Proveedor Logístico saliente o a quien la Secretaría de Educación Distrital (SED) determine.

La entrega deberá formalizarse mediante un formato de inventario debidamente diligenciado, suscrito y conciliado entre las partes, en el cual conste la cantidad, estado y trazabilidad de las canastillas entregadas.

6. Vigencia Contractual y pago: Las partes reconocen expresamente que, para efectos del traslado y empalme regulado en esta cláusula, resulta indispensable que la Orden de Compra Saliente y la Orden de Compra Entrante se encuentren simultáneamente vigentes durante el término que se denomina Fase de Traslado.

Dicha concurrencia temporal no configura duplicidad de objeto contractual ni doble pago por una misma prestación, en tanto las prestaciones a cargo de cada Proveedor durante dicha fase son complementarias pero materialmente distintas en su contenido prestacional, en la medida en que el proveedor saliente continuará ejecutando las prestaciones que corresponden al objeto de la orden de compra hasta el último día de vigencia de la misma conservando plena responsabilidad por su cumplimiento, mientras que el proveedor entrante ejecutará exclusivamente las actividades de traslado que corresponden en la forma en que fue regulado en la presente. En este orden, el proveedor logístico saliente, deberá realizar la entrega en las IED hasta que la SED lo determine, y disponer su equipo y planta, para la preparación y entrega de los alimentos remanentes. Mientras que el proveedor logístico entrante, deberá adelantar las actividades de traslado a su establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios, y posterior distribución de los refrigerios a las IED.

La duración de la fase de Traslado tendrá una duración de dos (02) días distribuidos así:

- **Proveedor Logístico Saliente:** Penúltimo y Último día de ejecución de la Orden de Compra. Hasta el penúltimo día de ejecución deberá realizar todas las actividades contratadas hasta la entrega en las IED, y concurrir a la Entrega de los refrigerios remanentes al Proveedor Logístico Entrante. Y en el último día de ejecución también deberá concurrir a la Entrega de los refrigerios remanentes al Proveedor Logístico Entrante y el cierre de su establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios

- **Proveedor Logístico Entrante:** En el primer y segundo día de ejecución de la Orden de Compra. En el primer día de ejecución, deberá concurrir al traslado de los refrigerios remanente de la planta de ensamble del Proveedor Logístico Saliente hacia su planta. Y en el segundo día de ejecución deberá continuar con el traslado de los refrigerios remanentes de la planta de ensamble del Proveedor Logístico Saliente hacia su planta, y empezará con la distribución de los refrigerios a las IED correspondientes.

Asimismo, el reconocimiento económico, la liquidación y el pago de los inventarios objeto de traslado serán tramitados y ejecutados única y exclusivamente por la Secretaría de Educación Distrital (SED) a favor del Proveedor Logístico entrante.

El valor a reconocer se calculará con base en el costo unitario establecido para el complemento alimentario tipo refrigerio, multiplicado por el número exacto de raciones efectivamente trasladadas, recibidas a satisfacción y debidamente soportadas, conforme con los lineamientos técnicos, operativos y financieros establecidos para el Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Nota 1. El Proveedor Logístico entrante deberá implementar, acatar y garantizar la continuidad de los horarios de entrega previamente aprobados y socializados por el equipo de novedades de la SED. Cualquier modificación a dichos horarios requerirá autorización previa, expresa y escrita por parte de la Entidad.

Nota 2. A partir del momento en que los alimentos ingresen a la planta del Proveedor Logístico Entrante y se suscriba el acta de recibo a satisfacción, estos quedarán bajo su custodia y responsabilidad civil y contractual. En consecuencia, el Proveedor Logístico entrante será responsable por su adecuada conservación, calidad, inocuidad y entrega final en las sedes educativas, en cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas por la Entidad en los documentos contractuales.

22. Acuerdos de Nivel de Servicio (ANS)

Los Acuerdos de Nivel de Servicio (ANS) corresponden a un mecanismo de descuento de carácter comercial, por lo cual no tienen naturaleza conminatoria ni indemnizatoria. En consecuencia, su aplicación no sustituye ni limita el ejercicio de las facultades sancionatorias de la Entidad.

En ese sentido, los ANS se aplican sin perjuicio de la imposición de multas o de la efectividad de la cláusula penal pecuniaria, conforme al procedimiento previsto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, cuando a ello hubiere lugar. Por tanto, ambas medidas pueden concurrir de manera simultánea frente a un mismo hecho, sin que implique en ningún momento vulneración al principio del *nom bis in ídem*.

En consecuencia, durante la ejecución de las órdenes de compra, la Secretaría de Educación del Distrito se reserva la facultad de iniciar los procedimientos administrativos sancionatorios que resulten procedentes, atendiendo a criterios como la gravedad del hecho generador, el impacto de la conducta en la ejecución del programa y/o la reincidencia en la configuración de los ANS, independientemente de la consecuencia inicialmente prevista para cada evento.

Para efectos de la aplicación de los niveles de servicio, el Interventor deberá incluir en los informes mensuales los soportes que evidencien las situaciones susceptibles de generar la aplicación de los mismos, siempre que correspondan a causas imputables al Proveedor Logístico. En tales eventos, se procederá a aplicar los porcentajes establecidos por nivel de servicio a favor de la Secretaría de Educación del Distrito, de acuerdo con las reglas establecidas en el "Procedimiento para la aplicación de los acuerdos de niveles de servicio", los cuales se harán efectivos en la factura correspondiente a la entrega en la que se haya presentado la no conformidad, o a más tardar en la factura del mes siguiente a la no conformidad, siempre cuando, los saldos a pagar, permitan realizar el descuento.

Así mismo, la interventoría podrá exigir descontar en la factura el valor de aquellos alimentos que se hayan destruido y/o desnaturalizado bajo la custodia del Proveedor Logístico, siempre que demuestre que las causas le son imputables. Para lo cual, se procederá a aplicar la deducción del valor pagado por la Secretaría de Educación del Distrito de acuerdo con la Orden de Compra expedida para el suministro del respectivo alimento.

La Interventoría asignada por la Entidad Compradora realizará la deducción en los informes de cumplimientos o documentos equivalentes mediante el cual se certifique lo ejecutado y lo que se deba pagar, en los siguientes casos:

1. Aquellos acuerdos de niveles de servicio que no se logren desvirtuar por el Proveedor logístico, en los términos otorgados para presentar las respuestas con sus respectivas evidencias.
2. Aquellos acuerdos de niveles de servicio sobre los cuales el Proveedor logístico, no emita pronunciamiento alguno en los términos otorgados para presentar las respuestas con sus respectivas evidencias.
3. Aquellos acuerdos de niveles de servicio no aceptados por el Proveedor logístico, dentro de los términos otorgados para presentar las respuestas con sus respectivas evidencias.

Los Proveedores que correspondan a figuras asociativas deberán facturar en la forma que prevean en su documento de conformación de figura asociativa. En el caso en el cual, establezcan cobros y/o pagos en porcentaje de participación, o alguna división

diferente, la Entidad realizará los descuentos a los que hubiere lugar, en el mismo porcentaje.

La Entidad Compradora deberá señalar en la Solicitud de Cotización que, la Orden de Compra que se coloque está sujeta a gravámenes del orden territorial como estampillas o los tributos a que haya lugar, lo anterior, con el ánimo de que el Proveedor conozca de antemano los descuentos que serán aplicados al momento de tramitar el pago.

Si los Procesos de Contratación de la Entidad Compradora están sujetos a gravámenes adicionales (estampillas), la Entidad Compradora debe indicarlos en la Solicitud de Cotización y en la Solicitud de Orden de Compra, señalando el porcentaje, informando el mecanismo de recaudo, de tal manera que sean claros para los Proveedores, sin que ello sea excusa para no realizar los descuentos del caso en el momento del pago.

Las Órdenes de Compra son contratos estatales en los términos del artículo 32 de la Ley 80 de 1993, debido a que son actos jurídicos generadores de obligaciones, que constan por escrito, en consecuencia, las diferencias o inconvenientes derivados de los procesos de facturación deberán ser resueltos entre la Entidad Estatal y el Proveedor.

Con base en el calendario de implementación establecido en el artículo 20 del Título VI de la Resolución 042 del 5 de mayo de 2020 expedida por la DIAN, los sujetos obligados deben expedir Factura Electrónica de Venta según los parámetros establecidos en dicha resolución. En el caso que, se presenten diferencias en el proceso de facturación para el tema de retención de gravámenes adicionales o de impuestos asociados a las Órdenes de Compra, esto deberá ser resuelto entre la Entidad Compradora y el Proveedor, no obstante, para el caso de aquellas entidades compradoras que aún se encuentran ajustando sus procedimientos a las nuevas disposiciones de la DIAN el proveedor deberá entregar la factura de acuerdo con las disposiciones internas de la Entidad Compradora para lo cual deberá concertar el procedimiento con el supervisor de la Orden de Compra.

Las Entidades Compradoras deben APROBAR o RECHAZAR la factura dentro de los TRES (3) DÍAS HÁBILES siguientes a la presentación de la misma de conformidad con el artículo 773 del Código de Comercio. Una vez aprobada la factura la Entidades Compradora deben pagar la factura dentro de los TREINTA (30) DÍAS CALENDARIO, siguientes a la fecha de aceptación de la factura. Si al realizar la verificación completa de una factura se establece que esta no cumple con la totalidad de los requisitos, la Entidad Compradora solicitará las correcciones a la misma dentro de los TRES (3)

DÍAS CALENDARIO siguientes al rechazo de la factura; el término de TREINTA (30) DÍAS CALENDARIO empezará a contar a partir de la aprobación de la nueva factura.

La Entidad Compradora podrá exigir como parte de los requisitos para aprobar la factura que el Proveedor haya publicado la copia de estos documentos en la Tienda Virtual del Estado Colombiano.

El Proveedor de acuerdo con las disposiciones tributarias deberá realizar el manejo de las facturas electrónicas según la regulación aplicable; Para tal fin, es obligación de la Entidad Compradora informar y entregar a cada Proveedor la totalidad de formatos e información (plazos, periodos de pago, etc.) relacionada con el trámite interno para el pago de las facturas, una vez se cuente con la aceptación de la Orden de Compra. Así mismo, es una obligación del Proveedor solicitar dichos documentos e información para la presentación de las facturas.

En el escenario en el cual, por alguna razón, la Entidad Compradora y el Proveedor acuerden la terminación anticipada de la Orden de Compra, la Entidad Compradora realizará el pago de los bienes efectivamente entregados.

El Proveedor debe cumplir con las obligaciones derivadas de la Orden de Compra mientras el pago es formalizado.

Facturación mensual con aplicación de nivel de servicio: De conformidad con la oferta presentada por el Proveedor Logístico en el proceso de selección, las partes acuerdan aplicar los porcentajes por nivel de servicio en la facturación mensual que presente el Proveedor Logístico, en los eventos en que se configure alguna de las novedades que a continuación se relacionan:

A. Cuando un alimento es entregado en las sedes educativas con fecha de vencimiento caducada, y la situación se presente por causas imputables al Proveedor Logístico:

1. **60%** la primera vez que se presente, durante la ejecución de la orden de compra, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.
2. **80%** la segunda vez que se presente, durante la ejecución de la orden de compra, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.
3. **100%** la tercera vez que se presente, durante la ejecución de la orden de compra, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.

4. A partir de la cuarta vez, la Entidad junto con la interventoría asignada en atención a la gravedad del hecho generador del ANS o el impacto en el Programa de Alimentación Escolar, podrá continuar aplicando el ANS por el valor del 100%, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.

Sin perjuicio de la aplicación del nivel de servicio, conforme la tasación definida para este aspecto, el proveedor logístico deberá:

1. Realizar la respectiva recolección del alimento no conforme y la reposición, el mismo día y dentro de la misma jornada y el tiempo establecido para el tipo de entrega en las instituciones educativas. **Salvo que la IED no requiera la reposición.**
2. Reconocer a la SED el valor de dichos alimentos con referencia al valor pagado a los proveedores de alimentos.

B. Cuando existan diferencias asociadas a los refrigerios escolares entregados en el correspondiente sitio de entrega, verificados por la interventoría, y no se realice la reposición o recolección de los alimentos, de acuerdo a los siguientes escenarios:

- a. La cantidad de refrigerios o componentes entregados es menor a los solicitados por la SED.
 - b. La cantidad de refrigerios o componentes entregados es superior a los solicitados por la SED.
1. **60%** la primera vez que se presente, durante la ejecución de la orden de compra, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.
 2. **80%** la segunda vez que se presente, durante la ejecución de la orden de compra, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.
 3. **100%** la tercera vez que se presente, durante la ejecución de la orden de compra, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.
 4. A partir de la cuarta vez, la Entidad junto con la interventoría asignada en atención a la gravedad del hecho generador del ANS o el impacto en el Programa de Alimentación Escolar, podrá continuar aplicando el ANS por el valor del 100%, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.

Conforme con lo indicado anteriormente, el proveedor logístico deberá tener en cuenta

lo siguiente:

1. Realizar la respectiva reposición de los refrigerios y/o alimentos el mismo día dentro de la misma jornada establecida y el tiempo establecido para el tipo de entrega en las instituciones educativas. **Salvo que la IED no requiera la reposición.**
2. Demostrar en el inventario del establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios, a la Interventoría máximo al día siguiente de la novedad, la existencia de los refrigerios escolares y/o alimentos que no fueron entregados, de lo contrario, además del descuento, deberá reconocer el valor de dichos alimentos a la SED, con referencia al valor pagado a los proveedores de alimentos.
3. Realizar la recolección inmediata de los refrigerios excedentes y presentar a la interventoría en los tiempos establecidos en el anexo técnico, el soporte escrito del por qué se originó dicha entrega adicional, garantizando que no se haya afectado o disminuido las cantidades correspondientes en otras instituciones educativas.

C. Cuando no se entregue el suministro autorizado por la SED, es decir, se quede una sede educativa sin ser atendida y la causa sea imputable al Proveedor Logístico.

20% cada vez que se presente, sobre el valor total diario a facturar, en la fecha en que se presentó la novedad.

D. Cuando el Proveedor Logístico realice la entrega de los refrigerios en las Sedes Educativas por fuera de la franja horaria establecida y ello sea imputable al proveedor logístico:

1. **40%** la primera vez que se presente, durante la ejecución de la orden de compra, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.
2. **60%** la segunda vez que se presente, durante la ejecución de la orden de compra, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.
3. **80%** la tercera vez que se presente, durante la ejecución de la orden de compra, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.
4. A partir de la cuarta vez, la Entidad junto con la interventoría asignada en atención a la gravedad del hecho generador del ANS o el impacto en el Programa de Alimentación Escolar, podrá aplicar el ANS por el valor del 100%, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.

Son causales no imputables al proveedor logístico: Movilizaciones, fallas mecánicas debidamente sustentadas, paros o cierres en las vías que impidan la llegada oportuna, para tales efectos deberá informar a la Interventoría de manera inmediata la situación, con la respectiva evidencia.

Los aspectos asociados a las reubicaciones o retorno al establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios se describen en el acápite correspondiente del Anexo técnico de la operación logística.

E. Cuando en los sitios de entrega se evidencie que las temperaturas de los alimentos que requieren refrigeración dentro del vehículo no cumplen con lo establecido, comprobado mediante instrumentos debidamente calibrados y verificados o se identifique que los vehículos destinados para tal fin tengan el termoking o sistema de refrigeración apagado o se encuentre por fuera de las temperaturas establecidas en la normatividad vigente y en el anexo técnico. Este aspecto será verificado por la Interventoría en los vehículos transportadores durante la distribución o descargue en sedes educativas.

1. **100%** cada vez que se presente la novedad, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitios de entrega contenidos en la ruta en la que se identifique la novedad.

A partir de la tercera vez, la Entidad junto con la interventoría asignada en atención a la gravedad del hecho generador del ANS o el impacto en el Programa de Alimentación Escolar, podrá aplicar el ANS por el valor del 100%, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.

Sin perjuicio de la aplicación del nivel de servicio, conforme la tasación definida para este aspecto, el Proveedor logístico deberá:

1. Realizar la respectiva recolección del alimento no conforme y la reposición, el mismo día y dentro de la misma jornada y el tiempo establecido para el tipo de entrega en las instituciones educativa. **Salvo que la IED no requiera la reposición.**
2. Realizar los procesos de desnaturalización y reconocer a la SED el valor de los alimentos con referencia al valor pagado a los proveedores de alimentos.

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

F. Cuando los alimentos presenten cualquier tipo de contaminación, química, física o microbiológica y la causal de la contaminación sea imputable al Proveedor Logístico.

En caso de que la situación se evidencie en el vehículo de transporte o en las IED, se aplicará así:

1. **20%** la primera vez que se presente, durante la ejecución de la orden de compra, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.
2. **40%** la segunda vez que se presente, durante la ejecución de la orden de compra, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.
3. **60%** la tercera vez que se presente, durante la ejecución de la orden de compra, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.
4. A partir de la cuarta vez, la Entidad junto con la interventoría asignada en atención a la gravedad del hecho generador del ANS o el impacto en el Programa de Alimentación Escolar, podrá aplicar el ANS por el valor del 100%, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.

En caso de que la situación se evidencie en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios, se aplicarán los mismos porcentajes sobre la cantidad total de los suministros afectados.

Nota: Las no conformidades podrán ser evidenciadas por la interventoría mediante las verificaciones organolépticas realizadas a los alimentos en los establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares o IED.

Sin perjuicio de la aplicación del nivel de servicio, conforme la tasación definida para este aspecto, el proveedor logístico deberá:

1. Realizar la respectiva recolección del alimento no conforme y la reposición, el mismo día y dentro de la misma jornada y el tiempo establecido para el tipo de entrega en las instituciones educativas. **Salvo que la IED no requiera la reposición.**
2. Reconocer a la SED y autorizar el descuento del valor de dichos alimentos con referencia al valor pagado a los proveedores de alimentos.

G. No se cumpla con los horarios establecidos y/o solicitados por la SED, para la recepción de los alimentos en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios del Proveedor Logístico.

1. **5%** la primera vez que se presente, del valor diario a facturar, sobre el día en que

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

se presentó la situación.

2. **10%** la segunda vez que se presente, del valor diario a facturar, sobre el día en que se presentó la situación.

3. **15%** la tercera vez que se presente, del valor diario a facturar, sobre el día en que se presentó la situación.

4. A partir de la cuarta vez, la Entidad junto con la interventoría asignada en atención a la gravedad del hecho generador del ANS o el impacto en el Programa de Alimentación Escolar, podrá aplicar el ANS por el valor del 15%, del valor diario a facturar, sobre el día en que se presentó la situación.

H. Cuando se evidencie en sitio de entrega, alimentos que han sido mecánicamente afectados durante los procesos de ensamble, almacenamiento, distribución u otra etapa del proceso, deteriorando su apariencia y la causal sea imputable al Proveedor Logístico, confirmado mediante informe de la interventoría.

En este caso el nivel de servicio será del **10%** cada vez que se presente la novedad, del valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en la que se presentó la novedad.

Sin perjuicio de la aplicación del nivel de servicio, conforme la tasación definida para este aspecto, el proveedor logístico deberá:

1. Realizar la respectiva recolección del alimento no conforme y la reposición, el mismo día y dentro de la misma jornada y el tiempo establecido para el tipo de entrega en las instituciones educativas. **Salvo que la IED no requiera la reposición.**
2. Reconocer a la SED y autorizar el descuento del valor de dichos alimentos con referencia al valor pagado a los proveedores de alimentos. Salvo en aquellos casos en donde a pesar del daño, los alimentos hayan sido consumidos por los estudiantes.

I. Cuando en los resultados del muestreo que realice la Interventoría se evidencie la presencia de patógenos en frotis de manos o frotis de garganta:

1. Para la primera vez, el **1%** del día de operación con valor más alto, dentro del mes donde se tuvo la novedad.
2. Para la segunda vez, el **2%** del día de operación con valor más alto, dentro del mes donde se tuvo la novedad.
3. Para la tercera vez, el **3%** del día de operación con valor más alto, dentro del mes donde se tuvo la novedad.

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

4. A partir de la cuarta vez, la Entidad junto con la interventoría asignada en atención a la gravedad del hecho generador del ANS o el impacto en el Programa de Alimentación Escolar, podrá aplicar el ANS por el **5%**, del día de operación con valor más alto, dentro del mes donde se tuvo la novedad.

J. Cuando no se cumpla con la ejecución del plan de muestreo microbiológico y fisicoquímico interno que debe realizar el Proveedor logístico en sus establecimientos de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares.

1. Para la primera vez, el **1%** del día de operación con valor más alto, dentro del mes donde se tuvo la novedad.
2. Para la segunda vez, el **2%** del día de operación con valor más alto, dentro del mes donde se tuvo la novedad.
3. Para la tercera vez, el **3%** del día de operación con valor más alto, dentro del mes donde se tuvo la novedad.
4. A partir de la cuarta vez, la Entidad junto con la interventoría asignada en atención a la gravedad del hecho generador del ANS o el impacto en el Programa de Alimentación Escolar, podrá aplicar el ANS por el **5%**, del día de operación con valor más alto, dentro del mes donde se tuvo la novedad.

K. Cuando el Proveedor Logístico entregue refrigerios escolares sin dar cumplimiento al menú programado por la SED, y sin que medie autorización alguna de la interventoría o la SED.

1. **20%** la primera vez que se presente, durante la ejecución de la orden de compra, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.
2. **40%** la segunda vez que se presente, durante la ejecución de la orden de compra, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.
3. **60%** la tercera vez que se presente, durante la ejecución de la orden de compra, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.
4. A partir de la cuarta vez, la Entidad junto con la interventoría asignada en atención a la gravedad del hecho generador del ANS o el impacto en el Programa de Alimentación Escolar, podrá aplicar el ANS por el valor del **100%**, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

L. Cuando el Proveedor Logístico realice la entrega de los refrigerios escolares en canastillas con deficientes condiciones sanitarias y de limpieza, ya sea en los vehículos de transporte o en las sedes educativas, lo cual debe ser verificado por la interventoría.

1. **20%** la primera vez que se presente, durante la ejecución de la orden de compra, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.
2. **40%** la segunda vez que se presente, durante la ejecución de la orden de compra, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.
3. **60%** la tercera vez que se presente, durante la ejecución de la orden de compra, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.
4. A partir de la cuarta vez, la Entidad junto con la interventoría asignada en atención a la gravedad del hecho generador del ANS o el impacto en el Programa de Alimentación Escolar, podrá aplicar el ANS por el valor del **100%**, sobre el valor diario a facturar en la fecha y sitio de entrega en que se identifique la novedad.

M. Cuando el Proveedor Logístico obtenga CHS desfavorable por parte de la entidad sanitaria competente.

El nivel de servicio será del **0.2%** del valor total de la orden de compra, de manera sucesiva por cada día en que se mantenga el concepto desfavorable, sin superar el 5% del valor total de la orden de compra.

N. Medidas sanitarias (decomiso y destrucción) aplicadas por la autoridad sanitaria competente a los alimentos al interior del establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares del Proveedor Logístico, o en el transporte de los refrigerios escolares a sedes educativas, asociadas al mal manejo por parte del Proveedor Logístico, siempre que la causa sea atribuible al mismo.

El nivel de servicio será del **30%** del valor diario a facturar, sobre el día en que se presentó la situación.

Adicionalmente, a partir de la tercera vez, la Entidad junto con la interventoría asignada en atención a la gravedad del hecho generador o el impacto en el Programa de Alimentación Escolar, podrá iniciar el respectivo procedimiento administrativo sancionatorio a que hubiera lugar.

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

Nota 1: Cuando se detecte en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares del Proveedor Logístico y/o transporte y/o en las IED, la interventoría realizará el seguimiento y la trazabilidad, para determinar la responsabilidad (proveedor de alimento o proveedor logístico).

Nota 2: Sin perjuicio del nivel de servicio y la responsabilidad recaiga en el Proveedor logístico, este deberá asumir el valor total de los alimentos afectados, el cual deberá ser reconocido a la SED con referencia al valor pagado a los proveedores de alimentos.

O. Cuando no se cuente con el número mínimo de vehículos según lo establecido en el Anexo técnico para cada segmento y/o no se tenga disponible el vehículo de contingencia.

El nivel de servicio será **10%** del valor diario a facturar por cada día que se presente la situación, sin superar el 5% del valor total de la orden de compra. Adicionalmente, la Entidad junto con la interventoría asignada en atención a la gravedad del hecho generador o el impacto en el Programa de Alimentación Escolar, podrá iniciar el respectivo procedimiento administrativo sancionatorio a que hubiera lugar.

Nota. En el caso en donde se presente ausencia total de los vehículos mínimos establecidos en el Anexo Técnico, la entidad procederá con la aplicación del nivel de servicio en el **30%** del valor diario a facturar por cada día que se presente la situación sin superar el 5% del valor total de la orden de compra.

P. Cuando no se contrate la totalidad de personal requerido y definido en el anexo técnico o autorizado por la SED para cada segmento.

El nivel de servicio será del **1%** del valor mensual a facturar por cada día que se presente la situación, sin superar el **5%** del valor total de la orden de compra.

Este aspecto será verificado por la interventoría mediante la verificación de la nómina, documentación de los contratos y la verificación presencial sobre la existencia del personal en el establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares.

Q. Cuando se evidencie heces y/o presencia de roedores y/o cucarachas en alguna de las áreas del establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares del Proveedor Logístico.

5. Para la primera vez, el **5%** del día de operación con valor más alto, dentro del mes donde se tuvo la novedad.
6. Para la primera vez, el **10%** del día de operación con valor más alto, dentro del mes donde se tuvo la novedad.
7. Para la primera vez, el **15%** del día de operación con valor más alto, dentro del

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

mes donde se tuvo la novedad.

8. A partir de la cuarta vez, la Entidad junto con la interventoría asignada en atención a la gravedad del hecho generador del ANS o el impacto en el Programa de Alimentación Escolar, podrá aplicar el ANS por el 15%, del día de operación con valor más alto, dentro del mes donde se tuvo la novedad.

R. Cuando se presente una Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA) en cualquiera de las sedes educativas, confirmado mediante resultados del muestreo microbiológico realizados por la autoridad sanitaria competente y/o interventoría, y la causa sea imputable al Proveedor Logístico.

El nivel de servicio será del **3%** sobre el valor total de la orden de compra, en la fecha en que se presentó la novedad.

S. Cada vez que la interventoría evidencie al menos una de las siguientes situaciones:

- a. No se dé respuesta por lo menos a tres (3) requerimientos realizados por la interventoría en los términos racionales otorgados por la misma, durante la ejecución de la orden de compra.
- b. No se presenten los planes de mejoramiento y/o que estos no sean efectivos sin justa causa debidamente acreditada.
- c. No se ejecuten las acciones tendientes a subsanar los hallazgos que pongan en riesgo la calidad de los alimentos, dentro de los términos y condiciones impartidas.
- d. No se permita el ingreso sin causa a cualquiera de las áreas del establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares, de los funcionarios y contratistas de la SED o de la interventoría.

Nota 1: El secreto profesional y/o empresarial, o algún tipo de confidencialidad, sobre procedimientos, procesos o producción no podrán ser utilizados como causa para no permitir el acceso al establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares; la Entidad, la Interventoría y el proveedor logístico se deberán comprometer a adelantar acciones encaminadas a proteger tal confidencialidad.

Acuerdo de nivel de servicio: el **1%** sobre el valor total diario a facturar, en la fecha en que se presentó la no conformidad.

Nota 2: cada una de las diferentes causas del ANS son independientes, es decir, podrán ser impuestas cada vez que se presenten de forma individual o varias veces a la vez, sin que se pueda alegar coexistencia al estar regulada en el mismo ANS.

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

Nota 3: en todos los casos en la que la Interventoría presente ANS respecto al incumplimiento de los términos otorgados por la misma para responder, deberá realizar un análisis objetivo frente a la proporcionalidad, racionalidad y pertinencia del tiempo otorgado, con la finalidad de establecer que el mismo no fue arbitrario ni desconocedor del debido proceso del proveedor logístico.

T. Cuando no se cumpla con la estrategia pedagógica 2 – una visita a establecimiento de recepción, almacenamiento, ensamble y distribución de refrigerios escolares, mensual por segmento.

1. Para la primera vez, el **5%** del día de operación con valor más alto, dentro del mes donde se tuvo la novedad.
2. Para la segunda vez, el **10%** del día de operación con valor más alto, dentro del mes donde se tuvo la novedad.
3. Para la segunda vez, el **15%** del día de operación con valor más alto, dentro del mes donde se tuvo la novedad.
4. A partir de la cuarta vez, la Entidad junto con la interventoría asignada en atención a la gravedad del hecho generador del ANS o el impacto en el Programa de Alimentación Escolar, podrá aplicar el ANS por el **20%**, del día de operación con valor más alto, dentro del mes donde se tuvo la novedad.

U. Cuando no se cumpla con el mínimo de talleres establecidos mensualmente por segmento para los 3 enfoques (1. Generalidades del PAE. 2. Promoción en Estilos de Vida Saludable – EVS. 3. Gestión ambiental) planteados en el anexo técnico.

1. Para la primera vez, el **5%** del día de operación con valor más alto, dentro del mes donde se tuvo la novedad.
2. Para la segunda vez, el **10%** del día de operación con valor más alto, dentro del mes donde se tuvo la novedad.
3. Para la segunda vez, el **15%** del día de operación con valor más alto, dentro del mes donde se tuvo la novedad.
4. A partir de la cuarta vez, la Entidad junto con la interventoría asignada en atención a la gravedad del hecho generador del ANS o el impacto en el Programa de Alimentación Escolar, podrá aplicar el ANS por el 20%, del día de operación con valor más alto, dentro del mes donde se tuvo la novedad.

PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE LOS ACUERDOS DE NIVELES DE SERVICIO

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

El Proveedor Logístico del Instrumento de Agregación de Demanda deberá cumplir con las especificaciones del servicio establecidas en el anexo técnico, la oferta y demás documentos y formatos que hacen parte integral del proceso, so pena de que la Entidad Compradora aplique lo consignado en la Cláusula Penal.

Los acuerdos de niveles de servicio citados se aplicarán cumpliendo con el siguiente procedimiento, los cuales serán descontados/provisionados por la interventoría en las facturaciones correspondientes:

1. La interventoría deberá realizar la notificación de las no conformidades a los Proveedores logísticos, con los soportes que sustenten los hechos evidenciados tales como (actas, registros fotográficos, planillas o demás documentos que soporten las no conformidades), incorporando en la notificación, el respectivo concepto y/o informe de la interventoría y conclusiones sobre lo sucedido.
2. El Proveedor logístico deberá dar respuesta con los soportes a que haya lugar o considere pertinentes, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes contados a partir de la recepción de la notificación de las no conformidades objeto de descuento por parte de la Interventoría, o en el plazo otorgado por la misma.
3. Si el Proveedor logístico no entrega las respuestas en el término otorgado, se aplicarán los niveles de servicio.
4. La Interventoría a partir del vencimiento del plazo otorgado al Proveedor logístico deberá analizar las respuestas y remitir el respectivo informe final de pronunciamiento.
5. A partir del análisis realizado frente a cada caso, la Interventoría deberá emitir un informe en el que relacione los niveles de servicio desestimados y los niveles de servicio en firme, el cual se entregará al Proveedor logístico y a la SED, dentro de los tres hábiles días siguientes a la respuesta del Proveedor Logístico.
6. Los niveles de servicio deberán ser aplicados durante los dos meses siguientes de facturación al que correspondan las no conformidades, sin perjuicio de los acuerdos y transacciones a los que se refiere el artículo 60 de la ley 80 de 1991.

Excepcionalmente en atención a la naturaleza del ANS, respeto del debido proceso y los términos en que se pueden obtener resultados de laboratorio y demás pruebas técnicas se podrá realizar la aplicación del ANS a más tardar en las facturas posteriores a los meses anteriormente señalados, siempre y cuando los saldos a

ANEXO TÉCNICO PROCESO CCENEG-098-01-2026

pagar permitirán realizar el descuento. Según el respectivo concepto de la Supervisión y/o Interventoría.

7. En aquellos casos en los que la Secretaría de Educación del Distrito, celebre órdenes de compra derivadas de eventos de cotización, con plazos inferiores a los 2 meses o el ANS tenga lugar en el penúltimo o último mes de ejecución de la orden de compra, los proveedores autorizan provisionar el ANS antes de la definición de la aplicación o no del mismo, y en caso en donde no proceda el ANS debidamente justificado por la Interventoría, la entidad realizará la devolución de los dineros retenidos mediante la liquidación de la orden de compra, si a ello hubiera lugar.

Nota 1: Los Acuerdos de Niveles de Servicio (ANS), serán aplicados de forma consecutiva y en los casos que aplique, se acumularán dentro de la misma orden de compra, sin que, la sumatoria de los mismos, supere el 5% del valor total de la orden de compra.

Nota 2: La entidad descontará/provisionará durante el proceso de facturación el valor de aquellos alimentos que hayan sido objeto de no conformidades con niveles de servicio, como resultado del análisis en cada caso, se demuestre que sus causales son imputables al Proveedor Logístico, a costo unitario del proveedor del alimento.