Alcaldía de Medellín
Distrito de
Ciencia, Tecnología e Innovación

PROTOCOLO DE VISITA TÉCNICA A PLANTAS Y BODEGAS

Programa de Alimentación Escolar – PAE

Licitación Pública – Proceso de Evaluación de Propuestas

Vigencia 2026 – 2027

1. OBJETO DEL PROTOCOLO

El presente protocolo tiene como finalidad establecer los lineamientos, el procedimiento y los criterios de verificación que deberá seguir el equipo evaluador del Distrito Especial de Medellín y el proponente durante las visitas técnicas a las plantas y bodegas de los proponentes, en el marco de la Licitación Pública para la contratación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) para la vigencia 2026–2027.

Las condiciones de infraestructura y dotación que son objeto de verificación corresponden a las definidas en el Anexo de Especificaciones Técnicas del pliego de condiciones del proceso.

2. MARCO NORMATIVO Y REFERENCIAL

- Decreto 1852 del 16 de septiembre de 2015 – Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de Educación Nacional.
- Resolución 0003 del 7 de enero de 2026 de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – alimentos para aprender (UApA), modificada parcialmente por la Resolución 0155 del 08 de abril de 2026.
- Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social – Buenas prácticas de manufactura para alimentos.
- Especificaciones Técnicas del Proceso de Licitación Pública – PAE Distrito Especial de Medellín, vigencia 2026–2027.

3. GENERALIDADES DE LA VISITA TÉCNICA

3.1 Propósito

Verificar de manera presencial que las plantas y bodegas de los proponentes cumplen con las condiciones mínimas de infraestructura y dotación exigidas en las Especificaciones Técnicas, previo a la adjudicación del contrato.

3.2 Carácter de la visita

La visita técnica es de carácter habilitante.

3.3 Oportunidad

Las visitas técnicas se realizarán durante la etapa de evaluación de propuestas, el mismo día de apertura de ofertas, en la dirección de la bodega declarada por el proponente, dentro del horario que se publicará una vez se realice la apertura de las ofertas.

Nota: Si por causas no imputables a la entidad la visita no logra realizarse en la fecha prevista, esta podrá efectuarse durante el término de subsanación, sin que ello modifique los plazos de evaluación del proceso ni constituya mejora de oferta.

3.4 Equipo evaluador

La visita será realizada por un equipo conformado por los funcionarios o contratistas designados por la Secretaría de Suministros y Servicios y el Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Secretaría de Inclusión Social y Familia del Distrito Especial de Medellín. El proponente deberá disponer de un representante debidamente autorizado para acompañar y facilitar la visita.

3.5 Condición para la verificación

La totalidad de las áreas, equipos e implementos exigidos deben estar físicamente disponibles en la bodega y/o planta al momento de realizarse la visita técnica. No se aceptará evidencia documental como sustituto de la verificación física de los elementos.

4. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA VISITA

Lote evaluado	_____
Fecha de visita	_____

Hora de inicio	_____
Hora de finalización	_____
Proponente	_____
NIT / C.C.	_____
Dirección de la bodega / planta	_____
Municipio / Departamento	_____
Teléfono de contacto	_____
Nombre del representante del proponente en la visita	_____
Nombre(s) del equipo evaluador	_____

5. PROCEDIMIENTO DE LA VISITA

Paso 1 – Verificación de llegada y apertura

- El equipo evaluador deberá llegar al lugar indicado en la hora acordada y presentarse ante el representante del proponente.
- Se deja constancia de la hora de inicio de la visita en el presente protocolo.
- El proponente permite el acceso sin restricciones a todas las áreas de la bodega y/o planta.

Paso 2 – Verificación del área neta

- El equipo evaluador verifica y registra el área neta disponible para almacenamiento, ensamble y distribución de alimentos, excluyendo oficinas, unidades sanitarias, zonas de tránsito (rampas, pasillos, escaleras), cocinetas y zona de cargue/descargue.
- Si el proponente declara varias bodegas y/o plantas para un mismo lote, se verifica cada una por separado y se suma el área neta total para efectos del cumplimiento del mínimo exigido. El número total de bodegas y/o plantas no puede exceder el máximo permitido para el lote correspondiente.

Paso 3 – Verificación de equipos de frío

- Se verifica la existencia, la capacidad (en mt³), los HP de la unidad condensadora y el rango de temperatura de cada cava de refrigeración y congelación, cotejando contra la ficha técnica del equipo.
- Se confirma que cada cava cuente con ficha técnica disponible en la visita.
- Se mide la temperatura interna de las cavas en el momento de la visita para verificar que se encuentren dentro del rango requerido.

Paso 4 – Verificación de equipos de medición y transporte

- Se verifica la existencia y cantidad de básculas, balanzas, termómetros y carretillas transportadoras.
- Para cada báscula, balanza y termómetro se revisa el certificado de metrología vigente (vigencia máxima 6 meses desde la fecha de expedición a la fecha de visita).

Paso 5 – Verificación del concepto sanitario

- Se verifica el concepto sanitario emitido por la Secretaría de Salud u autoridad competente, con las siguientes condiciones: Favorable (sin condicionamiento ni observaciones), con enfoque de riesgo en almacenamiento de alimentos, expedido no más de un año antes del inicio del contrato.
- No se acepta concepto con calificación 'Favorable con observaciones' ni 'Favorable condicionado'.

Paso 6 – Verificación de condiciones de operación complementarias.

- Para bodegas con actividades concurrentes: verificar que las actividades sean afines al sector alimentos de consumo humano y que los programas estén debidamente identificados y diferenciados.
- En caso de múltiples bodegas para un mismo lote: verificar que cada una cuente con el equipamiento mínimo individual requerido por las Especificaciones Técnicas.

Paso 7 – Cierre de la visita

- El equipo evaluador consolida los resultados en las listas de verificación por lote (Sección 6 de este protocolo).
- Se comunica al proponente el resultado general de la visita (cumple / no cumple) de manera verbal, sin perjuicio del acto administrativo que corresponda.
- Ambas partes firman el presente protocolo en la sección de firmas.

6. LISTA DE VERIFICACIÓN POR LOTE

6.1 LOTE 1 – Complemento Jornada Mañana/Tarde (JM/JT), Ración Industrializada de Contingencia (RIC) y Ración Industrializada Vaso de Leche (RIVL)

Los requisitos de infraestructura y dotación para el Lote 1 son los definidos en la Sección 9.1 de las Especificaciones Técnicas del proceso:

Elemento	Cantidad	Características	Observaciones	Resultado (Cumple / No cumple / N/A)
Bodega	1 a 2	Área mínima: 750 mt²	Área neta con destinación única y exclusiva para almacenamiento, ensamble y distribución de alimentos. En la medición integral del espacio se excluirán oficinas, unidades sanitarias, zonas de tránsito tipo rampas, escaleras, cocinetas y zona de cargue y descargue.	
Cava individual de refrigeración	Mínimo 1	Para cupos modalidad ración preparada en sitio, tipo de complemento JM/JT: Capacidad de almacenamiento Mínimo: 55 mt³. Unidad condensadora mínimo 3 HP. Temperatura: 0°C a 4°C. Para cupos modalidad ración industrializada, tipo de complemento RIVL: capacidad mínima de almacenamiento de 30 mt³. Unidad condensadora mínimo 3 HP. Temperatura: 0°C a 4°C.	Se podrá contar con dos o más cavas que cumplan con la capacidad de almacenamiento requerida. Las cavas sin excepción alguna deberán contar con ficha técnica donde se identifique claramente que esta corresponda a la cava presentada y donde se evidencie como mínimo los HP de la unidad condensadora.	
Cava individual de congelación	Mínimo 1	Capacidad de almacenamiento mínimo: 55 mt³. Unidad condensadora mínimo 3 HP. Temperatura: -1°C a -18°C.	Se podrá contar con dos o más cavas que cumplan con la capacidad de almacenamiento requerida. Las cavas deben contar con ficha técnica donde se identifique claramente que esta corresponde a la cava presentada y donde se evidencie como mínimo los HP de la unidad condensadora.	
Báscula	Mínimo 2	Digital con capacidad de 500 kg o más y sensibilidad de hasta 200 gr.	Cada báscula debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.	
Balanza	Mínimo 3	Digitales con sensibilidad de hasta 1 gr.	Cada balanza debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.	
Termómetro	Mínimo 5	Digital de punzón.	Cada elemento debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.	
Carretillas transportadoras	Mínimo 8	Carro de carga manual con 2, 4 o 6 ruedas plásticas o neumáticas en su		

Elemento	Cantidad	Características	Observaciones	Resultado (Cumple / No cumple / N/A)
		base para desplazamiento y asas para dirigirlo en la parte superior, con una base en la parte inferior para colocar objetos.		

Condiciones adicionales para el Lote 1:

El área mínima de bodega (750 mt²) corresponde al área neta destinada exclusivamente al almacenamiento, ensamble y distribución de alimentos. Si el proponente presenta más de una bodega para el Lote 1, la sumatoria de áreas netas debe ser igual o superior a 750 mt², sin superar el máximo de 2 bodegas por lote, y cada una debe contar con el equipamiento mínimo individual señalado en las Especificaciones Técnicas.

Resultado general de la visita – Lote 1:

CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES GENERALES

Nombre y firma – Evaluador del Distrito

Nombre y firma – Representante del Proponente

6.2 LOTE 2 – Complemento Tipo Almuerzo, Ración Industrializada de Contingencia (RIC) y Ración Industrializada Vaso de Leche (RIVL)

Los requisitos de infraestructura y dotación para el Lote 2 son los definidos en la Sección 9.1 de las Especificaciones Técnicas del proceso:

Elemento	Cantidad	Características	Observaciones	Resultado (Cumple / No cumple / N/A)
Bodega	1 a 2	Área mínima: 679 mt²	Área neta con destinación única y exclusiva para almacenamiento, ensamble y distribución de alimentos. En la medición integral del espacio se excluirán oficinas, unidades sanitarias, zonas de tránsito tipo rampas, escaleras, cocinetas y zona de cargue y descargue.	
Cava individual de refrigeración	Mínimo 1	Para cupos de modalidad ración preparada en sitio, complemento tipo almuerzo: Capacidad de almacenamiento Mínimo: 40 mt³. Unidad condensadora mínimo 3 HP. Temperatura: 0°C a 4°C. Para cupos modalidad ración industrializada, tipo de complemento RIVL: capacidad mínima de almacenamiento de 20 mt³. Unidad condensadora mínimo 3 HP. Temperatura: 0°C a 4°C.	Se podrá contar con una sola cava que cumpla con la sumatoria de la capacidad de almacenamiento requerida para ambas modalidades de atención. Las cavas, sin excepción alguna deberán contar con ficha técnica donde se identifique claramente que esta corresponda a la cava presentada y donde se evidencie como mínimo los HP de la unidad condensadora.	
Cava individual de congelación	Mínimo 1	Capacidad de almacenamiento mínimo: 34 mt³. Unidad condensadora mínimo 3 HP. Temperatura: -1°C a -18°C.	Las cavas deben contar con ficha técnica donde se identifique claramente que esta corresponde a la cava presentada y donde se evidencie como mínimo los HP de la unidad condensadora.	
Báscula	Mínimo 2	Digital con capacidad de 500 kg o más y sensibilidad de hasta 200 gr.	Debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.	
Balanza	Mínimo 3	Digital con sensibilidad de hasta 1 gr.	Cada balanza debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.	
Termómetro	Mínimo 5	Digital de punzón.	Debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.	
Carretillas transportadoras	Mínimo 8	Carro de carga manual con 2, 4 o 6 ruedas plásticas o neumáticas en su base para desplazamiento y		

Elemento	Cantidad	Características	Observaciones	Resultado (Cumple / No cumple / N/A)
		asas para dirigirlo en la parte superior, con una base en la parte inferior para colocar objetos.		

Condiciones adicionales para el Lote 2:

El área mínima de bodega (679 mt²) corresponde al área neta destinada exclusivamente al almacenamiento, ensamble y distribución de alimentos. Si el proponente presenta más de una bodega para el Lote 2, la sumatoria de áreas netas debe ser igual o superior a 679 mt², sin superar el máximo de 2 bodegas por lote, y cada una debe contar con el equipamiento mínimo individual señalado en las Especificaciones Técnicas. Para las cavas de refrigeración, se podrá contar con una sola cava que cumpla con la sumatoria de las capacidades requeridas para ambas modalidades (almuerzo y RIVL).

Resultado general de la visita – Lote 2:

CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES GENERALES

Nombre y firma – Evaluador del Distrito

Nombre y firma – Representante del Proponente

6.3 LOTE 3 – Ración Industrializada (RI) y Ración Industrializada Vaso de Leche (RIVL)

Los requisitos de infraestructura y dotación para la modalidad RI y RIVL del Lote 3 son los definidos en la Sección 10.1 de las Especificaciones Técnicas del proceso:

Elemento	Cantidad	Características	Observaciones	Resultado (Cumple / No cumple / N/A)
Bodega o planta	1 a 2	Área mínima: 884 mt²	Área neta con destinación única y exclusiva para almacenamiento, ensamble y distribución de alimentos. En la medición integral del espacio se excluirán oficinas, unidades sanitarias, zonas de tránsito tipo rampas, escaleras, cocinetas y zona de cargue y descargue.	
Cava individual de refrigeración para materia prima	Mínimo 1	Capacidad de almacenamiento mínimo: 50 mt³. Unidad condensadora mínimo 3 HP. Temperatura: 0°C a 4°C.	Las cavas deben contar con ficha técnica donde se identifique claramente que esta corresponde a la cava presentada y donde se evidencie como mínimo los HP de la unidad condensadora.	
Cava individual de refrigeración para producto terminado	Mínimo 1	Para modalidad de ración industrializada: capacidad de almacenamiento mínimo: 65 mt³. Unidad condensadora mínimo 3 HP. Temperatura: 0°C a 4°C. Para modalidad de ración industrializada-vaso de leche: capacidad mínima de almacenamiento de 30 mt³. Unidad condensadora mínimo 3 HP. Temperatura: 0°C a 4°C.	Se podrá contar con 1 sola cava que cumpla con la sumatoria de la capacidad de almacenamiento requerida para ambas modalidades de atención. Las cavas deben contar con ficha técnica donde se identifique claramente que esta corresponde a la cava presentada y donde se evidencie como mínimo los HP de la unidad condensadora.	
Balanza	Mínimo 3	Digitales con sensibilidad de hasta 1 gr.	Debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.	
Termómetro	Mínimo 5	Digital de punzón.	Debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.	
Carretillas transportadoras	Mínimo 10	Carro de carga manual con 2, 4 o 6 ruedas plásticas o neumáticas en su base para desplazamiento y asas para dirigirlo en la parte superior, con una base en la parte inferior para colocar objetos.		

Condiciones adicionales para el Lote 3 – RI y RIVL:

El área mínima de bodega o planta (884 mt²) corresponde al área neta destinada exclusivamente al almacenamiento, ensamble y distribución de alimentos. Si el proponente presenta más de una bodega/planta para el Lote 3, la sumatoria de áreas netas debe ser igual o superior a 884 mt², sin superar el máximo de 2 bodegas/plantas por lote, y cada una debe contar con el equipamiento mínimo individual señalado en las Especificaciones Técnicas. Para las cavas de refrigeración de producto terminado, se podrá contar con 1 sola cava que cumpla con la sumatoria de capacidades requeridas para RI y RIVL.

Resultado general de la visita – Lote 3 (RI y RIVL):

CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES GENERALES

Nombre y firma – Evaluador del Distrito **Nombre y firma – Representante del Proponente**

6.4 LOTE 3 – Comida Transportada (CT) – Complemento Tipo Almuerzo

Los proponentes que incluyan en su propuesta del Lote 3 la modalidad de Comida Transportada (CT) deberán disponer adicionalmente de un Centro de Producción que cumpla con los siguientes requisitos establecidos en la Sección 11 de las Especificaciones Técnicas:

Elemento	Cantidad	Características	Observaciones	Resultado (Cumple / No cumple / N/A)
Centro de producción	1	Área mínima: 384 mt²	Espacio neto donde se deberán identificar como mínimo: área de recibo y almacenamiento, área de preliminares, área de producción y cocción, área de ensamble y de distribución de alimentos. En la medición integral del espacio se excluirán oficinas, unidades sanitarias, zonas de tránsito tipo rampas, escaleras, cocinetas y zona de cargue y descargue.	
Cava de refrigeración	Mínimo 1	Capacidad mínima: 20 mt³. Unidad condensadora mínimo 3 HP. Temperatura: 0°C a 4°C.	Se podrá contar con una o dos cavas que cumplan con la sumatoria de la capacidad de almacenamiento requerida. Las cavas, sin excepción alguna deberán contar con ficha técnica donde se identifique claramente que esta corresponda a la cava presentada y donde se evidencie como mínimo los HP de la unidad condensadora.	
Equipo de congelación o ultracongelación	Mínimo 1	Capacidad mínima de 500 litros y/o 18 pies cúbicos. Temperatura mínima: -18°C.	Deberán contar con ficha técnica donde se identifique claramente que esta corresponda al equipo presentado y donde se evidencie como mínimo la capacidad.	
Equipos de cocción	Mínimo 3	Estufa, marmita, sartén basculante, hornos o freidora.		
Báscula	Mínimo 1	Digital con capacidad de 500 kg o más y sensibilidad de hasta 200 gr.	Debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.	
Balanza	Mínimo 2	Digitales con sensibilidad de hasta 1 gr.	Cada balanza debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.	
Termómetros digitales	Mínimo 5	Digital de punzón.	Debe tener certificado de metrología con una vigencia máxima de 6 meses de expedición.	

Condiciones adicionales para el Lote 3 – Comida Transportada:

El Centro de Producción debe ser un espacio neto de mínimo 384 mt² donde se identifiquen como mínimo las siguientes áreas diferenciadas: área de recibo y almacenamiento, área de preliminares, área de producción y cocción, área de ensamble y área de distribución de alimentos. Esta infraestructura es adicional a la bodega/planta requerida para las modalidades RI y RIVL del mismo Lote 3.

Resultado general de la visita – Lote 3 (Comida Transportada):

CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES GENERALES

Nombre y firma – Evaluador del Distrito

Nombre y firma – Representante del Proponente

7. CONDICIONES SANITARIAS Y OPERATIVAS COMUNES A TODOS LOS LOTES

Las siguientes condiciones aplican a todos los proponentes, independientemente del lote al que se presenten, y deben verificarse durante la visita técnica conforme a lo establecido en la Sección 9.1 de las Especificaciones Técnicas:

Condición	Requisito conforme a Especificaciones Técnicas	Resultado (Cumple / No cumple / N/A)
Concepto sanitario favorable	Vigente (no mayor a 1 año antes del inicio del contrato), emitido por la Secretaría de Salud u autoridad competente, con enfoque de riesgo en almacenamiento de alimentos. No se acepta concepto 'Favorable con observaciones' ni 'Favorable condicionado'.	
Ubicación de la bodega/planta	Valle de Aburrá y/o municipios de Antioquia, a una distancia en ruta lineal no mayor a 30 km contados desde la 'Plomada Puente Punto Cero' del Distrito Especial de Medellín.	
Número máximo de bodegas/plantas	Máximo 2 por lote. Si se presentan varias bodegas o plantas para la operación, cada una debe contar con equipamiento mínimo individual: una (1) cava o cuarto de refrigeración y/o congelación, dos (2) termómetros, una (1) balanza (y una (1) báscula para Lotes 1 y 2) y dos (2) carretillas transportadoras. La sumatoria de áreas de cavas y cantidades de equipos debe cumplir el total mínimo exigido.	
Actividades afines en bodega compartida	Cuando el contratista disponga de una bodega con mayor capacidad donde concurran varias actividades, éstas tendrán que ser afines al sector de alimentos de consumo humano. Deberá discriminar e identificar cada uno de los programas o actividades que convergen en ella.	
Carretilla por vehículo	El contratista debe contar con mínimo una carretilla por vehículo empleado para el transporte de alimentos, con las mismas características de las solicitadas para la bodega.	
Disponibilidad en visita	Las condiciones requeridas (área, concepto sanitario, equipos e implementos mínimos) deben estar disponibles al momento de realizar la visita técnica de evaluación de propuestas.	