**ANEXO TÉCNICO**

**GRUPO AGUA TRATADA POTABLE ENVASADA**

**REFRIGERIOS JORNADA ACADÉMICA (MAÑANA – TARDE - NOCTURNA)-PRIMERA ENTREGA, Y JORNADA ÚNICA Y USO DEL TIEMPO ESCOLAR- SEGUNDA ENTREGA.**

1. **MARCO NORMATIVO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

El Programa de Alimentación Escolar busca contribuir con el derecho a la vida sana y a la educación con calidad, a través de la entrega de un complemento alimentario nutritivo y variado, que favorezca la permanencia de los niños, niñas y jóvenes en el sistema educativo oficial y el desarrollo de oportunidades que permitan modificar estructuras sociales caracterizadas por una profunda segmentación que perpetúa modelos históricos de exclusión.

La entrega de complementos alimentarios es diaria durante el calendario escolar en las 20 localidades del Distrito Capital y en las jornadas mañana, tarde y nocturna para todos los niveles de formación. Éstas entregas van acompañadas de estrategias pedagógicas centradas en hábitos de vida saludables y actividad física.

La modalidad de entrega “Refrigerio Escolar” se garantiza a los estudiantes beneficiarios en la jornada académica correspondiente (mañana, tarde y nocturna) como una Primera Entrega del complemento alimentario y de acuerdo con lo requerido en los diferentes proyectos en jornadas adicionales a la académica como una Segunda Entrega.

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

**Atención integral a la primera infancia:** consiste en el desarrollo de acciones y actividades dirigidas a promover el desarrollo integral de la primera infancia, en el marco de la política pública de atención integral, por lo que se requirió la organización de estándares de calidad para la prestación de los servicios dirigidos a los niños y niñas de 0 a 6 años en las modalidades familiar e institucional. Los componentes definidos en los estándares señalados son Familia, Comunidad y Redes sociales, Proceso Pedagógico y Educativo, Talento Humano, Ambientes Educativos y Protectores, Proceso Administrativo y de Gestión y Salud y Nutrición. En este último, componente contemplan entre otras acciones las dirigidas a garantizar la nutrición a través de la promoción de una alimentación balanceada de acuerdo con la edad de los niños y las niñas.

**Jornada Única:** establecida en la ley 1753 de 2015 y Decreto 501 de 2016, que comprende el tiempo diario que dedica el establecimiento educativo oficial a sus estudiantes para el desarrollo de las áreas obligatorias y fundamentales y de las asignaturas optativas, así como el tiempo destinado al descanso y almuerzo de los estudiantes.Esta se debe prestaren jornada diurna durante 5 días a la semana y debe cumplir, como mínimo, con el número de horas de dedicación a las actividades pedagógicas definido en el artículo 2.3.3.6.1.6 del Decreto 501 de 2016.

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

**Proyecto 1050 “Educación inicial de calidad en el marco de la ruta de atención integral a la primera infancia”,** el cual establece como objetivo general: atender integralmente y con calidad a los niños y niñas del ciclo de educación inicial, en el marco de la ruta integral de atenciones, garantizando con ello sus derechos y favoreciendo su desarrollo integral.

**Proyecto 1056 “Mejoramiento de la calidad educativa a través de la jornada única y uso del tiempo escolar”,** el cual establece como objetivo general: aumentar el tiempo escolar de los y las estudiantes del Sistema Educativo Oficial, mediante la implementación de estrategias en ambientes de aprendizajes innovadores del colegio y la ciudad, fortaleciendo las competencias básicas y de formación integral.

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

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

El Programa de Alimentación Escolar de la SED define las especificaciones técnicas nutricionales de acuerdo con la normatividad vigente aplicable. En tal sentido, se precisa que el Ministerio de Salud y Protección Social MSPS emitió la Resolución 3803 del 22 de agosto de 2015 por medio de la cual “*se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones”*. La Resolución en su artículo 7. Vigencia y derogatorias establece que comenzará a regir en un plazo de dieciocho (18) meses, contando a partir de su publicación. Dentro del campo de aplicación se establece que las disposiciones de la Resolución serán una referencia para “*Las personas naturales y/o jurídicas que realicen evaluación y planeación de dietas individuales, de grupos poblacionales o programas de intervención nutricional y alimentaria*.”

Así mismo, el Programa de Alimentación Escolar de la SED, enmarca su accionar técnico en la Resolución 29452 del 29 de diciembre de 2017 “*Por la cual se expiden los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar (PAE) y se derogan las disposiciones anteriores”.*

* 1. **DEFINICIÓN DE GRUPOS DE EDAD Y TIPOS DE REFRIGERIO**

En el marco normativo anterior se han definido los grupos de edad que atenderá el PAE del Distrito, en coherencia con periodos de vida definidos en la Resolución 3803 de 2016, así:

**Tabla 1. Grupos de edad y tipos de Refrigerio**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Periodos de vida para la población Colombiana | Grupos de edad  RIEN | Tipo de Refrigerio |
| Escolares | 4 – 8 años | A |
| Pubertad | 9 – 13 años | B |
| Adolescencia | 14 – 17 años | C |

Fuente: Dirección de Bienestar Estudiantil – Programa de Alimentación Escolar, febrero 2018, con fundamento en la Resolución 3803 de 2016.

Se aclara que el Refrigerio de la Jornada nocturna corresponderá al mismo refrigerio tipo C, atendiendo al requerimiento de energía y a la diversidad del grupo poblacional que asiste a dicha jornada.

De acuerdo con lo anterior los tipos de refrigerio a entregar por parte del PAE del Distrito, corresponden a:

Refrigerio Tipo A. Conjunto de refrigerios entregados a estudiantes en edades comprendidas entre los 4 y 8 años, y matriculados en los grados jardín, transición, primero, segundo y tercero.

Refrigerio Tipo B. Conjunto de refrigerios entregados a estudiantes en edades comprendidas entre los 9 y 13 años y matriculados en los grados de cuarto, quinto, sexto, séptimo y octavo.

Refrigerio Tipo C. Conjunto de refrigerios entregados a estudiantes en edades comprendidas entre los 14 y 17 años matriculados en los grados noveno, decimo y once.

Refrigerio Tipo N. Conjunto de refrigerios entregados a estudiantes matriculados en los Colegios Oficiales en la jornada nocturna. En términos de aporte nutricional corresponderá al refrigerio tipo C.

* 1. **TIPOS DE REFRIGERIOS POR ENTREGA:**

Los tipos de refrigerios para la primera y segunda entrega corresponden a:

Primera Entrega: tipo A, B, C y N.

Segunda Entrega: tipo A, B, y C

**2.3 APORTE NUTRICIONAL DE LOS REFRIGERIOS ESCOLARES (PRIMERA Y SEGUNDA ENTREGA)**

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

**Tabla 2. Períodos de vida y definición de aporte energético**

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

Fuente: elaboración Dirección de Bienestar Estudiantil – Programa de Alimentación Escolar, febrero 2018, con fundamento en la Resolución 3803 de 2016.

Se considera dentro del presente lineamiento que el complemento alimentario definido para el refrigerio tipo C, corresponderá al entregado para el refrigerio tipo Nocturna, lo anterior teniendo en cuenta que las RIEN detallan los requerimientos de energía independientes para hombres y mujeres y que, dentro de estos, se contemplan múltiples variables como:

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

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

A continuación, se presenta el requerimiento energético definido por grupo de edad y nivel de actividad física.

**Tabla 3. Requerimiento energético por grupos de edad y actividad física**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **APORTE DE ENERGÍA REFRIGERIOS SED BASADO EN RESOLUCIÓN 3803 DE 2016 - RIEN** | | | | | | | | |
| **ACTIVIDAD  FÍSICA** | **Grupo de Edad** | ***NIÑOS*** | | ***NIÑAS*** | | ***PROMEDIO NIÑOS Y NIÑAS*** | | **22% KCAL REFRIGERIO**  **SED** |
| ***EDAD*** | ***KCAL/DIA*** | ***EDAD*** | ***KCAL/DIA*** | ***EDAD*** | ***KCAL/DIA*** |
| **ACTIVIDAD FÍSICA  MODERADA** | **Escolares (4-8 años)** | 4 | 1350 | 4 | 1250 | 4 | 1300 | **303** |
| 5 | 1475 | 5 | 1325 | 5 | 1400 |
| **ACTIVIDAD FÍSICA  LIGERA** | **Escolares (4-8 años)** | 6 | 1350 | 6 | 1225 | 6 | 1288 |
| 7 | 1450 | 7 | 1325 | 7 | 1388 |
| 8 | 1550 | 8 | 1450 | 8 | 1500 |
| **promedio** | **1435** | **promedio** | **1315** | **promedio** | **1375** |
| **Pubertad  (9-13 años)** | 9 | 1675 | 9 | 1575 | 9 | 1625 | **420** |
| 10 | 1825 | 10 | 1700 | 10 | 1763 |
| 11 | 2000 | 11 | 1825 | 11 | 1913 |
| 12 | 2175 | 12 | 1925 | 12 | 2050 |
| 13 | 2350 | 13 | 2025 | 13 | 2188 |
| **promedio** | **2005** | **promedio** | **1810** | **promedio** | **1908** |
| **Adolescencia (14-17 años)** | 14 | 2550 | 14 | 2075 | 14 | 2313 | **534** |
| 15 | 2700 | 15 | 2125 | 15 | 2413 |
| 16 | 2825 | 16 | 2125 | 16 | 2475 |
| 17 | 2900 | 17 | 2125 | 17 | 2513 |
| **promedio** | **2744** | **promedio** | 2113 | **promedio** | 2428 |

Fuente: Dirección de Bienestar Estudiantil – Programa de Alimentación Escolar, febrero 2018, con fundamento en la Resolución 3803 de 2016.

El aporte de energía y nutrientes de los refrigerios escolares que serán entregados en el marco de la presente Licitación Pública CCENEG-005-1-2018. Para la adquisición de alimentos, de conformidad con las fichas técnicas de la SED, se diseñó acorde con los elementos normativos vigentes: Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 29452 de 2017 del Ministerio de Educación Nacional, además de las orientaciones técnicas frente a alimentación saludable.

La SED establece para los refrigerios tipo A, B y C un aporte energético del refrigerio del 22% del valor calórico total (VCT) requerido; dicho valor es superior al definido en la Resolución 29452 de 2017 ““*Por la cual se expiden los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar (PAE) y se derogan las disposiciones anteriores”*, qué establece como mínimo un 20% del VCT.

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

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Distribución aceptable de proteína RIEN | Aporte de proteína  PAE - SED  14% del VCT | Distribución aceptable de grasa RIEN | Aporte de grasa  PAE - SED 28% del VCT | Distribución aceptable de carbohidratos RIEN | Aporte de carbohidratos  PAE – SED  58% del VCT |
| 10 – 20% | **Proteína (g)** | **25 – 35%** | **Grasa (g)** | **50 – 65%** | **Carbohidratos (g)** |
| Tipo A: 10,6 | Tipo A: 9,4 | Tipo A: 43,9 |
| Tipo B: 14,7 | Tipo B: 13,1 | Tipo B: 60,9 |
| Tipo C: 18,7 | Tipo C: 16,6 | Tipo C: 77,5 |

Fuente: Dirección de Bienestar Estudiantil – Programa de Alimentación Escolar, febrero 2018, con fundamento en la Resolución 3803 de 2016.

**NOTA:** Se aclara que la planeación y entrega del refrigerio escolar, estará en el marco de la distribución aceptable de macronutrientes (AMDR) definida en la Resolución 3803 de 2016.

**Tabla 5. Aporte de micronutrientes para el refrigerio escolar:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| GRUPOS DE EDAD | TIPO DE REFRIGERIO | CALCIO | HIERRO |
| **mg** | **mg** |
| 4 años - 8 años | A | 160 | 1,2 |
| 9 años - 13 años | B | 220 | 1,7 |
| 14 años - 17 años | C | 220 | 2,4 |

Fuente. Resolución 29452 de 2017. Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN-Resolución 3803 de 2016.

**NOTA**: se aclara que el aporte de micronutrientes del refrigerio escolar de la SED dependerá de los alimentos que integren cada menú y del contenido natural de los micronutrientes en dichos alimentos. Adicionalmente para el caso del hierro, se establece la fortificación con hierro aminoquelado para algunas bebidas lácteas que hacen parte del ciclo de los menús.

**Tabla 6. Aporte de energía, macro y micronutrientes del refrigerio escolar por tipo:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Grupo de edad | Tipo de refrigerio | Aporte de energía  kcal  (22% VCT) | Aporte de proteína  (g) | Aporte de grasa  (g) | Aporte de carbohidratos  (g) | Aporte de calcio  (mg) | Aporte de hierro  (mg) |
| 4 – 8 años | A | 303 | 10,6 | 9,4 | 43,9 | 160 | 1,2 |
| 9 – 13 años | B | 420 | 14,7 | 13,1 | 60,9 | 220 | 1,7 |
| 14 -17 años | C | 534 | 18,7 | 16,6 | 77,5 | 220 | 2,4 |

Fuente: Dirección de Bienestar Estudiantil – Programa de Alimentación Escolar, febrero 2018, con fundamento en la Resolución 3803 de 2016.

1. **AGUA TRATADA POTABLE ENVASADA EN EL CICLO DE MENÚS DE REFRIGERIOS** 
   1. **PRIMERA ENTREGA**

Para el ciclo de menús de primera entrega no se contempla entrega de agua tratada potable envasada

.

* + 1. **AGUA TRATADA POTABLE ENVASADA EN MENÚS ESPECIALES**

Para los menús especiales no se contempla entrega de agua tratada potable envasada.

* 1. **SEGUNDA ENTREGA:**

El ciclo de 15 menús, lo integran los siguientes componentes alimentarios: bebidas, alimentos a base de cereal, fruta, postre, otros alimentos y **bebida complementaria (agua)**.

Se incluye como bebida complementaria el agua tratada potable envasada en un menú de la segunda entrega, lo anterior con el objeto de promover el consumo del agua tratada potable envasada en los escolares.

Tabla 7. Ciclo de entrega de Agua tratada potable envasada, Segunda Entrega

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **COMPONENTE** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **AGUA TRATADA POTABLE ENVASADA** | Agua Tratada Potable Envasada | No se entrega | **No se entrega** | No se entrega | No se entrega |
| **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| No se entrega | No se entrega | No se entrega | No se entrega | No se entrega |
| **11** | **12** | **13** | **14** | **15** |
| No se entrega | No se entrega | No se entrega | No se entrega | No se entrega |

**NOTA**: La secuencia y la frecuencia del producto agua tratada potable envasada en los menús anteriormente mencionados está sujeto a cambios por la sed durante la ejecución de la orden de compra, estos serán informados con antelación.

* 1. **ROTACIÓN DE LOS MENÚS SEGUNDA ENTREGA**

**Tabla 8. Rotación de los quince menús de la segunda entrega Tipo A, Tipo B y Tipo C.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DÍAS DEL CICLO** | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| Menú especial 1 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 15 | Menú especial 2 | 1 | 2 | 3 |

Al inicio de la ejecución de la orden de compra, la interventoría indicará con cual menú se inicia la entrega.

El ciclo de menús para cada entrega (primera y segunda) se debe cumplir independientemente de los días festivos entre semana; es decir, ejemplo: si el ciclo inicia el viernes 1 de junio de 2018 con el Menú No. 1 y el día 4 de junio es un lunes festivo (en el que originalmente debería ofrecerse el Menú No. 2), el Menú a ofrecer el día 5 de junio de 2018, es el No. 3, según se presenta a continuación:

Viernes 1 de junio: Menú 1

Lunes festivo 4 de junio: No se entrega refrigerio

Martes 5 de junio: Menú No. 3

* 1. **CALIDAD, VOLUMEN Y CARACTERÍSTICAS DEL AGUA TRATADA POTABLE ENVASADA:** 
     1. **CALIDAD:**
* El agua a entregar al proveedor logístico debe corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones contenidas en el presente anexo técnico y en el pliego de condiciones y fichas técnicas de producto.
* Desde el inicio de la ejecución de la orden de compra, el proveedor se compromete con la SED, a adquirir el producto en condiciones de óptima calidad para la entrega en los refrigerios con destino a estudiantes matriculados en los colegios. En ningún momento violará lo consignado en la Ley 9° de 1979, capítulo V, y en general todas las Resoluciones y normas relacionadas con alimentos y las que sustituyan o modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores.
* De acuerdo con el grado de alteración microbiológica y su impacto sobre la salud, los alimentos de alto y mediano riesgo que lo ameriten deberán cumplir y conservar estrictamente los estándares de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad sanitaria vigente y anexos definidos por la SED.
* El agua que se entregue deberá tener marca. Lo anterior, será verificado frente a los registros sanitarios presentados por los oferentes con la propuesta.
* La información presentada en la ficha técnica debe ser igual a la información presentada en rotulo del producto, al igual debe concordar con la información del registro sanitario en cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 del 2005 y normas relacionadas o las que sustituyan o modifiquen total o parcialmente alguna de las anteriores. Para lo anterior, el proponente deberá presentar en la oferta el arte del empaque del producto para verificación de la información (formato PDF).
* El Proveedor de alimentos, deberá entregar al proveedor logístico, los resultados microbiológicos de liberación completa de cada lote, acorde a la normatividad, que permitan su comercialización.

El agua componente de los refrigerios, debe entregarse al proveedor logístico en canastillas, según la ficha técnica del producto.

**NOTA:** En el caso en el que los productos entregados a la planta del proveedor logístico presenten contaminación química, física o biológica y esta contaminación este confirmada por la interventoría, el proveedor deberá recoger los productos para su disposición final en un plazo máximo de 24 horas. La interventoría del programa verificará el proceso de disposición final y dejará soporte de lo anterior mediante acta y registro fotográfico.

**NOTA:** Si el laboratorio de la interventoría confirma en los alimentos presencia de algún microorganismo patógeno en el alimento y/o en planta, se suspenderá la orden de compra de productos hasta verificar el plan de mejoramiento por parte de la interventoría.

* + 1. **VOLUMEN:**
* Durante la ejecución de la orden de compra la norma bajo la cual se establece la variación del peso permitido será la resolución 16379 del 18 de junio de 2003 de la superintendencia de industria y comercio o la que modifique, sustituya o adicione una vez entre en vigencia.
* Se debe garantizar el volumen definido y NO se aceptará variación en el volumen (ml o cm3) para la presentación de la propuesta, ni un volumen menor en la ejecución de la orden de compra, cabe aclarar que, durante la ejecución de la orden de compra, la interventoría vigilará el cumplimiento estricto de las mismas.

**NOTA:** En el momento del muestreo, en la recepción en planta de ensamble, el proveedor

del producto deberá garantizar la presencia de alguna persona de su organización para la

transparencia del proceso.

# PARÁMETROS PARA ESTABLECER LA CALIDAD DEL AGUA TRATADA POTABLE ENVASADA

El agua ofertada debe cumplir con las especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en el presente anexo, en las fichas técnicas de producto y en las normas vigentes, las cuales deben ser consignadas en la ficha técnica.

No se permiten fichas técnicas elaboradas por comercializadoras o reempacadoras, sólo se permiten las del fabricante del producto.

* 1. CARACTERÍSTICAS Y REQUISITOS DE LA FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

La ficha técnica presentada en la propuesta deberá cumplir con los siguientes requisitos:

**Tabla No. 9 Características y Requisitos de las fichas técnicas de producto**

|  |  |
| --- | --- |
| **NOMBRE DEL ALIMENTO** | De acuerdo al literal C del artículo 5 del Capítulo II de la resolución 5109 de 2005. El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico:  A) Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en la legislación sanitaria, se deberá utilizar por los menos uno de esos nombres.  B) Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse una denominación común o usual consagrada por el uso corriente como término descriptivo apropiado, sin que induzca a error o a engaño al consumidor.  C) Se podrá emplear un nombre “acuñado”, de “fantasía” o “de fábrica”, o “una marca registrada”, siempre que vaya junto con una de las denominaciones indicadas en los literales a) y b) del presente numeral, en la cara principal de exhibición. |
| **FOTO DEL PRODUCTO REAL** | Se deberá incluir fotografías a color en alta resolución que evidencien las características del producto en sus diferentes vistas (lateral, superior, frontal, posterior). Tomar foto al producto desde varios ángulos o perspectivas para tener mayor claridad de su volumen, forma y característica. Al tomar la foto ubicar una regleta al pie del producto para tener una idea de sus dimensiones. Tener en cuenta que la foto se debe tomar en un lugar iluminado para poder observar con claridad el color y las características del producto. Se debe ubicar el producto sobre un fondo blanco. |
| **NOMBRE DEL FABRICANTE CON EL NIT** | Se deberá relacionar el nombre completo del fabricante o productor al igual que el NIT, de acuerdo al registro de cámara y comercio. |
| **NÚMERO DEL REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO, O NOTIFICACIÓN SANITARIA** | De acuerdo con la resolución 2674 de 2013, según su clasificación de riesgo en salud pública, y a lo establecido en la Resolución 719 de 2015.  La información consignada en el registro sanitario o el formulario en trámite con relación al nombre, marca del producto y el nombre del fabricante, debe corresponder con la reportada en la ficha técnica. |
| **CALIDAD** | Se deberá enunciar la normatividad sanitaria vigente relacionada con la naturaleza del producto. |
| **DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO** | Características generales del producto. |
| **NOMBRE ESPECÍFICO DE LOS INGREDIENTES** | Indicando los ingredientes. |
| **CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS** | No aplica |
| **CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS** | Para la presentación de la propuesta se especificarán las características fisicoquímicas del agua |
| **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** | La información de las características microbiológicas reportadas en las fichas técnicas, deben ser específicas según la naturaleza del producto y deberán regirse por la legislación vigente. Deberá reportarse tanto el valor obtenido por el alimento como el valor de referencia para cada una de las pruebas. El análisis microbiológico se deberá realizar a una muestra del producto bajo las condiciones establecidas en el numeral 4.2.2 del presente anexo técnico. |
| **INFORMACIÓN NUTRICIONAL** | No aplica. |
| **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** | Debe describir, color, sabor, olor, textura y apariencia |
| **CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE** | Descripción general del empaque, incluyendo el material utilizado, calibre, dimensiones. En las artes para los empaques primarios, se debe tener en cuenta el tipo de población al cual va dirigido el Programa de alimentación y este debe ser alusivo al mismo  Nota: El proveedor tiene la responsabilidad de garantizar que los empaques primarios y secundarios utilizados sean amigables con el medio ambiente. |
| **PRESENTACIÓN** | En la ficha técnica de producto deben estar reportadas todas las presentaciones comerciales con los gramajes que indiquen la cantidad en centímetros cúbicos (cc) del producto de acuerdo con su naturaleza (líquido) y de acuerdo con lo ofertado por el oferente. |
| **PROCESO DE ELABORACIÓN** | Debe incluir la información sobre las características de tiempo y temperatura de los tratamientos térmicos empleados. Cada una de las etapas del proceso de elaboración, indicando cual o cuál (es) etapa (s) corresponden a PCC (punto crítico de control), junto con las medidas de control en cada etapa y los límites críticos establecidos.  NOTA en el proceso se debe especificar la logística de distribución, en el caso de utilizar plantas de distribución, satélites o de fraccionamiento de producto u otros, debe especificarlos (se deben presentar los conceptos sanitario de estas plantas utilizadas para la distribución, satélites o de fraccionamiento de los mismos).  Nota: la interventoría verificará que se cumpla con el proceso de elaboración, al igual que las condiciones de manipulación desde la recepción de la materia prima hasta el despacho del producto en la planta el proveedor de los alimentos. |
| **VIDA ÚTIL, FECHA DE VENCIMIENTO** | El tiempo de vida útil es determinado por el fabricante, determinado por los estudios de estabilidad. Los fabricantes o distribuidores deberán entregar al proveedor logístico el agua con la mitad del tiempo de su fecha de caducidad, garantizando los microbiológicos de liberación completos. |
| **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE** | Descripción de las condiciones de almacenamiento, conservación y transporte que deberán dar cumplimiento a lo estipulado en la resolución 2674 de 2013 o la norma que la modifique o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente. |
| **CONTROLES ESPECIALES PARA LA ENTREGA AL PROVEEDOR LOGÍSTICO** | No aplica. |
| **FIRMA DE LA PERSONA RESPONSABLE** | La ficha técnica deberá estar firmada por el representante legal del oferente o el jefe de control de calidad. Cuando el oferente elabore la ficha técnica con la información suministrada por el fabricante ésta deberá ser firmada por los representantes legales de las dos partes o de los jefes de control de calidad. |
| **DIRECCIÓN Y TELÉFONO DEL FABRICANTE Y/O DISTRIBUIDOR** | La ficha técnica deberá contener la información relacionada con la ubicación del fabricante y/o distribuidor y el teléfono de contacto. |

**NOTA:** La ficha técnica de producto publicada para el producto agua contiene las especificaciones técnicas requeridas por la normatividad vigente. Para la presentación de la propuesta, los Proponentes deben presentar la ficha técnica de producto que contenga los ítems descritos en el cuadro anterior contemplando las especificaciones descritas en las fichas técnicas de producto publicadas.

* 1. **DOCUMENTOS SOPORTE DE LA FICHA TÉCNICA DE AGUA TRATADA POTABLE ENVASADA** 
     1. **REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO Y NOTIFICACIÓN SANITARIA:**

Para efectos de la verificación de la información relacionada con registros sanitarios, permiso sanitario, notificación sanitaria (resolución 2674 de 2013) o formulario de trámite ante el INVIMA con el sello de radicación, durante la fase de evaluación de la Oferta, el Proponente debe diligenciar el Anexo 6. Listado de Alimentos.

**NOTA**: La obligatoriedad del registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, del agua, será conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, según su clasificación de riesgo en salud pública, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 719 de 2015.

**NOTA:** Se permite el formulario de solicitud de adición o modificación de producto únicamente con el sello de radicación del INVIMA; dicho formulario será tenido en cuenta para la evaluación del producto. Al inicio de la operación, el proveedor deberá presentar ante la interventoría la correspondiente resolución donde el Invima aprueba las adiciones o cambios solicitados, de lo contrario se anulará la Orden de Compra del alimento. Se debe presentar el formulario radicado al INVIMA incluido el Modelo de Ficha Técnica obligatorio para este trámite.

En la Operación Principal no se acepta el formulario de trámite ante el INVIMA, por lo que se tiene que presentar en firme la resolución.

* + 1. **ANÁLISIS QUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO:**
       1. **Requisitos para la toma de muestra:**
* El laboratorio que realice el análisis microbiológico deberá dar cumplimiento a la resolución 1619 de 2015 (o las demás normas que la modifiquen, sustituyan o reemplacen), 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 y como requisito habilitante se debe presentar el acta de visita o el radicado ante la SDS y copia del formato de autoevaluación de los estándares de calidad en salud pública para laboratorios de alimentos y medicamentos. Adicionalmente, certificar la pertenencia a un programa de INTERLABORATORIOS NACIONAL O INTERNACIONAL que asegure la competencia del mismo. Además, el LABORATORIO deberá informar en los resultados siempre la TECNICA DE ANALISIS, METODOLOGÍA, así como la NORMA UTILIZADA (estas técnicas deberán ser normalizadas por entes NACIONALES O internacionales VALIDADOS) no se permiten métodos de análisis propios o modificados que no cuenten con su debida validación según ISO 17025/2005. Para la presentación de la Oferta los análisis deben presentarse a través de un laboratorio externo el cual no puede ser de propiedad del Proponente o fabricante del producto, 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; de lo contrario el alimento no se tendrá en cuenta para establecer la calidad del mismo.
* En la ejecución de la Orden de Compra se permitirá que el fabricante genere los análisis realizados en laboratorios de su propiedad previo cumplimiento de lo establecido en la resolución 1619 de 2015. La interventoría verificara su cumplimiento.
* Cada laboratorio diligenciará durante el proceso de toma de muestra el acta respectiva en el formato establecido por cada uno de ellos en PAPEL MEMBRETEADO. Esta acta podrá ser solicitada al Proponente por la SED, en caso de que durante el proceso de evaluación de la propuesta se requiera. Se aclara que el certificado microbiológico deberá presentarse en hoja membretada del laboratorio con la firma del representante legal del mismo o del director técnico o del jefe de control de calidad o del analista químico o del jefe del laboratorio, o con firma digital o copia con sello del laboratorio. Este documento será sujeto a verificación.
* En el evento que el laboratorio contratado por el Proponente subcontrate a un tercero para realizar ya sea el análisis microbiológico o fisicoquímico, cada uno de los laboratorios, es decir, el contratado y el subcontratado, deberá diligenciar un acta para cada uno de los dos tipos de análisis, adjuntando una certificación del laboratorio subcontratado, en el que conste la relación contractual entre los dos laboratorios y el acto de entrega de muestras para análisis. En el caso en el cual el mismo laboratorio tome las muestras tanto para análisis bromatológico como microbiológico se deberán elaborar actas de toma de muestra separadas; es decir, un acta de toma de muestra para microbiológico y un acta de toma de muestra para bromatológico debidamente diligenciadas.
* En caso de requerir la contratación de dos laboratorios para realizar por separado el análisis bromatológico y microbiológico, los dos laboratorios deben cumplir con las condiciones establecidas en el presente numeral. Por lo anterior, se deberá anexar como documento adicional al reporte de los resultados la certificación de los laboratorios contratados, en el que conste la relación contractual entre los laboratorios y el Proponente. A la certificación anterior se debe anexar el documento que soporte el cumplimiento de la resolución 1619 de 2015 de cada uno de los laboratorios contratados (o las demás normas que la modifiquen, sustituyan o reemplacen), 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.
* En los reportes de los dos laboratorios debe existir coincidencia en las fechas de muestreo, fecha de fabricación, fecha de vencimiento y lote de producción.
  + - 1. **Procedimiento de toma de muestras y contra-muestras:**

El instructivo para la toma de muestras y análisis de productos alimenticios (INVIMA, 2.002), define Muestra como la fracción de un material sobre la que se estudia ciertas características que posteriormente se generalizan a todo el conjunto, y Contra muestra como una porción adicional tan parecida a la original como sea posible, debe tomarse al mismo tiempo y en la misma forma y cantidad para asegurar que las condiciones sean idénticas.

Basados en estas definiciones, es necesario guardar diariamente tres (3) contra muestras, cantidad necesaria para realizar los análisis microbiológicos requeridos en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para realizar controles de calidad e inocuidad, por lote de alimentos.

Dicha cantidad, es determinada por los protocolos o metodologías, dispuestos por cada laboratorio, de acuerdo a las normas establecidas. Una contra muestra debe tener un tamaño acorde y suficiente, para realizar los análisis microbiológicos, con el fin de garantizar representatividad por lote de alimento, parte de las muestras tomadas se convierten en un pool, la cual, pasa a ser muestra de ensayo y el restante como contra-muestra para posibles verificaciones.

La fecha de toma de muestra y de recepción en el laboratorio será la misma. La vigencia del reporte del análisis químico y microbiológico de los diferentes productos no debe ser superior a 180 días calendario de la Licitación Pública.

En la ejecución, las contra-muestras se deberán tomar al azar, de cada uno de los lotes despachados, las cuales se utilizarán para verificación en caso que se requiera. Las contra muestras deberán estar debidamente almacenadas acorde con la naturaleza del producto (en refrigeración o temperatura ambiente) por mínimo 5 días, rotuladas con fecha, hora de despacho, lote, tipo de menú y persona responsable del proceso.

Todos los productos entregados deben estar libres de cualquier microorganismo patógeno, así el análisis no se encuentre incluido dentro de la normatividad, debido al cumplimiento de BPM Y HACCP, se debe garantizar la inocuidad de los productos y por ende la interventoría podrá realizar los análisis microbiológicos que considere necesarios para garantizar ausencia de patógenos. Bajo esta condición serán evaluados los resultados microbiológicos durante la ejecución de la Orden de compra.

**NOTA:** Las normas para los análisis microbiológicos y fisicoquímicos de los diferentes alimentos que conforman los menús serán las establecidas en las fichas técnicas de los alimentos.

**NOTA:** El proveedor de alimentos, deberá adicionar a las unidades de la orden de compra las contra muestras de calidad de los alimentos de la siguiente forma: 10 unidades por lote y por tipo de alimento (A, B, C y N), si el producto REQUIERE refrigeración y 3 unidades por lote y por tipo de alimento (A, B, C y N), si el producto NO REQUIERE refrigeración.

**NOTA:** Las contra-muestras serán facturadas de manera independiente de las solicitudes realizadas al proveedor durante cada mes, dicho cobro deberá ser aprobado por la interventoría.

* + 1. **INFORME DE RESULTADOS**

Para remitir el informe de resultados microbiológicos, el laboratorio contratado deberá tener en cuenta:

Los resultados de cada ensayo o análisis realizado por el laboratorio se informan en un modo exacto, claro, inequívoco y objetivo y de acuerdo con toda instrucción específica en los métodos de análisis. Los resultados se reportan en un informe de análisis o certificado e incluirá toda la información mínima requerida y necesaria para la interpretación de los resultados de análisis y toda la información requerida por el método usado, relacionada a continuación:

* El nombre y dirección del laboratorio.
* Paginación en cada hoja, por ejemplo 1 de 4.
* Nombre del proveedor, dirección toma muestra, teléfono y persona responsable.
* Identificación de la muestra: Nombre completo del producto como indica en el registro sanitario, fecha de toma de muestra, lote, cantidad en unidades y peso, fecha de producción, fecha de vencimiento, empaque, temperatura de toma muestra.
* Identificación del análisis: Fecha de recepción, fecha de proceso, Identificación método y técnica utilizada para cada análisis, No. de muestra, el método de muestreo utilizado, los resultados obtenidos con unidad de medida y limite según norma indicada.
* Si se utilizan pruebas rápidas de análisis, estas deben ser informadas en el certificado emitido por el laboratorio.
* Concepto Emitido según límites.
* El nombre, cargo y firma legible de quien Revisó y Aprobó.

**NOTA:** Las técnicas de análisis utilizadas deberán corresponder a normas nacionales o internacionales validadas como INVIMA, NTC, AOAC, FDA, AFNOR, ISO, entre otros. Si se emplea un método modificado, el laboratorio deberá anexar el estudio de validación según ISO 17025/2005 que asegure la repetitividad y exactitud del método.

**NOTA:** En la ejecución, los resultados del laboratorio, así este pertenezca a la empresa, deberán cumplir con las características mencionadas en este numeral. Esto será verificado por la interventoría.

**4.2.4 CARTA DE COMPROMISO DEL FABRICANTE O DISTRIBUIDOR**

Las cartas de compromiso deberán tener el logo de la empresa o proveedor y firma original.

**NOTA:** Si el Proponente no allega la carta de compromiso del fabricante respecto a ofrecer el producto con las características y en las presentaciones establecidas en la ficha técnica, la sed podrá solicitarla en cualquier momento. Si el Proponente no responde a dicha solicitud en el lapso de tiempo solicitado por la SED, dará lugar a que el producto que no cumpla esta condición no se tenga en cuenta para determinar su calidad.

**NOTA:** Los documentos de tipo técnico pueden estar dirigidos a nombre de la unión temporal o a uno de sus integrantes. Para esta última condición, el(los) documento(s) en cuestión debe(n) estar firmado(s) por el representante legal de la unión temporal.

* + 1. **EVALUACIÓN DE LA CALIDAD**

**Para la evaluación de la calidad del agua tratada potable envasada, no se tendrá en cuenta el alimento en los siguientes casos:**

* Si no se presenta la ficha técnica del producto.
* Si no cumple con la totalidad de las características fisicoquímicas establecidas en la norma.
* Si la ficha técnica no contiene o presenta erróneamente alguno de los siguientes ítems: registro sanitario, pesos de alimentos ofertados, registro de datos del análisis microbiológico, a excepción de la certificación de análisis de Migración de Sustancias de Empaques a los Alimentos.
* Si la ficha técnica no contiene o presenta error en cualquiera de los demás ítems, la SED podrá solicitar aclaración al oferente; si no se aclara en el término establecido por la SED, DICHO PRODUCTO NO SE TENDRÁ EN CUENTA PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO.
* Si no se presenta el registro sanitario vigente, permiso sanitario, notificación sanitaria (resolución 2674 de 2013), se podrá presentar el formulario con el sello de radicado del INVIMA del respectivo trámite. Si no se presenta ninguno de los documentos antes mencionados, dicho alimento NO SE TENDRÁ EN CUENTA para efectos de determinar su calidad.
* Si los pesos o volumen ofertados con la propuesta no coinciden con las presentaciones reportadas en el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria (resolución 2674 de 2013 o no contiene dicha información, se deberá anexar la impresión del documento que corresponda, el cual se puede descargar a través dela página del INVIMA. Si se presenta formulario de solicitud de adición o modificación de producto, se deberá anexar copia del mismo y registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria anterior.

NOTA: En la ejecución el proveedor en caso de haber presentado el formulario con el sello de radicado del INVIMA del trámite, tendrá que presentar la resolución en firme en un plazo máximo de 30 días hábiles al inicio de la ejecución de las órdenes de compra

* + 1. **FABRICANTE O DISTRIBUIDOR DE PRODUCTO**

Todas las plantas de producción o distribución de agua tratada potable envasada deberán contar con concepto higiénico sanitario favorable o favorable con observaciones, tanto para la presentación de la oferta como para la ejecución de las órdenes de compra. La vigencia de dicho concepto no deberá superar los 180 días calendario al cierre de la Licitación Pública. En caso de que el cierre sea postergado, el cumplimiento de la condición relacionada con la fecha del concepto sanitario, será evaluado con base en la primera fecha de cierre publicada en el pliego definitivo.

Será responsabilidad del proveedor propender, porque las plantas de producción o distribución de agua mantengan durante la ejecución de la orden de compra, el concepto higiénico sanitario favorable o favorable con observaciones; además de tener el concepto sanitario renovado cada 180 días durante la ejecución vigente a la orden de compra, la interventoría verificará esta condición y en caso de conceptos desfavorables aplicara los descuentos a que haya lugar sin perjuicios de proceso sancionatorios por Colombia Compra Eficiente.

1. **LOGÍSTICA DE ENTREGA DEL AGUA TRATADA POTABLE ENVASADA**

El proveedor deberá garantizar la entrega del agua que se requiera por la dinámica propia del programa y las necesidades de los colegios oficiales.

El proveedor deberá transportar el agua tratada potable envasada en canastillas plásticas de grado alimenticio que permitan la adecuada distribución y entrega al proveedor logístico de acuerdo con el embalaje utilizado para el alimento.

El agua tratada potable envasada debe entregarse al proveedor logístico con el certificado microbiológico de liberación expedido por el laboratorio.

El número de unidades a entregar de agua tratada potable envasada al proveedor logístico será de 3 bolsatinas de cuarenta (40) unidades por canastillas (120 unidades) máximo.

Nota: En caso de ser seleccionado, el proveedor debe informar a la interventoría el número de unidades a entregar por canastillas, en el caso que el proveedor entregue por debajo de las unidades máximas. Estas unidades reportadas deben mantenerse para la ejecución

El agua tratada potable envasada se entregará en su empaque primario (200 a 300 ml para los tres tipos A, B y C) a temperatura ambiente o refrigerada.

El Proveedor de alimentos, deberá garantizar que, durante la entrega de los alimentos, estos cuenten con resultados microbiológicos de liberación completa de cada lote, acorde a la normatividad vigente.

Las planillas de recepción de alimentos, deberán ser diligenciadas por el Proveedor Logístico y entregadas al proveedor de alimentos en un máximo de 48 horas a partir de la recepción de los mismos, con las respectivas firmas de satisfacción del proveedor y el visto bueno de la interventoría.

NOTA: El proveedor verificará el proceso LP-AG-153-2017 con su respectiva adjudicación.

**5.1 EMPAQUE**

Para conservar la calidad física y microbiológica y garantizar la inocuidad del agua, esta deberá estar contenida dentro de un empaque primario.

Los materiales de empaque o envasado no deben ser tóxicos y deben estar permitidos por la autoridad competente. Los recipientes y demás materiales de empaque solo se fabricarán con sustancias inocuas y apropiadas a los usos a los que se destinan. No utilizar instrumentos, imágenes o mensajes publicitarios que induzcan al consumo de alimentos infantiles por medio del biberón, en el marco del cumplimiento del código de sucedáneos de la leche materna. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de 2011 si aplica, reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional, con las normas que la sustituyan y/o modifiquen.

Todos los oferentes deberán solicitar a sus proveedores, la certificación de análisis de Migración de Sustancias de Empaques a los Alimentos acorde a lo establecido en la resolución 683 del 28 de marzo de 2012, los cuales deben ser presentados durante los 30 primeros días de ejecución a la Interventoría.

Cuando el Proveedor Logístico y/o la interventoría detecten que uno o más lotes de producto presentan alteración (empaques abiertos, alteración del producto, presencia de partículas extrañas o cualquier novedad que afectan su calidad), estos no podrán salir de la planta ni ser entregados en los colegios. El producto alterado deberá ser retirado de manera inmediata por el proveedor de alimentos de la planta de ensamble del proveedor logístico y ser reemplazado por un lote diferente.

**5.1.1 CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE PRIMARIO**

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

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

Las especificaciones para el empaque primario del componente bebida se determinan según el tipo de bebida y empaque ofertado por los oferentes así:

* El producto debe ser envasado o empacado en bolsas de Polietileno coextruido de baja densidad, grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable al oxígeno y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímica del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica. El sellado deberá garantizar la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto.

Adicionalmente deberán entregar a la interventoría durante el primer mes de ejecución posterior a la firma del contrato el plan de manejo ambiental al interior de la planta, el cual contenga mínimo lo siguiente:

* Introducción
* Justificación
* Marco conceptual

Marco legal

Clasificación de los residuos

Etapas para el manejo de los residuos

* Objetivo general y objetivos específicos
* Alcance
* Identificación y evaluación de impactos y riesgos ambientales generados
* Manejo de empaques primarios y otros insumos al interior de la planta
* Propuesta para ayudar a minimizar el impacto ambiental
* Glosario
* Bibliografía
* Anexos

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

1. **TIEMPOS DE ENTREGA DEL PRODUCTO AGUA TRATADA POTABLE ENVASADA**

El agua debe ser entregada al proveedor logístico con mínimo 24 horas de anticipación al ensamble y en cada entrega no se deben superar las cantidades diarias que debe suministrar al proveedor logístico.

1. **DISTRIBUCIÓN DE AGUA TRATADA POTABLE ENVASADA**

El proveedor deberá garantizar la entrega del producto que se requiera por la dinámica propia del programa y las necesidades de los colegios oficiales.

El proveedor deberá transportar el agua en canastillas plásticas de grado alimenticio, que permitan la adecuada distribución y entrega al proveedor logístico de acuerdo con el embalaje utilizado para el alimento.

El máximo de unidades por canastillas a entregar será de 120 unidades

El agua tratada potable envasada debe cumplir con el rotulado del empaque primario establecido en la resolución 5109 del 2005, resolución 333 del 2011 si lo requiere y demás normas relacionadas y las que las sustituyan o modifiquen total o parcialmente.

**NOTA:** Con el fin de garantizar la trazabilidad de los productos, desde la producción hasta la entrega en IED, el proveedor de alimentos entregará un máximo de 3 lotes de producción por cada proveedor logístico.

NOTA: En caso de ser seleccionado y entregar menos de las 120 unidades, el proveedor debe informar a la interventoría el número de unidades a entregar por canastillas. Estas unidades reportadas deben mantenerse para la ejecución

NOTA: Se entregarán las cantidades autorizadas y comunicadas por la SED.

* 1. **REQUERMIENTOS ADICIONALES DE ENTREGA**

El Programa de Alimentación Escolar (PAE), liderado por el área de Bienestar Estudiantil de la Secretaria de Educación, está adoptando mecanismos de sistematización en todos los procesos de ensamble y entrega de refrigerios escolares, del cual, los proveedores de alimentos hacen parte importante en la cadena de estos procesos.

Por lo anterior, la Secretaría de Educación del Distrito ha decidido incluir desde la etapa de planeación y diseño de sus anexos técnicos, que, durante la operación, los proveedores de los alimentos que componen los refrigerios escolares implementen y operen con actividades que nos permitan agilizar la recepción de sus productos en las plantas de ensamble.

Las actividades a adelantar por los proveedores corresponden a la rotulación de las canastillas donde se embalan los productos para su entrega en las plantas de almacenamiento ensamble y distribución, esta codificación de barras cumplirá con el estándar GS1, donde se podrá simplificar la recepción mediante los lectores de códigos de barras obteniendo información como es: Cantidades de producto empacadas, lotes de producción, fechas de vencimiento, etc.

La codificación de barras podrá estar acorde a la simbología:

SIMBOLOGÍAS LINEALES

• UCC EAN 13/8

• UCC EAN 128

• EAN UCC 14

• SSCC

BIDIMENSIONALES

• PDF

• AZTECA

• Datamatrix

COMPUESTAS

• EAN UCC RSS/CS

Esta simbología esta parametrizada en las aplicaciones que estarán operando en las plantas de ensamble, y su captura de datos cargara el módulo de recepción de materias primas.

El proveedor tendrá un tiempo máximo de tres meses desde que inicie la entrega de sus productos al proveedor logístico para colocar el código de barras en sus productos..

1. **CONDICIONES SANITARIAS, CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)**

Las condiciones de saneamiento de la planta y/o bodegas de distribución, 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.

* 1. **CONTROL DE LA CALIDAD**
     1. **SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD**

El proveedor 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 en la Orden de Compra, el proveedor, debe presentar el documento con la descripción detallada del sistema de aseguramiento de la calidad que aplica en su empresa, a los 15 días calendario del inicio de la primera orden de compra y debe aplicarlo durante la ejecución de la misma, lo cual será verificado por la interventoría, está a su vez en los 30 días calendario realizara observaciones sobre los planes de calidad, los cuales remitirá a los proveedores y socializara a los interventores de campo.

* + 1. **LABORATORIO PARA LA VIGILANCIA DE LA CALIDAD**

El laboratorio que realice el análisis microbiológico deberá dar cumplimiento a la resolución 1619 de 2015 (o las demás normas que la modifiquen, sustituyan o reemplacen), 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 *y como requisito mínimo técnico* se debe presentar el acta de visita o el radicado ante la SDS y copia del formato de autoevaluación de los estándares de calidad en salud pública para laboratorios de alimentos y medicamentos *y* certificar la pertenencia a un programa de INTERLABORATORIOS NACIONAL O INTERNACIONAL que asegure la competencia del mismo. Además, el LABORATORIO deberá informar en los resultados siempre la TECNICA DE ANALISIS, METODOLOGÍA, así como la NORMA UTILIZADA (estas técnicas deberán ser normalizadas por entes NACIONALES O internacionales VALIDADOS) no se permiten métodos de análisis propios o modificados que no cuenten con su debida validación según ISO 17025/2005. Para la presentación de la oferta los análisis deben presentarse a través de un laboratorio externo el cual no puede ser de propiedad del oferente o fabricante del producto, 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; de lo contrario el alimento no se tendrá en cuenta para establecer su calidad.

En la ejecución de la orden de compra se permitirá que el fabricante genere los análisis realizados en laboratorios de su propiedad previo cumplimiento de lo establecido en la resolución 1619 de 2015 y los requisitos minimos técnicos mencionados en el párrafo anterior. La interventoría verificara su cumplimiento.

Se debe entregar a la interventoría al inicio de la ejecución el siguiente documento:

Carta expedida por el representante del laboratorio en la que indique su compromiso de prestar sus servicios para el control de calidad de las materias primas y productos terminados que se entregarán a la SED.

* + - 1. **ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FISICOQUIMICO**

Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción de la orden de compra, el proveedor deberá entregar a la interventoría el plan de muestreo de alimentos, aguas, superficies, ambientes, manos de los operarios para la vigencia de la orden de compra.

Durante la ejecución, el proveedor deberá dar cumplimiento al plan de muestreo de alimentos, agua, superficies, ambientes y manos de los operarios, presentado para la vigencia de la orden de compra, con el fin de realizar monitoreo microbiológico. Los resultados deberán encontrarse dentro de los rangos aceptados para cada indicador, de acuerdo con la legislación vigente. Deberá reportarse tanto el valor obtenido por el alimento como el valor de referencia para cada una de las pruebas. En ningún caso se acepta la presencia de microorganismos patógenos. Los documentos con esta información deben estar disponibles en cualquier momento para revisión y evaluación por parte de la interventoría.

El análisis de pH y cloro residual del agua tratada potable se debe realizar a diario en las plantas de producción.

**NOTA:** Resultados fuera de los parámetros se deberán repetir y el proveedor deberá generar acción correctiva o plan de mejora.

**NOTA:** Los análisis que el proveedor genere como seguimiento a los muestreos realizados por la interventoría se consideran como independientes al cronograma de muestreo presentado para la ejecución de la orden de compra y no serán promediados con los resultados del laboratorio de la interventoría.

* 1. **LABORATORIO PARA LA GARANTÍA EN LA CALIDAD DE LAS MEDICIONES**

El proveedor debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo que no sea de propiedad del fabricante para ejecutar la vigilancia y confiabilidad de las mediciones en cuanto a magnitudes en masa y temperatura.

Se debe entregar a la interventoría al inicio de la ejecución el certificado de acreditación vigente 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 entregarán a la SED.

El laboratorio que realice el análisis no puede ser de propiedad del proveedor 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; para efectos de garantizar una mejor trazabilidad de los análisis es obligatorio que el laboratorio posea certificado de acreditación.

**NOTA:** El número de calibraciones de equipo patrón será de una vez para cada magnitud (masa y temperatura), durante la ejecución de la orden de compra y/o la vigencia de un año.

**NOTA:** La verificación de los equipos (balanzas y termómetros) se realizará semanalmente. la interventoría revisará el cumplimiento de la verificación respecto al equipo patrón.

1. **PLANTA DE PRODUCCIÓN**

Una vez la SED envíe a los proveedores de alimentos, el preliminar de la orden de producción con las cantidades de alimentos a comprar, el proveedor de alimentos enviará a la Interventoría dentro de los dos días hábiles siguientes, un cronograma de la planeación de su producción que involucre las fechas desde las etapas de recepción de la materia prima hasta el despacho del producto terminado, incluyendo producción y almacenamiento. La Interventoría del PAE o la SED, podrá verificar el cumplimiento del cronograma mediante visita a la planta de alimentos en cualquiera de las etapas antes descritas.

El proveedor del producto agua tratada potable envasada dará a conocer al inicio de la ejecución del Instrumento de Agregación de Demanda a la Interventoría el documento correspondiente al Sistema de aseguramiento de la calidad de la planta, al cual se le hará seguimiento por parte de la interventoría en casos en que sea necesario se recomendarán algunas sugerencias para que se realicen los respectivos ajustes.

El proveedor de alimentos deberá garantizar que cuenta con la capacidad suficiente de producción y almacenamiento en planta para cumplir con las cantidades mínimas requeridas en los segmentos para los cuales se presenta. Así mismo, deberá firmar y entregar la carta de compromiso de la capacidad de producción ofertada.

**NOTA:** La carta de compromiso de la capacidad de producción ofertada, será objeto de evaluación de la oferta y seguimiento en la Operación Secundaria.

**9.1 CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN PLANTA**

La interventoría del PAE verificará y monitoreará de manera permanente el cumplimiento de las condiciones establecidas en el documento contractual y en la normatividad sanitaria vigente para alimentos, de cada una de las etapas de elaboración o producción de alimentos, incluyendo el recibo de las materias primas hasta el despacho del producto terminado en los siguientes aspectos:

**Áreas de producción**

a.            Verificará proceso de producción, al menos una vez por mes.

b.            Verificará el estado de la edificación e instalaciones.

c.            Verificará el cumplimiento de los requisitos higiénicos de fabricación

d.            Monitoreará el plan de aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

e.            Revisará la documentación relacionada con el registro sanitario y cumplimiento del mismo.

**Equipos y utensilios**

a.            Verificará que la planta cuente con los equipos y utensilios requeridos para el proceso y que se encuentren en óptimo estado.

b.            Verificará el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos y que se registren los controles de temperatura (si aplica).

c.            Verificará el correcto funcionamiento de las selladoras y que estas cumplan condiciones técnicas.

d.            Revisará y verificará la calibración de los equipos de medición (temperatura, volumen y masa).

e.            Verificará el cumplimiento en el cronograma de mantenimiento y calibración de equipos ofertados.

f.             Verificará que los laboratorios de calibración contratados por el proveedor estén acreditados, al menos una vez por mes.

g.            Monitoreará las áreas de almacenamiento de materia prima y producto terminado.

**Personal manipulador de alimentos**

a.            Verificará el cumplimiento de los aspectos establecidos en el documento contractual y en lo relacionado a Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) del personal y al uso de la dotación de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

b.            Verificará el cumplimiento del plan de capacitación continua en manipulación higiénica de alimentos, así como, los certificados médicos del personal manipulador de alimentos, al menos una vez al mes.

**Condiciones de Saneamiento**

a.            Verificará que el concepto sanitario de la planta permanezca acorde a los exigido en los anexos técnicos de alimentos, llevando a cabo el respectivo seguimiento de veracidad con la entidad competente.

b.            Verificará que el concepto sanitario de los vehículos permanezca favorable, llevando a cabo el respectivo seguimiento de veracidad con la entidad competente.

c.            Realizará seguimiento a la implementación del plan de saneamiento.

d.            Verificará el adecuado uso de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y realizará seguimiento a los procedimientos establecidos.

e.            Verificará que se realice el lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y lo establecido en el plan de saneamiento.

f.             Verificará que se realice el monitoreo de la calidad microbiológica del agua.

g.            Verificará el cumplimiento del programa de control de plagas y vectores, de acuerdo al cronograma establecido a la normatividad vigente.

h.            Verificará que se realice adecuadamente la clasificación y disposición de residuos con su respectiva documentación de acuerdo a la normatividad vigente.

i.             Verificará de manera permanente el cumplimiento de las condiciones establecidos en el documento contractual y en la normatividad sanitaria vigente para alimentos

**Despacho, transporte y distribución**

a.            Verificará que el área de despacho cumpla con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la normatividad vigente.

b.            Verificará las buenas prácticas de manufactura del personal que realiza el transporte y distribución de los alimentos y las condiciones de los vehículos.

c.            Verificará, que el vehículo dispuesto para el transporte de los alimentos cuente con la certificación de calibración y verificación de temperatura (dependiendo de la naturaleza del alimento).

d.             Revisará la documentación técnica de los vehículos que dé cuenta del óptimo estado y funcionamiento, el cumplimiento de los requisitos para el rodamiento acorde a la normatividad vigente.

e.            Verificará el cumplimiento de las condiciones de transporte de acuerdo a la normatividad vigente, relacionadas con revisión tecno mecánica y de gases, disposición final de aceites, llantas usadas y baterías, al menos una vez al semestre o en caso de cambio de los vehículos en la ejecución del contrato.

**Aseguramiento y control de calidad**

a.            Verificará mediante muestreo aleatorio que se cumpla con las condiciones de empaque y rotulado.

b.            Verificará mediante muestreo aleatorio que los alimentos cumplan con las características organolépticas (color, olor, sabor y apariencia) y estén libres de partículas extrañas.

c.            Verificará mediante muestreo aleatorio que las fechas de vencimiento de cada uno de los componentes no hayan caducado y cumplan la normatividad vigente de rotulado, así como lo establecido contractualmente para cada producto.

d.            Verificará que el programa de trazabilidad aplique y cumpla para el producto.

**9.1.2            SEGURIDAD INDUSTRIAL**

a.            Verificará y revisará el cumplimiento del programa de seguridad industrial de la planta, así como la correcta utilización de los elementos de protección.

**ANEXOS PARA ENTREGAR CON LA PROPUESTA**

• FORMATO 6. LISTADO DE ALIMENTOS

* FORMATO 11. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PLANTA Y/O CENTRO DE DISTRIBUCION

• FORMATO 8. CARTA DE COMPROMISO CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN DE LA PLANTA Y/O CENTRO DE DISTRIBUCIÓN.

**ANEXOS PARA ENTREGAR A LA INTERVENTORÍA POSTERIOR A LA FIRMA DE LA ORDEN DE COMPRA (PRIMERA Y SEGUNDA ENTREGA).**

Los siguientes anexos serán entregados a la interventoría al inicio de la Operación Secundaria del Instrumento de Agregación de Demanda:

* ANEXO CALIBRACIÓN DE EQUIPOS
* ANEXO CRONOGRAMA DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS
* DOCUMENTO CON LA DESCRIPCIÓN DETALLADA DEL SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD
* PLAN DE MANEJO AMBIENTAL AL INTERIOR DE LA PLANTA.