FICHA DE CONDICIONES TÉCNICAS ESENCIALES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y/O ENTREGA DEL BIEN (FCT)	Fecha	19/04/2016

1. DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Realizar la producción de Bienestarina® Líquida y distribución mensual a las bodegas establecidas por el ICBF.

2. CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC, V.14.080)

CÓDIGOS UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
93131607	[F] "Servicios"	93 Servicios políticos y de asuntos cívicos	13 Ayuda y asistencia humanitaria	16 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	07 Servicio de distribución de alimentos
93131608	[F] "Servicios"	93 Servicios políticos y de asuntos cívicos	13 Ayuda y asistencia humanitaria	16 Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición	08 Servicio de suministro de alimentos

3. UNIDAD DE MEDIDA

Cajas de Bienestarina® Líquida por 200 ml entregados en las bodegas satélite o de distribución.

4. DESCRIPCIÓN GENERAL

En el año 2009 el INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR - ICBF desarrolló la Bienestarina® Líquida de sabores, en la plantas de los productores de leches Celema y Alival y se realizaron diagnósticos en las plantas de los productores de Ciledco y Colechera.

A partir de dicho año se inició la producción y distribución de Bienestarina® Líquida la cual es una bebida Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) larga vida, elaborada a base de leche con harinas de cereales, harina de soya, fortificado con vitaminas y minerales, que se distribuye gratuitamente como complemento alimentario a la población más vulnerable del país como son los niños y niñas de 1 a 5 años de edad, mujeres gestantes y madres en periodo de lactancia.

Los sabores que se produjeron hasta el año 2015 fueron fresa natural y frutos verdes natural; sin embargo, se presentaron algunas solicitudes frente a la variedad de sabores de este complemento, razón por la cual y considerando la importancia de tener en cuenta las preferencias de los niños y niñas beneficiarios de las modalidades, para el año 2016 surge la necesidad de establecer una nueva presentación de la Bienestarina® Líquida con la definición de un nuevo sabor.

El nuevo sabor corresponde a vainilla natural, dado que es uno de los sabores reconocidos, tradicionales y favoritos de los niños y niñas. Adicionalmente, el ICBF cuenta con este sabor en la Bienestarina Más y Nutrigest donde la aceptabilidad está por encima del 80%. Por otra parte, es importante mantener la especificación técnica de un producto natural con el fin de promover hábitos de vida saludables.

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

Considerando que las Plantas de Producción del ICBF no cuentan con la capacidad para producir Bebidas Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) larga vida, se requiere realizar la producción de Bienestarina® Líquida y la distribución a las bodegas definidas por el ICBF a través de un tercero (productor), que cumpla con todos los requisitos técnicos descritos en la presente ficha de condiciones técnicas.

La Bienestarina® Líquida fue diseñada especialmente para la población de aquellas regiones del país donde no cuentan con agua potable y para los casos donde se requiere un complemento nutricional listo para el consumo.

En el año 2014, el volumen de Bienestarina® líquida distribuida fue de 3.310.704 unidades de 200 cc y para el año 2015, se distribuyeron 41.384.872 unidades.

La producción de Bienestarina® Líquida (ver anexo 1 de protocolo de fabricación de la Bienestarina® Líquida) inicia con la recepción de la leche cruda, seguida de la filtración, enfriamiento, estandarización y almacenamiento. Seguido de esto se realiza la Pasteurización de la leche cruda y se inicia el mezclado de materiales donde se adicionan en la leche termizada y fría lentamente cada uno de los siguientes ingredientes: Harina de arroz, semielaborado trigo-fécula, Fosfato Tricálcico, Harina de soya, estabilizante y azúcar. Esta mezcla es calentada hasta 85 °C y se debe sostener la temperatura durante 15 minutos a fin de garantizar la cocción de todos los ingredientes.

Posteriormente, se realiza homogenización y enfriamiento de toda la mezcla para lograr enviar el producto con la menor temperatura hacia el esterilizador. Durante este proceso se debe agitar producto en el tanque de mezcla a partir de los 3.000 litros para evitar sedimentación y taponamiento en el pasteurizador. A continuación, se adiciona el sabor, las vitaminas y minerales a cada de uno de los baches garantizando mínimo 30 minutos de agitación antes de ingresar al esterilizador. Se debe adicionar las vitaminas y el sabor en el momento en que el nivel tanque en donde llega después de la homogenización tenga 50%. Se realiza esterilización en equipo UHT a 138°C por 4 segundos.

El empaque del producto es en presentación de 200 ml en envase rígido. El cual debe contener el lote de producción y fecha de vencimiento (ver anexo 17). Así mismo, la Bienestarina® Liquida se ensambla en cajas de cartón corrugado, marcadas igualmente cada una con la fecha de vencimiento y el lote (ver anexo 18). El empaque primario y secundario debe cumplir con las especificaciones técnicas y de imagen institucional establecidas por la Dirección de Nutrición y la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ver anexo 25).

La Bienestarina® Líquida producida deberá ser transportada posteriormente a mínimo 20 bodegas de distribución establecidas por el ICBF, de acuerdo con las obligaciones contractuales definidas en al presente ficha.

5. NORMATIVIDAD APLICABLE (específica para el servicio y/o bien)

5.1 Decreto 2388 de 1979 “Por el cual se reglamentan las Leyes 75 de 1968, 27 de 1974 y 7 de 1979”, Artículo 80. “El Instituto debe asegurar la producción de mezclas vegetales y demás alimentos de consumo humano, de alto valor nutricional y bajo costo, y establecer los mecanismos necesarios para su distribución y aprovechamiento.”
5.2 Decreto 3075 de 1997, “Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones”
5.3 Estatuto Tributario, Artículo 424 -1, adicionado por el artículo 27 de la ley 49 de 1990 y modificado por el artículo 30 de la Ley 788 de 2002 que señala los bienes que están excluidos del impuesto y por consiguiente su venta o importación no causa el impuesto a las ventas, entre los que se encuentra con nomenclatura 19.01 la Bienestarina®.

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

5.4 Decreto 60 de 2002, "Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación".
5.5 Resolución Número 5109 de 2005, del Ministerio de la Protección Social, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
5.6 Resolución Número 333 de 2011, del Ministerio de Protección Social, "Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano".
5.7 Resolución 683 de 2012, "Reglamento general para materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas".
5.8 Resolución 4143 de 2012, por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
5.9 Resolución 2674 de 2013 por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
5.10 Decreto 539 de 2014, "Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior".
5.11 Decreto 590 de 2014, "Por el cual se modifica el artículo 21 del Decreto número 539 de 2014"
5.12 Normatividad aplicable a cada una de las materias primas (ver fichas técnicas anexos 5 al 16).
5.13 Normas que regulan el transporte terrestre, aéreo, fluvial y marítimo de carga en Colombia.
5.14 Las demás que apliquen y/o modifiquen la normatividad anteriormente descrita.
5.15 Procedimientos y documentos de control emitidos por el ICBF.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS INSUMOS, BIENES, PRODUCTOS, OBRAS O SERVICIOS A ENTREGAR

6.1. Producción

Las especificaciones técnicas mínimas para la Producción de la Bienestarina® Líquida se encuentran contempladas en los siguientes anexos:

- Anexo 1: Protocolo de fabricación de Bienestarina® Líquida
- Anexo 2: Ficha Técnica de Producto Bienestarina® Líquida sabor fresa natural
- Anexo 3: Ficha Técnica de Producto Bienestarina® Líquida sabor frutos verdes natural
- Anexo 4: Ficha Técnica de Producto Bienestarina® Líquida sabor vainilla natural
- Anexo 5: Ficha Técnica de materia prima Leche Entera Cruda
- Anexo 6: Ficha Técnica de materia prima Azúcar
- Anexo 7: Ficha Técnica de materia prima Harina de Arroz
- Anexo 8: Ficha Técnica de materia prima Harina de Soya
- Anexo 9: Ficha Técnica de materia prima Harina de trigo
- Anexo 10: Ficha Técnica de materia prima Fécula de maíz
- Anexo 11: Ficha Técnica de materia prima Saborizante fresa natural
- Anexo 12: Ficha Técnica de materia prima Saborizante frutos verdes natural
- Anexo 13: Ficha Técnica de materia prima Saborizante vainilla natural
- Anexo 14: Ficha Técnica de materia prima Fosfato Tricálcico

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

- Anexo 15: Ficha Técnica de materia prima Premezcla Vitamínicas
- Anexo 16: Ficha Técnica de materia prima Espesante y Estabilizante.
- Anexo 17: Ficha Técnica de Empaque primario
- Anexo 18: Ficha Técnica de Empaque secundario
- Anexo 19: Otras especificaciones técnicas
- Anexo 20: Gestión de Calidad
- Anexo 21: Sistema de Información
- Anexo 25: Rotulado de información institucional

La proyección de cantidades de Bienestarina® Líquida a producir para el año 2016 se establecen en el anexo 23.

El contratista deberá proveer la leche cruda como materia prima para la elaboración de la Bienestarina Liquida, las demás materias primas requeridas serán entregadas, en la planta de producción del maquilador o productor de Bienestarina Liquida.

6.2. Distribución

6.2.1. Bodegas satélites o de distribución

El productor de la Bienestarina® Líquida deberá entregar el producto final en las siguientes bodegas de distribución:

No Bodegas	DIRECCIÓN			Unidades x 200 ml
	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	NOMENCLATURA	promedio mes Distribución
1	Atlántico	Barranquilla	Calle 110 No. 6QSN-522, Bodega 15-3 Centro Industrial y Comercial Zona Express	1.504.339
2	Santander	Bucaramanga	Manzana D Calle E Parque Industrial Metroparque Chimita	238.091
3	Valle del Cauca	Buenaventura	Calle 2 No. 7A-22 Barrio Pueblo nuevo	29.829
4	Bolívar	Cartagena	Bodega No. 36 Centro Industrial y Comercial Ternera	117.794
5	Córdoba	Cerete	Transversal 9 No. 13-125b/SAN Nicolás	447.314
6	Norte de Santander	Cúcuta	Avenida 7 No. 1AN-48	162.090
7	Risaralda	Dosquebradas	Conjunto Industrial Tesorito, Carrera 2a Norte No. 45-58 bodega 6	182.709
8	Boyacá	Duitama	Carrera 30 No. 10-14	107.737
9	Tolima	Ibagué	Carrera 16 Sur No.67-406 Barrio El Papayo Bodega 25	97.119
10	Antioquia	La Estrella	Carrea 50 No. 79 sur 101, Nomenclatura 104 bodegas Stock Sur	21.708
11	Amazonas	Leticia	Carrera 11 No. 3-90	13.886
12	Bolívar	Magangué	Carrera 3 no. 33-14 Vía Yati	51.703
13	Huila	Neiva	Transversal 5 No. 5-330 Bodegas 2 y 3	206.411

No Bodegas	DIRECCIÓN			Unidades x 200 ml
	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	NOMENCLATURA	promedio mes Distribución
14	Nariño	Pasto	Carrera 43 No. 12A-23 Barrio San Pedro	217.303
15	Guainía	Puerto Inírida	Calle 16 No. 9-64	73.665
16	San Andrés	San Andrés	Barrio El cocal Manzana 2 Casa 7	12.411
17	Santander	San Gil	Carrera 18 No. 13-66	25.463
18	Cundinamarca	Tenjo	Autopista Medellín Km 6 + 200 Sur y KM 0+750Mts entrando por festo.	378.907
19	Cesar	Valledupar	Parque Industrial, Lote 1, Manzana A, Vía La Paz	490.063
20	Meta	Villavicencio	Calle 30 no 22-20	115.371
21	Valle del Cauca	Yumbo	Calle 15 # 22-207 Bodega 15 Tipo B del Terminal Logístico Valle del Pacifico	266.654
			Total Unidades entregadas mes promedio	**4.760.567**

6.2.2. Volumen a producir y distribuir a Bodegas satélite

Durante cada uno de los años de ejecución del contrato, antes de finalizar los meses de Diciembre y Junio, el ICBF establecerá la cantidad estimada de Bienestarina Líquida a distribuir mensualmente para el semestre siguiente (Enero-Junio y Julio-Noviembre, respectivamente). La estimación de las cantidades a distribuir en cada semestre será solo indicativa y no obliga al ICBF a hacer ningún reconocimiento económico al productor por cambios en dichas cantidades frente a las efectivamente distribuidas.

Las cantidades a entregar por Bodegas de distribución serán remitidas por el ICBF mensualmente al productor a más tardar el día veinte tres (23) del mes previo a la distribución. Cuando éste plazo se venza en un día no hábil, el plazo se ampliara hasta el día hábil siguiente.

El ICBF en el formato de programación de entregas a las Bodegas de distribución consigna la siguiente información: la Regional, Municipio, código, nombre, dirección, responsable, teléfono y la relación de las cantidades que el contratista o productor debe entregar en cada bodega. En este formato se podrán aplicar todas las modificaciones en las cantidades a distribuir que resulten de las necesidades del ICBF.

La distribución de los productos deberá realizarse a las bodegas definidas en el numeral 6.2.1 de la presente ficha técnica. La proyección de cantidades de Bienestarina® Líquida a producir para el año 2016 por departamento (bodega) se establece en el anexo 23.

6.2.3. Tiempos de Entrega

Una vez el formato de programación de entregas a las Bodegas de distribución sea enviado por parte del ICBF al productor, éste deberá presentar a la Entidad dentro de los tres días hábiles siguientes, la proyección del cronograma de entregas para cada bodega, el cual debe ser aprobado por el ICBF.

En dicho cronograma el rango de fechas de entrega para cada bodega satélite no podrá superar los tres días hábiles.

La entrega de producto se deberá realizará en días hábiles, de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m., de conformidad con el cronograma debidamente aprobado por el ICBF.

Solo en casos excepcionales el ICBF autorizará la entrega en los días sábado de 8:00 a.m. a 5:00 p.m. Para obtener esta autorización el productor deberá hacer la solicitud a la Entidad vía correo electrónico el viernes previo a dicho suceso, en horas hábiles de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

El productor deberá realizar dentro del rango de fechas específico que le indique el ICBF, aquellas entregas que la Entidad denomine como "prioritarias". Esas prioridades estarán enmarcadas en criterios de razonabilidad, conforme con las necesidades del ICBF.

Los tiempos de entrega establecidos por el ICBF son de carácter obligatorio para el productor, cualquier modificación debe ser previamente autorizada por la Entidad.

7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

7.1. Obligaciones específicas

7.1.1 Producción

7.1.1.1. El productor deberá garantizar la producción de Bienestarina® Líquida de acuerdo con las condiciones técnicas, de oportunidad y calidad establecidas en los anexos: " Anexo 1: Protocolo de fabricación de Bienestarina® Líquida, Anexo 2: Ficha Técnica de Producto Bienestarina® Líquida sabor fresa natural, Anexo 3: Ficha Técnica de Producto Bienestarina® Líquida sabor frutos verdes natural, Anexo 4: Ficha Técnica de Producto Bienestarina® Líquida sabor vainilla natural, *Anexos 5 al 18 de fichas técnicas de materias primas,* - Anexo 19: Otras especificaciones técnicas, Anexo 20: Gestión de Calidad y Anexo 21: Sistema de información*"* de la presente Ficha Técnica.
7.1.1.2. El productor deberá cumplir con producción y entrega de Bienestarina® Líquida, con base en los requerimientos de distribución realizados mensualmente por el ICBF y los niveles de inventario de seguridad presentes en las bodegas de distribución.
7.1.1.3. Cumplir con los requisitos y obligaciones de Gestión de la Calidad, conforme a lo señalado en el Anexo 20 "Gestión de la Calidad".
7.1.1.4. El ICBF podrá modificar la composición de la fórmula de la Bienestarina® Líquida y solicitar el desarrollo de nuevas presentaciones, cuando así lo requiera. El productor suministrará la leche entera cruda necesaria para la producción.
7.1.1.5 Cumplir con las especificaciones de almacenamiento de materias primas conforme a lo señalado en el Anexo 19 "Otras Especificaciones Técnicas".
7.1.1.6 Garantizar que todos los productos lleven en el rótulo las fechas de fabricación y vencimiento en forma visible, legible e imborrable, expresadas de acuerdo con las disposiciones de la Resolución 5109 de 2005.
7.1.1.7 El empaque debe contener el diseño que para tal efecto le indique el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo

7.1.1.8 Garantizar la utilización de los empaques definidos en las fichas técnicas de los productos, buscando la protección de los Productos durante su transporte.
7.1.1.9 Garantizar el cumplimiento del aporte nutricional establecido para la Bienestarina Líquida según los anexos 2 al 4.
7.1.1.10 Realizar los análisis del producto terminado (Certificado de Calidad) y de las materias primas en donde se verifique el cumplimiento de las especificaciones de calidad contenidas en las Fichas Técnicas, por cada lote producido, en laboratorio propio o subcontratado y remitir copia de estos resultados al ICBF o quien este delegue.

7.1.2 Distribución a Bodegas

7.1.2.1. Cumplir con las especificaciones de almacenamiento de producto terminado conforme a lo señalado en el Anexo 19 "Otras Especificaciones Técnicas".
7.1.2.2. Garantizar la distribución y entrega oportuna de la Bienestarina® Líquida a las bodegas satélite establecidas dentro del mes correspondiente, de acuerdo con los requerimientos realizados por el ICBF. Cualquier modificación debe ser previamente autorizada por la Entidad.
7.1.2.3. Con base en la ubicación de la planta de producción de Bienestarina® Líquida, el productor deberá diseñar la red que permita consolidar despachos y maximizar la utilización del transporte, a las bodegas de distribución, garantizando el abastecimiento de la Bienestarina® Liquida, de acuerdo con lo programado. Para ello, el productor deberá determinar los medios de transporte, planificación de la flota de vehículos, organización de la carga y definición de rutas.
7.1.2.4. Garantizar durante el transporte a las bodegas satélite de la Bienestarina® Líquida, las condiciones higiénico-sanitarias y de manejo de los productos, de acuerdo con la normativa vigente para que los mismos conserven su calidad sin alteración alguna y considerando lo establecido en el Anexo 19 "Otras Especificaciones Técnicas".
7.1.2.5. El productor deberá transportar la Bienestarina® Líquida desde las Plantas de Producción hasta todas las bodegas de distribución establecidas por el ICBF. El ICBF, directamente o a través de quien este delegue, realizará las verificaciones que considere pertinente en cualquier tiempo y sobre el sistema de distribución del producto.
7.1.2.6. Utilizar medios de transporte que cumplan la normativa vigente en materia de transporte de alimentos. La flota de vehículos que disponga el productor debe estar acorde con las necesidades de transporte de carga masiva. Los vehículos deben ser sometidos a chequeos de sus condiciones de funcionamiento conforme a las disposiciones del Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, y las demás normas que lo aclaren, reglamenten y/o modifiquen.
7.1.2.7. Deberá mantener medios y equipos de transporte e instalaciones en condiciones idóneas para el manejo de productos alimentarios para consumo humano.
7.1.2.8. Deberá efectuar el seguimiento y control del transporte del producto desde las plantas hasta las bodegas satélites o de distribución.
7.1.2.9. Llevar un registro e inventario con información de salidas, bodegas destino, fechas de vencimiento, entregas, entre otros, del producto, en el aplicativo que se especifica en el Anexo 19 Otras Especificaciones Técnicas.
7.1.2.10. Mantener la información sobre la localización de producto a disponibilidad del ICBF o a través de quien este delegue, para lo cual el Contratista deberá implementar un sistema de información donde se registre la trazabilidad del producto de acuerdo con las especificaciones señaladas en el Anexo 21 "Sistema de Información".
7.1.2.11. Recoger, reponer, destruir y dar disposición final a las averías presentadas en el proceso de distribución, de acuerdo con lo establecido en el "Procedimiento de disposición final de Bienestarina® Vencida o Averiada" o cualquier otro procedimiento que defina el ICBF.
7.1.2.12. Presentar al ICBF dentro de los quince (15) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato, un Plan de Manejo Ambiental de los empaques pos consumo (primario y secundario) utilizados en la producción y distribución de Bienestarina® Líquida, promoviendo la reutilización y valorización de estos empaques, utilizando de

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co
Estamos cambiando el mundo

manera activa y constante campañas educativas que trasciendan en la conciencia ambiental de los consumidores, de acuerdo con las condiciones establecidas por la normatividad legal vigente. Así mismo deberá ejecutar el Plan de Manejo Ambiental aprobado y presentar los informes de ejecución en las mesas de seguimiento contractual según la estructura y tiempo definido por el ICBF.
7.1.2.13. Cumplir con las entregas establecidas por el ICBF.
7.1.2.14. Acatar los cambios y modificaciones que puede sufrir la programación de entregas en cuanto a cantidades de acuerdo con las necesidades del ICBF.
7.1.2.15. La entrega del producto en las Bodegas de distribución debe necesariamente constar en el documento denominado acta de entrega el cual debe ser firmado por el Responsable principal y/o suplente de la Bodega debidamente registrado por el ICBF o persona autorizada. Cualquier duda del productor sobre la identidad del responsable principal o suplente de la Bodega de distribución debe resolverla previamente con el ICBF.

7.1.3. Sistema de Información

7.1.3.1. La información que le sea entregada o a la que tenga acceso el productor en desarrollo y ejecución del contrato goza de confidencialidad de la información por razón del secreto profesional. El productor con la suscripción del contrato reconoce que toda la información entregada por el ICBF para su ejecución, en especial la relacionada con las fichas técnicas y las fórmulas de Bienestarina® Líquida, es de propiedad del ICBF y se obliga y garantiza que él y las personas de su equipo de ejecución que lleguen a tener acceso a la información técnica del proyecto suscriban compromisos de confidencialidad y que realicen un manejo responsable de la misma conforme a buena fe, según lo cual no podrán copiar, migrar, divulgar, dar a conocer, vender, permitir la reproducción y en general realizar la información sino para aquellas actividades conexas a la ejecución del contrato, para lo cual deberá adoptar las medidas necesarias para que aquellos que manipulen, conozcan o manejen directa o indirectamente la información relacionada con la ejecución del presente contrato hagan un uso responsable y conforme a buena fe de la misma.
7.1.3.2. El productor deberá registrar y procesar en un sistema de información logístico, la información generada desde el recibo de materias primas, producción, control de calidad, certificados de calidad, producto terminado y despacho en planta, según lo establecido en el Anexo 19 “Otras especificaciones Técnicas. Al mejoramiento de este sistema de reporte, en lo que corresponda, le será aplicada la normativa vigente en materia de propiedad intelectual, de acuerdo con lo establecido en la presente ficha.
7.1.3.3. El productor deberá efectuar un constante monitoreo y seguimiento de las actividades, las cantidades requeridas y su efectiva comunicación al resto de la cadena. Con base en esta información, tanto producción como entrega deben ajustar sus programas de planeación y preparar los recursos necesarios para satisfacer la demanda.

7.1.4. Otras obligaciones
7.1.4.1. Suministrar toda la información y documentación requerida para la ejecución del contrato, así como la información relativa a la operación, costos de materia prima, insumos, costos de producción, distribución a bodegas satélite; en medio físico y digital.
7.1.4.2. Suministrar y mantener, durante el plazo de ejecución del contrato, todo el personal idóneo, calificado y suficiente para el óptimo desarrollo del mismo.
7.1.4.3. El contrato será ejecutado por el productor con absoluta autonomía e independencia y, en desarrollo del mismo, no se generará vínculo laboral alguno entre EL ICBF y el Contratista y/o sus dependientes si los hubiere, y toda la responsabilidad derivada de los contratos de trabajo correrá a cargo exclusivo del Contratista productor, según el caso.

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co
Estamos cambiando el mundo

7.1.4.4. El productor deberá contar con planes de contingencia, conforme a lo establecido en el Anexo 19 “Otras Especificaciones Técnicas”.
7.1.4.5 Permitir al ICBF o a través de quien este delegue, realizar los análisis nutricionales, fisicoquímicos y microbiológicos a los productos tanto al recibo, como tomando muestras de manera aleatoria en las bodegas de distribución para corroborar sus características, cantidad, calidad y origen. El productor deberá reponer los productos que se utilicen para estos análisis, con el fin de asegurar que todos los beneficiarios reciban el complemento nutricional.
7.1.4.6 Mantener los precios presentados en la oferta, utilizados como base inicial. Estos precios se actualizarán conforme lo establezca el ICBF.
7.1.4.7 Suscribir el acta de liquidación del contrato.
7.1.4.8 Las demás que sean necesarias para el cumplimiento del objeto contractual y las que sean propias de su naturaleza.

7.2. Obligaciones generales

7.2.1 Asumir la responsabilidad de todas las actividades relativas a la ejecución de las obligaciones establecidas en el contrato.
7.2.2 Participar y apoyar a EL ICBF en todas las reuniones a las que éste lo convoque relacionadas con la ejecución del contrato.
7.2.3 Disponer de los medios necesarios para el mantenimiento, cuidado y custodia de la documentación objeto del contrato.
7.2.4 Devolver a la Dirección administrativa del ICBF los documentos y archivos que en desarrollo del contrato se le hayan entregado, y a la misma los bienes devolutivos que le fueron asignados para su custodia.
7.2.5 Colaborar con EL ICBF en el suministro y respuesta de la información correspondiente a los requerimientos que realicen los órganos de control.
7.2.6 Utilizar la imagen del ICBF de acuerdo con los lineamientos establecidos por éste. Salvo autorización expresa y escrita de las partes ningún funcionario, podrá utilizar el nombre, emblema o sello oficial de la otra parte para fines publicitarios o de cualquier otra índole.
7.2.7 Realizar los pagos al SGSS (salud, pensión y riesgos profesionales), de acuerdo con la normatividad vigente aportando los soportes de pago correspondientes.
7.2.8 Constituir y allegar a EL ICBF las garantías requeridas dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la suscripción del contrato.

7.3. Obligaciones del sistema de gestión de calidad
Además de las obligaciones contempladas en el Anexo 20 “Gestión de la Calidad”, el productor deberá cumplir con las siguientes obligaciones:

7.3.1. Para el eje de Calidad
7.3.1.1. El productor debe referir el diseño e implementación de un procedimiento para la selección y reclutamiento del personal idóneo y competente para el desarrollo de los servicios a contratar.
7.3.1.2. El productor debe socializar con el equipo que realizará las actividades definidas en el contrato, la información básica del ICBF (Misión, Visión, Principios, Objetivos Estratégicos y Políticas de los Sistemas de Gestión).
7.3.1.3. El productor deberá realizar una encuesta muestral por año para evaluar la percepción del servicio, brindado en cada una de las bodegas de distribución establecidas por el ICBF.

7.3.2. Para el eje de Seguridad y Salud Ocupacional

7.3.2.1. Toda persona que preste el servicio armado de vigilancia o seguridad privada, deberá ser capacitada en el uso de armas y acreditar su cumplimiento ante la Superintendencia de Vigilancia y Seguridad Privada, de conformidad con lo establecido en el Artículo 78 del Decreto 2535 de 1993.

7.3.2.2. Los servicios de vigilancia y seguridad privada que pretendan desarrollar su actividad con la utilización de un medio canino, deberán obtener autorización de la Superintendencia de Vigilancia y Seguridad Privada, de conformidad con lo establecido en el artículo 48 del Decreto 356 de 1994.

7.3.2.3. Todo el personal del contratista deberá estar afiliado al Sistema de Seguridad Social en riesgos laborales.

7.3.2.4. Antes de iniciar cualquier actividad en el ICBF todos los trabajadores del contratista deben recibir inducción en Seguridad y Salud en el trabajo.

7.3.2.5. Suministrar a sus trabajadores todos los Elementos de Protección Personal requeridos para la realización de sus actividades y garantizar el uso correcto de estos durante la ejecución de los trabajos. En caso de deterioro o daño el remplazo deberá hacerse de forma inmediata.

7.3.2.6. Designar por escrito un representante de seguridad y salud en el trabajo, responsable del tema durante toda la vigencia del contrato, para que coordine, apoye y garantice las condiciones de seguridad y la administración de las actividades de seguridad y salud en el trabajo.

7.3.2.7. El productor es responsable del reporte a la ARL y EPS, atención en salud e investigación de los incidentes y accidentes de trabajo presentados durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato.

7.3.2.8. El productor deberá garantizar capacitaciones periódicas de su personal directo e indirecto en el manejo de los riesgos propios de las actividades desarrolladas.

7.3.2.9. El productor deberá presentar relación de los últimos exámenes médicos ocupacionales realizados a su personal directo e indirecto así como el concepto médico donde indique si el trabajador es apto para trabajar, cumpliendo las disposiciones legales vigentes.

7.3.3. Para el eje Ambiental

7.3.3.1. El productor debe establecer el análisis de los aspectos e impactos ambientales asociados al contrato que vaya a ejecutar, establecer las acciones tendientes a reducir, mitigar y corregir los impactos ambientales significativos.

7.3.3.2. El productor debe adelantar acciones pedagógicas con los responsables y/o suplentes de los puntos de entrega primarios para la promoción y adopción de Buenas Prácticas Ambientales y deberá transportar y distribuir el material educativo relacionado con alimentos de alto valor nutricional de conformidad con las instrucciones del ICBF hasta los puntos de entrega primarios. La periodicidad de las acciones pedagógicas será acordada con ICBF; estas podrán consistir en capacitaciones o talleres.

7.3.3.3. El productor deberá garantizar el cumplimiento de la política ambiental en lo concerniente a buenas prácticas de manipulación de alimentos, almacenamiento y manejo de sustancias químicas, ahorro y uso eficiente de los recursos de agua, energía, papel y sustancias de limpieza y desinfección, combustibles, gestión de residuos y manejo de vertimientos.

7.3.3.4. El productor deberá poner en marcha un plan de manejo ambiental de los empaques pos consumo (primario y secundario) utilizados en la producción y distribución de Bienestarina® Líquida.

7.3.3.5. Para el servicio de aseo y cafetería, el contratista está en la obligación de capacitar a su personal, buenas prácticas de manipulación de alimentos, almacenamiento y manejo de sustancias químicas, ahorro y uso suficiente de los recursos agua, energía, papel y sustancias de limpieza y desinfección, combustible, gestión de residuos y manejo de vertimientos.

7.3.3.6. Para el servicio de vigilancia y seguridad privada, el contratista está en la obligación de capacitar a su personal en el manejo de residuos sólidos (manejo de pilas), sustancias químicas especificando el generado por caninos, uso eficiente y ahorro de agua, energía y papel.

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

8. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La producción de Bienestarina ® Liquida se efectuará en las Plantas que el productor defina y su entrega se realizará a las Bodegas satélite o de distribución según lo descrito en el numeral 6.2.1 de la presente ficha.

9. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución será a partir de la fecha de legalización y perfeccionamiento del contrato y hasta el 30 de noviembre de 2019.

10. FORMA DE PAGO DEL VALOR DEL CONTRATO

La remuneración al contratista por la producción de la Bienestarina Liquida y distribución a las bodegas establecidas por el ICBF se estable en el anexo 26: Formula de Remuneración – Producción de Bienestarina Liquida.

El valor contrato a suscribir será hasta por el valor del presupuesto oficial, incluidos todos los costos asociados a la prestación del servicio, el IVA, demás impuestos de ley.

Se pagara al contratista así:

La radicación de las facturas se efectuará ante el ICBF o quien éste designe y éste contará con un plazo máximo de 05 días hábiles, a partir de su radicación, para aprobar u objetar las facturas presentadas por el contratista y para su correspondiente pago.

Los pagos se realizarán previa presentación de la factura y adjuntando las actas de entrega originales firmadas a conformidad por el responsable o suplente del punto de entrega, en forma física y escaneadas.

El Acta de entrega deberá ser elaborada en un (1) original y dos (2) copias, que se destinarán de la siguiente forma:

- Original para el ICBF la cual se adjuntará a la factura correspondiente
- Primera (1ra.) copia para el contratista,
- Segunda (2da.) copia para el responsable principal y/o suplente del punto autorizado informando que recibió el producto

El contratista deberá presentar la Certificación del revisor fiscal o representante legal, según corresponda, sobre el cumplimiento en el pago de los aportes parafiscales y de seguridad social de sus empleados de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

El pago se realizará dentro de los cuarenta y cinco (45) días calendario, siguientes a la radicación de la factura y la certificación de cumplimiento, previa aprobación del PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja).

Si la(s) factura(s) no ha(n) sido correctamente elaborada(s), o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para este solo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten debidamente corregidas, o desde que se haya aportado el último de los documentos solicitados. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán de responsabilidad del contratista y no tendrá por ello, derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

Todos los pagos se realizarán conforme al PAC del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

11. TIPIFICACIÓN, VALORACIÓN Y ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS PREVISIBLES

Con el fin de conocer los riesgos que afectarían el contrato que se pretende adelantar, tanto en aspectos favorables como adversos; y con el fin de contribuir a asegurar los fines que el estado persigue con la contratación, el ICBF ha preparado este anexo, el cual permite dilucidar aspectos que deben ser considerados en la adecuada estructuración de ofertas y planes de contingencia y continuidad del proyecto.

De este modo, corresponderá al contratista seleccionado la asunción del riesgo previsible propio de este tipo de contratación, asumiendo su costo, siempre que el mismo no se encuentre expresamente a cargo del ICBF.

Los riesgos que podrían afectar el normal desarrollo de las actividades previstas en esta contratación se establecen en el anexo 24.

12. ANEXOS

- Anexo 1: Protocolo de fabricación de Bienestarina® Líquida
- Anexo 2: Ficha Técnica de Producto Bienestarina® Líquida sabor fresa natural
- Anexo 3: Ficha Técnica de Producto Bienestarina® Líquida sabor frutos verdes natural
- Anexo 4: Ficha Técnica de Producto Bienestarina® Líquida sabor vainilla natural
- Anexo 5: Ficha Técnica de materia prima Leche líquida
- Anexo 6: Ficha Técnica de materia prima Azúcar
- Anexo 7: Ficha Técnica de materia prima Harina de Arroz
- Anexo 8: Ficha Técnica de materia prima Harina de Soya
- Anexo 9: Ficha Técnica de materia prima Harina de trigo
- Anexo 10: Ficha Técnica de materia prima Fécula de maíz
- Anexo 11: Ficha Técnica de materia prima Saborizante fresa natural
- Anexo 12: Ficha Técnica de materia prima Saborizante frutos verdes natural
- Anexo 13: Ficha Técnica de materia prima Saborizante vainilla natural
- Anexo 14: Ficha Técnica de materia prima Fosfato Tricálcico
- Anexo 15: Ficha Técnica de materia prima Premezcla Vitamínicas
- Anexo 16: Ficha Técnica de materia prima Espesante y Estabilizante.
- Anexo 17: Ficha Técnica de Empaque primario
- Anexo 18: Ficha Técnica de Empaque secundario
- Anexo 19: Otras especificaciones técnicas
- Anexo 20: Gestión de Calidad
- Anexo 21: Sistema de información
- Anexo 22: Formato Reporte de pagos.
- Anexo 24: Matriz de identificación, valoración y asignación de riesgos
- Anexo 25: Rotulado de información institucional
- Anexo 26: Formula de remuneración producción de Bienestarina líquida y su distribución a bodegas establecidas por ICBF.

13. ACEPTACIÓN CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

Señor proveedor o contratista potencial: Al remitir cotización y/o propuesta, usted está aceptando que la misma cumple con la totalidad de los requerimientos incluidos en el presente documento y que incluye la totalidad de costos y gastos, directos e indirectos, así como los impuestos, asociados a la ejecución del contrato. Así mismo, que en caso de resultar adjudicatario del proceso de selección correspondiente, podrá prestar el servicio y/o entregar el bien, con las condiciones técnicas descritas en el presente documento.

14. APROBACIONES ICBF

Concepto	Nombre y apellidos	Cargo – Dependencia	Firma
Elaboró	Viviana Patricia Alvarez Villareal	Profesional Contratista – Dirección de Nutrición	
	Angie Julieth Santamaria Garcia	Profesional Contratista – Dirección de Nutrición	
Revisó	Antonio Jose Sanchez Suarez	Profesional Contratista – Dirección de Nutrición	
Aprobó	Jacqueline Londono Gonzalez	Directora de Nutrición Encargada	

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No. 64c – 75. PBX: 437 76 30
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co

Estamos cambiando el mundo