



ADENDA No. 1

CONVOCATORIA PÚBLICA No. 04 DE 2009.

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, en uso de sus facultades legales y en especial de las establecidas en la Ley 7ª de 1979, Decreto 2388 de 1979 y Resolución 4670 de 2009, **MODIFICA y ADICIONA** el Pliego de Condiciones cuyo objeto es “El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Regional BOYACÁ invita a los integrantes del sistema nacional de bienestar familiar a presentar propuestas para seleccionar a los operadores que brinden atención especializada para el programa de alimentación escolar - PAE en la modalidad almuerzo para la población escolar del sistema educativo y la población en situación de desplazamiento en los diferentes municipios del Departamento de BOYACÁ.”, así:

PRIMERA:

Adicionar en el título y en el cuerpo de las cláusulas denominadas “OBLIGACIONES ESPECIALES DEL OPERADOR REFERENTES A LA RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, SUMINISTRO, INVENTARIO Y CUSTODIA DE BIENESTARINA”, la siguiente frase: **“Y DE LOS ALIMENTOS QUE EL ICBF ENTREGUE EN ESPECIE.”**

SEGUNDA:

Adicionar en el título y en el cuerpo de la cláusula denominada “MULTAS POR NO CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES REFERENTES A LA BIENESTARINA”, la siguiente frase: **“O DE LOS ALIMENTOS QUE EL ICBF ENTREGUE EN ESPECIE”**

TERCERA:

Modificar el Formato 2A OPERADOR INDUSTRIALIZADO, eliminando una fila, atinente a la verificación del Registro Sanitario de los productos que suministrará como parte de los menús Para tal efecto el FORMATO quedará así:



FORMATO 2A - OPERADOR INDUSTRIALIZADO

VERIFICACIÓN TÉCNICA DE REQUERIMIENTOS MÍNIMOS – Primera Fase

REQUERIMIENTOS MÍNIMOS A EVALUAR	PARÁMETROS	INDICADOR	CUMPLE	NO CUMPLE
TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Se debe realizar en vehículos que cumplan con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 y en el artículo cuarto de la Resolución 2505 de 2.004 del Ministerio de Transporte.	Carta de compromiso de cumplimiento normas vigentes		
TALENTO HUMANO	Se deberá presentar una carta de compromiso donde manifieste que cuenta y cumple con el personal idóneo para el desarrollo del contrato al cual se postula, según lo establecido en las normas ICBF para la modalidad o servicio y la legislación correspondiente y vigente, que corresponda.	Carta de compromiso que manifiesta que cuenta con personal suficiente e idóneo para el desarrollo del servicio.		

CUARTA:

Modificar, el texto del numeral 3.3.9.4 “COMPONENTE ALIMENTARIO” – APOORTE NUTRICIONAL. El cual quedará así:

El Proponente Seleccionado deberá cumplir con las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes para la población Colombiana, de los grupos de edad de niños, niñas y adolescentes usuarios del programa elaborado por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. El porcentaje y aporte mínimo de energía y nutriente, según el tipo de complemento, es el siguiente¹:

Almuerzo: Debe aportar el 32,6% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según promedio ponderado para los grupos de edad desde 5 a 12 años.

El aporte mínimo de energía para el almuerzo es:

¹ Estos valores son susceptibles de modificaciones de acuerdo con actualización en curso de las recomendaciones diarias, documento de referencia esencial para la planificación de la alimentación.

Cuadro 2. Aporte de energía y nutrientes del almuerzo

CALS/NUTRIENTES	APORTE TOTAL	PORCENTAJE DEL VALOR CALÓRICO TOTAL
Calorías	611 kcals	
Proteínas	20.6 gr	13.5% del VCT
Grasas	19	28% del VCT
Carbohidratos	89.5 gr	58.5 del VCT
Calcio	209 mg.	
Hierro	6.1 mgr	
Vitamina A	192 ER	

Debe capacitarse a las manipuladoras de alimentos para que en el momento de su distribución se estandarice la ración por grupos de edad.

La distribución del valor calórico total o rango aceptable de distribución de macro nutrientes

(AMDR) en rangos es así:

- ✓ *Proteínas 12 a 14 %*,
- ✓ *Grasa 28 a 32 %*
- ✓ *Carbohidratos 55 a 65%*
- El aporte nutricional debe provenir de alimentos fuentes y/o alimentos fuentes fortificados. .
- En cuanto a variedad, cada preparación se debe ofrecer máximo cuatro veces al mes.
- El análisis químico de macro nutrientes debe basarse en la Tabla de Composición de alimentos Colombianos 2005 y especificar total de carbohidratos por diferencia, lípidos –valor medio (Lípidos Soxlet o lípidos otro método), total de proteínas-valor medio. El aporte nutricional requerido en micronutrientes debe referenciar especialmente Vitamina A en equivalentes de Retinol, Hierro, Calcio y Zinc (valor medio) el Análisis Químico deberá entregarse en físico y en medio magnético (CD) en formato Excel.
- Para aquellos alimentos que no estén contemplados en la tabla arriba, señalada, el análisis químico se tomará con base en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos. Reimpresión año 2000.
- El número de cifras decimales de cada uno de los nutrientes deberá corresponder al consignado en la misma tabla.

- El análisis químico nutricional de cada menú debe presentar un porcentaje de adecuación entre el 90 y 105% para calorías, calcio, hierro y vitamina A, el Zinc debe incluirse dentro del análisis químico nutricional, pero no será evaluado, ni tenido en cuenta para puntaje.

Se anexan formatos técnicos de presentación de menús y análisis químico. (anexos 14 y 15)

Nota 1: El contratista deberá presentar el ciclo de minutas de acuerdo a lo establecido en el componente alimentario y registro sanitario de los productos que conforman los menús, dentro de los tres días siguientes a la suscripción del contrato, requisitos que deberán ser aprobados por el ICBF Regional Boyacá, previo inicio de la prestación del servicio.

QUINTA:

Modificar con el fin de incluir la palabra **NO** en la obligación No. 20 del Numeral 6.2. OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA, la cual quedará de la siguiente manera: “Destinar el valor del aporte de **EL ICBF**, en la modalidad desayunos, a la compra de alimentos y hasta el veinte por ciento (20%) para gastos administrativos o de funcionamiento necesarios para cumplir con el objeto del presente contrato y garantía única y publicación del mismo, si hubiere lugar. En todo caso, los gastos para la prestación del servicio, en la **modalidad desayuno**, deberán ser asumidos sin cuotas de participación; para la **modalidad almuerzo**, la totalidad del aporte de **EL ICBF** deberá destinarse a la compra de alimentos. En ningún caso, el no pago de la cuota de participación será motivo para excluir a un escolar del servicio”.

SEXTA:

Adicionar el Anexo N° 1 a la minuta de contrato, relacionado en la “OBLIGACIÓN DE REPORTAR INFORMACIÓN”. CLÁUSULA 20.- “OBLIGACIÓN DE REPORTAR INFORMACIÓN: EL OPERADOR está obligado a entregar adecuadamente al ICBF la información relativa a los beneficiarios objeto del presente contrato, de acuerdo con los formatos, frecuencia, procedimientos y medios de comunicación que establezca la Subdirección de Sistemas de Información del ICBF; en los términos del Anexo No. 1 denominado: “Condiciones para el Reporte de Información de Beneficiarios”.

El Anexo N° 1, tendrá el siguiente texto:

ANEXO N° 1

CONDICIONES PARA EL REPORTE DE INFORMACIÓN DE BENEFICIARIOS

- 1. ALCANCE DE LA INFORMACIÓN.** El CONTRATISTA deberá suministrar información individual de identificación y caracterización de los beneficiarios inscritos en los servicios y atenciones que brindará en virtud del presente contrato.
- 2. FRECUENCIA DE ENTREGA DE INFORMACIÓN.** El CONTRATISTA deberá realizar el registro inicial con la caracterización de los beneficiarios como máximo a los sesenta días calendario del inicio de las labores de atención. Adicionalmente, estará obligado a reportar, con una periodicidad mensual y cuando procedan, los ingresos y retiros de beneficiarios en el mes reportado o cuando quiera que el Instituto así lo requiera.
- 3. PLAZOS Y MECANISMOS PARA LA ENTREGA DE LA INFORMACIÓN.** El CONTRATISTA deberá reportar la información inicial y la periódica al ICBF en los plazos y mediante los mecanismos que defina la Subdirección de Sistemas de Información del ICBF.
- 4. MODO DE REGISTRO.** La información que está obligado a reportar El CONTRATISTA deberá ser registrada, validada y remitida al ICBF, de conformidad con las especificaciones técnicas, fechas, formatos, procedimientos y medios de comunicación que para tal efecto defina la Subdirección de Sistemas de Información de EL ICBF. El CONTRATISTA podrá enviar la información de forma electrónica o en medio de papel, siguiendo fielmente las instrucciones que defina la Subdirección de Sistemas de Información. Cuando entre en operación el Sistema de Información Misional - SIM, en concordancia con el cronograma de puesta en marcha del sistema, el ICBF evaluará la viabilidad de solicitar al COOPERANTE el registro de la información en línea directamente mediante dicho aplicativo.
- 5. RESPONSABLES DE LA INFORMACIÓN.** Será responsabilidad de El CONTRATISTA el suministro completo, oportuno y periódico de información veraz, consistente y de calidad sobre los beneficiarios brindados en virtud del presente contrato. Será responsabilidad del ICBF verificar la veracidad, calidad y consistencia de dicha información, solicitar las re entregas a que haya lugar por fallas en la información y mantenerla actualizada, de acuerdo con la remisión de la misma por parte de El CONTRATISTA
- 6. DESIGNACIÓN DE RESPONSABLES.** El representante legal de El CONTRATISTA deberá designar a la persona responsable de vigilar el registro oportuno y la constante actualización de la información de beneficiarios que debe reposar en el ICBF. Dentro del mes siguiente a la fecha de legalización del presente contrato, el COOPERANTE deberá enviar comunicación a la Subdirección de Sistemas de Información del ICBF, informando el nombre y los datos de ubicación del funcionario o funcionarios designados que servirán de punto de enlace para el suministro de la información al ICBF, para la recepción y manejo de los reportes de inconsistencias, y para las demás actuaciones necesarias. Mientras se hace esta designación el responsable será el Representante Legal.
- 7. GARANTÍA DE ACCESO A LA INFORMACIÓN:** El CONTRATISTA deberá garantizar a sus funcionarios y demás responsables de registrar y actualizar la información, los medios tecnológicos y de

comunicaciones necesarios para registrar y transmitir la información al ICBF, en caso de realizar las transmisiones en forma electrónica. El ICBF deberá garantizar la custodia y seguridad del almacenamiento de la información reportada, así como la capacidad de tráfico permanente para que los contratistas puedan transmitir la información que se envíe electrónicamente.

- 8. FORMATOS:** El CONTRATISTA deberá tener en cuenta para estos efectos el diligenciamiento oportuno, íntegro y efectivo de los formularios que establezca la Subdirección de Sistemas de Información.

Adicionalmente, en la guía de supervisión se incluirá como una de las labores de supervisión la verificación de que cada operador lleve el registro de sus beneficiarios y lo haya entregado en la oportunidad debida. En vista de lo anterior, se solicita atender este lineamiento de la manera aquí señalada con carácter prioritario, teniendo en cuenta la suscripción de contratos que se hará próximamente.

Las Coordinaciones de Planeación y Sistemas, en coordinación con las supervisiones e interventorías de los contratos tendrán la responsabilidad de verificar el cumplimiento de la cláusula anteriormente mencionada.

SEPTIMA:

Incluir la obligación 46 en el número 6.2. OBLIGACIONES ESPECIALES DEL CONTRATISTA, así:

46. Reportar mensualmente al Supervisor del contrato el listado de los niños, niñas y adolescentes atendidos por grado escolar, unidad de servicio y establecimiento educativo, el cual será soporte de la cuenta de cobro para el pago mensual.

OCTAVA:

Modificar el numeral **3.3.9. COMPONENTE ALIMENTARIO**, el cual quedará de la siguiente forma:

“La minuta patrón se constituye en el estándar a cumplir en materia de calidad nutricional de la alimentación, disponibilidad de alimentos (suficiencia del suministro en relación con los requerimientos de la población beneficiaria) e identifica las características del servicio en función del tipo y número de raciones a servir de acuerdo con las características de los usuarios² y de la planta física o infraestructura, el equipo, menaje y recurso humano del servicio

La minuta patrón indica:

- El tiempo de consumo a ofrecer (las raciones)
- Los grupos y subgrupos de alimentos que se debe utilizar.

²Incluye la edad y el sexo, el nivel socioeconómico, el estado nutricional y de salud, los hábitos alimentarios y los aspectos de crecimiento y desarrollo del niño, es decir, su perfil epidemiológico y nutricional.

- Los alimentos que conforman cada grupo.
- El tamaño de la porción a ofrecer de cada uno, con su correspondiente medida casera.
- La frecuencia de consumo semanal.
- El aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes, en relación con las recomendaciones de energía y nutrientes establecidas para el grupo de edad
- El costo de cada alimento y el promedio regional de cada grupo de alimentos.

La minuta patrón se debe reflejar en la elaboración de los menús, mediante la inclusión de los grupos de alimentos en la cantidad establecida para conservar el aporte nutricional requerido.

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ALMUERZO ESCOLAR - 32,6 % VCT

**MINUTA PATRÓN
ALMUERZO - CUALIFICADO**

GRUPO DE ALIMENTOS/ALIMENTOS	ALIMENTOS	FRECUENCIA MENSUAL (20 días)	FRECUENCIA SEMANAL (5 días)	PESO BRUTO NIÑO/DÍA (gr. ó cc)	PESO NETO NIÑO/DÍA (gr. ó cc)	PESO SERVIDO/NIÑO/DÍA (gr. ó cc)	COSTO MES/NIÑO (\$PESOS)
MEZCLA VEGETAL	Bienestarina	<u>20</u>	<u>5</u>	10	10	200 cc	0
LÁCTEO	Leche en polvo	<u>12</u>	<u>3</u>	13	13	parte de la bebida	2.407
AZUCARES Y DULCES	Panela	20	5	11	11	parte de la bebida	284
ALIMENTO PROTEICO		<u>20</u>	<u>5</u>				
	Carne de res magra	8	2	65	65	48	4.609
	Pollo-pechuga	4	1	65	58,5	42	2.193
	Huevo	4	2	50	50	50	2.080
Leguminosas	Fríjol	4	1	18	18	43	206
	Lenteja			18	18	47	61
	Arveja seca			18	18	45	44
	Garbanzo						
CEREALES		<u>20</u>					
	Arroz	18	4 a 5	35	35	78	1.627
	Pasta	2	2 veces en 4 semanas	35	35	80	321

TUBERCULOS, RAICES Y PLATANOS		<u>20</u>	<u>5</u>				
Papa común		8	2	110	88	89	1.041
Plátano maduro		4	1	100	65	66	490
Papa criolla		2	2 veces en 4 semanas	90	90	91	265
Yuca		2	2 veces en 4 semanas	90	72	73	234
Arepa con harina de maíz		4	1	30	30	60	318
HORTALIZAS Y VERDURAS		<u>20</u>	<u>5</u>				
Apio De Hoja				35	28	26	1.379
Cebolla Cabezona				35	33	31	
Lechuga				35	19	18	
Pepino Cohombro				35	26	24	
Repollo				35	25	23	
Tomate				35	28	26	
Zanahoria				35	30	28	
Acelga				40	34	31	
Auyama				40	26	24	
Calabaza				40	36	33	
Habichuela				40	36	33	
Pepino Guiso				40	36	33	
Remolacha				40	32	30	
FRUTAS ENTERA O JUGO		<u>20</u>	<u>5</u>			Volume n de jugo: 200 cc.	
Banano				55	36	36	2.692
Guayaba				55	41	no aplica	
Mango				55	33	33	
Maracuyá				55	25	no aplica	
Mora				55	50	no aplica	
Papaya				55	39	39	
Piña				55	30	30	
Tomate de Arbol				55	33	no aplica	
AZUCARES Y DULCES		<u>20</u>	<u>5</u>				
Azúcar		20	5	11	11	parte de la bebida (jugo)	482

ACEITES Y GRASAS		<u>20</u>					
Aceite		20	5	11	11	parte de las preparaciones	1.176
Margarina							
CONDIMENTOS NATURALES		<u>20</u>	<u>5</u>				
Sal		20	5	3		parte de las preparaciones	95
Cebolla Larga		20	5	4			184
Ajo		20	5	0,5			32
Tomillo, ,Laurel, Orégano		20	5	0,5			25
Pimentón		20	5	3			132
Limón		15	3	0,5			12

OBSERVACIONES

*La arveja seca puede intercambiarse por el garbanzo

*NO debe utilizarse carne molida.

*La verdura se debe ofrecer como ensalada cruda 3 veces a la semana y cocida 2 veces a la semana o en sopa crema 1 a 2 veces al mes.

*Se permite la inclusión de otras frutas y verduras no contempladas en la minuta patrón siempre y cuando sean hábito de consumo en la región y tenga buena aceptación por parte de los usuarios del programa

*La fruta puede ser ofrecida como bebida en jugo, refresco, sorbete o en porción; esta última opción siempre y cuando se garantice su consumo dentro del restaurante escolar.

*La margarina puede intercambiarse por el aceite en la proporción adecuada para la preparación de arepas, tortas, entre otros. Esta debe ser enriquecida

*La bienestarina debe ofrecerse diariamente (10 gr.) en preparaciones como colada sola, colada con leche, en refresco (jugo+colada), etc.

*La harina de maíz puede intercambiarse por la harina de trigo para la preparación de arepuelas y ésta debe ser fortificada

*Las leguminosas deben ir acompañadas de la porción de proteína animal dado que, estas por sí solas no reemplazan el valor nutricional requerido.

*Para el análisis químico nutricional de los menús desarrollados por el operador debe tomarse el peso Neto.

*Debe suministrarse la cantidad de condimentos naturales en cantidad suficiente para garantizar la aceptabilidad de las preparaciones y debe realizarse su análisis químico.

*Todas las preparaciones deben utilizar ingredientes en cantidades reales y combinaciones de alimentos que sean agradables, que garanticen la buena sazón y organolépticamente aceptables.

*Los alimentos proteicos se distribuirán en la semana así: dos veces carne de res magra, una vez pollo-pechuga, una vez huevo solo, una vez huevo con leguminosa.

*Debe tenerse en cuenta el consumo diario de azúcares y aceite en las preparaciones que lo requieran, efectuando el análisis por preparación.

*El arroz y la pasta a suministrar deben ser fortificados.



NOVENA:

Modificar el anexo de Minuta Modelo del Contrato, en el sentido de incluir en las OBLIGACIONES ESPECIALES DE EL OPERADOR, el numeral 5.8), el cual deberá quedar de la siguiente manera: “5.8) Aplicar la encuesta de aceptación, definida en la guía de supervisión del programa ICBF mínimo 2 veces durante el período de ejecución del contrato.”.

DÉCIMA:

Adicionar la nota No. 1 al numeral 1.9 “VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO”, la cual deberá quedar de la siguiente manera:

NOTA 1: *Durante la ejecución del contrato el ICBF podrá suministrar productos alimentarios para la preparación de los desayunos y/o almuerzos, garantizando la compra con economías de escala, dentro de precios de mercado con cargo al valor monetario del contrato, lo cual se entiende aceptado por el contratista con la sola presentación de la propuesta.*

Los productos alimentarios de la minuta patrón definidos en estos pliegos que el ICBF decida suministrar al contratista en especie, se informarán por escrito con anticipación a su entrega efectiva.

DÉCIMA PRIMERA:

Modificar con el objeto de incluir en LA MINUTA MODELO DE CONTRATO la siguiente cláusula: **TRIGESIMA SEGUNDA- AJUSTES AL VALOR DEL CONTRATO:** Las partes acuerdan realizar ajustes periódicos al valor del contrato con el exclusivo fin de liberar los recursos no ejecutados por razones no imputables al ICBF, efecto para el cual mediante la presente cláusula el ordenador del gasto a través del supervisor o interventor del contrato y el contratista, directamente o por intermedio de su representante o apoderado, autorizan suscribir las respectivas actas y realizar la disminución de registro presupuestal correspondiente y demás trámites a que haya lugar. En consecuencia, las partes expresamente aceptan que el valor del contrato se actualice automáticamente una vez se surta el trámite administrativo acordado, sin perjuicio de las demás obligaciones convencionales formalmente adquiridas. Lo anterior, sin perjuicio de las adiciones que durante la ejecución del contrato se requieran.



DÉCIMA SEGUNDA:

Modificar el numeral 3.3.5.2 Preparación Industrializada, el cual quedará de la siguiente manera: **“3.3.5.2. Preparación industrializada**, son aquellos operadores que mediante procesos industriales preparan alimentos que se entregan listos para ser consumidos por los beneficiarios.

Se refiere a productores de leches, derivados lácteos, bebidas y otros alimentos sometidos a pasteurización, ultra pasteurización u otros procesos industriales, cuya entrega en ocasiones se acompaña de frutas y productos de panadería, galletería, entre otros, así como preparaciones más complejas como almuerzos o desayunos elaborados y empacados industrialmente.

En este caso el contratista deberá, dentro de los tres días siguientes a la suscripción del contrato, presentar el (los) concepto(s) sanitario(s) favorable(s) emitidos(s) por la autoridad sanitaria competente donde se encuentre ubicada la entidad que prepara y manipula los alimentos según Decreto 3075 de 1997.”

DÉCIMA TERCERA:

Modificar el numeral 3.3.5.3 Preparación Mixta, el cual quedará de la siguiente manera: **“3.3.5.3. Preparación Mixta**: Son operadores que combinan la preparación de alimentos tradicional y la industrializada y su selección dependerá de las condiciones y recursos existentes para la preparación tradicional de alimentos, de la ubicación de los beneficiarios y/o la dificultad de acceder a determinados comedores o zonas.

En este caso debe presentar los planes de saneamiento con la propuesta. En el evento que sea adjudicatario, dentro de los tres días siguientes a la suscripción de contrato deberá presentar el (los) concepto(s) sanitario(s) favorable(s) emitidos(s) por la autoridad sanitaria competente donde se encuentre ubicada la entidad que prepara y manipula los alimentos según decreto 3075 de 1997, y el registro sanitario de los productos industrializados que conforman el menú.”

DÉCIMA CUARTA:

Como consecuencia de la anterior modificación, modifíquese el capítulo IX CAUSALES DE RECHAZO DE LAS PROPUESTAS, en el sentido de suprimir la causal 17.

DÉCIMA QUINTA:

Modificar el anexo N° 14, el cual quedará así:



ANEXO No 14
MODELO DE PRESENTACIÓN DEL CICLO DE MENUS
ALMUERZO

OPERADOR:
NUTRICIONISTA:

GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	ALIMENTOS	CODIGO	CANTIDAD (gr. o cc)
Bebida con leche				
Alimento(s) proteico(s)				
Cereal: Arroz o pasta				
Tubérculos, raíces y plátanos				
Hortalizas y verduras				
Fruta entera o jugo				

NOTAS:

1. Los menús se deben registrar en el orden de estos grupos. Repetir esta hoja hasta completar los menús solicitados.

2. En la columna de: “alimentos” deben incluirse todos los ingredientes de la preparación.

DÉCIMA SEXTA:

Adicionar al ANEXO N° 15 MODELO DE PRESENTACION ANALISIS QUIMICO DEL CICLO DE MINUTAS, un último párrafo, el cual quedará así:

El análisis químico nutricional de los menús debe presentar el porcentaje de adecuación entre el 90% y 105% para calorías y los nutrientes solicitados.

DÉCIMA SEPTIMA:

Adicionar un último párrafo al numeral 3.3.5.1 preparación tradicional:



Se advierte que en el evento de salir el proponente seleccionado, éste se compromete, al presentar su oferta, a contar con una o más bodegas de acuerdo al número de municipios a atender, inmueble(s) que deben reunir los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997, lo cual deberá manifestar en su propuesta (anexo N° 17).

DÉCIMA OCTAVA:

Adicionar el anexo N° 17 a los pliegos de condiciones el cual quedará así:

1.1 ANEXO 17.

1.2 MODELO CARTA DE COMPROMISO BODEGA PREPARACION TRADICIONAL Y MIXTA

El suscrito a saber _____, domiciliado en _____, identificado con cédula de ciudadanía No. _____, quien obra en calidad de _____, que en adelante se denominará el PROPONENTE, se compromete a garantizar el almacenamiento de alimentos con una o más bodegas, dando cumplimiento al decreto 3075 de 1997 y demás legislación sanitaria vigente que se requiera en las demás unidades aplicativas y modalidades de atención durante el tiempo de ejecución del contrato.

En constancia de lo anteriormente expuesto y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en este Término de Referencia, se firma el mismo en la ciudad de _____, a los _____ días del mes de ----- del 2009

EL PROPONENTE

NOMBRE Y FIRMA

DÉCIMA NOVENA:

Adicionar al CAPITULO VII FORMATOS Y ANEXOS el anexo N° 17, Modelo Carta de compromiso bodega preparación tradicional y mixta

Los demás apartes del Pliego de Condiciones no fueron objeto de modificación y continúan iguales.



VIGESIMA:

Modificar el anexo 4, EXPERIENCIA DEL PROPONENTE, el cual quedará así:

**Anexo 4
EXPERIENCIA DEL PROPONENTE**

Utilizando el formato propuesto, proporcionar información sobre los trabajos más relevantes para los que el Proponente fue contratado legalmente, ya sea de manera individual o como integrante de una asociación, propuesta conjunta, consorcio o unión temporal, y que acrediten la experiencia mínima requerida en el Pliego de condiciones. SE DEBEN LLENAR TODAS LAS COLUMNAS.

Zona a la que presenta la oferta:

Nº	EMPRESA O ENTIDAD CONTRATANTE	FECHA DE INICIO, FECHA DE TERMINACIÓN	VALOR TOTAL FACTURADO INCLUIDO IVA (DE LAS ACTIVIDADES QUE ACREDITAN LA EXPERIENCIA)	IDENTIFICACIÓN (NÚMERO, FECHA) Y OBJETO DEL CONTRATO	FIRMA INTEGRANTE QUE REPORTA LA EXPERIENCIA (En caso de UT o consorcio)	% de participación (En caso de UT o consorcio)	ACTIVIDADES Y OBLIGACIONES DESARROLLADAS, QUE SIRVEN COMO SOPORTE DE LA EXPERIENCIA QUE SE ACREDITA.	ZONAS EN LA QUE SE EJECUTO EL CONTRATO	% del contrato aplicado a la experiencia a (En caso que con este contrato se acredite la experiencia para más de una Zona)
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									

Nota: La documentación soporte que acredite la experiencia del PROPONENTE deberá ajustarse a las condiciones genéricas y específicas de la contratación. En todo caso, los documentos soporte de la experiencia del PROPONENTE o de sus integrantes deben haber sido expedidos por el Cliente (esto es, la persona para la que se ejecutó o se está



República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia de la Fuente de Lleras



ejecutando el contrato), o con la intervención del mismo, o tener su aval expreso y escrito y deben permitir verificar como mínimo los siguientes datos: nombre o razón social del Cliente o Contratante, nombre o razón social de quien ejecutó el contrato, exigida para acreditar el requisito para participar, fecha de finalización (puede ser la fecha de terminación de la ejecución del contrato o la fecha de liquidación del contrato).

Se expide a los once (11) días del mes de diciembre de 2009.

_____(ORIGINAL FIRMADO)_____
NERLLY VALENCIA CASTAÑEDA
Directora ICBF Regional Boyacá