



República de Colombia
Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Grupo de Asistencia Técnica

**ANEXO No.
CONDICIONES DEL SERVICIO Y FICHAS TECNICAS**

OBJETO:

Contratar la ración para preparar (RPP) consistente en el suministro, alistamiento, ensamble, transporte y distribución de 499 paquetes alimentarios mensuales de acuerdo a las especificaciones técnicas y de empaque secundario, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos y el desarrollo de las actividades complementarias y de acuerdo con los lineamientos técnicos administrativos de la estrategia de recuperación nutricional vigentes.

EL ALCANCE DEL OBJETO:

Los paquetes alimentarios se entregarán así: 360 tipo 1 para 60 niños y niñas 6 y 11 meses de edad y hasta 2.634 tipo 2 para 439 niños y niñas entre 12 a 60 meses de edad de acuerdo con el FT1 – relación de puntos de atención anexo a este contrato. El ICBF proporcionara la Bienestarina requerida según las características de cada tipo de paquete, entregados. El operador diseñará un Plan de actividades complementarias para cada entrega de paquetes, relacionadas con educación alimentaria y nutricional, temas de salud y manejo ambiental, en concertación con los diferentes sectores para su óptimo desarrollo. Los alimentos deben cumplir con las características y lineamientos establecidos en el anexo técnico.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

Los operadores deberán aceptar y cumplir con las siguientes obligaciones: **MODALIDAD RECUPERACIÓN NUTRICIONAL - RACIÓN PARA PREPARAR:**

Obligaciones generales del operador:

1. Cumplir con el objeto del contrato con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad, por lo tanto no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno entre **EL OPERADOR** y el **ICBF**.
2. Disponer lo necesario para que el objeto del contrato se cumpla a cabalidad y cumplir con las metas establecidas para la ejecución de la modalidad y los lineamientos técnico administrativo de la Estrategia de Recuperación Nutricional vigente.
3. Administrar los recursos y la ejecución del contrato los cuales se destinaran para el cumplimiento de su objeto dentro del lineamiento técnico administrativo de la estrategia de Recuperación Nutricional y estándares del ICBF. El operador será responsable por el manejo de los recursos, conforme a lo dispuesto por las normas civiles, penales y fiscales.
4. Entregar al supervisor del Contrato los informes que se soliciten sobre cualquier aspecto y/o resultados obtenidos cuando así se requiera.
5. Respetar y salvaguardar los derechos fundamentales de los niños y niñas, consagrados en el artículo 44 de la Constitución Política, en la Convención Internacional de los Derechos del Niño, en el Código del Menor y demás normas pertinentes.
6. Atender los requerimientos, instrucciones y/o recomendaciones que durante el desarrollo del Contrato le imparta el ICBF a través del supervisor del mismo, para una correcta ejecución y cumplimiento de sus obligaciones.
7. Presentar antes de cada pago, ante el/la(s) supervisor/a(s) del contrato, la certificación expedida por el representante legal o el revisor fiscal, cuando aplique, del cumplimiento de las obligaciones del Sistema General de Seguridad Social Integral y parafiscales



**BIENESTAR
FAMILIAR**

República de Colombia
Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Grupo de Asistencia Técnica

- (cuando a ello haya lugar) con una fecha de expedición no superior a treinta (30) días calendario, con respecto a la fecha de presentación de las facturas de los correspondientes pagos, que acredite el cumplimiento de tales obligaciones.
8. Asumir el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del contrato, lo mismo que el pago de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del contrato. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados por el OPERADOR e incluidos en el precio de su oferta.
 9. Presentar la cuenta de cobro de conformidad con la forma de desembolso estipulada en el contrato, junto con los informes determinados en el lineamiento para cada pago.
 10. **RESERVA. EL OPERADOR** se obliga a guardar estricta reserva sobre toda la información y documentos que tenga acceso, maneje en desarrollo de su actividad o que llegue a conocer en desarrollo del contrato y que no tenga el carácter de pública. En consecuencia se obliga a no divulgar por ningún medio dicha información o documentos a terceros, sin la previa autorización escrita del ICBF. Esta obligación permanecerá vigente aún después de la terminación por cualquier causa de la vinculación que ligue a las partes. Por lo tanto, en caso de que **EL OPERADOR** tenga prueba de que **EL OPERADOR** ha divulgado cualquier tipo de documentación o información que en forma alguna se relacione con el presente contrato, **EL OPERADOR** indemnizará los perjuicios que con tal hecho cause a **EL CONTRATANTE**. No se considerará incumplida esta cláusula cuando la información o documentos deban ser revelados por mandato judicial y/o legal o cuando la información manejada tenga el carácter de pública.
 11. Suministrar las raciones alimentarias para preparar a los beneficiarios de acuerdo con el anexo técnico y el Lineamiento Técnico Administrativo de la Estrategia de Recuperación Nutricional vigente, cumpliendo con las especificaciones del empaque secundario.
 12. En caso de presentarse inundaciones, desastres naturales y problemas de orden público en el territorio nacional y estas situaciones afecten el normal desarrollo de la modalidad de Recuperación Nutricional Ambulatoria, el operador deberá acatar las directrices que el ICBF disponga para tales eventos propendiendo por la entrega de complemento alimentario de modo tal que los beneficiarios tengan la continuidad en el servicio. El operador deberá entregar las respectivas actas de entrega debidamente firmadas, de los complementos alimentarios a los beneficiarios al supervisor del contrato. Para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito del supervisor del contrato dirigida al operador.
 13. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabamientos que afecten el objeto del contrato.
 14. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al ICBF, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos darán lugar a la terminación del contrato.
 15. Contar con el personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades, que permita el desarrollo de cada una de las obligaciones definidas en el lineamiento técnico administrativo de la modalidad.
 16. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.
 17. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución de la modalidad un enfoque que propenda a la conservación del medio ambiente y a las buenas prácticas



República de Colombia
Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Grupo de Asistencia Técnica

- ambientales.
18. Socializar con el equipo que realizará las actividades definidas en el contrato, la documentación básica del ICBF (misión, visión, principios, objetivos estratégicos y política de gestión integral).
 19. Obtener y presentar para su aprobación las garantías en las condiciones, plazos y con el objeto y montos establecidos en el contrato, así como mantener vigentes sus amparos y prorrogarlos en los términos señalados.
 20. Cumplir con las políticas de seguridad, los procedimientos para el manejo de la información definidos por el ICBF, los cuales se describen a continuación: a) HABEAS DATA. La entrega de la información de beneficiarios de la modalidad, permite el acceso a datos de carácter privado o reservado protegidos por el derecho fundamental del Habeas Data establecido en el artículo 15 de la Constitución Política de Colombia. Por consiguiente, todas las personas que intervienen en la generación, administración y manipulación de la información generada por la modalidad, se obligan a hacer uso de esta información de carácter privado o reservado con sujeción a las normas y disposiciones constitucionales y legales vigentes, y a la jurisprudencia de la Corte Constitucional sobre la materia. b) USO DE LA INFORMACIÓN. Todas las personas que intervienen en la generación, administración y manipulación de la información generada por la modalidad, se comprometen a usarla exclusivamente para el propósito que fue señalado en su solicitud; y por lo tanto, se comprometen a no divulgar o suministrar más allá de ello, a terceros, privados o públicos, la información que le sea suministrada. c) DISTRIBUCIÓN DE LA INFORMACIÓN. Todas las personas que intervienen en la generación, administración y manipulación de la información generada por la modalidad tienen restringida la circulación y entrega de esta información a terceros, totalmente ajenos al ámbito propio en el cual se obtuvo. Dicha información deberá ser protegida con la debida reserva, custodia y conservación, y sólo podrá ser utilizada para los fines de Ley, por parte de las personas naturales y jurídicas que accedan a ésta. Igualmente, en ningún caso se podrá publicar en medios de comunicación, información personal de las familias que se encuentren en la modalidad.
 21. Reportar al ICBF la información requerida, así como de los beneficiarios objeto del programa en el CUENTAME (registro de participación de los beneficiarios de acuerdo con los formatos, frecuencia, estructuras y medios de comunicación que establezca la Dirección de Información y Tecnología del ICBF).
 22. Utilizar el logo del ICBF en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Instituto.
 23. Disponer de los medios necesarios para garantizar la no existencia de trabajo infantil en la ejecución de la modalidad y su cadena de producción, así como el compromiso de disponer mecanismos para contribuir a la abolición efectiva de las peores formas de trabajo infantil.
 24. Ejecutar las demás actividades que sean necesarias para lograr un total y fiel cumplimiento del objeto, el alcance y las obligaciones aunque no estén específicamente señaladas en el presente documento, siempre y cuando las mismas correspondan a la naturaleza y objeto del Contrato.
 25. Presentar informe final de actividades a la terminación del contrato.
 26. Presentar al Supervisor del Contrato dentro de los quince (15) primeros días contados a partir del vencimiento de cada mes informes financieros, contables y de gestión sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes. El informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal.

Obligaciones específicas del operador:

1. Suministrar los paquetes alimentarios para preparar de la modalidad Recuperación Nutricional Ambulatoria en los municipios, direcciones definidas y en las cantidades estipuladas, cumpliendo con los requisitos establecidos en las normas de calidad vigentes para cada alimento que se debe entregar y las normas higiénico-sanitarias vigentes.
2. Cumplir las obligaciones referentes a la recepción, almacenamiento, empaque de acuerdo a las características de cada tipo de ración, suministro, inventario y custodia de la Bienestarina.
3. Garantizar la infraestructura y la capacidad logística y humana necesaria para la ejecución del servicio.
4. Suscribir las actas de recibo de las raciones por parte de los responsables en los puntos de entrega una vez el funcionario verifique la cantidad total de Raciones y la calidad de las mismas.
5. Acatar y responder los requerimientos escritos y verbales que haga el Supervisor del ICBF.
6. Informar al Supervisor del ICBF cualquier situación que altere la distribución de las raciones para preparar el mismo día en que se presente.
7. Aplicar los principios básicos de buenas prácticas de manipulación durante la recepción, almacenamiento y distribución de los alimentos de la Ración para Preparar, incluida la Bienestarina de acuerdo con la Guía sobre Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos en las bodegas y sitios de almacenamiento ICBF (consultar en Intranet).
8. Asumir la totalidad de los costos por la reposición a que hubiere lugar, en caso de pérdida o deterioro de los alimentos por cualquier circunstancia.
9. Suministrar información oportuna por medio electrónico, físico y magnético según las solicitudes o requerimientos del ICBF.
10. Enviar al supervisor del contrato los primeros cinco días de cada mes la información correspondiente al Formato de Informe consolidado de la ración para preparar requerido en los lineamientos técnicos administrativos de la Estrategia de Recuperación Nutricional.
11. Abstenerse de realizar o permitir que se realicen en las instalaciones donde se suministre la Ración para Preparar y durante las entregas, cualquier tipo de actividad proselitista de carácter político, tales como fijar o distribuir anuncios y afiches alusivos a candidatos, partidos políticos, procesos electorales y/o actividades similares.
12. Usar la imagen corporativa del ICBF de acuerdo con el manual de imagen corporativa del ICBF.
13. Abstenerse de realizar publicidad, campañas a través de medios masivos, eventos promocionales, entre otros, orientados a beneficiar el posicionamiento del operador en el mercado, su imagen corporativa, sus obras de responsabilidad social empresarial, entre otros, utilizando el Subproyecto de Recuperación Nutricional o los elementos que conforman la imagen institucional del mismo y del ICBF, salvo previa autorización del ICBF.
14. Cumplir con las instrucciones que le sean impartidas el Supervisor del ICBF del contrato y demás obligaciones que se deriven de la Ley, reglamento, o los lineamientos vigentes, o que se expidan con posterioridad y que contemplen aspectos relativos a la ejecución del objeto contratado.
15. Responder por todo daño que se cause a bienes, al personal que se utilice y a terceros en la ejecución del contrato.
16. Permitir el ingreso del Supervisor del ICBF y/o funcionarios que se identifiquen, a



cualquier área de las bodegas de almacenamiento y/o distribución de las Raciones para Preparar.

17. Cumplir con las condiciones del **empaque primario** establecidos en el Lineamiento.
18. Presentar, de acuerdo con el boceto entregado por la Regional, una propuesta de **empaque secundario** en la que se asegure (i) el cumplimiento del arte de la imagen corporativa del ICBF y (ii) el material que permita garantizar la integridad del producto según lo establecido en el anexo técnico.
19. Promover y desarrollar acciones de innovación y mejora que permitan ajustar y fortalecer el trabajo a desarrollar con los beneficiarios.
20. Establecer que el personal vinculado reciba inducción sobre el Sistema Integrado de Gestión, la estrategia de recuperación Nutricional y los demás temas que se requieran para el fortalecimiento de la Modalidad en el territorio.
21. Tener en cuenta las recomendaciones impartidas por la Entidad en la cartilla de Buenas Prácticas de Seguridad, cuando el operador/contratista lidere la realización de eventos en representación del ICBF y con la participación de 35 personas o más.

Obligaciones específicas del operador referentes a la recepción, almacenamiento, suministro, inventario, custodia de Bienestarina:

1. Verificar al recibo del producto la concordancia de la cantidad de Bienestarina recibida, los lotes de producción y la fecha de vencimiento con la información registrada en el acta de entrega.
2. Firmar el acta de entrega como constancia de recibo a satisfacción del producto y dejar constancia en ella de las inconformidades en el evento que las mismas existan.
3. Almacenar los productos de acuerdo con las condiciones mínimas establecidas por el ICBF.
4. Rotar adecuadamente el producto garantizando la distribución por proximidad de la fecha de consumo preferente.
5. Suministrar la Bienestarina de acuerdo con lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del programa, servicio o modalidad contratado.
6. Registrar en los formatos de control aprobados por el ICBF los movimientos de inventario y la constancia de entrega de producto a los beneficiarios y unidades aplicativas, según corresponda.
7. Archivar y mantener a disposición de la Interventoría, las actas de entrega del concesionario, con el respectivo detalle y los formatos de control, debidamente diligenciados.
8. Vigilar que el lugar destinado para el almacenamiento de la Bienestarina cumpla con las condiciones adecuadas para su preservación y que esta práctica atienda a las normas mínimas establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y o las normas o leyes que la sustituyan.
9. Aplicar lo establecido en la "Guía sobre buenas prácticas de manipulación de Bienestarina y alimentos de alto valor nutricional en las bodegas y sitios de almacenamiento ICBF", anexo al presente documento (G3.MPM4 Versión 2.0, 11/02/13).
10. Abstenerse de realizar entregas de producto a beneficiarios o unidades aplicativas no registradas dentro de los programas del ICBF.
11. Informar al Centro Zonal, la Regional o a la Sede Nacional según corresponda, la totalidad de las novedades relacionadas con la recepción, almacenamiento, control y distribución de la Bienestarina.
12. Reportar mensualmente al centro zonal, la Regional o a la Sede Nacional según sea el caso las existencias y la fecha de consumo preferente del producto almacenado y bajo su

custodia.

13. Abstenerse de recibir Bienestarina destinada a otros puntos de entrega o unidades aplicativas, salvo en los casos debidamente autorizados por la Sede Nacional.
14. Abstenerse de recibir Bienestarina proveniente de personas naturales o jurídicas no autorizadas por la Sede Nacional del ICBF.
15. Dar estricto cumplimiento a lo establecido en el lineamiento de cada programa respecto al uso de la Bienestarina.
16. Abstenerse de donar, vender, usar indebidamente, destinar o en general disponer de la Bienestarina de forma diferente al autorizado por el ICBF.

Obligaciones del operador referentes a las actividades complementarias:

1. Realizar al 100% de los beneficiarios seguimiento nutricional, en coordinación con los organismos de salud: debe reportarse como mínimo una valoración nutricional en cada trimestre de acuerdo a lo definido en el Lineamiento Técnico Administrativo de la Estrategia de Recuperación Nutricional a través del Sistema de Información Misional para la Primera Infancia – CUENTAME.
2. Realizar actividades de educación alimentaria y nutricional mensualmente a las madres o acudientes de los beneficiarios, en cada entrega de los paquetes alimentarios, en coordinación con el Sector Salud.
3. Presentar un plan de capacitación dirigido a las familias beneficiarias, que incluya los temas de educación alimentaria y nutricional establecidos en el Lineamiento Técnico Administrativo de la Modalidad.
4. Realizar visitas domiciliarias de acuerdo con lo establecido el Lineamiento Técnico Administrativo de la Modalidad, en concertación con el sector salud.
5. Realizar promoción de la participación de los padres de familia y de los organismos de control social establecidos constitucional y legalmente como instrumento de control para la administración de los recursos y del servicio.
6. Realizar coordinación interinstitucional que permita la revisión, ubicación y atención de los niños, niñas y usuarios, en aspectos como salud y educación.
7. Gestionar la vinculación y atención de los niños y niñas al Sistema General de Seguridad Social en Salud, de acuerdo con lo establecido el Lineamiento Técnico Administrativo de la Modalidad, en coordinación con el sector salud.

Obligaciones del ICBF

1. Asistir técnicamente y apoyar los procesos de focalización que realizará el operador para identificar beneficiarios que requieran la atención de la modalidad de Recuperación Nutricional Ambulatoria
2. Brindar acompañamiento, asesoría técnica y seguimiento al funcionamiento de la modalidad por parte de la Regional y/o Centro Zonal.
3. El supervisor deberá enviar a la Dirección de Nutrición del Sede de la Dirección General los primeros cinco días de cada mes la información correspondiente al Formato de Informe consolidado de la ración para preparar, requerido en los lineamientos técnico administrativos de la Estrategia de recuperación Nutricional.
4. Capacitar a los profesionales contratados que tendrán a cargo la atención de los beneficiarios en la modalidad.
5. Divulgar los Lineamientos Técnico Administrativos de la modalidad.
6. Certificar el pago al operador una vez éste presente los respectivos soportes.



República de Colombia
Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Grupo de Asistencia Técnica

7. Gestionar la articulación de la modalidad a los planes de desarrollo y planes de seguridad alimentaria y nutricional del departamento y/o el municipio.
8. Apoyar modalidad de recuperación nutricional ambulatoria para la vinculación de los beneficiarios a los diferentes servicios del ICBF.
9. Atender oportunamente a los beneficiarios cuyos derechos hayan sido vulnerados y requieran su restablecimiento.
10. En caso de presentarse inundaciones, desastres naturales y problemas de orden público en el territorio nacional y estas situaciones afecten el normal desarrollo de la modalidad de Recuperación Nutricional Ambulatoria, el Supervisor del contrato deberá remitir una comunicación por escrito dirigida al operador, en donde se indicará el sitio de entrega los complementos alimentarios, el costo, y la conformación del mismo; también deberá el supervisor del contrato exigir al operador el acta de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios debidamente firmada. Para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito del supervisor del contrato dirigida al operador. La conformación de los paquetes alimentarios deberá ser aprobada por la Dirección de Nutrición.
11. Entregar al Operador empaque secundario para la vigencia 2014.
12. Las demás que se deriven de la naturaleza del presente contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

Obligaciones comunes de las partes:

1. Apoyar la ejecución idónea y oportuna del objeto convenido.
2. Propender por el respeto y restablecimiento de los derechos de los beneficiarios.
3. Realizar las actividades de coordinación con las entidades públicas y privadas del nivel territorial del sector salud.
4. Aportar oportunamente los recursos y cumplir con las obligaciones y compromisos adquiridos para la ejecución del presente contrato.
5. Cumplir con los Lineamientos Técnico Administrativos de la Estrategia de Recuperación Nutricional, en lo referente a la modalidad de Recuperación Nutricional Ambulatoria; el cual hace parte integral del presente contrato.
6. Las demás que se deriven de la naturaleza del presente contrato y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.
7. Conformar el COMITÉ TÉCNICO OPERATIVO, este comité estará integrado por el Supervisor del contrato, representante legal del operador o su delegado, y el nutricionista de asistencia técnica del ICBF Regional y de los Centro Zonal cuando se requiera. Igualmente será invitado, cuando se requiera un representante de la Coordinación del Grupo Jurídico de la Regional, y demás personas que se estime conveniente para la verificación de la idónea operación de la modalidad; debe reunirse mínimo cada trimestre o cuando alguna de las partes lo requiera y de ellos debe generarse un acta debidamente firmada por los asistentes.

Comité técnico operativo:

Para efectos de apoyar el inicio y el seguimiento de la operación de la modalidad se conformará un Comité Técnico Operativo, enunciado anteriormente. Este comité tendrá las siguientes funciones:

- Realizar un Comité antes de iniciar actividades con el fin de puntualizar y establecer aspectos en el marco del contrato que requieran las partes enfatizar.
- Aprobar el plan operativo inicial y las modificaciones que se realicen, siempre y cuando éstas no modifiquen el objeto del contrato.



**BIENESTAR
FAMILIAR**

República de Colombia
Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Grupo de Asistencia Técnica

- Evaluar periódicamente el cronograma de actividades y efectuar los ajustes que considere necesarios e impartir las recomendaciones e instrucciones correspondientes.
- Realizar seguimiento de la evolución de la modalidad, identificando los aspectos que generan dificultades e implementar los correctivos del caso.
- Reunirse mensualmente o cuando las circunstancias lo exijan.
- Llevar un registro de las decisiones tomadas en cada una de las reuniones de Comité (actas).

Nota: Cualquier ajuste ó cambio a lo estipulado en el lineamiento de la Estrategia de Recuperación Nutricional que se proponga por necesidades del servicio, se requiere el aval de la Dirección de Nutrición.

OBLIGACIONES DEL OPERADOR DENTRO DEL MARCO EPICO:

PARA EL EJE DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL

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

IV. 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.

VII. Durante la ejecución del contrato deberá cumplir con las normas reglamentarias sobre seguridad y salud en el trabajo, medicina preventiva, higiene y seguridad industrial y los demás aspectos inherentes que han sido establecidos o establezca la ley y los organismo de control.

VIII. Es responsabilidad del contratista garantizar las condiciones de seguridad de su personal, así como de los equipos propios o de la empresa; para esto deberá disponer de procedimientos estandarizados para las actividades de alto riesgo y garantizar mecanismos verificables de control operativo.

IX. El contratista 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.

PARA EL EJE AMBIENTAL

II. El operador/contratista debe adelantar acciones pedagógicas con los beneficiarios de los programas institucionales que ejecute, para la promoción y adopción de Buenas Prácticas Ambientales.

PARA EL EJE DE POLITICA DE SEGURIDAD DE LA INFORMACION



República de Colombia
Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Grupo de Asistencia Técnica

I. El operador/contratista debe garantizar los procesos adecuados para la protección y confidencialidad de la información suministrada por los beneficiarios.

PARA EL EJE DE INNOVACION

I. El operador/contratista deberá promover y desarrollar acciones de innovación y mejora que permitan ajustar y fortalecer el trabajo a desarrollar con los beneficiarios.

PLAZO DE EJECUCIÓN:

El contrato resultante del presente proceso será durante la vigencia de año 2014 contados a partir del cumplimiento de los requisitos de legalización y ejecución del contrato.

FORMA DE PAGO

El ICBF pagará el valor del contrato en moneda legal colombiana, en mensualidades vencidas de acuerdo con el número de raciones y beneficiarios real y efectivamente atendidos, previa entrega de todos los informes y soportes estipulados en el lineamiento, Facturas y disponibilidad del PAC y efectivo, al igual que la certificación de cumplimiento del supervisor del ICBF. En todo caso, los desembolsos deberán ser proporcional a los productos efectivamente presentados a los beneficiarios

El contratista debe acreditar que se encuentra al día en el pago de Aportes Parafiscales y de Seguridad Social de sus empleados de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

Identificadores presupuestales: N° de rubro presupuestal	Concepto	Valor
C320-1504-13-0-103	ESTRATEGIA DE RECUPERACION NUTRICIONAL	\$ 157'679.610

El valor de la propuesta deberá cubrir el valor total del servicio, incluidos el IVA y los demás impuestos, costos y gravámenes a que haya lugar para la suscripción, legalización y ejecución del contrato (IVA, ICA, rete fuente, entre otros, de acuerdo con la ley).

LUGAR DE EJECUCIÓN: DEPARTAMENTO DEL HUILA, RELACION DE MUNICIPIOS Y PUNTOS DE ENTREGA - FT1

La ejecución del contrato resultante del presente proceso se desarrollará en las siguientes unidades de servicio:



República de Colombia
 Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
 Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
 Cecilia De la Fuente de Lleras
 Grupo de Asistencia Técnica

CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	# CUPOS O RACIONES TIPO 1	# CUPOS O RACIONES TIPO 2	# TOTAL DE CUPOS O RACIONES	NOMBRE DEL PUNTO DE ENTREGA
LA GAITANA	NEIVA	5	42	47	Hospital Universitario
LA GAITANA	ALGECIRAS	1	9	10	Hospital San Carlos
LA GAITANA	BARAYA	1	9	10	Hospital Turia Duran de Borrero
LA GAITANA	CAMPOALEGRE	4	36	40	Hospital el Rosario
LA GAITANA	COLOMBIA	1	9	10	Hospital Municipio de Colombia
LA GAITANA	HOBO	2	13	15	Hogar Infantil Leonardo Cleves
LA GAITANA	RIVERA	2	13	15	Hospital Rivera
LA GAITANA	TELLO	2	13	15	Centro de Salud
GARZON	AGRADO	1	9	10	Hospital san Antonio del Agrado
GARZON	ALTAMIRA	1	9	10	Hospital San Roque
GARZON	GARZON	3	17	20	ICBF C.Z Garzón
GARZON	GIGANTE	1	9	10	Hospital San Antonio de Gigante
GARZON	GUADALUPE	1	9	10	Hospital nuestra señora de Guadalupe
GARZON	PITAL	2	8	10	Centro de Salud San Juan de Dios Pital
GARZON	SUAZA	1	9	10	Hospital Nuestrs Señora de Fátima Suaza
GARZON	TARQUI	1	9	10	Hospital san Antonio de Tarqui
NEIVA	AIPE	2	10	12	HOSP. SAN CARLOS
NEIVA	IQUIRA	2	13	15	HOSPITAL MA. AUXILIADORA
NEIVA	NEIVA	5	46	51	CRUZ ROJA
NEIVA	PALERMO	3	17	20	HOSPITAL SAN FRANCISCO



República de Colombia
 Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
 Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
 Cecilia De la Fuente de Lleras
 Grupo de Asistencia Técnica

CENTRO ZONAL	MUNICIPIO	# CUPOS ó RACIONES TIPO 1	# CUPOS ó RACIONES TIPO 2	# TOTAL DE CUPOS ó RACIONES	# TOTAL DE CUPOS ó RACIONES
NEIVA	SANTA MARIA	2	8	10	CENTRO DE SALUD
NEIVA	TERUEL	2	8	10	C.S.SAN ROQUE
NEIVA	VILLAVIEJA	1	9	10	CENTRO DE SALUD
NEIVA	YAGUARA	1	9	10	HOSPITAL LAURA PERDOMO
PITALITO	ACEVEDO	1	9	10	E.S.E. San Francisco Javier
PITALITO	ELIAS	1	7	8	E.S.E. San Francisco de Asis
PITALITO	ISNOS	2	8	10	E.S.E. Hospital San Jose de Isnos
PITALITO	OPORAPA	1	10	11	E.S.E. Municipal David Molina Muñoz
PITALITO	PALESTINA	1	9	10	E.S.E. Municipal Camilo Trujillo Silva
PITALITO	PITALITO	3	27	30	E.S.E Manuel Castro Tovar
PITALITO	SALADOBLANCO	1	9	10	E.S.E. Hospital Nuestra Señora de las Mercedes
PITALITO	SAN AGUSTIN	2	8	10	E.S.E. Hospital Arsenio Repizo Vanegas
PITALITO	TIMANÁ	1	9	10	E.S.E. Hospital Municipal San Antonio
TOTALES		60	439	499	

SUPERVISIÓN:

La supervisión será ejercida por las Coordinadoras de los cinco (5) centros zonales con el apoyo técnico y financiero encargados de la modalidad RNA en los Centros Zonales Neiva, Gaitana, Garzon, Pitalito y La Plata o quien haga sus veces conforme a lo dispuesto en las normas internas expedidas para el efecto por el ICBF y en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y los decretos reglamentarios, Manual de supervisor del ICBF adoptado mediante Resolución 366 de 2013).



**BIENESTAR
FAMILIAR**

República de Colombia
Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Grupo de Asistencia Técnica

Especificaciones técnicas:

- Las situaciones relacionadas con la alimentación que llevan a la desnutrición a un niño de 6 a 12 meses (abandono prematuro de la lactancia materna exclusiva, desnutrición de la madre-baja calidad de la leche materna, inadecuado inicio de la alimentación complementaria, etc)
- El retiro de la Bienestarina en la ración tipo 1, obedece al concepto emitido por la Subdirección de Nutrición en 2011 (I-2011-006184-NAC) sobre la necesidad de ofrecer a los niños menores de un año, alimentos especialmente diseñados para su edad, sin contenido de sustancias o nutrientes potencialmente alérgenos.
- La importancia de garantizar el consumo de micronutrientes a través de la inclusión de alimentos específicos fortificados en las raciones.
- La necesidad de armonizar el aporte nutricional de macronutrientes, en cada una de las raciones, procurando el equilibrio con la oferta alimentaria del ICBF.

Por lo anterior las raciones para la vigencia 2014 estarán compuestas así:

Tabla 3: Alimentos que conforman las raciones para preparar de la modalidad Recuperación Nutricional Ambulatoria dirigidas a los niños y niñas vigencia 2014

RACIÓN TIPO 1			RACIÓN TIPO 2		
ALIMENTO	CANTIDAD AD Gramos o cc	PRESENTACIÓN	ALIMENTO	CANTIDAD D Gramos o cc	PRESENTACIÓN
Formula infantil de continuación (etapa 2)	2.700	3 tarros de 900 gramos c/u o 6 tarros de 450 gramos c/u	Leche entera en polvo	1.600	4 bolsa de 400 gramos c/u
Arroz blanco para consumo humano	1.000	2 bolsas de 500 gramos c/u	Arroz blanco para consumo humano	1.500	3 bolsas de 500 gramos c/u
Aceite vegetal	250	1 botella de 250 cc c/u	Lenteja	1.000	2 bolsas de 500 gramos c/u
Alimento infantil en polvo a base avena/maíz/arroz	500	2 bolsas o tarros de 200 o 250 gramos c/u	Pastas fortificadas	1.250	5 paquetes de 250 gramos c/u
			Aceite vegetal	500	2 botellas de 250 cc c/u o 1 botella de 500 cc
			Bienestarina	1.800	2 bolsas de 900 gramos c/u



República de Colombia
 Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
 Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
 Cecilia De la Fuente de Lleras
 Grupo de Asistencia Técnica

Además deberá cumplir con las especificaciones del empaque, que le serán entregados por el ICBF

**FICHAS TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS
 MODALIDAD RECUPERACIÓN NUTRICIONAL AMBULATORIA
 RACIÓN PARA PREPARAR**

A continuación se encuentran las fichas técnicas de los alimentos que conforman cada una de las raciones, que deben cumplir las características técnicas, especificaciones y empaque primario contempladas en cada una de las siguientes fichas técnicas.

1. Ración alimentaria tipo 1
2. Ración alimentaria tipo 2
3. Ración alimentaria para mujeres gestantes y en periodo de lactancia

1. RACIÓN ALIMENTARIA TIPO 1

FICHA TÉCNICA No. 1: FORMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES

Nombre Comercial	FORMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES		
Calidad	- Cumplir con la Resolución 11488 de 1984 y el Decreto 1397 de 1992 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.		
Generalidades	Producto de origen animal o vegetal que sea materia de cualquier procesamiento, transformación o adición, incluso la pasteurización, de conformidad con el Codex Alimentarius, que por su composición tenga por objeto suplir parcial o totalmente la función de la leche materna.		
Requisitos generales	- Fórmula Láctea de Continuación diseñada para lactantes a partir del sexto mes de vida. - Polvo ultra fino, con sabor característico. - Las latas no deben presentar abolladuras, perforaciones o mal estado. - Producto cuyo ingrediente básico es la leche descremada de vaca con aceites vegetales y carbohidratos, adicionada con vitaminas y minerales. - El producto debe contener adición de hierro, en una cantidad mínima de 1mg/100 gr de fórmula en polvo.		
Requisitos Específicos	Características fsicoquímicas		
	REQUISITO EN 100 GR DE POLVO	MÍNIMO	MÁXIMO
	Humedad %	1.9	3.0
	Cenizas %	3.0	6.0
	Proteína %	11.0	20.0
Acidez expresada como ácido láctico	----	0,45	

Nombre Comercial	FORMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES																																		
	<table border="1" data-bbox="548 365 1328 403"> <tr> <td style="width: 30%;"></td> <td style="width: 30%; text-align: center;">%</td> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 20%;"></td> </tr> </table> <p>Características microbiológicas</p> <table border="1" data-bbox="516 466 1360 730"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">ANÁLISIS</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento total de microorganismos Mesofilicos/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">5000</td> <td style="text-align: center;">10000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformes totales/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">Menor 3</td> <td style="text-align: center;">11</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>NMP coniformes fecales/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">Menor 3</td> <td style="text-align: center;">----</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">300</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Estafilococos coagulasa positiva /g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">Menor 100</td> <td style="text-align: center;">----</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table> <p>n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M</p> <p>El Operador deberá presentar junto con las fichas técnicas del producto, certificado de análisis fisicoquímico, microbiológico y bromatológico de un lote producido, con fecha inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.</p>		%			ANÁLISIS	n	m	M	C	Recuento total de microorganismos Mesofilicos/g	3	5000	10000	1	NMP coliformes totales/g	3	Menor 3	11	1	NMP coniformes fecales/g	3	Menor 3	----	0	Hongos y Levaduras/g	3	100	300	1	Estafilococos coagulasa positiva /g	3	Menor 100	----	1
	%																																		
ANÁLISIS	n	m	M	C																															
Recuento total de microorganismos Mesofilicos/g	3	5000	10000	1																															
NMP coliformes totales/g	3	Menor 3	11	1																															
NMP coniformes fecales/g	3	Menor 3	----	0																															
Hongos y Levaduras/g	3	100	300	1																															
Estafilococos coagulasa positiva /g	3	Menor 100	----	1																															
Empaque y Rotulado	<p>EMPAQUE 1. PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El Empaque debe corresponder a hojalata - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Cumplir con la Resolución 11488 de 1984 y el Decreto 1397 de 1992, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de alimentos de fórmula para lactantes y complementarios 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 materia primas. - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011. 																																		
Conservación y almacenamiento o Transporte	<p>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque.</p> <p>El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.</p>																																		
Vida útil	12 meses sin abrir. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.																																		
Presentación	Tarro por 900 o 450 gramos. El proveedor podrá realizar las entregas con presentaciones diferentes a 900 gramos, siempre y cuando sea de mínimo por 400 gramos por tarro y cumpla con la cantidad mínima por ración tipo 1																																		



República de Colombia
 Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
 Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
 Cecilia De la Fuente de Lleras
 Grupo de Asistencia Técnica

Nombre Comercial	FORMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES
	de 1.800 gramos.

FICHA TÉCNICA No. 2: ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO

Nombre Comercial	ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO							
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con NTC 671: Arroz. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. 							
Generalidades	<ul style="list-style-type: none"> - Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona. - Olor característico, color blanco, limpio, de acuerdo con las características del cuadro presentado en requisitos generales. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. <p>No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por la legislación nacional vigente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Producto natural sin conservantes. - Humedad menor al 14%. - Debe corresponder a tipo 1 grado 2. - Procesado en el País 							
Requisitos generales	G R A D O	Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g	% Máximo en masa					Tipos contrast e
			Granos dañados		Grano s yesad os	Grano s rojos	Granos partidos	
			Por calo r	Total				
	2	4	1.5	4.0	11	2	12	6
Requisitos del productor y/o producto	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplimiento de la NTC 671. 							
Empaque y rotulado	<p>1. PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - MATERIAL: El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5. - CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. - 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 materia primas. - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011. 							
Conservación y almacenamiento o Transporte	<p>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones</p>							

Nombre Comercial	ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO
	extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente.
Vida útil	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentación	Bolsas de 500 gramos

FICHA TÉCNICA No. 3: ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL

Nombre Comercial	ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL																				
Calidad	<p>-Aceites Puros: Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255</p> <p>-Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.</p>																				
Generalidades	<p>- Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado.</p> <p>- No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas –LMR– en alimentos para consumo humano</p> <p>Aceites puros:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol - Aceite de soya: aceite extraído de las semillas de soya - Aceite de maíz: aceite extraído del germen de maíz - Debe corresponder a aceite puro de soya, maíz o girasol. - El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. 																				
Requisitos generales	<p>- El aceite se debe observar con consistencia líquida, color amarillo claro y fresco.</p> <p>- Aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable</p> <p>- Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación.</p>																				
Requisitos Especificos	<p>Características fisicoquímicas: Aceite de girasol:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Mínimo</th> <th style="text-align: center;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)</td> <td style="text-align: center;">0.918 x=20°C</td> <td style="text-align: center;">0.923 x=20°C</td> </tr> <tr> <td>Índice de refracción (ND 25°C)</td> <td style="text-align: center;">1,472</td> <td style="text-align: center;">1,475</td> </tr> <tr> <td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)</td> <td style="text-align: center;">188</td> <td style="text-align: center;">194</td> </tr> <tr> <td>Índice de yodo Wijs</td> <td style="text-align: center;">118</td> <td style="text-align: center;">141</td> </tr> <tr> <td>Materia insaponificable g/kg</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">≤ 15</td> </tr> </tbody> </table>			Requisito	Mínimo	Máximo	Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.918 x=20°C	0.923 x=20°C	Índice de refracción (ND 25°C)	1,472	1,475	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	188	194	Índice de yodo Wijs	118	141	Materia insaponificable g/kg	≤ 15	
Requisito	Mínimo	Máximo																			
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.918 x=20°C	0.923 x=20°C																			
Índice de refracción (ND 25°C)	1,472	1,475																			
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	188	194																			
Índice de yodo Wijs	118	141																			
Materia insaponificable g/kg	≤ 15																				



República de Colombia
 Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
 Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
 Cecilia De la Fuente de Lleras
 Grupo de Asistencia Técnica

Nombre Comercial	ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL																																												
	<p>Aceite de maíz:</p> <table border="1" data-bbox="527 525 1360 814"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)</td> <td>0.917 x=20°C</td> <td>0.925 x=20°C</td> </tr> <tr> <td>Índice de refracción (ND 25°C)</td> <td>1,465</td> <td>1,468</td> </tr> <tr> <td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)</td> <td>187</td> <td>195</td> </tr> <tr> <td>Índice de yodo Wijs</td> <td>103</td> <td>135</td> </tr> <tr> <td>Materia insaponificable g/kg</td> <td colspan="2">≤ 28</td> </tr> </tbody> </table> <p>Aceite de soya:</p> <table border="1" data-bbox="527 877 1360 1167"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)</td> <td>0.919 x=20°C</td> <td>0.925 x=20°C</td> </tr> <tr> <td>Índice de refracción a 40 °C</td> <td>1,466</td> <td>1,470</td> </tr> <tr> <td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)</td> <td>189</td> <td>195</td> </tr> <tr> <td>Índice de yodo (Wijs)</td> <td>124</td> <td>139</td> </tr> <tr> <td>Materia insaponificable g/kg</td> <td colspan="2">< 15</td> </tr> </tbody> </table> <p>Características microbiológicas:</p> <table border="1" data-bbox="552 1234 1339 1402"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP coliformes totales /g</td> <td><11</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformes fecales /g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras/g</td> <td><100 UFC</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Mínimo	Máximo	Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.917 x=20°C	0.925 x=20°C	Índice de refracción (ND 25°C)	1,465	1,468	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	187	195	Índice de yodo Wijs	103	135	Materia insaponificable g/kg	≤ 28		Requisito	Mínimo	Máximo	Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.919 x=20°C	0.925 x=20°C	Índice de refracción a 40 °C	1,466	1,470	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195	Índice de yodo (Wijs)	124	139	Materia insaponificable g/kg	< 15		REQUISITOS	LÍMITE MÁXIMO	NMP coliformes totales /g	<11	NMP coliformes fecales /g	<3	Recuento de mohos y levaduras/g	<100 UFC
Requisito	Mínimo	Máximo																																											
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.917 x=20°C	0.925 x=20°C																																											
Índice de refracción (ND 25°C)	1,465	1,468																																											
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	187	195																																											
Índice de yodo Wijs	103	135																																											
Materia insaponificable g/kg	≤ 28																																												
Requisito	Mínimo	Máximo																																											
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.919 x=20°C	0.925 x=20°C																																											
Índice de refracción a 40 °C	1,466	1,470																																											
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195																																											
Índice de yodo (Wijs)	124	139																																											
Materia insaponificable g/kg	< 15																																												
REQUISITOS	LÍMITE MÁXIMO																																												
NMP coliformes totales /g	<11																																												
NMP coliformes fecales /g	<3																																												
Recuento de mohos y levaduras/g	<100 UFC																																												
Requisitos del productor y/o producto	- Aceites Puros: Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255																																												
Empaque y rotulado	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El aceite vegetal comestible debe ser en envase plástico (PET) con tapa rosca plástica, el cierre de la tapa debe ir reforzado para garantizar que el producto se conserve dentro de su empaque primario durante el transporte y almacenamiento. - Los rótulos deberán ser de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases o de impresión permanente sobre los mismos. - 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 febrero de 2011. 																																												
Conservación, almacenamiento y transporte	<p>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para</p>																																												



**BIENESTAR
FAMILIAR**

República de Colombia
Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Grupo de Asistencia Técnica

Nombre Comercial	ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL
	transporte de alimentos con concepto sanitario vigente
Vida útil	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentación	Botellas de 250 o 500 c.c.

FICHA TÉCNICA No. 4: ALIMENTO INFANTIL INSTANTÁNEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES PARA NIÑOS A PARTIR DE 6 MESES DE EDAD

Nombre Comercial	ALIMENTO INFANTIL INSTANTÁNEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES PARA NIÑOS A PARTIR DE 6 MESES DE EDAD																																																					
Calidad	-Cumplir con la NTC 5148: Productos elaborados con base en cereales para alimentación a partir de los 6 meses de edad. - Cumplir con la Resolución 11488 de 1984.																																																					
Generalidades	- Producto obtenido a partir de tres cereales (Avena entera molida, harina de maíz amarillo y harina de arroz), enriquecido con vitaminas y minerales. - Cereal infantil instantáneo, no necesitan una cocción adicional antes del consumo.																																																					
Requisitos generales	- Color característico y fácil de disolver. - Olor y sabor: propios del producto. - No deben contener partículas extrañas.																																																					
Requisitos Específicos	<p>Características fisicoquímicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si es necesario mezclar el producto con agua antes del consumo, el contenido mínimo de proteína en el producto no debe ser inferior al 15%. La calidad de la proteína no debe ser inferior al 70% de la calidad de la caseína - El contenido de humedad no debe exceder el 12%. - El contenido de sodio no debe exceder de 100mg/100 g del producto listo para el consumo. <p>Características microbiológicas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesófilos, UFC /g</td> <td>3</td> <td>5 000</td> <td>10 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes totales /g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>11</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes fecales /g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>--</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de hongos y levaduras /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo coagulase positiva/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>--</td> <td>0</td> </tr> <tr> <th colspan="5">Exámenes especiales</th> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Esporas sulfito reductoras /g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> /25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>--</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p>				REQUISITOS	n	m	M	c	Recuento de microorganismos mesófilos, UFC /g	3	5 000	10 000	1	NMP Coliformes totales /g	3	<3	11	1	NMP Coliformes fecales /g	3	<3	--	0	Recuento de hongos y levaduras /g	3	100	300	1	Estafilococo coagulase positiva/g	3	<100	--	0	Exámenes especiales					<i>Bacillus cereus</i> /g	3	100	200	1	Esporas sulfito reductoras /g	3	10	100	1	<i>Salmonella</i> /25g	3	0	--	0
REQUISITOS	n	m	M	c																																																		
Recuento de microorganismos mesófilos, UFC /g	3	5 000	10 000	1																																																		
NMP Coliformes totales /g	3	<3	11	1																																																		
NMP Coliformes fecales /g	3	<3	--	0																																																		
Recuento de hongos y levaduras /g	3	100	300	1																																																		
Estafilococo coagulase positiva/g	3	<100	--	0																																																		
Exámenes especiales																																																						
<i>Bacillus cereus</i> /g	3	100	200	1																																																		
Esporas sulfito reductoras /g	3	10	100	1																																																		
<i>Salmonella</i> /25g	3	0	--	0																																																		



República de Colombia
 Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
 Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
 Cecilia De la Fuente de Lleras
 Grupo de Asistencia Técnica

Nombre Comercial	ALIMENTO INFANTIL INSTANTÁNEO ENRIQUECIDO CON VITAMINAS Y MINERALES PARA NIÑOS A PARTIR DE 6 MESES DE EDAD
	<p>Características nutricionales Composición nutricional en 100 gramos de producto. Calorías: mínimo 360 Kcal Proteína: mínimo 6 gramos Carbohidratos: mínimo 84 gramos Adicionado con vitaminas y minerales. El proveedor deberá presentar junto con la ficha técnica del producto, el certificado con los resultados de laboratorio de las pruebas fisicoquímicas, microbiológicas y bromatológicas.</p>
Requisitos del productor y/o producto	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con la NTC 5148: Productos elaborados con base en cereales para alimentación a partir de los 6 meses de edad. - Cumplir con la Resolución 11488 de 1984.
Empaque y rotulado	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El producto debe empacarse en bolsa o tarro, sellado que permita preservar las condiciones higiénicas, fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas del alimento. - Los materiales no deben ser tóxicos y deben estar permitidos por la autoridad competente. - Los recipientes y demás materiales de empaque solo se fabricaran 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 de rotulado y etiquetado nutricional.
Conservación, almacenamiento y transporte	<p>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente.</p> <p>El producto no debe tener Ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas para evitar contaminación.</p>
Vida útil	6 meses, mínimo 4 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentación	Bolsas o tarros de 200 o 250 gramos.

2. RACIÓN ALIMENTARIA TIPO 2

FICHA TÉCNICA No. 1: LECHE EN POLVO ENTERA

Nombre Comercial	LECHE EN POLVO ENTERA																																											
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con el decreto 616 de 2006 - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. 																																											
Generalidades	Leche deshidratada, mediante proceso de atomización – aire caliente, polvo con granulometría malla 120.																																											
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Polvo ultra fino, con sabor característico a la leche. - No se permite la adición de suero lácteo ni de azúcar - En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER. 																																											
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas																																											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína, % (m/m)</td> <td>24,5</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Acidez exp. como ácido láctico %m/m</td> <td>0,9</td> <td>1,30</td> </tr> <tr> <td>Materia grasa % (m/m)</td> <td>26</td> <td>33</td> </tr> <tr> <td>Humedad % (m/m)</td> <td>--</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Índice de insolubilidad en cm³</td> <td>-</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas % (m/m)</td> <td>0</td> <td>6.0</td> </tr> <tr> <td>Lactosa %m/m</td> <td>34.0</td> <td>44.0</td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	Mínimo	Máximo	Proteína, % (m/m)	24,5	--	Acidez exp. como ácido láctico %m/m	0,9	1,30	Materia grasa % (m/m)	26	33	Humedad % (m/m)	--	4.0	Índice de insolubilidad en cm ³	-	1.0	Cenizas % (m/m)	0	6.0	Lactosa %m/m	34.0	44.0																
Requisito	Mínimo	Máximo																																										
Proteína, % (m/m)	24,5	--																																										
Acidez exp. como ácido láctico %m/m	0,9	1,30																																										
Materia grasa % (m/m)	26	33																																										
Humedad % (m/m)	--	4.0																																										
Índice de insolubilidad en cm ³	-	1.0																																										
Cenizas % (m/m)	0	6.0																																										
Lactosa %m/m	34.0	44.0																																										
	Características microbiológicas																																											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Microorganismos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de mesófilos Ucf /g</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>10.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Ucf de coliformes, ufc /g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>11</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP conformes fecales ufc /g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>--</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Mohos y levaduras ufc/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus ufc/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella ufc /25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>--</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Bacillus Cereus ufc/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p>				Microorganismos	n	m	M	C	Recuento de mesófilos Ucf /g	3	1000	10.000	1	Ucf de coliformes, ufc /g	3	<3	11	1	NMP conformes fecales ufc /g	3	<3	--	0	Mohos y levaduras ufc/g	3	100	500	1	Staphylococcus aureus ufc/g	3	<100	100	1	Detección de Salmonella ufc /25g	3	0	--	0	Bacillus Cereus ufc/g	3	100	1000	1
Microorganismos	n	m	M	C																																								
Recuento de mesófilos Ucf /g	3	1000	10.000	1																																								
Ucf de coliformes, ufc /g	3	<3	11	1																																								
NMP conformes fecales ufc /g	3	<3	--	0																																								
Mohos y levaduras ufc/g	3	100	500	1																																								
Staphylococcus aureus ufc/g	3	<100	100	1																																								
Detección de Salmonella ufc /25g	3	0	--	0																																								
Bacillus Cereus ufc/g	3	100	1000	1																																								
Empaque y Rotulado	1. PRIMARIO: <ul style="list-style-type: none"> - Bolsa de material flexible laminado a base de aluminio al vacío o adicionado de gas inerte, el volumen ocupado por el producto empacado al vacío o en atmósfera de gas inerte, no podrá ser menor del 90% de la capacidad de empaque. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se 																																											



República de Colombia
 Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
 Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
 Cecilia De la Fuente de Lleras
 Grupo de Asistencia Técnica

Nombre Comercial	LECHE EN POLVO ENTERA
	establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. - Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011.
Conservación y almacenamiento o Transporte	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
Vida útil	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentación	Bolsa de 400 gramos.

FICHA TÉCNICA No. 2: ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO

Nombre Comercial	ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO
Calidad	- Cumplir con NTC 671: Arroz. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	- Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona. - Olor característico, color blanco, limpio, de acuerdo con las características del cuadro presentado en requisitos generales. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por la legislación nacional vigente - Producto natural sin conservantes. - Humedad menor al 14%. - Debe corresponder a tipo 1 grado 2. - Procesado en el País



**BIENESTAR
FAMILIAR**

República de Colombia
Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Grupo de Asistencia Técnica

Nombre Comercial	ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO							
Requisitos generales	GRADO	Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g	% Máximo en masa					Tipos contraste
			Granos dañados		Granos yesados	Granos rojos	Granos partidos	
			Por calor	Total				
		4	1.5	4.0	11	2	12	6
Requisitos del productor y/o producto	- Cumplimiento de la NTC 671.							
Empaque y rotulado	1. PRIMARIO: - MATERIAL: El empaque destinado para contener el producto, debe corresponder a polietileno de baja densidad calibre mínimo 1.5. - CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión y para estar en contacto con alimentos. - 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 materia primas. - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.							
Conservación y almacenamiento o Transporte	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos, con concepto sanitario vigente.							
Vida útil	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.							
Presentación	Bolsas de 500 gramos							

FICHA TÉCNICA No. 3: LENTEJA

Nombre Comercial	LENTEJA
Calidad	- Lenteja tipo 1, grado 1 - Cumplir con NTC 937: Lentejas. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	- Lenteja seca y limpia. - Lenteja para el consumo comprende los granos procedentes de la especie <i>Lens culculta Moench</i> .
Requisitos	- Producto natural sin preservativos y/o aditivos.



República de Colombia
 Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
 Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
 Cecilia-De la Fuente de Lleras
 Grupo de Asistencia Técnica

Nombre Comercial	LENTEJA																	
generales	<ul style="list-style-type: none"> - Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad, de las cuales el 97% mínimo queda retenido en una criba con orificios circulares de 5.95 mm (15/64"). - Olor característico, color verde o marrón, limpias, libre de impurezas. - No debe presentar signos de infestación o infecciones. - La lenteja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. - Humedad máxima 13%. 																	
Requisitos Específicos	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Grado</th> <th colspan="5">% Máximo en masa</th> </tr> <tr> <th>Granos abiertos</th> <th>Granos dañados</th> <th>Materias duras</th> <th>Granos partidos</th> <th>Variedades contrastantes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1.0</td> <td style="text-align: center;">0,1</td> <td style="text-align: center;">1,0</td> <td style="text-align: center;">2.0</td> </tr> </tbody> </table>	Grado	% Máximo en masa					Granos abiertos	Granos dañados	Materias duras	Granos partidos	Variedades contrastantes	1	1	1.0	0,1	1,0	2.0
Grado	% Máximo en masa																	
	Granos abiertos	Granos dañados	Materias duras	Granos partidos	Variedades contrastantes													
1	1	1.0	0,1	1,0	2.0													
Empaque y Rotulado	<p>1. PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Polietileno de baja densidad calibre 1.5. - El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - 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 materia primas. - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011. 																	
Conservación y almacenamiento Transporte	<p>Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque.</p> <p>El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.</p>																	
Vida útil	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.																	
Presentación	Bolsas de 500 gramos																	

FICHA TÉCNICA No. 4: PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO TIPO ESPAGUETI

Nombre Comercial	PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO TIPO ESPAGUETI
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con la Resolución 4393 de 1991 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. - Cumplir con NTC 1055: Harinas, féculas, almidones y sus productos. Pastas alimenticias. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la

Nombre Comercial	PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO TIPO ESPAGUETI																																										
	presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.																																										
Generalidades	<ul style="list-style-type: none"> - De la variedad triticum durum (trigo duro). - Es el producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo. - Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo fortificada mezclada con agua y fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina. Adicionalmente la pasta puede contener sal, huevo u otros ingredientes - Debe corresponder a pasta tipo espagueti. 																																										
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Color amarillo - Consistencia: Dura - Olor y sabor: propios del producto. <p>Ingredientes: Harina de trigo fortificada. Aditivos: fortificada con hierro, vitamina B1, B2, ácido fólico y niacina (proveniente de la harina de trigo fortificada). No debe contener colorantes artificiales.</p>																																										
Requisitos Específicos	<p>Características fisicoquímicas</p> <table border="1" data-bbox="483 1016 1414 1213"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>----</td> <td>13.0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas %</td> <td>----</td> <td>0.8</td> </tr> <tr> <td>Proteína % (%N, 5.90) fracción de masa en base seca</td> <td>10.5</td> <td>----</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de acuerdo a la Resolución 4393 de 1991.</p> <p>Características microbiológicas</p> <table border="1" data-bbox="493 1346 1404 1646"> <thead> <tr> <th>Microorganismos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP de coliformes /g</td> <td>3</td> <td>43</td> <td>150</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP de coniformes fecales /g</td> <td>0</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>4.000</td> <td>5.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento microorganismos Mesofílicos/gr.</td> <td>3</td> <td>800.000</td> <td>1.000.000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de acuerdo a la Resolución 4393 de 1991. n = Número de muestras que se van a examinar. m = Valor de muestras por debajo del cual un lote no se considera peligroso M = Valor por encima del cual se rechaza el lote. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <p>El Operador deberá presentar junto con las fichas técnicas del producto, certificado de análisis fisicoquímico y microbiológico de un lote producido, con</p>	Requisito	Mínimo	Máximo	Humedad %	----	13.0	Cenizas %	----	0.8	Proteína % (%N, 5.90) fracción de masa en base seca	10.5	----	Microorganismos	n	m	M	C	NMP de coliformes /g	3	43	150	1	NMP de coniformes fecales /g	0	<3	-	0	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	3	100	200	1	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	4.000	5.000	1	Recuento microorganismos Mesofílicos/gr.	3	800.000	1.000.000	1
Requisito	Mínimo	Máximo																																									
Humedad %	----	13.0																																									
Cenizas %	----	0.8																																									
Proteína % (%N, 5.90) fracción de masa en base seca	10.5	----																																									
Microorganismos	n	m	M	C																																							
NMP de coliformes /g	3	43	150	1																																							
NMP de coniformes fecales /g	0	<3	-	0																																							
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	3	100	200	1																																							
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	4.000	5.000	1																																							
Recuento microorganismos Mesofílicos/gr.	3	800.000	1.000.000	1																																							



**BIENESTAR
FAMILIAR**

República de Colombia
Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Grupo de Asistencia Técnica

Nombre Comercial	PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO TIPO ESPAGUETI
	fecha inferior a un año contado a partir de la presentación de los documentos.
Empaque y Rotulado	EMPAQUE 1. PRIMARIO: - Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno bioorientado o bolsa de celofán. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - 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 materia primas. - Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011.
Conservación y almacenamiento Transporte	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
Vida útil	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentación	Paquete de 250 gramos

FICHA TÉCNICA No. 5: ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL

Nombre Comercial	ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL
Calidad	- Aceites Puros: Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255 -Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	- Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe ser refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. - No exceder los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas –LMR– en alimentos para consumo humano Aceites puros: - Aceite de girasol: aceite extraído de las semillas de girasol - Aceite de soya: aceite extraído de las semillas de soya - Aceite de maíz: aceite extraído del germen de maíz - Debe corresponder a aceite puro de soya, maíz o girasol.



**BIENESTAR
FAMILIAR**

República de Colombia
Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Grupo de Asistencia Técnica

Nombre Comercial	ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL																																																																
	- El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%.																																																																
Requisitos generales	- El aceite se debe observar con consistencia líquida, color amarillo claro y fresco. - Aspecto limpio a 25°C, tener sabor y olor característico no objetable - Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación.																																																																
Requisitos Específicos	<p>Características fisicoquímicas: Aceite de girasol:</p> <table border="1" data-bbox="521 653 1373 919"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)</td> <td>0.918 x=20°C</td> <td>0.923 x=20°C</td> </tr> <tr> <td>Índice de refracción (ND 25°C)</td> <td>1,472</td> <td>1,475</td> </tr> <tr> <td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)</td> <td>188</td> <td>194</td> </tr> <tr> <td>Índice de yodo Wijs</td> <td>118</td> <td>141</td> </tr> <tr> <td>Materia insaponificable g/kg</td> <td colspan="2">≤ 15</td> </tr> </tbody> </table> <p>Aceite de maíz:</p> <table border="1" data-bbox="532 982 1365 1272"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)</td> <td>0.917 x=20°C</td> <td>0.925 x=20°C</td> </tr> <tr> <td>Índice de refracción (ND 25°C)</td> <td>1,465</td> <td>1,468</td> </tr> <tr> <td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)</td> <td>187</td> <td>195</td> </tr> <tr> <td>Índice de yodo Wijs</td> <td>103</td> <td>135</td> </tr> <tr> <td>Materia insaponificable g/kg</td> <td colspan="2">≤ 28</td> </tr> </tbody> </table> <p>Aceite de soya:</p> <table border="1" data-bbox="537 1335 1370 1625"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)</td> <td>0.919 x=20°C</td> <td>0.925 x=20°C</td> </tr> <tr> <td>Índice de refracción a 40 °C</td> <td>1,466</td> <td>1,470</td> </tr> <tr> <td>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)</td> <td>189</td> <td>195</td> </tr> <tr> <td>Índice de yodo (Wijs)</td> <td>124</td> <td>139</td> </tr> <tr> <td>Materia insaponificable g/kg</td> <td colspan="2">< 15</td> </tr> </tbody> </table> <p>Características microbiológicas:</p> <table border="1" data-bbox="561 1688 1349 1858"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP coliformes totales /g</td> <td><11</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformes fecales /g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras/g</td> <td><100 UFC</td> </tr> </tbody> </table>			Requisito	Mínimo	Máximo	Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.918 x=20°C	0.923 x=20°C	Índice de refracción (ND 25°C)	1,472	1,475	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	188	194	Índice de yodo Wijs	118	141	Materia insaponificable g/kg	≤ 15		Requisito	Mínimo	Máximo	Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.917 x=20°C	0.925 x=20°C	Índice de refracción (ND 25°C)	1,465	1,468	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	187	195	Índice de yodo Wijs	103	135	Materia insaponificable g/kg	≤ 28		Requisito	Mínimo	Máximo	Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.919 x=20°C	0.925 x=20°C	Índice de refracción a 40 °C	1,466	1,470	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195	Índice de yodo (Wijs)	124	139	Materia insaponificable g/kg	< 15		REQUISITOS	LÍMITE MÁXIMO	NMP coliformes totales /g	<11	NMP coliformes fecales /g	<3	Recuento de mohos y levaduras/g	<100 UFC
Requisito	Mínimo	Máximo																																																															
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.918 x=20°C	0.923 x=20°C																																																															
Índice de refracción (ND 25°C)	1,472	1,475																																																															
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	188	194																																																															
Índice de yodo Wijs	118	141																																																															
Materia insaponificable g/kg	≤ 15																																																																
Requisito	Mínimo	Máximo																																																															
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.917 x=20°C	0.925 x=20°C																																																															
Índice de refracción (ND 25°C)	1,465	1,468																																																															
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	187	195																																																															
Índice de yodo Wijs	103	135																																																															
Materia insaponificable g/kg	≤ 28																																																																
Requisito	Mínimo	Máximo																																																															
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0.919 x=20°C	0.925 x=20°C																																																															
Índice de refracción a 40 °C	1,466	1,470																																																															
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189	195																																																															
Índice de yodo (Wijs)	124	139																																																															
Materia insaponificable g/kg	< 15																																																																
REQUISITOS	LÍMITE MÁXIMO																																																																
NMP coliformes totales /g	<11																																																																
NMP coliformes fecales /g	<3																																																																
Recuento de mohos y levaduras/g	<100 UFC																																																																



República de Colombia
 Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
 Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
 Cecilia De la Fuente de Lleras
 Grupo de Asistencia Técnica

Nombre Comercial	ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL
Requisitos del productor y/o producto	- Aceites Puros: Resolución 2154 de 2012, Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255
Empaque y rotulado	PRIMARIO: - El aceite vegetal comestible debe ser en envase plástico (PET) con tapa rosca plástica, el cierre de la tapa debe ir reforzado para garantizar que el producto se conserve dentro de su empaque primario durante el transporte y almacenamiento. Los rótulos deberán ser de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases o de impresión permanente sobre los mismos. - 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 febrero de 2011.
Conservación, almacenamiento y transporte	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente
Vida útil	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
Presentación	Botellas de 250 o 500 c.c.



República de Colombia
Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Grupo de Asistencia Técnica

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.

Firma Representante Legal:
c.c. No.: