

**ANEXO – CONDICIONES TÉCNICAS ESENCIALES PARA LA
PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y/O ENTREGA DEL BIEN (FCT)**

Fecha 17/07/2014

1. DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Desarrollar el proceso a escala piloto para la producción de dos prototipos de alimentos fortificados establecidos teóricamente por la Dirección de Nutrición del ICBF para los niños y niñas de 6 meses a 4 años 11 meses de edad que sean beneficiarios de los programas regulares del ICBF, que contribuyan al desarrollo de políticas y planes de seguridad alimentaria y nutricional y, por ende, en el mejoramiento de la nutrición, la alimentación y la salud de la población colombiana.

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

CODIGO	PRODUCTO
80121604	REGISTRO DE MARCA
93131608	SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS

3. UNIDAD DE MEDIDA

Prototipo

4. DESCRIPCIÓN GENERAL

El ICBF, como ente rector del Sistema Nacional de Bienestar Familiar y coordinador de la Política de Primera Infancia, y a su vez, la Dirección de Nutrición como líder en la formulación de políticas de producción, compra y distribución de alimentos de alto valor nutricional requeridos en los planes y programas de la Entidad, estima necesario promover el desarrollo y consumo para sus beneficiarios, de alimentos fortificados, apoyados en la innovación, conocimiento y tecnología de la academia con el fin que los beneficiarios de los programas de la Entidad, puedan acceder a alimentos balanceados, que se adapten a las características propias de su edad y estado fisiológico, contribuyendo a mejorar su estado nutricional.

Teniendo en cuenta lo anterior, el ICBF requiere contratar una consultoría para desarrollar prototipos de nuevos productos cuyas fichas técnicas ya se han elaborado y se adjuntan al presente documento como anexos.

Dentro de este desarrollo se encuentran: las pruebas piloto, productos para las pruebas de aceptabilidad, análisis de vida útil, análisis de laboratorio y registros sanitarios a nombre del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, partiendo del diseño teórico establecido por la Dirección de Nutrición del ICBF.

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

- **Resolución 16078 de 1985** del Ministerio de Salud por la cual se reglamenta los requisitos para aprobación y funcionamiento de los Laboratorios de Control de Calidad.
- **Decreto 3075 de 1997** por el cual se regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicaran:
 - A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.
 - A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.
 - A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.
 - A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.
- **Resolución 2674 de 2013** la cual tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, ´permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
- **Decreto 2323 de 2006** tiene por objeto organizar la red nacional de laboratorios y reglamentar su gestión, con el fin de garantizar su adecuado funcionamiento y operación en las líneas estratégicas del laboratorio para la vigilancia en salud pública, la gestión de la calidad, la prestación de servicios y la investigación. Las disposiciones del presente decreto rigen en todo el territorio nacional y son de obligatorio cumplimiento para quienes integren la Red Nacional de Laboratorios.
- **Decreto 539 de 2014** por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior.
- Aplica toda aquella normatividad vigente que actualice, modifique o reemplace la normatividad aquí descrita.

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

El contratista, con plena autonomía técnica y administrativa, deberá desarrollar como mínimo las actividades detalladas en el presente numeral y deberá contar al menos con el personal descrito a continuación.

6.1. RECURSO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO:

El contratista deberá estimar y disponer del recurso humano requerido para cumplir a cabalidad con el objeto del contrato. Sin embargo, los perfiles del equipo mínimo con el cual deberá contar, se encuentran detallados en el Anexo No. 1 – Perfiles mínimos requeridos para la prestación del servicio.

6.2. DISEÑO Y DESARROLLO DE ALIMENTOS FORTIFICADOS

El contratista deberá llevar a cabo el desarrollo a escala piloto, entregar el producto para las pruebas de aceptabilidad, análisis de vida útil, análisis de laboratorio y registros sanitarios de dos alimentos fortificados, elaborados con materias primas de óptima calidad, que tengan los niveles nutricionales y las características físicas y químicas necesarias para la población beneficiaria del ICBF y según las especificaciones dadas por el ICBF en el Anexo 4., así:

- Alimento Fortificado para niños de seis (6) meses a dos (2) años de edad.
- Alimento Fortificado para recuperación nutricional para niños de seis (6) meses a cuatro (4) años 11 meses de edad.

Se requiere que para cada tipo de alimento fortificado dos (2) en total se realicen tres (3) propuestas diferentes (Formulaciones), esto para un total de seis (6) propuestas para el desarrollo del presente contrato.

Presentar al ICBF en medio físico y digital dentro de los cinco días calendarios siguientes a la suscripción del acta de inicio del contrato, un plan de trabajo que incluya cronograma y equipo de trabajo requerido que contemple todo el proceso requerido por el Instituto.

Para la elaboración de las tres (3) propuestas para cada uno de los dos (2) alimentos fortificados se plantean las siguientes actividades:

- 6.2.1. Definir las formulaciones a utilizar y establecer tres (3) posibles propuestas para cada uno de los dos (2) alimentos fortificados, mediante la utilización de un modelo matemático que permita realizar iteraciones entre las variables que deben ser definidas con el supervisor del contrato, dentro de los 5 primeros días calendario siguiente a la suscripción del acta de inicio del contrato.

Actividades:

- Determinar las materias primas óptimas para el proceso, a partir de lo establecido en las Fichas Técnicas de cada uno de los Alimentos Fortificados establecidos.

- Establecer un modelo matemático que permita definir las Formulaciones para cada uno de los dos alimentos fortificados, que cumplan con las restricciones nutricionales que se trabajaran conjuntamente con el supervisor del contrato para el alimento.
- Determinar el balance de materia general y específico con relación a macronutrientes y micronutrientes.

Entregables:

- Informe que contenga el modelo matemático aprobado por el ICBF respecto a las formulaciones para las tres propuestas de los dos alimentos fortificados y los respectivos balances de materia. La entrega deberá realizarse dentro de los 30 días calendario siguiente a la suscripción del acta de inicio del contrato.
- 6.2.2. Establecer y desarrollar el proceso de producción a ser utilizado en el ensayo a escala piloto acorde con las características de las materias primas utilizadas y los requerimientos establecidos en la ficha técnica del producto final.

El contratista deberá presentar carta en la que declara que la planta de su propiedad cumple con las especificaciones establecidas en el Anexo No. 2. Si la planta piloto es subcontratada, se debe presentar una carta de compromiso suscrita por el dueño o propietario, en la cual se describa que se cuenta con un contrato de alquiler por el tiempo que dure la consultoría para llevar a cabo las actividades que se requieran y que cumple con las especificaciones establecidas en el Anexo No. 2.

El ICBF realizará una visita dentro de los 10 primeros días calendario siguientes a la suscripción del acta de inicio del contrato, con el fin de verificar el cumplimiento del Anexo No. 2 y validarla para su utilización, si existe alguna observación del ICBF, el contratista cuenta con un plazo de hasta 5 días hábiles para realizar las adecuaciones o presentar una nueva planta piloto para desarrollar las actividades contratadas.

Actividades:

- Desarrollar en planta piloto, propia o subcontratada, la cual debe contar con las especificaciones establecidas en el Anexo N° 2, las formulaciones establecidas para los dos alimentos fortificados según lo definido por el ICBF y lo establecido en las Fichas Técnicas de cada producto.
- Realizar el análisis de viabilidad técnica a nivel industrial, para cada una de las formulaciones de los dos (2) alimentos fortificados, partiendo de los procesos empleados a escala piloto.
- Realizar el estudio de costos directos e indirectos del proceso productivo a una escala industrial para cada una de las formulaciones de los dos alimentos fortificados.

- Realizar el estudio de costos directos e indirectos del producto terminado para cada una de las formulaciones de los dos alimentos fortificados.

Entregables:

- Informe que contenga el diagrama de bloques y equipos del proceso utilizado en el ensayo piloto, análisis de viabilidad técnica a escala industrial, estudio de costos, detallando cada uno de los costos directos e indirectos, tanto del proceso productivo a una posible escala industrial como del producto como tal (Para cada Formulación y para cada alimento fortificado). La entrega deberá realizarse dentro de los 60 días calendario siguiente a la suscripción del acta de inicio del contrato.
 - Producto terminado necesario para la realización de las pruebas de aceptabilidad, las cantidades serán establecidas conjuntamente con el supervisor del contrato para cada formulación de cada alimento fortificado según especificaciones necesarias del ICBF.
- 6.2.3. Desarrollar en laboratorio de análisis de alimentos, propio o subcontratado, las pruebas fisicoquímicas, microbiológicas, de vitaminas y minerales, de vida útil y sensorial requeridas para garantizar que las formulaciones cumplan con las especificaciones establecidas por el ICBF y con la normatividad técnica colombiana.

El contratista deberá presentar carta en la que declara que el laboratorio de su propiedad cuenta con las especificaciones establecidas en el Anexo No. 3. Si el laboratorio es subcontratado, se debe presentar una carta de compromiso suscrita por el dueño o propietario, en la cual se describa que se cuenta con un contrato de compromiso de servicios con el proponente, en caso de resultar adjudicatario, por el tiempo que dure la consultoría para llevar a cabo las actividades que se requieran y que dicho laboratorio cumple con las especificaciones del Anexo No. 3.

Actividades:

- Realizar los análisis fisicoquímicos, microbiológicos, de vitaminas y minerales y organolépticos a cada una de las formulaciones de cada uno de los alimentos fortificados especificados por el ICBF.
- Realizar el estudio de vida útil acelerado con sus respectivos análisis de laboratorio, análisis sensoriales y control estadístico, que especifiquen la vida útil de cada una de las formulaciones de los alimentos fortificados especificados por el ICBF.

Entregables:

- Informes que contengan las bitácoras de los resultados de las caracterizaciones fisicoquímicas, microbiológicas, de vitaminas y minerales y sensoriales de cada formulación de los dos alimentos fortificados especificados por el ICBF. La entrega deberá realizarse dentro de los 90 días calendarios siguientes a la suscripción del acta de inicio del contrato, y llevar la certificación del laboratorio en el cual fueron desarrollados, el cual debe cumplir con las especificaciones dadas en el Anexo 3.
 - Informe del análisis de vida útil que contenga las bitácoras y resultados mediante modelos de microbiología predictiva y análisis estadísticos de las especificaciones fisicoquímicas y organolépticas de cada formulación de los alimentos fortificados especificados por el ICBF, teniendo en cuenta las características propias del producto y procesos de conservación para los mismos. La entrega deberá realizarse dentro de los 120 días calendario siguiente a la suscripción del acta de inicio del contrato y llevar la certificación del laboratorio en el cual fueron desarrollados, el cual debe cumplir con las especificaciones dadas en el Anexo 3.
 - Informe con las condiciones y resultados obtenidos en el estudio de vida útil para cada una de las formulaciones de cada alimento fortificado especificado por el ICBF.
- 6.2.4. Aplicar un método de evaluación estadístico, que permita analizar la mejor formulación para cada uno de los dos (2) alimentos fortificados con la información técnica establecida en el Anexo 4., los resultados encontrados en las actividades 6.2.1, 6.2.2, 6.2.3, y haciendo referencia al cumplimiento de la normatividad técnica colombiana vigente.

Actividades:

- Determinar por medio de la aplicación de un método de evaluación estadístico definido conjuntamente con el ICBF, la mejor formulación de cada uno de los dos (2) alimentos fortificados que cumpla con las especificaciones nutricionales determinadas al inicio del proyecto.
- Entregar como mínimo 1000 unidades e los productos necesarios de cada una de las formulaciones de los dos alimentos fortificados especificados por el ICBF, y realizar el acompañamiento y seguimiento a la metodología y resultados a la prueba de aceptabilidad elaborada por el ICBF, con beneficiarios establecidos por el ICBF.
- Entregar las fichas técnicas de los seis (6) prototipos y de los dos (2) productos finales. La entrega deberá realizarse dentro de los 120 días calendario siguiente a la suscripción del acta de inicio del contrato.

Entregables:

- Informe que contenga la descripción y los resultados de la aplicación del método de evaluación estadístico con la información de la formulación que cumpla con los requerimientos del ICBF. La entrega deberá realizarse dentro de los 120 días calendario siguiente a la suscripción del acta de inicio del contrato.
- 6.2.5. Realizar transferencia de conocimiento en la Sede Nacional del ICBF, ubicada en la ciudad de Bogotá, como mínimo a seis (6) personas que indique el supervisor del ICBF, en cada una de las etapas del proceso.

Entregables:

- Documento que contenga toda la información de soporte científico del proceso realizado, presentaciones, documentación relacionada con el proceso, soportes de las capacitaciones realizadas como actas, registro fotográfico y evaluaciones. La entrega deberá realizarse dentro de los 140 días calendario siguiente a la suscripción del acta de inicio del contrato.
- 6.2.6. Entregar el Informe final que contenga todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato.

Entregables:

Presentar al supervisor del contrato del ICBF el informe final que contenga todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato. La entrega deberá realizarse dentro de los 150 días calendario siguiente a la suscripción del acta de inicio del contrato.

- 6.2.7. Realizar todo el proceso de registro sanitario para las dos fórmulas aprobadas para cada alimento complementario fortificado, y entregar los mismos al supervisor del contrato.

6.3. ENTREGABLES: El contratista deberá hacer entrega en medio magnético y físico de los siguientes informes que deben contener la siguiente información:

- 6.3.1. Informe que contenga el modelo matemático aprobado por el ICBF respecto a las formulaciones para las tres propuestas de los dos alimentos fortificados y los respectivos balances de materia. La entrega deberá realizarse dentro de los 30 días calendario siguiente a la suscripción del acta de inicio del contrato.
- 6.3.2. Informe que contenga el diagrama de bloques, equipos, del proceso utilizado en el ensayo piloto, análisis de viabilidad técnica a escala industrial, estudio de costos directos e indirectos tanto del proceso productivo a una posible escala industrial como del producto como tal (Para cada Formulación y para cada alimento fortificado). La entrega deberá realizarse dentro de los 60 días calendario siguiente a la suscripción del acta de inicio del contrato.

- 6.3.3. Cantidad requerida de los productos necesarios de cada una de las formulaciones de los dos alimentos fortificados especificados por el ICBF, y realizar el acompañamiento y seguimiento a la metodología y resultados a la prueba de aceptabilidad elaborada por el ICBF, con beneficiarios establecidos por el ICBF.
- 6.3.4. Informes que contengan las bitácoras de los resultados de las caracterizaciones fisicoquímicas, microbiológicas, de vitaminas y minerales y sensoriales de cada formulación de los dos alimentos fortificados especificados por el ICBF. La entrega deberá realizarse dentro de los 90 días calendario siguiente a la suscripción del acta de inicio del contrato, y llevar la certificación del laboratorio en el cual fueron desarrollados, el cual debe cumplir con las especificaciones dadas en el Anexo 3.
- 6.3.5. Informe del análisis de vida útil que contenga las bitácoras y resultados mediante modelos de microbiología predictiva y análisis estadísticos de las especificaciones fisicoquímicas y organolépticas de cada formulación de los alimentos fortificados especificados por el ICBF, teniendo en cuenta las características propias del producto y procesos de conservación para los mismos. La entrega deberá realizarse dentro de los 120 días calendario siguiente a la suscripción del acta de inicio del contrato, y llevar la certificación del laboratorio en el cual fueron desarrollados, el cual debe cumplir con las especificaciones dadas en el Anexo 3.
- 6.3.6. Informe con las condiciones y resultados obtenidos en el estudio de vida útil para cada una de las formulaciones de cada alimento fortificado especificado por el ICBF.
- 6.3.7. Informe que contenga la descripción y los resultados de la aplicación del método de evaluación estadístico con la información de la formulación que cumpla con los requerimientos del ICBF. La entrega deberá realizarse dentro de los 120 días calendario siguiente a la suscripción del acta de inicio del contrato.
- 6.3.8. Fichas técnicas de los seis (6) prototipos y de los dos (2) productos finales. La entrega deberá realizarse dentro de los 120 días calendario siguiente a la suscripción del acta de inicio del contrato.
- 6.3.9. Documento que contenga toda la información de soporte científico del proceso realizado, presentaciones, documentación relacionada con el proceso, soportes de las capacitaciones realizadas como actas, registro fotográfico y evaluaciones. La entrega deberá realizarse dentro de los 140 días calendario siguiente a la suscripción del acta de inicio del contrato.
- 6.3.10. Informe final que contenga todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato. La entrega deberá realizarse dentro de los 150 días calendario siguiente a la suscripción del acta de inicio del contrato.
- 6.3.11. Realizar todo el proceso de registro sanitario para las dos fórmulas aprobadas para cada alimento complementario fortificado, y entregar los mismos al supervisor del

contrato. La entrega deberá realizarse dentro de los 150 días calendario siguiente a la suscripción del acta de inicio del contrato.

Todos los entregables deberán ser sustentados en sesiones de trabajo que sean necesarias programar y desarrollar en la ciudad de Bogotá, ante el supervisor del contrato y quien este designe y deberán entregarse los soportes en medio físico y magnético.

- 6.4.** El contratista debe presentar documento escrito en el que acepta y reconoce expresamente que la propiedad intelectual de los documentos y materiales que sean producidos en el marco del contrato serán propiedad exclusiva del ICBF, este documento debe ser firmado por el representante legal y entregado a la firma del contrato.

7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

7.1. Obligaciones específicas

- 7.1.1. Desarrollar con plena autonomía técnica y administrativa todas las actividades contenidas en el numeral 6 del presente documento.
- 7.1.2. Cumplir el cronograma de trabajo presentado en su propuesta, corregido y aceptado por el ICBF.
- 7.1.3. Definir con el ICBF, las materias primas a utilizar a partir de lo establecido previamente por el ICBF en el Anexo 4. y fijar las posibles formulaciones mediante la utilización de un modelo matemático.
- 7.1.4. Proponer al ICBF un proceso de producción acorde con las características de las materias primas y los requerimientos del producto final.
- 7.1.5. Desarrollar en planta piloto que cumpla con las especificaciones técnicas descritas en el Anexo N° 2, tres (3) formulaciones de cada uno de los uno de los dos (2) alimentos fortificados que plantea el ICBF de acuerdo a los parámetros nutricionales y organolépticos establecidos.
- 7.1.6. Disponer durante el plazo del contrato de una planta piloto propia o subcontratada, que cumpla con los requerimientos establecidos en el Anexo N° 2 y del laboratorio propio o subcontratado que cumpla con lo establecido en el Anexo No. 3.
- 7.1.7. Presentar los informes y/o entregables definidos en el numeral 6 de la presente ficha dentro de los plazos ahí establecidos. Todos los informes deben venir en original y copia y en medio magnético.
- 7.1.8. Realizar asesoría y acompañamiento al ICBF en los procesos que el instituto adelante para una eventual producción industrial de los productos que resulten del presente contrato.
- 7.1.9. Aceptar y reconocer expresamente que la propiedad intelectual de los documentos y materiales que sean producidos en el marco del contrato serán propiedad exclusiva del ICBF.

7.2. Obligaciones generales

- 7.2.1. Suscribir el acta de inicio a la legalización del contrato.

- 7.2.2. Reportar por escrito al supervisor del contrato cualquier sugerencia que contribuya a la obtención de mejores resultados.
- 7.2.3. Acatar las instrucciones que imparta el Instituto para el cabal cumplimiento del contrato, a través del Supervisor del contrato.
- 7.2.4. Guardar debida y completa reserva y confidencialidad sobre la información y los documentos del ICBF que tenga conocimiento o a los que tenga acceso en virtud del objeto del contrato.
- 7.2.5. Suscribir la garantía única, presentar los amparos requeridos para el cumplimiento del contrato y mantener actualizada su vigencia acorde con los términos pactados en la cláusula pertinente del contrato.
- 7.2.6. Cumplir con las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral y aportes parafiscales y presentar los recibos de pago al sistema de seguridad social (salud, pensiones y riesgos profesionales) y parafiscales (Caja de Compensación, SENA, ICBF), para efectos del pago.
- 7.2.7. Mantener los precios presentados en la oferta económica durante el tiempo de la ejecución del contrato.
- 7.2.8. Cumplir con las obligaciones derivadas del contrato actuando con alto grado de profesionalismo responsabilidad y eficacia en la ejecución de las tareas correspondientes.
- 7.2.9. Cumplir con las demás instrucciones que le sean impartidas por el supervisor del contrato que se deriven o tengan relación con la naturaleza del mismo.
- 7.2.10. Suscribir el acta de liquidación del contrato.
- 7.2.11. Entregar al Grupo Financiero de la Sede de la Dirección General del ICBF el formato de autorización para abono directo en cuenta de ahorros o corriente, debidamente diligenciado y firmado, anexando certificación bancaria de la titularidad de la cuenta.

7.3. Obligaciones del Sistema Integrado de Gestión:

7.3.1. Para el eje de Calidad

No Aplica

7.3.2. Para el eje de Seguridad y Salud Ocupacional

- 7.3.2.1. Durante la ejecución del contrato el contratista 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 organismos de control.
- 7.3.2.2. 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.

7.3.3. Para el eje Ambiental

- 7.3.3.1. El Operador/contratista deberá garantizar el cumplimiento de la política ambiental en lo concerniente a buenas prácticas de manipulación de alimentos, almacenamiento y manejo de sustancias químicas, ahorro y uso eficiente de los

recursos de agua, energía, papel y sustancias de limpieza y desinfección, combustibles, gestión de residuos, manejo de vertimientos y gestión de residuos.

7.3.4. Para el eje de Política de Seguridad de la Información

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

7.3.5. Para el eje de Innovación

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

8. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

Las actividades desarrolladas del contrato se podrán llevar a cabo a nivel nacional y los comités técnicos serán realizados en la sede de la Dirección General en la avenida carrera 68 No 64C-75 en la ciudad de Bogotá. De conformidad con las condiciones previamente establecidas entre el contratista y el supervisor del contrato del ICBF.

9. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución será de 150 días calendario contados a partir de la suscripción del acta de iniciación del contrato.

10. VALOR Y FORMA DE PAGO DEL CONTRATO

El valor del contrato a suscribir será hasta por el valor resultante de la adjudicación, e incluirá, el IVA y demás impuestos y todos los costos directos e indirectos asociados a la consultoría y/o suministro de los bienes y/o prestación del servicio.

Se pagará al contratista así:

- **Primer pago:** equivalente al 20% del valor del contrato, que se cancelará previa suscripción del acta en la que conste el recibo a satisfacción del ICBF, frente a los entregables relacionados en el numeral 6.2.1 de este documento.
- **Segundo pago:** equivalente al 20% del valor del contrato que se cancelará previa suscripción del acta en la que conste el recibo a satisfacción del ICBF, frente a los entregables relacionados en el numeral 6.2.2 de este documento.
- **Tercer pago:** equivalente al 20% del valor del contrato que se cancelará previa suscripción del acta en la que conste el recibo a satisfacción del ICBF, frente a los entregables relacionados en el numeral 6.2.3 de este documento.

- **Cuarto pago:** equivalente al 20% del valor del contrato que se cancelará previa suscripción del acta en la que conste el recibo a satisfacción del ICBF, frente a los entregables relacionados en el numeral 6.2.4 de este documento.
- **Un pago final** equivalente al 20% del valor del contrato que se cancelará con la suscripción del acta de liquidación del contrato, previa suscripción del acta en la que conste el recibo a satisfacción del ICBF, frente a la entrega de lo relacionado en el numeral 6.2.5 y 6.2.6. de este documento.

Las actas de recibo de los informes mencionados arriba, deben estar firmadas por el contratista y por el supervisor del contrato y son requisito para realizar los pagos, los cuales se realizarán previa presentación de la factura correspondiente, acompañada del acta de recibo respectiva mencionada anteriormente y la certificación del revisor fiscal o representante legal, según corresponda, sobre el cumplimiento en el pago de los aportes parafiscales y de seguridad social de sus empleados de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

El pago se realizará dentro de los **treinta (30)** días hábiles siguientes a la radicación de la factura y la certificación de cumplimiento, previa aprobación del PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja).

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

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

11. ANEXOS

- 11.1 ANEXO No. 1: Perfiles mínimos requeridos
- 11.2 ANEXO No. 2: Especificaciones Técnicas Mínimas de la Planta Piloto
- 11.3 ANEXO No. 3: Especificaciones Técnicas Mínimas del Laboratorio
- 11.4 ANEXO No. 4. Fichas Técnicas: Alimento Fortificado para niños de seis (6) meses a dos (2) años de edad, Alimento Fortificado para recuperación Nutricional para niños de seis (6) meses a cuatro (4) años 11 meses de edad.

12. 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. Es necesario adjuntar a la cotización el cronograma estimado. 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 y que acepta y reconocer desde la presentación de la cotización y/o propuesta que la propiedad intelectual de los documentos y materiales que sean producidos en el marco del contrato serán propiedad exclusiva del ICBF.

Elaboró	Revisó	Revisó	Aprobó
Antonio Jose Sanchez Suarez Ingeniero Químico Dirección de Nutrición	Maritza Viveros Tarquino Ingeniera de Alimentos Dirección de Nutrición	María Andrea Jordán Esparza Asesora Dirección de Nutrición	Alba Victoria Serna Cortes Profesional especializado encargado de las funciones de la Dirección de Nutrición
Gina Gutierrez Torres Ingeniera de Alimentos Dirección de Nutrición			