

85 30000

| | | |
|--------------------------------------|--------------|---------------|
| ESTUDIOS Y DOCUMENTOS PREVIOS | Fecha | Marzo de 2014 |
|--------------------------------------|--------------|---------------|

| | | |
|---|--|---|
| Área Solicitante | GRUPO DE ASISTENCIA TECNICA | |
| Ordenador del Gasto | YENNY GRISELA RINCON SERNA | |
| Responsable del área solicitante | SOLEDAD CASTELLANOS ORJUELA | |
| Objeto | <p><u>Realizar la operación de la modalidad de Recuperación Nutricional Ambulatoria, Ración Para Preparar - RPP o consistente en el suministro, alistamiento, ensamble, transporte y distribución de 680 paquetes alimentarios de acuerdo a las especificaciones técnicas y de empaque, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos y el desarrollo de las actividades complementarias, contempladas en el anexo técnico y de acuerdo con los Lineamientos Técnicos Administrativos de la Estrategia de Recuperación Nutricional vigentes.</u></p> <p><u>Alcance del objeto</u></p> <p>Los 680 paquetes alimentarios se entregarán así: 40 tipo 1 para 5 niños y niñas 6 y 11 meses de edad y hasta 640 tipo 2, para 80 niños y niñas entre 12 a 60 meses de edad. 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. Así mismo se articulará con los diferentes sectores para su óptimo desarrollo. Los alimentos deben cumplir con las características y lineamientos establecidos en el anexo técnico</p> | |
| Presupuesto oficial | En números | \$ 58.986.360 |
| | En letras | Cincuenta y Ocho Millones Novecientos Ochenta y Seis Mil Trescientos Sesenta Pesos Mcte. |
| CDP y/o Vigencia Futura | N° Rubro Presupuestal | C-320-1504-13-0-103 ESTRATEGIA DE RECUPERACION NUTRICIONAL |
| | Ítem | Se encuentra descrito en el consecutivo 11291 del Plan de Compras y Contratación - PACCO |
| | Descripción del ítem | |
| | N° del CDP o VF | 17214 |
| | Fecha de expedición | 19 de febrero de 2014 |



85 30000

1. ¿POR QUÉ? (Justificación)

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) es un establecimiento público descentralizado, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio propio adscrito al Ministerio de la Protección Social, creado por la Ley 75 de 1968, reorganizado conforme a lo dispuesto por la Ley 7ª de 1979 y su Decreto Reglamentario 2388 de 1979; sus estatutos fueron aprobados mediante Decreto 334 de 1980, modificado parcialmente por los Decretos 1484 de 1983 y 276 de 1988, reestructurado por el Decreto 1137 de 1999 y su organización interna establecida mediante los Decretos 1138 de 1999 y 117 de 2010.

Que el Plan Nacional de Desarrollo “PROSPERIDAD PARA TODOS” Ley 1450 de 2011, contempla, para el período de los años 2010 a 2014, tres grandes áreas: Más Trabajo, Menos Pobreza y Más Seguridad. En éste, los artículos 136 y 137 dan prioridad a la atención con alta calidad a los niños y las niñas en primera infancia. Por su parte el Artículo 136 AJUSTE DE LA OFERTA PROGRAMÁTICA PARA LA PRIMERA INFANCIA establece que EL ICBF priorizará su presupuesto en forma creciente para ser destinado a la financiación de la estrategia de atención a la primera infancia y que Acción Social, el Ministerio de Protección Social y el Ministerio de Educación Nacional, en lo de su competencias, atenderán los criterios fijados en la política para la atención a la primera infancia.

Que la Ley 1450 de 2011 a prueba el Plan Nacional de Desarrollo y en los artículos 136 y 137 plantea que la Comisión Intersectorial para la Atención Integral a la Primera Infancia, definirá el mecanismo y los plazos para poner en marcha la estrategia de ajuste de oferta programática. Lo anterior, sin que se afecten las funciones del ICBF como ente que vela por la protección de las familias y los niños en el marco de lo establecido en la Ley 1098 de 2006.

El Subproyecto Recuperación Nutricional en sus modalidades de Recuperación Nutricional Ambulatoria y Centro de Recuperación Nutricional con Enfoque Comunitario contribuye a la recuperación del estado nutricional del niño y niña menor de cinco años, con desnutrición aguda, a riesgo y desnutrición global, a riesgo en los menores de dos años, mediante el suministro de alimentos de alto valor nutricional, que permite avanzar en las acciones para el logro de un estado nutricional adecuado en la primera infancia y así romper el ciclo de desnutrición-pobreza-bajo nivel educativo; con la participación de la familia como responsable directa de la atención de los niños y niñas, la sociedad como corresponsable y del estado como garante de los derechos de la niñez.

La condición nutricional del individuo es parte de su bienestar y su alteración influye en su funcionamiento integral, esto es en su rendimiento físico, capacidad intelectual, resistencia a enfermedades, estado psíquico y por ende en su desempeño social. Se transforma así la condición nutricional no solo en un factor que afecta el crecimiento y desarrollo sino que también puede convertirse en una situación de desventaja e inequidad ante la sociedad, si tomamos en cuenta que la mayor prevalencia de desnutrición se manifiesta en los estratos más pobres de la población; la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional ENSIN 2010, muestra que el país registra un 3.4% de Desnutrición Global (peso para la edad), en cuanto a la desnutrición aguda se encuentra una prevalencia total de 0.9% y una prevalencia de retraso en talla del 13.2% para niños y niñas menores de 5 años. Por otra parte, no es desconocida la situación alimentaria y nutricional de los grupos étnicos, donde se encuentran niños y niñas con desnutriciones severas, en situación de marginalidad, dificultades de acceso a servicios de salud y a programas de protección social.



85 30000

Es necesario recordar que la mayor parte de las alteraciones del estado nutricional no están condicionadas a una sola causa sino que presentan una combinación de condiciones necesarias y propicias que influyen en el estado de la población: factores socio-económicos (consumo limitado de alimentos, baja disponibilidad de alimentos, escasa escolaridad de los padres, aislamiento social, alto crecimiento demográficos entre otros); Ambientales (falta de agua potable, servicios sanitarios inadecuados, alcantarillado insuficiente, manejo inadecuado de desechos sólidos y líquidos); Biológicos (prematurez, defectos congénitos, defectos genéticos, enfermedades crónicas, infecciones recurrentes, entre otros); Nutricionales (abandono de la lactancia materna antes de los 6 meses, ablactación antes del segundo mes o después del sexto mes de edad, inadecuados hábitos alimentarios, alergias alimentarios, entre otros); Psicosociales (trastornos conductuales).

El subproyecto Recuperación Nutricional se enmarca dentro de la siguiente normatividad:

Que con la Ley 75 de 1968 mediante la cual se crea el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF y se dictan normas sobre filiación. En el capítulo III "Del ICBF y de la campaña nacional de nutrición" en el artículo 54 se define que los Ministerios de Agricultura, Salud y Educación Nacional, coordinaran su acción con el ICBF a fin de conseguir: Literal E, la extensión de los servicios de asistencia hospitalaria a la población infantil y de los servicios de recuperación nutricional de la misma.

Con la Ley 7 de 1979, se dictan normas para la protección de la Niñez, se establece el Sistema nacional de Bienestar Familiar, se reorganiza el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y se dictan otras disposiciones. En el Título IV, Capítulo II, artículo 21 se definen las funciones del ICBF dentro de las cuales está investigar los problemas referentes a la nutrición del pueblo colombiano, planear y ejecutar programas nutricionales y adelantar las acciones necesarias para el mejoramiento de la dieta alimenticia de la mujer embarazada o en período de lactancia y del menor, en coordinación con los demás organismos del Estado.

Que en 1981, con el apoyo de UNICEF se ampliaron experiencias de atención a primera infancia con participación de la familia y la comunidad. El impacto de esta permitió un cambio de políticas y concepción en la atención, lo cual impulsó en todo el país la creación y consolidación de modalidades no convencionales de atención cuyo objeto fue mejorar las condiciones de vida de los niños y niñas a través de participación activa y constante de la familia y la comunidad, con el apoyo técnico y financiero del ICBF.

La Constitución Política de Colombia de 1991, establece en el Artículo 44. Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada, su nombre y nacionalidad, tener una familia y no ser separados de ella, el cuidado y amor, la educación y la cultura, la recreación y la libre expresión de su opinión. Serán protegidos contra toda forma de abandono, violencia física o moral, secuestro, venta, abuso sexual, explotación laboral o económica y trabajos riesgosos. Gozarán también de los demás derechos consagrados en la Constitución, en las leyes y en los tratados internacionales ratificados por Colombia. La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos.

La Ley 100 de 1993, establece en el artículo 162 el Plan Obligatorio de Salud, para todos los habitantes del territorio nacional antes del año 2001; el cual permitirá la protección integral de las familias a la maternidad y enfermedad



República de Colombia
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia de la Fuente de Lleras
Grupo de Asistencia Técnica
ICBF Regional Casanare



85 30000

general, en las fases de promoción y fomento de la salud y la prevención, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación para todas las patologías, según la intensidad de uso y los niveles de atención y complejidad que se definan.

Plan de Acción en favor de la Infancia: 1991 - 1994. Bogotá, septiembre 24 de 1991. Documento CONPES DNP-2550UDS-DIPSE: Tiene el objetivo de armonizar las políticas de gobierno y los compromisos internacionales, para definir las políticas y programas necesarios para proporcionar la atención adecuada a los menores de 7 años. Pretende centrar su atención prioritaria en los 2.438.755 niños y niñas que se encuentran en condiciones de pobreza.

Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan normas sobre buenas prácticas de manufactura.

Resolución No. 412 de 2000 del Ministerio de Salud, por la cual se establecen las actividades, procedimientos e intervenciones de demanda inducida y obligatorio cumplimiento, y se adoptan las normas técnicas y guías de atención para el desarrollo de las acciones de protección específica, y detección temprana y la atención de enfermedades de interés en salud pública.

Circular 004 de 2010 emitida por la Dirección General del ICBF sobre Responsabilidades del ICBF en la verificación del cumplimiento de la unificación del Plan Obligatorio de Salud en menores de 18 años.

Documento CONPES Social No. 91 del 14 de marzo de 2005 “Metas y Estrategias de Colombia para el Logro de los Objetivos de Desarrollo del Milenio - 2015”. En el marco de la Asamblea General de las Naciones Unidas, Colombia y 188 países mas, acordaron en la Cumbre del Milenio de septiembre de 2000, ocho Objetivos de Desarrollo de largo plazo. Con la coordinación de Naciones Unidas, el Banco Mundial, el Fondo Monetario Internacional - FMI y la Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico - OCDE, cada país se comprometió a definir unas metas nacionales que puedan ser alcanzadas en el año 2015.

Resolución 018 de 2006 del Instituto Colombiano de Bienestar, establece la búsqueda de una mayor coordinación y cooperación técnica entre el ICBF y las entidades territoriales de salud, para la atención de la infancia, la adolescencia, las mujeres gestantes y madres en periodo de lactancia en Colombia, en aras de ofrecer una atención integral a los beneficiarios de los programas del ICBF con el concurso de los Centros zonales, Regionales y Agencias del ICBF y las direcciones departamentales, distritales y municipales de salud.

Ley 1098 de 2006 ó Código de infancia y Adolescencia, establece en el artículo 17 DERECHO A LA VIDA Y A LA CALIDAD DE VIDA Y A UN AMBIENTE SANO, la calidad de vida es esencial para su desarrollo integral acorde con la dignidad de ser humano. Este derecho supone la generación de condiciones que les aseguren desde la concepción cuidado, protección, alimentación nutritiva y equilibrada, acceso a los servicios de salud, educación, vestuario adecuado, recreación y vivienda segura dotada de servicios públicos esenciales de un ambiente sano.

El artículo 27. DERECHO A LA SALUD. “Todos los niños, niñas y adolescentes tienen derecho a la salud integral. La salud es un estado de bienestar físico, síquico y fisiológico y no solo de ausencia de enfermedad. Ningún hospital, clínica, centro de salud y demás entidades dedicadas a la prestación del servicio de salud, sean públicas o privadas, podrán abstenerse de atender a un niño, niña que requiera atención en salud.”

Diagonal 9 No.8 85 Vía Marginal de la Selva
Tel: 098 6354521 - 4586 - 3102 6342838
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co



El artículo 29 DERECHO AL DESARROLLO INTEGRAL EN LA PRIMERA INFANCIA “la primera infancia es la etapa del ciclo vital en la que se establecen la base para el desarrollo cognitivo, emocional y social del ser humano. Comprende la franja poblacional que va de los cero (0) a los (6) años de edad.”

Documento CONPES Social No. 102 de 25 de septiembre de 2006, sobre Red de protección social contra la extrema pobreza, el objetivo “es apoyar a las familias que viven en pobreza extrema a superar su situación y mejorar su calidad de vida a través del trabajo conjunto entre las familias y el gobierno”.

El Decreto 3039 de 2007 por el cual se adopta el Plan Nacional de Salud Pública 2007-20109, que incluye (i) las prioridades, objetivos, metas y estrategias en salud, en coherencia con los indicadores de situación de salud, las políticas de salud nacionales, los tratados y convenios internacionales suscritos por el país y las políticas sociales transversales de otros sectores y (ii) define las responsabilidades en salud pública a cargo de la Nación, de las entidades territoriales, y de todos los actores del Sistema General de Seguridad Social en Salud - SGSSS, que se deben complementar con las acciones de los actores de otros sectores definidas en el plan nacional de desarrollo y en los planes de desarrollo territorial.

Documento CONPES Social No. 109 del 3 de diciembre de 2007, Política Pública Nacional de Primera infancia “Colombia por la Primera Infancia, establece como objetivo general promover el desarrollo integral de los niños y niñas desde la gestación hasta los 6 años de edad, respondiendo a sus necesidades y características específicas y contribuyendo así a la equidad e inclusión social en Colombia. Dentro de los objetivos específicos se contempla promover la salud, la nutrición y los ambientes sanos desde la gestación hasta los 6 años, prevenir y atender la enfermedad, impulsar prácticas de vida saludable y condiciones de saneamiento básico y vivienda. Adicionalmente, una de sus líneas estratégicas, apunta a mejorar la supervivencia y la salud de los niños y niñas de 0 a 6 años y de las mujeres gestantes y madres en periodo de lactancia.

Documento CONPES Social No. 113 del 31 de marzo de 2008, Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN), define la seguridad alimentaria y nutricional como la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad, por parte de todas las personas bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica para llevar una vida saludable y activa. La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, determina en la línea de “Promoción y protección de la salud y la nutrición, y fomento de estilos de vida saludable”, la priorización de acciones en salud pública para mejorar la situación nutricional de la población, especialmente de los grupos más vulnerables, dentro de los que se encuentra la primera infancia, las mujeres gestantes, y las madres en periodo de en lactancia, entre otros.

Ley 1283 de Enero 5 de 2009 Por la cual se modifican y adicionan el artículo 14 de la ley 756 de 2002, que a su vez modifica el literal a) del artículo 15 y los artículos 30 y 45 de la ley 141 de 1994.

Ley 1295 del 6 de abril de 2009 - reglamento la atención integral a la primera infancia - “Contribuir a mejorar la calidad de vida de las madres gestantes y las niñas y niños menores de 6 años clasificados en los niveles 1, 2 y 3 del SISBEN de manera progresiva, a través de una articulación interinstitucional que obliga al estado a garantizar sus derechos a la alimentación, la nutrición adecuada, la educación inicial y la atención integral en salud”.

85 30000

Población beneficiaria:

| CENTRO ZONAL | MUNICIPIO | TIPO 1 | TIPO 2 | TOTAL RACIONES |
|----------------|----------------|----------|-----------|----------------|
| Yopal | Yopal | 5 | 50 | 55 |
| Paz de Ariporo | Paz de Ariporo | | 30 | 30 |
| Total | 2 | 5 | 80 | 85 |

2. ¿QUÉ? (Descripción de la necesidad que la entidad pretende satisfacer)

La necesidad que se pretende satisfacer es la ejecución del programa RECUPERACIÓN NUTRICIONAL AMBULATORIA (RNA), en el Departamento del Casanare, el cual tiene como objetivo principal “contribuir a mejorar y/o recuperar el estado nutricional de los niños y niñas menores de cinco (5) años de edad y promover la prevención de la desnutrición con la participación activa de la familia y la comunidad, la corresponsabilidad de la sociedad y el estado y la articulación de las instituciones del Sistema Nacional de Bienestar Familiar”

Que el subproyecto Recuperación Nutricional en sus modalidades de Recuperación Nutricional Ambulatoria y Centro de Recuperación Nutricional con Enfoque Comunitario contribuye de manera efectiva con la disminución de algunos determinantes de la desnutrición tales como: Consumo limitado de alimentos, baja disponibilidad de alimentos; así mismo, a través de los procesos educativos se incentiva el aprendizaje contribuyendo a disminuir el riesgo de presentar enfermedades de origen infeccioso y viral (provocados por la falta de agua potable, servicios sanitarios inadecuados, alcantarillado insuficiente), promoviendo la práctica de la Lactancia Materna, el establecimiento de buenas prácticas de manipulación, los buenos hábitos alimentarios y la alimentación complementaria adecuada, entre otros.

El período que transcurre entre el nacimiento y los primeros años de vida, es de singular importancia para el crecimiento y desarrollo físico y mental de niños y niñas y el establecimiento de bases sólidas para lograr una vida sana, útil y productiva en la adultez.

La condición nutricional del individuo es parte de su bienestar y su alteración influye en su funcionamiento integral, esto es, en su rendimiento físico, capacidad intelectual, resistencia a enfermedades, estado psíquico y, por ende, en su desempeño social.¹ Se transforma así la condición nutricional no solo en un factor que afecta el crecimiento y desarrollo, sino que también puede transformarse en una condición de desventaja e inequidad ante la sociedad, si se tiene en cuenta que la mayor prevalencia de desnutrición se manifiesta en los estratos más pobres de la población.²

La emaciación (definida como un peso inferior a dos desviaciones estándar por debajo de la mediana del peso para la estatura) es un signo de malnutrición aguda y un poderoso factor predictivo de mortalidad en la población infantil. En el mundo, 143 millones de niños menores de cinco años presentan desnutrición (DNT)³. Se estima que esta es

¹ Brown J y Sherman L: Policy implications of new scientific knowledge. J. Nutrition 1995; P suppl: 22815-22845.

² Mora J O, et al. Nutrition, health and social factors related to intellectual performance. Worl review of Nutr. Diet 1974.

³ UNICEF. Progreso para la infancia. Examen estadístico de un mundo apropiado para los niños y las niñas. Número 6, diciembre de 2007.

85 30000

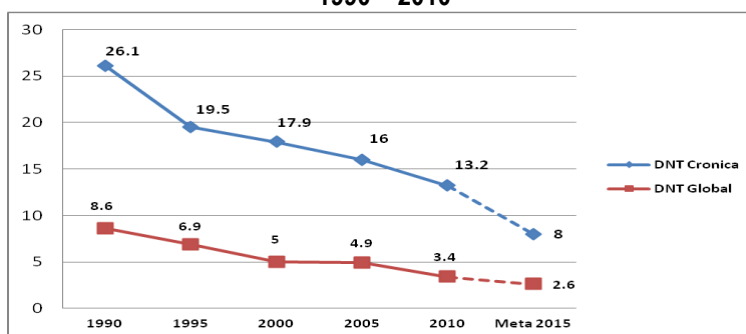
causa fundamental del 53% de todas las muertes de niños y niñas menores de cinco años⁴. Para los niños que sobreviven, la malnutrición a edades tempranas genera un incremento en el riesgo de enfermedades infecciosas, baja talla, baja capacidad de aprendizaje y a largo plazo daño en el potencial de desarrollo físico, intelectual y productivo en la etapa adulta, con consecuencias para la familia, la comunidad, el país y el mundo⁵, lo que repercute finalmente en una alta carga económica y limitación del desarrollo humano.

Según cálculos de la FAO, hay un 30% de excedente alimentario en la región; esto implica que el problema no es falta de alimentos, el problema de la malnutrición en Colombia y en casi toda América Latina, es el acceso efectivo a los alimentos, donde los principales obstáculos son el aumento de los precios de los alimentos y el desempleo.

Nuestro País, a través de su historia, ha incrementado la lucha contra el hambre y la desnutrición, mediante la implementación de políticas, planes y programas cuyo fin común es mejorar el estado nutricional de la población colombiana, especialmente de la población más pobre y vulnerable. Actualmente, el Plan de Desarrollo 2010 - 2014 "Prosperidad para Todos", contempla La Estrategia de Atención Integral a la Primera Infancia de Cero a Siempre Reduciendo brechas, hacia un acceso universal y con calidad de los servicios, reconociendo la atención integral a la primera infancia desde la gestación hasta los 5 años 11 meses 29 días de edad.

En este contexto, es importante resaltar que las cifras de desnutrición en el País, han venido disminuyendo, tal como se observa en la Grafica No 1, donde se observa la evolución de los indicadores desde 1990 hasta el año 2010; situación que si bien expone el mejoramiento en la condición nutricional de los niños y niñas del país, no evidencia completamente el progreso en la mejoría de los determinantes que causan la desnutrición en Colombia. Este hecho debe conducir al fortalecimiento de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN) y a la formulación y puesta en marcha del Plan Nacional y los Planes Departamentales de Seguridad Alimentaria Nutricional-SAN, que consideren de manera específica la intervención de los determinantes de la SAN de cada región y contribuyan al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo del Milenio - ODM.

**Grafico No. 1 Evolución de la Desnutrición Crónica y Global en Colombia
1990 – 2010**



Fuente: Tomado de la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia - ENSIN 2010.

⁴ OMS, Informe Mundial sobre la Salud 2005: ¡Cada adre y cada niño contarán!. Ginebra 2005

⁵ Suskind R.M. Textbook of Pediatric Nutrition, Second Edition 1993, Raven Press Ltd.

De acuerdo a los resultados de la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia ENSIN 2010⁶, considerada la fuente oficial de información en este tema para el País, los indicadores de desnutrición que existen actualmente en la población son:

Cuadro No. 1 Indicadores del estado nutricional para la población colombiana menor de 18 años de edad, según la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional ENSIN - 2010

| Indicador | Grupo de Edad | |
|---|---------------|-------------|
| | 0 a 4 años | 5 a 17 años |
| Desnutrición crónica (Talla para la edad) | 13.2% | 10% |
| Desnutrición Global (Peso para la edad) | 3.4% | SD |
| Desnutrición Aguda (Peso para la talla) | 0.9% | 2.1% |

Fuente: Encuesta Nacional de la Situación Nutricional (ENSIN 2010).

En el caso de la desnutrición crónica o retraso en talla (el cual es el indicador del déficit acumulativo en el estado nutricional a largo plazo), de acuerdo a la ENSIN 2010, el 13,2% de la población menor de 5 años presentan retraso en el crecimiento, encontrándose las mayores prevalencias en el nivel Sisben 1 (16,8%) y en el área rural (17%). Los departamentos más afectados son Vaupés (34,6%), Amazonas (28,6%), Guajira, (27,9%), Guainía (23,4%), Cauca (23%), Magdalena (18%), Nariño (16,9%), Boyacá (16,7%), Bogotá y Córdoba (16,4%).

Para la desnutrición global (indicador que detecta rápidamente cualquier cambio en la curva de crecimiento especialmente en los menores de dos años de edad), la ENSIN 2010 muestra que el 3,4% de los niños menores de 5 años presentó bajo peso para la edad, con las más altas prevalencias en los niveles más bajos del SISBEN (4,7% en nivel 1) y en el área rural (4,7%). Los departamentos más afectados fueron La Guajira (11.2%), Magdalena (6.8%), Chocó (6.3%), Guainía (6.1%) y Amazonas (5.8%).

La desnutrición aguda, indicador que muestra un desequilibrio de la ingesta de alimentos en el corto plazo causado por un déficit en su consumo asociado a una baja disponibilidad de ellos, o a eventos patológicos, tiene una prevalencia de 0.9%; desnutrición que en sus estados más severos pone en riesgo la vida de los niños y las niñas.

Tanto la desnutrición crónica como la global muestran porcentajes mayores en niños y niñas de 1 a 2 años de edad y algunos de los elementos que influyen en su aparición son i) la menor educación formal de la madre, ii) el orden del nacimiento de sexto lugar en adelante y iii) cuando el intervalo del nacimiento es menor a 24 meses, adicional a esto, la lactancia materna exclusiva es de muy corta duración con una mediana nacional de 1.8 meses, (en los departamentos de la Región Caribe la lactancia materna exclusiva tiene menos de un mes de duración).

⁶ La ENSIN es una de las encuestas de situación nutricional de mayor cobertura en América Latina, en el 2005 se realizó con representatividad regional y subregional y para el 2010 se realizará una segunda encuesta con representatividad departamental que promoverá la apropiación de los gobernadores y alcaldes en el compromiso con el abordaje de los determinantes de los problemas en sus territorios.

La seguridad alimentaria es definida por la Conferencia de Organizaciones de la Sociedad Civil Latinoamericana y del Caribe como la “disponibilidad suficiente y estable del suministro de alimentos a nivel local, el acceso oportuno y permanente por parte de todas las personas a los alimentos que se precisan, en cantidad y calidad, el adecuado consumo y utilización biológica de los mismos, para lo cual es indispensable el acceso a los servicios básicos de saneamiento o de atención en salud, y más que todo, la decisión política de los gobiernos para lograrla”⁷. La seguridad alimentaria es un elemento decisivo en la problemática nutricional encontrada en la población de la primera infancia; a nivel nacional tenemos seguridad alimentaria en el 57.3% de los hogares, encontrándose alta inseguridad alimentaria en el área rural (42.5%) y para la población de Sisben 1 (40.9%). Los departamentos con seguridad alimentaria más reducida son Sucre (37.1%), Bolívar (38.3%) y Córdoba (39.8%). Adicionalmente, la seguridad alimentaria es

La desnutrición es una patología que se asocia a enfermedades prevalentes en la infancia, hecho que determina el indicador de mortalidad por desnutrición en menores de cinco años de edad, resultante de un sin número de situaciones desencadenantes, entre las cuales sobresalen la presencia de enfermedades infecciosas como la Enfermedad respiratoria aguda- ERA y Enfermedad Diarreica Aguda- EDA, generadas por deficiencia de agua potable e inadecuada eliminación de excretas, que se complican por deficiencia en su adecuado manejo ya sea por no acceso a los servicios de salud o por desconocimiento de los padres o cuidadores. Según cifras reportadas por el DANE en el año 2003, las muertes por desnutrición fueron 692 defunciones y para el 2008, un total de 497 muertes; esta evolución la observamos en el cuadro No 2 y tiene que ver con las intervenciones que desde diferentes niveles se han venido desarrollando en el País.

Cuadro No. 2. Tasa de mortalidad por deficiencias nutricionales y anemias nutricionales en Colombia Años 2003-2008

| Año | Defunciones | Tasa |
|------|-------------|------|
| 2003 | 692 | 15,7 |
| 2004 | 589 | 13,5 |
| 2005 | 643 | 14,8 |
| 2006 | 544 | 12,6 |
| 2007 | 419 | 9,7 |
| 2008 | 497 | 11,6 |

Fuente: DANE - Estadísticas Vitales 2003 - 2008

De conformidad con lo previsto en la Ley 1098 de 2006, el ICBF es el ente coordinador del Sistema de Bienestar Familiar, la familia, la sociedad y el estado son corresponsables de la protección integral de los derechos y del desarrollo integral de los niños, niñas y adolescentes, por lo que el abordaje de la desnutrición debe hacerse de manera integral a la luz del concepto de seguridad alimentaria, es al ICBF a quien le corresponde dar línea técnica para la atención de la población de la primera infancia con desnutrición; donde se visualicen todos los elementos

⁷ Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Encuesta Nacional de la situación Nutricional en Colombia 2005.

85 30000

que contribuyan a la solución de la problemática, entre los que cabe considerar, la focalización de la población, la complementación nutricional, la incorporación al Sistema General de Seguridad en Salud junto con la adhesión a los programas que le corresponden y el seguimiento nutricional.

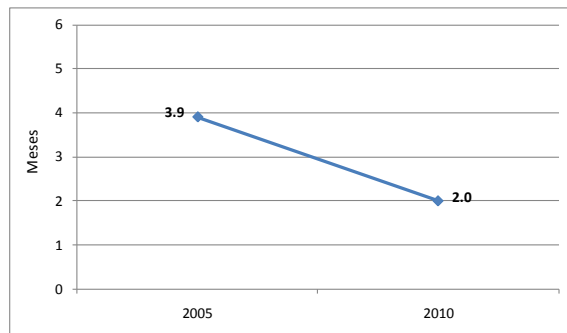
En este sentido, es importante considerar que la familia del niño y de la niña y, especialmente, sus padres, son garantes de sus derechos, por tanto frente a ellos tienen deberes, obligaciones y responsabilidades que los conlleva a comprometerse en el proceso de educación, socialización, salud, alimentación, protección, recreación de sus hijos.

Para poder definir las estrategias y acciones de intervención, tanto preventivas como curativas, se deben identificar los problemas nutricionales de la población general y específicamente las alteraciones alimentarias en el crecimiento de los niños y las niñas con eficiencia y eficacia⁸, por lo que se hace indispensable establecer claramente los determinantes de la desnutrición e identificar los principales grupos en riesgo. Esto permitirá priorizar las acciones y orientar la distribución de recursos para lograr una mayor equidad e impacto.

PRINCIPALES INDICADORES ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES PARA EL DEPARTAMENTO DE META - ENSIN 2010

1. MEDIANA DE LA DURACIÓN DE LACTANCIA MATERNA EN MENORES DE 3 AÑOS

Lactancia materna exclusiva: se redujo en los últimos 5 años pasando de 3.9 meses a 2.0 meses, cifra que es muy distante a la recomendación de la OMS (6 meses) y supera en 0.2 meses a la mediana nacional (1.8 meses).



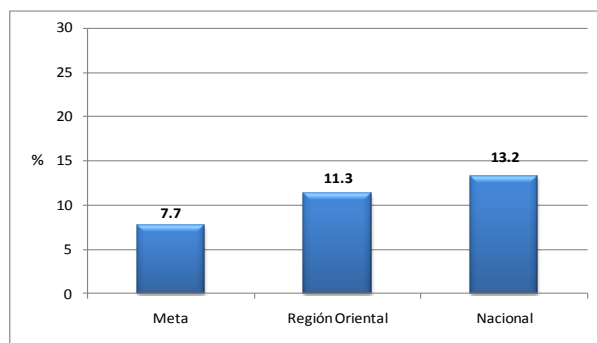
Lactancia materna total: en el departamento se aumentó levemente en 1.1 meses al pasar de 16.5 meses a 17.6 meses, estando por encima de la mediana regional y nacional (15.8 y 14.9 meses respectivamente). Aunque es inferior a las recomendaciones de la OMS donde la lactancia total debería ser al menos de 24 meses el porcentaje, la tendencia hacia el aumento y el logro de la meta es importante.

2. DESNUTRICIÓN CRÓNICA (TALLA PARA LA EDAD) EN MENORES DE 5 AÑOS

⁸ Morice A C, Fernández R y Fonseca R. Etiología del retardo en el crecimiento (Falla para Progresar). Bol Med Hosp Infant Méx. 1989; 46:156.

85 30000

La prevalencia de desnutrición crónica (retraso en talla) es del 7.7% cifra que es menor en 5.5 puntos porcentuales a la prevalencia nacional (13.2%). La prevalencia de este indicador con respecto al 2005 (10.8%), no presenta diferencias significativas.



3. DESNUTRICIÓN GLOBAL (PESO PARA LA EDAD) MENORES DE 5 AÑOS

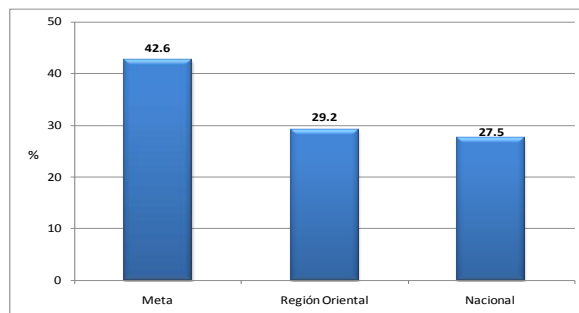
La estimación de la prevalencia de desnutrición global para el departamento es poco precisa debido a que el tamaño de la muestra no fue suficiente para identificar el número de casos requerido para contar con la precisión esperada, por tal razón no se presenta. La prevalencia nacional para este indicador es de 3.4%.

4. DESNUTRICIÓN AGUDA (PESO PARA LA TALLA) MENORES DE 5 AÑOS

Las cifras de desnutrición aguda para el país se encuentran para el 2010 en el 0.9%, no es posible desagregar la información a departamento debido a la baja prevalencia y por tanto a los pocos casos encontrados que no son suficientes para su estimación a este nivel.

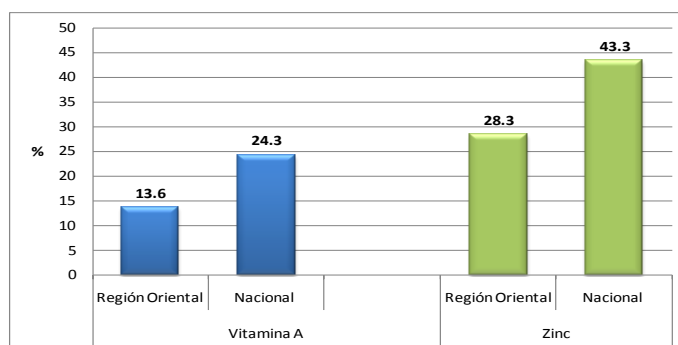
5. ANEMIA EN NIÑOS DE 6 MESES A 4 AÑOS

El 42.6% de los niños y niñas en estas edades presenta anemia, lo cual está muy por encima (13.4 puntos porcentuales) al dato de la región (29.2%), y del país (27.5%), la cifra para el departamento es considerada de acuerdo a la clasificación de la OMS como un problema severo de salud pública.



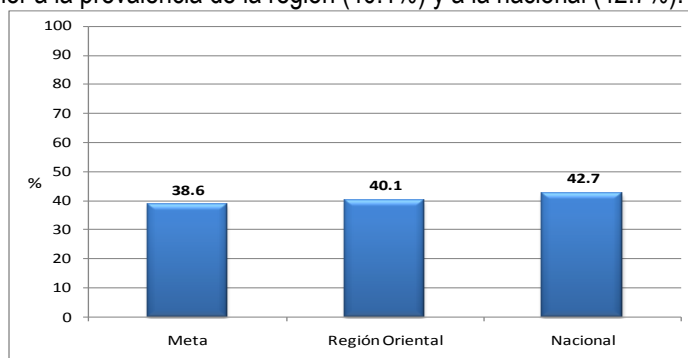
6. PREVALENCIA DE DEFICIENCIA DE ZINC Y VITAMINA A, EN NIÑOS Y NIÑAS DE 1 A 4 AÑOS

Las prevalencias de deficiencia de Zinc y Vitamina A no se presentan a nivel departamental, el diseño muestral permite contar con estimaciones de estos indicadores a nivel Nacional y por Región. Para la Región Oriental de donde hace parte el departamento de Meta, la prevalencia de deficiencia de Vitamina A es menor a las cifras nacionales en 10.7 puntos porcentuales, siendo un problema moderado de salud pública según la OMS. La prevalencia de Zinc también es más baja (en 15 puntos porcentuales) frente a la prevalencia nacional (43.3%); sin embargo, a pesar de ser menor, esta prevalencia también se considera como un problema de salud pública.



7. INSEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL HOGAR

El porcentaje de hogares con inseguridad alimentaria según la ENSIN 2010 en el departamento de Meta es de 38.6%, cifra que es superior a la prevalencia de la región (40.1%) y a la nacional (42.7%).



3. ¿CUANDO? (Oportunidad)

Se requiere la contratación del Programa Recuperación Nutricional Ambulatoria Vigencia 2014, para dar respuesta a las necesidades del Departamento del Casanare la cual se ha hecho evidente en los estudios adelantados como la ENSIN 2010 los cuales se describieron arriba.



85 30000

El subproyecto Recuperación Nutricional en sus modalidades de Recuperación Nutricional Ambulatoria hace parte de un proceso continuo, que se adelanta individualmente sobre la condición nutricional de los niños y niñas, con el fin de lograr su mejoría en el estado nutricional.

Durante el año 2011, se realizaron 2 entregas con recursos de 2010 (Enero y Febrero) y 6 entregas con recursos 2012 (un ciclo de seis entregas cada uno, entre julio a diciembre, consistentes en raciones para preparar (paquetes alimentarios) dirigidos a niños y niñas menores de cinco años, buscando que los procesos de recuperación nutricional sean efectivos y logren los resultados y metas trazadas dentro de las que se encuentran acciones educativas; es necesario garantizar la continuidad, constancia y operatividad del subproyecto Recuperación Nutricional a Nivel Nacional.

Con el propósito de avanzar en el logro de un estado nutricional adecuado en la primera infancia y así romper el ciclo de desnutrición – pobreza - bajo nivel educativo (con la participación activa de la familia como responsable directa de la atención de los niños y niñas y la corresponsabilidad de la sociedad y del estado como garante de los derechos de la niñez), es necesario garantizar que los niños reciban raciones para preparar (paquetes alimentarios) de forma mensual, durante 8 meses de la vigencia 2014, con todas las condiciones de requerimientos nutricionales composición, calidad y empaque exigidas por el ICBF, con el fin de garantizar la continuidad del subproyecto mientras se adelantan los procesos contractuales, por lo tanto la ejecución del contrato tiene una duración total de 8 meses.

4. ¿CÚAL? (Conveniencia)

Se requiere realizar contratación con el fin de dar continuidad a la recuperación nutricional 41.925 niños y niñas (4.856 menores de 1 año y 37.069 mayores de un año), quienes padecen desnutrición aguda o global, en 28 departamentos de Colombia y Bogotá, a través de la entrega mensual de raciones para preparar o paquetes alimentarios, igualmente garantizar el adecuado desarrollo de la modalidad recuperación nutricional con enfoque comunitario y el informe anual de Sistema de Seguimiento Nutricional 2011, menciona que el mayor porcentaje de mejoramiento nutricional, se presentó en los beneficiarios del subproyecto Recuperación Nutricional en sus modalidades de Recuperación Nutricional Ambulatoria de igual forma el grupo de edad con mejor respuesta al tratamiento nutricional se encuentra en los niños y niñas entre el año y los 2 años de edad.

Teniendo en cuenta que el ICBF Regional Casanare es una entidad de Servicio Público comprometida con la protección integral de la Familia y de la niñez, cuyas actividades son específicas destinadas al cumplimiento de este objeto y que no tiene los recursos físicos necesarios para responder plenamente a los requerimientos solicitados. Atendiendo factores y fundamentos de necesidad en el servicio se iniciará el proceso para la celebración de un contrato de aporte, de conformidad con la normatividad vigente en materia de contratación estatal con el propósito de coadyuvar al fortalecimiento, garantía de los derechos y atención de los niños y niñas menores de 5 años 11 meses con desnutrición aguda o global e iniciar así la contratación del Programa Recuperación Nutricional Ambulatoria.

A través de éste proceso se pretende seleccionar y contratar un operador que garanticen un nivel alto de cumplimiento del Programa de Recuperación Nutricional Ambulatoria ; los operadores seleccionados deberán

85 30000

cumplir con el objeto contractual de acuerdo con los lineamientos técnicos administrativos del programa, brindando calidad en el desarrollo del mismo; de lo que se deduce, que el proceso de selección debe ser desarrollado e implementado de tal forma que garantice la suscripción del respectivo contrato de aporte con un operador de alta calidad con la capacidad administrativa y técnica de dar cumplimiento a las obligaciones pactadas en el mismo contrato de aporte, repercutiendo todo esto en el desarrollo del país y brindando más oportunidades a la población a que se dirige el programa.

5. ¿CÓMO? (Características técnicas o Especificaciones esenciales)

OBJETO DEL CONTRATO: Realizar la operación de la modalidad de Recuperación Nutricional Ambulatoria, Ración Para Preparar - RPP o consistente en el suministro, alistamiento, ensamble, transporte y distribución de 680 paquetes alimentarios de acuerdo a las especificaciones técnicas y de empaque, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos y el desarrollo de las actividades complementarias, contempladas en el anexo técnico y de acuerdo con los Lineamientos Técnicos Administrativos de la Estrategia de Recuperación Nutricional vigentes.

ALCANCE DEL OBJETO:

1. Respetto a los paquetes alimentarios: Los 680 paquetes alimentarios se entregarán así: 40 tipo 1 para 5 niños y niñas 6 y 11 meses de edad y hasta 640 tipo 2, para 80 niños y niñas entre 12 a 60 meses de edad. El ICBF proporcionara la Bienestarina requerida según las características de cada tipo de paquete.

2. Respetto a las actividades complementarias: 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. Así mismo se articulará con los diferentes sectores para su óptimo desarrollo.

Características de los alimentos

Las raciones para preparar (paquetes alimentarios) que forman parte del Subproyecto Recuperación Nutricional Ambulatoria, contiene los siguientes alimentos:

- Ración para Preparar Tipo 1 : Dirigido a niños y niñas de 6 a 11 meses de edad

| ALIMENTO | CANTIDAD 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 |
| Arroz blanco para consumo humano | 1.000 | 2 bolsas de 500 gramos c/u |
| Aceite vegetal | 250 | 1 botella de 250 cc c/u |
| Alimento infantil en polvo a base avena/maíz/arroz | 500 | 2 bolsas o tarros de 200 o 250 gramos c/u |

- Ración para Preparar Tipo 2 : dirigido a niños y niñas de 12 a 60 meses de edad

85 30000

| ALIMENTO | CANTIDAD Gramos o cc | PRESENTACIÓN |
|----------------------------------|-------------------------|--|
| Leche entera en polvo | 1.600 | 4 bolsa de 400 gramos c/u |
| Arroz blanco para consumo humano | 1.500 | 3 bolsas de 500 gramos c/u |
| Lenteja | 1.000 | 2 bolsas de 500 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 |

DESCRIPCION TECNICA

Los alimentos anteriormente descritos, deben cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

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 | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <p>Características fsicoquímicas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO EN 100 GR DE POLVO</th> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>1.9</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas %</td> <td>3.0</td> <td>6.0</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>11.0</td> <td>20.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresada como ácido láctico %</td> <td>----</td> <td>0,45</td> </tr> </tbody> </table> <p>Características microbiológicas</p> | | | 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 |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | |

85 30000

| Nombre Comercial | FORMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES | | | | |
|---|--|---|--|----------|----------|
| | 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 |
| | | 3 | Menor 100 | ---- | 1 |
| | <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> | | | | |
| Empaque Rotulado | y | <p>EMPAQUE 1. PRIMARIO: - 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.</p> | | | |
| Conservación almacenamiento Transporte | | y | <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. 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.</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 de 1.800 gramos. | | | | |

FICHA TÉCNICA No. 2: ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO

**Diagonal 9 No.8 85 Vía Marginal de la Selva
Tel: 098 6354521 - 4586 - 3102 6342838
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co**



85 30000

| 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 | <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="3">G R A D O</th> <th rowspan="3">Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g</th> <th colspan="6">% Máximo en masa</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Granos dañados</th> <th rowspan="2">Granos yesados</th> <th rowspan="2">Granos rojos</th> <th rowspan="2">Granos partidos</th> <th rowspan="2">Tipos contraste</th> </tr> <tr> <th>Por calor</th> <th>Total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td> <td>4</td> <td>1.5</td> <td>4.0</td> <td>11</td> <td>2</td> <td>12</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> | | | | | | | | G R A D O | Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g | % Máximo en masa | | | | | | Granos dañados | | Granos yesados | Granos rojos | Granos partidos | Tipos contraste | Por calor | Total | 2 | 4 | 1.5 | 4.0 | 11 | 2 | 12 | 6 |
| G R A D O | Semillas objetables y arroz con cáscara en 100 g | % Máximo en masa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Granos dañados | | Granos yesados | Granos rojos | Granos partidos | Tipos contraste | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Por calor | 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 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 extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

85 30000

| | |
|-------------------------|---|
| Nombre Comercial | ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO |
| | 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 Específicos | <p>Características fisicoquímicas:</p> <p>Aceite de girasol:</p> <table border="1"> <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> | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Nombre Comercial | ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----------------|-----------------|---------------|---------------------------|--------|-------------------------------------|-----------------|---------------------------------|---------------------------------|-------|-------|---|-----|-----|-----------------------|-----|-----|------------------------------|------|--|
| | <table border="1"> <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> | | | 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) | 0.917 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Aceite de soya: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <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> | | | 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 | |
| | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Características microbiológicas: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <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> | | | REQUISITOS | LÍMITE MÁXIMO | NMP coliformes totales /g | <11 | NMP coliformes fecales /g | <3 | Recuento de mohos y levaduras/g | <100 UFC | | | | | | | | | | | |
| 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 | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

85 30000

| | |
|-------------------------|---|
| Nombre Comercial | ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL |
| | 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. |

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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

85 30000

| | |
|--|--|
| 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. 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. 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 |

**Diagonal 9 No.8 85 Vía Marginal de la Selva
Tel: 098 6354521 – 4586 – 3102 6342838
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co**



85 30000

| Nombre Comercial | LECHE EN POLVO ENTERA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---|-----------|--------|--------|-------------------|------|----|-------------------------------------|-----|------|-----------------------|----|----|-----------------|----|-----|--------------------------------|---|-----|-----------------|---|-----|--------------|------|------|-----------------|---|---|---|---|------------------------------|---|------|--------|---|---------------------------|---|----|----|---|------------------------------|---|----|----|---|-------------------------|---|-----|-----|---|-----------------------------|---|------|-----|---|----------------------------------|---|---|----|---|-----------------------|---|-----|------|---|
| | 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 | - 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 | <p>Características fisicoquímicas</p> <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> <p>Características microbiológicas</p> <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> | 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 cm3 | - | 1.0 | Cenizas % (m/m) | 0 | 6.0 | Lactosa %m/m | 34.0 | 44.0 | 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 |
| 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 cm3 | - | 1.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cenizas % (m/m) | 0 | 6.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lactosa %m/m | 34.0 | 44.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | <p>1. PRIMARIO:</p> <p>- 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.</p> <p>- 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.</p> <p>- Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Conservación y | Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, estar | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



85 30000

| | |
|----------------------------------|---|
| Nombre Comercial | LECHE EN POLVO ENTERA |
| almacenamiento Transporte | <p>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 | Bolsa de 400 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. - 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 |



| Nombre Comercial | ARROZ BLANCO PARA CONSUMO HUMANO | | | | | | | |
|--|---|--|------------------|-------|----------------|--------------|-----------------|-----------------|
| Requisitos generales | G R A D O | 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 | | | | |
| 2 | 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 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. |

85 30000

| Nombre Comercial | LENTEJA | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|----------------|------------------|-----------------|--------------------------|--|--|-----------------|----------------|----------------|-----------------|--------------------------|---|---|-----|-----|-----|-----|
| Generalidades | <ul style="list-style-type: none"> - Lenteja seca y limpia. - Lenteja para el consumo comprende los granos procedentes de la especie Lens succulenta Moench. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos generales | <ul style="list-style-type: none"> - Producto natural sin preservativos y/o aditivos. - 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"> <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>1</td> <td>1</td> <td>1.0</td> <td>0,1</td> <td>1,0</td> <td>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

Diagonal 9 No.8 85 Vía Marginal de la Selva
Tel: 098 6354521 - 4586 - 3102 6342838
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co



85 30000

| 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 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"> <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"> <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 Mesófilicos/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.</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 Mesófilicos/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 Mesófilicos/gr. | 3 | 800.000 | 1.000.000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

85 30000

| Nombre Comercial | PASTAS ALIMENTARIAS FORTIFICADAS PARA CONSUMO HUMANO TIPO ESPAGUETI |
|--|---|
| | c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. El Operador deberá presentar junto con las fichas técnicas del producto, certificado de análisis fisicoquímico y microbiológico de un lote producido, con 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 bioentado 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 |

85 30000

| Nombre Comercial | ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----------------|--------|--------|-------------------------------------|-----------------|-----------------|---------------------------------|-------|-------|---|-----|-----|---------------------|-----|-----|------------------------------|------|--|-----------|--------|--------|-------------------------------------|-----------------|-----------------|---------------------------------|-------|-------|---|-----|-----|---------------------|-----|-----|------------------------------|------|--|-----------|--------|--------|-------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------------------|-------|-------|---|-----|-----|-----------------------|-----|-----|------------------------------|------|--|
| | - Debe corresponder a aceite puro de soya, maíz o 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"> <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"> <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"> <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> | 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 | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

85 30000

| Nombre Comercial | | ACEITE VEGETAL PURO DE SOYA Ó MAÍZ Ó GIRASOL | |
|--|---|---|----------------------|
| | | 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 | 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. | | |

EMPAQUE SECUNDARIO Y ROTULADO DE INFORMACIÓN INSTITUCIONAL

El empaque secundario que contiene los alimentos que conforman las raciones para preparar deberá cumplir con las características de empaque descritas a continuación y llevar impresa la siguiente información:

- El empaque secundario debe permitir la fácil manipulación por parte de los beneficiarios y debe preservar la calidad y el empaque individual de los productos; es necesario que el Operador detalle las características del empaque al momento de presentar las muestras al ICBF, como mínimo en cuanto a material, dimensiones, sistema de sellado.
- El empaque debe ser flexible, transparente, tipo bolsa de polietileno de baja densidad, calibre 4.
- El Peso de resistencia debe corresponder a mínimo 7 Kilogramos y máximo 10 Kilogramos.
- Cierre por Termo sellado o cocido
- Las bolsas deben entregarse selladas.
- El material del empaque debe ser apto para la impresión flexográfica
- Las Dimensiones mínimas deberán ser 52 de largo x 45 cms de ancho

85 30000

El empaque secundario debe cumplir con lo dispuesto en las siguientes normas:

- Resolución 005109 .Rotulado General
- NTC 1257 Plásticos. Películas de Polietileno de Baja Densidad para Empaques de Alimentos
- NTC 1007 Películas de Polietileno de Baja Densidad para Uso General y Aplicación en Empaques que no están en Contacto con Alimentos
- Decreto 3075 de 1997, Ministerio de Salud, Ley 09/79 y los demás que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

El empaque de embalaje debe ser resistente al transporte y a la manipulación durante su almacenamiento, sin ningún tipo de logos ni texto.

Rotulado de empaque secundario:

Con el objeto de proteger los productos que componen las Raciones para Preparar de Recuperación Nutricional, el Proveedor deberá utilizar un empaque secundario que garantice la protección del producto en los procesos de transporte y distribución, el cual contendrá los productos que componen cada ración alimentaria.

Cada empaque secundario deberá llevar impreso en mínimo el 80% del empaque por cara y cara, a **dos tintas** (negro y verde), de acuerdo con el diseño entregado por la Oficina de Comunicaciones del ICBF y con la siguiente información:

Cara principal:

- El nombre del programa: **RACIONES PARA PREPARAR DE RECUPERACIÓN NUTRICIONAL– ICBF**, Tipo 1 o Tipo 2 según corresponda.
- La frase: La leche materna es el mejor alimento para los niños.
- La frase resaltada: **“PROHIBIDA SU VENTA”**
- El logotipo del ICBF

Cara posterior:

- El logo de la recuperación nutricional
 - o El grupo de edad a la cual va dirigida la modalidad según corresponda:
 - ▣ Niños, niñas de 6 meses a 11 meses
 - ▣ Niños y niñas de 12 a 59 meses
- La tabla de los alimentos que contiene cada ración, con la presentación y peso neto.
- La siguiente información institucional: Este es un Programa Gratuito del Estado. Está Prohibido su uso con fines políticos, electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los establecidos. Cualquier sugerencia o irregularidad llame a la línea gratuita nacional del ICBF 01 8000 01 80 80.
- Los logotipos de:
 - o Presidencia de la República de Colombia - Gobierno de Colombia
 - o Prosperidad para Todos.
 - o El logotipo de ICBF.
- La frase en negrilla o destacada: **“Los Recursos del Estado son sagrados”**.

Nota 1: Además de lo anterior, el Operador debe garantizar que todas las fechas de vencimiento de los alimentos que contiene cada una de las raciones, se encuentre visible y que sea fácilmente verificable sin abrir el paquete.

85 30000

Nota 2: No se permite la inclusión de logos o información adicional.

Nota 3: El ICBF entregará el diseño de empaque secundario una vez suscrito el contrato (el cual hace parte de este estudio previo)

REQUISITOS TÉCNICOS

A continuación se describen los requisitos técnicos que debe cumplir el operador:

a. Registro Sanitario:

- El contratista debe presentar al **ICBF** el(los) respectivo(s) Registro(s) Sanitario(s) de cada uno de los productos a entregar. Estos registros deberán ser expedidos por el INVIMA o por la entidad territorial delegada por ésta, conforme a lo establecido en el título III, capítulo IX del Decreto 3075/97.
- Si alguno de los productos a suministrar, corresponde a un producto importado, el Operador debe anexar el registro sanitario del producto (s) expedido por el INVIMA u organismo competente conforme al Título III del Decreto 3075/97.
- En el caso de empresas maquiladoras, se debe presentar el Registro Sanitario del producto, correspondiente al titular del Registro.
- Si alguno de los productos no requiere Registro INVIMA, es necesario presentar la certificación de no requerimiento, expedida por la misma entidad.
- El contratista deberá tener disponible para cada producto, mínimo (2) referencias diferentes de cada alimento y máximo cinco (5). Por lo anterior deberá presentar los respectivos registros sanitarios de cada uno de los productos a ofrecer y presentar la relación de productos a ofertar.

b. Conceptos sanitarios favorables:

- Con relación a las Bodegas que el Operador utilizará en la ejecución, deberá presentar al **ICBF** permiso o Concepto Sanitario favorable de la(s) bodega (s) propias o de terceros, expedido por el organismo competente conforme al Decreto 3075/97.
- No se permite conceptos técnicos favorables condicionados.
- El Concepto Sanitario favorable debe ser anexado para cada una de las bodegas propias o de terceros en las cuales se reciban alimentos, se realice el alistamiento, ensamble, almacenamiento, etc, para el suministro de las Raciones de Recuperación Nutricional Ambulatoria y que utilizará en cumplimiento de sus obligaciones.
- El Concepto Sanitario deberá tener una fecha menor a un año de expedición, contado a partir de la fecha de presentación de los documentos.

c. Buenas Prácticas de Manufactura:

- Las bodegas donde se alisten, ensamble, almacenen y/o distribuyan las raciones de Recuperación Nutricional deberán aplicar programas de Buenas Prácticas de Manufactura-BPM, de acuerdo a la normatividad vigente, y debe anexar certificación de dicha condición suscrita por el representante legal del Proveedor.

d. Fichas técnicas de producto:

85 30000

- El operador deberá presentar las fichas técnicas de cada uno de los productos, las cuales deben cumplir con lo establecido para la ración tipo 1 y ración tipo 2 contenidas en este documento.

PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato a suscribir será de 8 meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, ejecución y legalización del contrato. Sin que en ningún caso la operación pueda exceder el 31 de diciembre de 2014.

Lugar de ejecución

El lugar de ejecución del contrato El lugar de ejecución del contrato serán los municipios de Yopal y Paz de Ariporo, Casanare

El ICBF cuenta con lineamientos técnicos y se tienen definidos estándares de calidad que establecen las especificaciones del servicio.

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 supervisor/a 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 (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

85 30000

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.
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. La conformación de los paquetes alimentarios deberá ser aprobada por la Dirección de Nutrición.
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 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

85 30000

encuentren en la modalidad.

21. Reportar al ICBF la información requerida, así como de los beneficiarios objeto del programa (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.

85 30000

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.

85 30000

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: 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.
3. Presentar un plan de capacitación dirigido a todo el personal integrado a la modalidad (familias beneficiarias y manipuladoras de alimentos) 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.
5. Consultar y concertar con las autoridades tradicionales de grupos étnicos, sobre la dinámica de funcionamiento de la modalidad, teniendo en cuenta las particularidades intrínsecas, a los ritmos de vida y las características de sus territorios.
6. 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.
7. Realizar coordinación interinstitucional que permita la revisión, ubicación y atención de los niños, niñas y usuarios, en aspectos como salud y educación.
8. 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.

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.
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.

85 30000

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. 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 del 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.
- 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 Sistema Integrado de Gestión.

Eje de Calidad:

- 1) El OPERADOR debe socializar con el equipo que realizará las actividades definidas en el convenio, la información básica del ICBF (Misión, Visión, Principios, Objetivos Estratégicos y Políticas de los Sistemas de Gestión).

Eje de Seguridad y Salud Ocupacional:

- 1) El OPERADOR debe referir el diseño e implementación de un Plan Básico de Seguridad y Salud Ocupacional para el equipo que realizará las actividades definidas en el contrato.
- 2) Todo el personal del contratista deberá estar afiliado al Sistema de Seguridad Social en riesgos laborales cuando hubiere lugar.
- 3) Durante la ejecución del contrato el OPERADOR 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 cuando hubiere lugar.
- 4) El OPERADOR 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 convenio cuando hubiere lugar.
- 5) El ICBF podrá suspender trabajos del OPERADOR si éstos no se ajustan a los estándares de seguridad establecidos por normas técnicas nacionales o internacionales o a la normatividad legal.

Eje Ambiental:

- 1) El OPERADOR debe adelantar acciones pedagógicas con los beneficiarios de los programas institucionales que ejecute, para la promoción y adopción de Buenas Prácticas Ambientales.
- 2) El OPERADOR deberá garantizar el cumplimiento de la política ambiental en lo concerniente a buenas prácticas de manipulación de alimentos, almacenamiento, 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 cuando hubiere lugar.

Eje de Política de Seguridad de la Información:

- 1) El OPERADOR debe garantizar los procesos adecuados para la protección y confidencialidad de la información suministrada por los beneficiarios.

Eje de Innovación:

- 1) El OPERADOR deberá promover y desarrollar acciones de innovación y mejora que permitan ajustar y fortalecer el trabajo a desarrollar con los beneficiarios

85 30000

6. ¿CUÁNTO CUESTA? (Análisis que soporta el valor estimado del contrato)

Valor:

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, la Dirección de nutrición del ICBF ajustó los costos para la vigencia 2014 teniendo en cuenta el “Estudio de Costos” realizado por la Dirección de Logística y Abastecimiento del ICBF en el año 2013, donde se establecieron costos regionalizados y se contemplaron aspectos como alimentos, alistamiento, ensamble, empaque secundario, transporte y distribución de los paquetes, según las características de cada tipo de ración. El costo unitario por tipo de ración y regional se encuentra en la tabla No. 3

Los aspectos técnicos que se tuvieron en cuenta para el ajuste de las raciones fueron:

- La 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 Gramos o cc | PRESENTACIÓN | ALIMENTO | CANTIDAD 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 |

85 30000

Para las Regionales que cuentan con Plan de Atención y Mitigación del Riesgo de la Desnutrición y a las cuales se les asignó cupos para la atención de mujeres gestantes y en periodo de lactancia, las raciones para preparar estarán conformadas así:

| ALIMENTO | CANTIDAD Gramos / cc | PRESENTACIÓN |
|----------------------------------|-------------------------|------------------------------|
| Arroz blanco para consumo humano | 2.000 | 4 bolsas de 500 gramos c/u |
| Pastas fortificadas | 1.500 | 6 paquetes de 250 gramos c/u |
| Harina de maíz amarillo | 1.000 | 2 bolsas de 500 gramos c/u |
| Lenteja | 500 | 1 bolsa de 500 gramos |
| Frijol cargamanto | 500 | 1 bolsa de 500 gramos |
| Aceite vegetal | 1.000 | 4 botellas de 250 cc c/u |
| Panela | 1.000 | 2 unidades de 500 gramos c/u |
| Chocolate en pastillas | 1.000 | 2 paquetes de 500 gramos c/u |
| Leche entera en polvo con hierro | 2.400 | 6 bolsas de 400 gramos c/u |
| Atún lomitos en aceite | 875 | 5 latas de 175 gramos c/u |
| Bienestarina | 1.800 | 2 bolsas de 900 gramos c/u |

COSTO

De acuerdo al valor estipulado en el lineamiento de programación 2014, el valor estimado para el paquete Tipo 1 corresponde a **\$181.011** y para el Tipo 2 **\$80.853**. Distribuidos de la siguiente manera:

Cuadro No. 3. Distribución de cupos para Recuperación Nutricional Ambulatoria modalidad Ración para preparar (paquete), por Regional, Valor de traslado y número de entregas previstas.

| REGIONAL | ASIGNACIÓN PRESUPUESTAL AÑO 2014 | | | | | | # DE ENTREGAS PREVISTAS |
|-----------------|----------------------------------|--------------|---------------|--------------|---------------|--------------|-------------------------|
| | CUPOS Tipo 1 | CUPOS Tipo 2 | CUPOS TOTALES | TIPO 1 | TIPO 2 | TOTAL | |
| | | | | VALOR | VALOR | | |
| CASANARE | 5 | 80 | 85 | \$ 7.240.440 | \$ 51.745.920 | \$58.986.360 | 8 |

La contratación de la Modalidad Recuperación Nutricional Ambulatoria en la vigencia 2014, al ICBF Regional Casanare se le asigno presupuesto de **Cincuenta y Ocho Millones Novecientos Ochenta y Seis Mil Trescientos Sesenta Pesos Mcte (\$ 58.986.360)** incluido IVA y demás impuestos a que haya lugar . Los cuales para esta regional se encuentran con cargo al CDP No **17214** de fecha 19 de febrero de 2014.

Forma de pago:

Diagonal 9 No.8 85 Vía Marginal de la Selva
Tel: 098 6354521 - 4586 - 3102 6342838
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co



El ICBF desembolsará el valor de sus aportes de la siguiente manera: en mensualidades vencidas de acuerdo con la entrega del número de raciones y beneficiarios real y efectivamente atendidos previa entrega de todos los informes y soportes estipulados en el lineamiento técnico administrativo de la modalidad y de la certificación de cumplimiento del supervisor del ICBF. En todo caso los desembolsos deberán ser proporcionales a los productos efectivamente entregados a los beneficiarios.

Todos los pagos se realizarán, quedan sujetos al PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja), del ICBF

7. ¿QUIÉN? (Identificación del contrato a celebrar, Modalidad de selección)

Identificación del contrato a celebrar:

Teniendo en cuenta que el ICBF es una entidad descentralizada del orden nacional, con autonomía administrativa y presupuestal, encargada de formular y coordinar la ejecución de la política pública de protección social a la niñez, los jóvenes menores de edad y la familia, con la cual se busca garantizar sus derechos y asegurar su protección cuando se encuentran en situación de vulnerabilidad, sus acciones se inscriben en un marco normativo nacional que recoge los acuerdos internacionales en este campo y se fundamenta en el reconocimiento de la inversión social en el bienestar de la infancia y la familia, repercutiendo en el desarrollo del país y brindando mayores oportunidades para los sectores más pobres de la sociedad.

En consecuencia, la contratación de los programas estratégicos y misionales del ICBF, se orienta por un régimen especial denominado **contrato de aporte**, según lo establece la Ley 7 de 1979 y los Decretos 2388 de 1979, 334 de 1980, 2923 de 1994, 1477 de 1995, 2150 de 1995 y 1137 de 1999, entre otros, por lo que para consultar su definición y caracterización debe remitirse a lo contenido en dichas normas, teniendo en cuenta que el sistema jurídico de Bienestar Familiar, responde a un régimen exceptivo. En los aspectos no previstos en el mencionado régimen de excepción se dará aplicación en forma complementaria a lo previsto en el Manual de Contratación de la entidad y en la normativa que integra el Estatuto General de Contratación Pública y sus decretos reglamentarios.

Modalidad de selección:

RECUPERACION NUTRICIONAL AMBULATORIA, es una modalidad de atención del ICBF que se debe contratar a través del régimen especial de Aporte. De acuerdo con el Manual de Contratación del ICBF, existen tres modalidades para la selección de operadores:

1. Contratación Directa de Aporte
2. Convocatoria Pública.
3. Convocatoria Pública con lista de habilitación de oferentes.

El artículo 33 de la Ley de Garantías establece la prohibición de contratación directa durante los cuatro (4) meses anteriores a la elección presidencial y hasta la fecha en la cual el Presidente de la República sea elegido; por tal motivo, y de acuerdo a instrucción emitida desde la coordinación del Grupo Jurídico del ICBF Regional Casanare



República de Colombia
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia de la Fuente de Lleras
Grupo de Asistencia Técnica
ICBF Regional Casanare



85 30000

mediante memorando No. 201468000001285 de fecha 18 de marzo de 2014 donde se solicita ajustar los estudios previos a la modalidad de contratación de aporte, por ende se adelantará la contratación de la MODALIDAD RECUPERACION NUTRICIONAL AMBULATORIA para la vigencia 2014, hasta culminación del régimen de transición, mediante contratación de aporte mediante convocatoria pública.

Las Direcciones Regionales podrán adelantar la convocatoria pública de aporte para la MODALIDAD RECUPERACION NUTRICIONAL AMBULATORIA, en aplicación de los términos establecidos en el Manual de Contratación..

Lo anterior, obedece a la aplicación estricta de los lineamientos propios del Régimen Especial de Aporte que cubre al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, según el cual de conformidad con lo establecido en el numeral 9 del Artículo 21 de la Ley 7 de 1979 y del Artículo 125 del Decreto Reglamentario 2388 de 1979, creó un criterio especial para la celebración de los contratos que tuviesen por objeto el desarrollo del objetivo del ICBF, consistente en tener que ser celebrados con entidades de beneficencia, **utilidad común o sin ánimo de lucro**.

Será responsabilidad de las Direcciones Regionales, cumplir a cabalidad con los procesos administrativos necesarios para el proceso de convocatoria pública de aporte de la MODALIDAD RECUPERACION NUTRICIONAL AMBULATORIA para la operación en la vigencia 2014.

Será responsabilidad de las Direcciones Regionales garantizar el cumplimiento de las condiciones mínimas aquí señaladas respecto a la selección del operador del servicio, así como justificar y documentar la idoneidad del mismo, tomando como referente su capacidad jurídica, administrativa, técnica y financiera.

Fundamentos jurídicos de la modalidad de contratación:

El artículo 33 de la Ley de Garantías establece la prohibición de contratación directa durante los cuatro (4) meses anteriores a la elección presidencial y hasta la fecha en la cual el Presidente de la República sea elegido; por tal motivo, y de acuerdo a instrucción emitida desde la coordinación del Grupo Jurídico del ICBF Regional Casanare mediante memorando No. 201468000001285 de fecha 18 de marzo de 2014 donde se solicita ajustar los estudios previos a la modalidad de contratación de aporte, por ende se adelantará la contratación de la MODALIDAD RECUPERACION NUTRICIONAL AMBULATORIA para la vigencia 2014, hasta culminación del régimen de transición, mediante contratación de aporte mediante convocatoria pública.

Lo anterior, obedece a la aplicación estricta de los lineamientos propios del Régimen Especial de Aporte que cubre al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, según el cual de conformidad con lo establecido en el numeral 9 del Artículo 21 de la Ley 7 de 1979 y del Artículo 125 del Decreto Reglamentario 2388 de 1979, creó un criterio especial para la celebración de los contratos que tuviesen por objeto el desarrollo del objetivo del ICBF, consistente en tener que ser celebrados con entidades de beneficencia, **utilidad común o sin ánimo de lucro**.

El Consejo de Estado, Sala de lo contencioso Administrativo, Sección Tercera en sentencia del once (11) de agosto de 2013, con el consejero ponente Enrique Gil botero manifestó sobre el contrato de aporte lo siguiente: “Ahora bien,

Diagonal 9 No.8 85 Vía Marginal de la Selva
Tel: 098 6354521 - 4586 - 3102 6342838
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co





República de Colombia
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia de la Fuente de Lleras
Grupo de Asistencia Técnica
ICBF Regional Casanare



85 30000

en relación con la naturaleza del negocio jurídico mencionado, es preciso señalar que se trata de un contrato estatal regulado por las normas del Estatuto General de la Contratación Pública –ley 80 de 1993–, y cuya posibilidad de celebración se encuentra consagrada en el numeral 9 del artículo 21 de ley 7 de 1979 y el decreto 2388 de 1979. En efecto, se trata de una clase de convención atípica encaminada a que el ICBF –en virtud de su función de propender y fortalecer la integración y el desarrollo armónico de la familia, proteja al menor de edad y le garantice sus derechos– suscriba con personas naturales o jurídicas, públicas o privadas, nacionales o internacionales el manejo de sus campañas, de los establecimientos destinados a sus programas y en general para el desarrollo de su objetivo. Como se aprecia, el contrato de aporte tiene las siguientes características esenciales: i) es un contrato estatal regido por la ley 80 de 1993; ii) se trata de un negocio jurídico atípico, principal y autónomo; iii) oneroso, solemne y formal al igual que todos los contratos estatales, por cuanto se requiere que medie una contraprestación a favor del contratista; constar por escrito y debe estar suscrito por las partes, en los términos consagrados en el artículo 41 de la ley 80 de 1993; iv) bilateral y sinalagmático, en la medida que se desprenden obligaciones y cargas para las dos partes del negocio, esto es, el aportante y el contratista; y vi) conmutativo, toda vez que las prestaciones contenidas en el negocio jurídico son equivalentes, puesto que el contratista asume la prestación de un servicio propio del sistema de bienestar familiar y social a cambio de una contraprestación, al margen de que el contratista pueda ser una institución sin ánimo de lucro. En efecto, el negocio jurídico de aporte es un contrato estatal especial suscrito entre el ICBF y un contratista, en el que el primero se compromete, como su nombre lo indica, a efectuar aportes o contribuciones en dinero o especie a una persona natural o jurídica, nacional o extranjera, y especialmente a instituciones de utilidad pública o de beneficencia, o de reconocida capacidad técnica o social con el fin de que atienda bajo su exclusiva responsabilidad y con su propio personal humano y técnico, un área específica del sistema de bienestar social, es decir, aquellas dirigidas a la atención a la integración y realización armónica de la familia, así como a la protección efectiva de la niñez y adolescencia”.

“En esa línea de pensamiento, a esa convención le resultan aplicables los principios del artículo 209 de la Constitución Política, así como los principios y reglas contenidas en la ley 80 de 1993 y normas complementarias, razón por la que en la selección del contratista juegan un papel preponderante aspectos tales como la transparencia, la selección objetiva y planeación, entre otros, máxime si como lo señala expresamente la ley, resulta prioritario que se seleccione a instituciones o personas que acrediten idoneidad en el manejo de la actividad cuya prestación pretende que el contratista asuma, debido a la relevancia de la función a ejecutar, esto es, la protección de la familia y de los niños y niñas, la primera núcleo esencial de la sociedad en los términos establecidos en el artículo 42 de la Carta Política, y los últimos eje central y primordial de la sociedad, cuyos derechos prevalecen sobre los de los demás, como se reconoció expresamente por el Constituyente en el artículo 44 ibidem. Así las cosas, el contrato de aporte no sólo difiere sustancialmente de cualquier otro negocio jurídico en su objeto, sino de igual manera en su causa, toda vez que la actividad que se asume por el contratista (objeto) es de carácter esencial y de específica relevancia para la sociedad y para el Estado –y no simplemente una función administrativa o propia de la entidad pública–, y la causa es específica consistente en la finalidad de procurar la integración de la familia y la protección de la niñez”.

El presente proceso de selección, así como el contrato que de él se derive, se sujetarán a la Constitución Política, al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, contenido en las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, a sus Decretos reglamentarios, a las normas que lo modifiquen y/o complementen y al Pliego de Condiciones.

Diagonal 9 No.8 85 Vía Marginal de la Selva
Tel: 098 6354521 – 4586 – 3102 6342838
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co



85 30000

8. DEFINICIÓN DE LOS CRITERIOS DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES Y DE PONDERACIÓN DE LAS PROPUESTAS

REQUISITOS HABILITANTES

COMPONENTE JURIDICO

MODALIDAD DE PARTICIPACIÓN.

Según lo establece el **artículo 122 del Decreto 2150 de 1995**, en el presente proceso se permite la participación de entidades **sin ánimo de lucro**, dentro de las cuales se encuentran las siguientes

- a. Fundaciones
- b. Asociaciones
- c. Cooperativas
- d. Agremiaciones
- e. Cajas de compensación familiar
- f. ONGs
- g. Uniones Temporales o consorcios conformados por organizaciones sin ánimo de lucro. (Fundaciones, Cooperativas, Asociaciones, entre otras.)
- h. Otras entidades sin ánimo de lucro.

Podrán participar en el presente proceso consorcios o uniones temporales siempre y cuando éstos se encuentren conformados por las entidades aquí descritas. Ninguna de las entidades que se presenten como integrantes de unión temporal o consorcio podrán presentar documentos para habilitación de manera individual.

El objeto social de cada proponente ya sea persona natural, jurídica o los integrantes del consorcio o unión temporal deberá estar relacionado con el objeto del presente proceso de selección.

DOCUMENTOS JURIDICOS

CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Los interesados deberán anexar carta de presentación firmada por la persona natural o el representante de la persona jurídica, consorcio o unión temporal, y diligenciada de acuerdo con el modelo suministrado en el Anexo respectivo. En el evento que la propuesta sea presentada y suscrita por apoderado, se deberá adjuntar el poder que así lo faculte.

En la carta de presentación, el oferente debe indicar cuál de la información suministrada en la propuesta, es de carácter reservado, señalando la norma que le otorga tal naturaleza.

VIGENCIA DE LA OFERTA:



85 30000

La propuesta debe tener una vigencia de noventa (90) días calendario contados a partir de la fecha de cierre de la presente convocatoria. Los proponentes deberán extender el período de validez, en razón de la prórroga en los plazos de adjudicación o firma del contrato, so pena de que se entienda que desisten de la misma.

INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:

Los proponentes no deben encontrarse incurso en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad consagradas en los artículos 8º y 9º de la Ley 80 de 1993, artículos 1, 4, 5 y 90 "INHABILIDAD POR INCUMPLIMIENTO REITERADO DEL CONTRATISTA" de la Ley 1474 de 2011 ESTATUTO ANTICORRUPCION y en las demás disposiciones constitucionales y legales vigentes sobre la materia, declaración que se entenderá manifiesta con la firma de la carta de presentación de la propuesta.

Cualquier contravención a lo expresado, faculta al ICBF a rechazar la propuesta, sin incurrir en ninguna responsabilidad.

CONSTITUCIÓN, REPRESENTACIÓN, OBJETO Y DURACIÓN DE LA PERSONA JURÍDICA

PERSONA JURÍDICA NACIONAL DE NATURALEZA PRIVADA SIN ÁNIMO DE LUCRO

Para los efectos previstos en este numeral se consideran personas privadas de origen nacional las sociedades que hayan sido constituidas de acuerdo con la legislación nacional y que tengan su domicilio principal en Colombia.

Con el fin de presentar propuesta en el presente proceso, debe acreditar las siguientes condiciones:

- Certificado de existencia y representación legal con fecha de expedición no superior a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre o plazo máximo para presentar propuestas.
- El objeto social debe permitir las actividades, gestiones y operaciones del objeto a contratar.
- La duración de la persona jurídica no deberá ser inferior a la vigencia del contrato y un (1) año más.
- Autorización para comprometer a la persona jurídica, cuando a ello hubiere lugar.
- Documento que acredita la inscripción ante el Registro Único de Proponentes (RUP).

PERSONAS JURÍDICAS DE ORIGEN EXTRANJERO SIN ÁNIMO DE LUCRO

Para los efectos previstos en este numeral se consideran personas jurídicas de origen extranjero las que no hayan sido constituidas de acuerdo con la legislación nacional, sea que tengan o no domicilio en Colombia a través de sucursales. Las propuestas de personas jurídicas de origen extranjero se someterán en todo caso a la legislación colombiana, sin perjuicio de lo cual, para su participación debe cumplir con las siguientes condiciones:

- Certificado de existencia y representación legal con fecha de expedición no superior a treinta (30) días anteriores a la fecha de cierre o plazo máximo para presentar propuestas.
- El objeto social debe permitir las actividades, gestiones y operaciones del objeto a contratar.
- La duración de la persona jurídica no deberá ser inferior a la vigencia del contrato y un (1) año más.

85 30000

- d. Autorización para comprometer a la persona jurídica, cuando a ello hubiere lugar.
- e. Documento que acredita la inscripción ante el Registro Único de Proponentes (RUP).
- f. Las personas jurídicas extranjeras sin sucursal en Colombia, deberán acreditar su existencia y representación legal conforme a la legislación de su país de origen, expedido dentro de los ciento veinte (120) días calendario anteriores al cierre o plazo máximo para presentar propuestas.
- g. Las personas jurídicas extranjeras sin sucursal en Colombia deberán presentar la oferta mediante apoderado debidamente constituido, con domicilio en Colombia y ampliamente facultado para presentar la oferta, para suscribir el contrato, así como para representarlas judicial o extrajudicialmente. Deberán mantener dicho apoderado por el término de vigencia del contrato y seis (6) meses más como mínimo, a menos que, de conformidad con las normas legales vigentes tengan la obligación de establecer sucursal en Colombia.

En todos los casos, debe cumplirse todos y cada uno de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior con el propósito de que puedan obrar como prueba.

DOCUMENTOS DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O APODERADO

La propuesta que sea presentada a través de apoderado deberá tener poder debidamente autenticado.

Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia deben acreditar en el país un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, participar y comprometer a su representado en las diferentes instancias del presente proceso de selección, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran así como el contrato ofrecido, suministrar la información que le sea solicitada, y demás actos necesarios de acuerdo con el presente pliego de condiciones, así como para representarla judicial o extrajudicialmente.

Dicho apoderado podrá ser el mismo apoderado único para el caso de personas extranjeras que participen en consorcio o unión temporal, y en tal caso bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los participantes del consorcio o unión temporal.

El poder que otorga las facultades, en caso de ser expedido en el exterior, debe cumplir todos y cada uno de los requisitos legales exigidos para la validez y oponibilidad en Colombia de documentos expedidos en el exterior con el propósito que puedan obrar como prueba conforme a lo dispuesto en los artículos 259 y 260 del Código de Procedimiento Civil y demás normas vigentes.

CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES

La propuesta presentada en consorcio o unión temporal. En tal caso se tendrá como proponente, para todos los efectos, el grupo conformado por la pluralidad de personas, y no las personas que lo conforman individualmente consideradas.

Podrán participar consorcios y uniones temporales, para lo cual se debe cumplir los siguientes requisitos:

Los objetos sociales de cada uno los integrantes deben ajustarse al objeto de presente convocatoria.



85 30000

Los integrantes de la unión Temporal o Consorcio deben ser entidades sin ánimo de lucro.

La existencia del consorcio o de la unión temporal, y específicamente la circunstancia de tratarse de uno u otro, lo cual debe declararse de manera expresa en el documento de constitución, donde se establezca los términos y extensión de la participación, la designación de la persona que los representará, y señalarán las reglas básicas de la relación entre ellos y su responsabilidad.

La existencia, representación legal, capacidad legal y capacidad jurídica de las personas jurídicas consorciadas o asociadas en unión temporal, y la capacidad de sus representantes para la constitución del consorcio o unión temporal, así como de la propuesta para la presentación, celebración, ejecución y liquidación del contrato.

Que cada una de las personas jurídicas integrantes del consorcio o unión temporal tengan un término mínimo de duración de un (1) año, contado a partir del vencimiento del plazo máximo para la entrega de los bienes y/o servicios o de la vigencia del contrato. En todo caso el término de duración del consorcio o unión temporal, no podrá ser inferior al plazo de ejecución del contrato y un (1) año más.

La designación de un representante que debe estar facultado para actuar en nombre y representación del Consorcio o Unión Temporal. Igualmente debe designar un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.

Los requisitos relacionados con la existencia, representación legal y duración de los consorcios o uniones temporales, debe acreditarse mediante la presentación del documento consorcial o de constitución de la unión temporal en el que se consignen los acuerdos y la información requerida.

No se encuentre incurso en las causales de inhabilidad o incompatibilidad fijadas por la Constitución y la Ley, el proponente, alguno de los miembros del consorcio o Unión temporal o el representante legal.

No se encuentre incurso en algunas de las causales de disolución o liquidación de sociedades el PROPONENTE o alguno de los miembros del consorcio o Unión temporal o el representante legal.

Los requisitos relacionados con la existencia, representación y capacidad jurídica de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal, respecto de las personas jurídicas o naturales que se asocien en consorcio o en unión temporal para la presentación de la propuesta, debe acreditarse conforme se indica en los numerales respectivos del presente pliego de condiciones.

En todos los casos de propuestas presentadas por dos o más personas naturales y/o jurídicas, en las que no se exprese de manera clara y explícita la clase de asociación que se constituye (consorcio o unión temporal), se presumirá la intención de concurrir al proceso de selección en consorcio, con los efectos y consecuencias que dicha forma de asociación conlleve para los proponentes. de acuerdo con lo previsto en el artículo 7 de la ley 80 de 1993.

AUTORIZACIÓN DE LA JUNTA DIRECTIVA DE SOCIOS O ASAMBLEA GENERAL

Diagonal 9 No.8 85 Vía Marginal de la Selva
Tel: 098 6354521 - 4586 - 3102 6342838
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co





85 30000

Si del certificado de Cámara de Comercio se desprende que las facultades del Representante legal se encuentran limitadas para presentar la propuesta o para firmar el respectivo contrato, debe anexar la correspondiente autorización de la Junta Directiva, de Socios o Asamblea General, que faculte específicamente para presentar la propuesta en este proceso de selección y celebrar el contrato respectivo.

Para proponentes extranjeros, acta de la junta de socios, acta de asamblea General de Accionistas o el documento que haga las veces en el país proponente, en la que se faculte al representante legal para presentar oferta, celebrar el contrato y comprometer a la sociedad en cuantía igual o superior al valor de la oferta, en el evento en que el representante esté limitado en este aspecto. En igual sentido, debe aportar el acta de la junta de socios de la sociedad que en Colombia actúa como representante, autorizando la presentación de la oferta en caso de requerirse según los estatutos de la sociedad.

FOTOCOPIA CÉDULA DE CIUDADANÍA

Si el proponente es persona jurídica, deberá aportar junto con su propuesta fotocopia legible de la cédula de ciudadanía del representante legal o quien haga sus veces.

Si el proponente es consorcio y/o unión temporal, deberá aportar junto con su propuesta fotocopia legible de la cédula de ciudadanía de cada uno de los representantes legales o quienes hagan sus veces de los integrantes de la figura asociativa. Si el proponente es persona natural deberá aportar junto con su propuesta fotocopia legible de la cédula de ciudadanía.

APORTES SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES ARTÍCULO 50 DE LA LEY 789 DE 2002 Y LEY 828 DE 2003

Según lo establecido en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 797 de 2005, el Decreto 510 de 2005 y la Ley 1150 de 2007, el proponente deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones, cajas de compensación familiar, ICBF y SENA, cuando a ello haya lugar.

Nota 1: La acreditación de aportes parafiscales queda sujeta a lo establecido en la Ley 1607 de 2012 y el Art. 8 del Decreto 862 del 26 de abril de 2013.

Personas Jurídicas y Naturales

Cuando el interesado sea una persona jurídica, deberá presentar una certificación, en original, expedida por el Revisor Fiscal, cuando éste exista de acuerdo con los requerimientos de la Ley, o por el Representante Legal cuando no se requiera Revisor Fiscal, donde se certifique el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje. Dicho documento debe certificar que, a la fecha de presentación de su propuesta, ha realizado el pago de los aportes correspondientes a la nómina de los últimos seis (6) meses, contados a partir de la citada fecha, en los cuales se haya causado la obligación de efectuar dichos pagos. En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.



Nota 2: En caso de Consorcios o Uniones Temporales, cada uno de sus miembros integrantes que sea persona jurídica o natural, deberá cumplir con este requisito.

CONTROL PREVENTIVO DE LAS PRÁCTICAS COLUSIVAS

El ICBF en el marco de los principios de la contratación pública y con el objeto de minimizar los riesgos de colusión entre oferentes en los procesos de selección, adopta las prácticas que promueven la participación transparente y competitiva de los proponentes en las distintas modalidades de procesos públicos.

Según lo previsto por la Ley 155 de 1959, Decreto 2153 de 1992, Ley 1340 de 2009, Decreto 3523 de 2009, modificado por el Decreto 1687 de 2010 y en especial por lo dispuesto en el artículo 27 de la Ley 1474 de 2011, el Oferente deberá diligenciar el formato denominado "**CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN INDEPENDIENTE DEL PROPONENTE**", en donde exprese de forma unilateral su compromiso de no ejercer prácticas colusorias o restrictivas de la Competencia".

BOLETÍN DE RESPONSABLES FISCALES:

El ICBF verificará si el interesado se encuentra señalado en el último Boletín de Responsables Fiscales de la Contraloría General de la República. La consulta se realizará en el último Boletín de Responsables Fiscales para el proponente persona jurídica y para el representante legal de la persona jurídica. En todo caso, el proponente podrá adjuntar dicha certificación a su propuesta.

CERTIFICADO DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN Y REGISTRO DE SANCIONES Y CAUSAS DE INHABILIDAD – SIRI– VIGENTE, EXPEDIDO POR LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN:

El ICBF consultará y verificará, en la página Web de la Procuraduría General de la Nación, los antecedentes disciplinarios de quienes van a participar en el presente proceso de conformidad con lo establecido en la Ley 1238 de 2008. En todo caso el proponente podrá anexar a la propuesta dicho certificado actualizado.

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES (ARTÍCULOS 93, 94 Y 95 DEL DECRETO 19 DE 2012):

El ICBF consultará los antecedentes judiciales de quienes van a participar en el presente proceso a través de la página web www.policia.gov.co. En todo caso el proponente podrá anexar a la propuesta dicho certificado actualizado.

REGISTRO UNICO TRIBUTARIO – RUT

Los proponentes deberán allegar copia del Registro Único Tributario. Para Uniones Temporales y Consorcios cada uno de sus integrantes deberá aportar el mencionado registro y en caso de adjudicación deberán solicitar y aportar el RUT dentro de los tres (03) días hábiles siguientes a la adjudicación previa firma del contrato.

ORIGINAL DE LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA



República de Colombia
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia de la Fuente de Lleras
Grupo de Asistencia Técnica
ICBF Regional Casanare



85 30000

El proponente deberá anexar a su propuesta, a favor del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, con NIT. 899.999.239-2, una garantía que ampare la seriedad de su propuesta, en los términos y condiciones estipulados en el presente pliego, expedida por una compañía aseguradora o por una entidad bancaria colombiana, vigiladas por la Superintendencia Financiera. En caso de requerirse la ampliación de la vigencia de la propuesta, la vigencia de esta garantía deberá ser igualmente ampliada de conformidad con lo requerido por el **ICBF**.

La garantía debe ser tomada a nombre del proponente, persona jurídica o de la razón social que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o su equivalente, sin utilizar sigla, a no ser que el certificado de la Cámara de Comercio o su equivalente establezca que la firma podrá identificarse con la sigla.

Cuando se trate de consorcio o unión temporal deberá tomarse la garantía a nombre de todos y cada uno de los integrantes con su respectivo porcentaje de participación, teniendo en cuenta lo señalado.

Para su constitución deberá tenerse en cuenta la siguiente información:

| | |
|----------------------|---|
| BENEFICIARIO: | INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR, NIT 899.999.239 – 2 |
| AFIANZADO: | <ul style="list-style-type: none">- El proponente, Persona Jurídica (Razón Social que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio o su equivalente, sin utilizar sigla, a no ser que el Certificado de la Cámara de Comercio o su equivalente establezca que la firma podrá identificarse con la sigla).- En el caso de consorcios o uniones temporales debe ser tomada a nombre del consorcio o unión temporal (indicando todos sus integrantes y el porcentaje de participación) y no a nombre de su representante.- El /los nombre(s) debe(n) señalarse de la misma forma como figura(n) en el Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la autoridad competente. |
| VIGENCIA: | Cuatro (4) meses contados a partir de la fecha de cierre del proceso de selección. |
| CUANTÍA: | Por un valor equivalente mínimo al diez por ciento (10%) del presupuesto oficial. |
| AMPARO: | El texto de la garantía deberá indicar textualmente el número, año y objeto del proceso. |
| FIRMAS: | Deberá ser suscrita por quien la expide. |

Una vez perfeccionado y legalizado el contrato, dentro de los dos (2) días hábiles siguientes a la publicación de la adjudicación y previa solicitud del proponente, el **ICBF** devolverá la garantía de seriedad de la propuesta a los proponentes no seleccionados, dejando copia de la misma dentro de la propuesta, con constancia de que el original fue devuelto. En el evento que el proceso sea declarado desierto, el original de la garantía de seriedad de la propuesta, serán devueltos a todos los proponentes, si así lo solicitaran.

La garantía de seriedad de la propuesta se hará efectiva en los siguientes eventos:

1. La no suscripción del contrato sin justa causa por parte del proponente seleccionado.

Diagonal 9 No.8 85 Vía Marginal de la Selva
Tel: 098 6354521 – 4586 – 3102 6342838
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co



85 30000

2. La no ampliación de la vigencia de la garantía de seriedad de la oferta cuando el término previsto en los pliegos para la adjudicación del contrato se prorrogue o cuando el término previsto para la suscripción del contrato se prorrogue, siempre y cuando esas prórrogas no excedan un término de tres meses.
 3. La falta de otorgamiento por parte del proponente seleccionado, de la garantía de cumplimiento exigida por la entidad para amparar el incumplimiento de las obligaciones del contrato.
 4. El retiro de la oferta después de vencido el término fijado para la presentación de las propuestas.
- El ICBF hará efectiva la garantía de seriedad de la propuesta como indemnización por perjuicios, sin menoscabo de las acciones legales conducentes al reconocimiento de mayores perjuicios causados y no cubiertos por el valor de la misma.

COMPONENTE FINANCIERO

El ICBF realizará la verificación financiera de las propuestas, la cual determinará si el proponente cumple o no cumple financieramente.

Para la verificación de estos componentes, el proponente individual y el integrante del proponente plural deberán presentar en forma legible a la fecha de cierre los estados financieros con corte a 31 de diciembre de 2013, o el Certificado de Registro Único de Proponentes- RUP vigente, siempre que en él se contenga la información financiera con corte a 31 de Diciembre de 2013 en firme.

Si el proponente presenta los estados financieros de acuerdo a la normativa vigente; éstos deben estar compuestos de la siguiente manera:

1. Balance General a 31 de Diciembre de 2013 a seis dígitos.
2. Estado de Resultados de Enero 01 a 31 de Diciembre de 2013 a seis dígitos.
3. Notas
4. Dictamen
5. Certificación a los estados financieros suscritos por el contador y dictamen a los estados financieros suscrito por el revisor fiscal o contador público independiente, en el caso de que no se requiera dicho revisor.
6. Certificados expedidos por la Junta Central de Contadores sobre vigencia de inscripción y de antecedentes disciplinarios, vigentes a la fecha de cierre de la contratación del contador que suscribe los Estados Financieros y del revisor fiscal si el proponente está obligado tenerlo o en su defecto, del contador público independiente; con vigencia no superior a noventa (90) días calendario al momento del cierre de la convocatoria.
7. Fotocopia de las tarjetas profesionales del contador que suscribe los Estados Financieros y del revisor fiscal si el proponente está obligado a tenerlo.

NOTA: El ICBF podrá solicitar en cualquier momento del proceso, las declaraciones de ingresos y egresos, relacionadas con los años de experiencia que acredite el proponente.

Se adelantará la verificación financiera conforme a los criterios que se enuncian a continuación:

3.2. VERIFICACION FINANCIERA

Las entidades oferentes, sin ánimo de lucro deberán acreditar la capacidad financiera suficiente para la operación del PROGRAMA RECUPERACION NUTRICIONAL AMBULATORIA en la vigencia 2014, Las entidades oferentes, sin ánimo de lucro deberán acreditar la capacidad financiera suficiente para la operación de la **Modalidad**

85 30000

Recuperación Nutricional Ambulatoria en la vigencia 2014, para el efecto la Dirección Regional deberá verificar el cumplimiento de los índices financieros señalados a continuación:

- **Índice de Endeudamiento:** El Operador o integrante del proponente plural, deberá tener un nivel de endeudamiento menor o igual al sesenta y cinco por ciento (65%), el cual se calculará con la aplicación de la siguiente fórmula:

$$\text{Índice de Endeudamiento} = \left(\frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}} \right) \times 100$$

- **Índice de Liquidez:** Indica la capacidad que tiene la entidad sin ánimo de lucro de cumplir con sus obligaciones a corto plazo, por lo cual deberá contar con una razón corriente igual o superior a 1.3, el cual se calculará con la aplicación de la siguiente fórmula:

$$\text{Índice de Liquidez} = \frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}}$$

El ICBF realizará la verificación financiera en el Registro Único de Proponentes - RUP, el cual deberá estar en firme a la fecha de celebración del contrato. Si la entidad sin ánimo de lucro no se encuentra inscrita o la información consignada en el RUP no se encuentra en firme, se adelantará la verificación sobre los estados financieros con corte a 31 de diciembre de 2013, la cual determinará si el proponente cumple o no cumple financieramente.

Los cálculos que se realizarán en la verificación se harán sin decimales, aproximando al entero más cercano a partir de 0.50 y se dejará el mismo entero cuando el decimal sea menor a 0.50.

| Indicadores para verificar la capacidad financiera – PROVEEDORES | | | |
|--|---|---------------------|-----|
| Indicador | Formula | Margen solicitado | |
| Liquidez | Activo corriente sobre pasivo corriente | Igual o superior a: | 1.3 |
| Nivel de endeudamiento | Pasivo total sobre activo total | Menor o igual a: | 65% |

Se considera que el oferente cumple con la capacidad financiera solicitada y que está habilitado para continuar en el proceso, si obtiene en cada indicador los márgenes anteriormente establecidos.

Nota 1: Para las contrataciones que se realicen con posterioridad al 31 de marzo del año 2014, la evaluación de la capacidad financiera se adelantará con base en los estados Financieros en firme con corte a 31 de diciembre del año 2013, los cuales se verificarán en el Registro Único de Proponentes.

Nota 2: Para la verificación de la capacidad financiera de los Consorcios y/o Uniones Temporales, La verificación de los indicadores financieros de las uniones temporales se calculará con base en las sumatorias de los patrimonios,



85 30000

activos, pasivos correspondientes de cada uno de sus integrantes, en proporción a su participación en la respectiva asociación.

Cuentas A B

NOTA 3: El estado de resultados, debe ser discriminado en ingresos y gastos operacionales a seis dígitos y firmados por contador público, el representante legal y el revisor fiscal, este último siempre y cuando el proponente esté obligado. Con la firma de los estados financieros, se entenderá que los firmantes manifiestan que las cifras reflejadas en el balance y estado de resultados, fueron tomadas fielmente de los libros oficiales.

NOTA 4: En el evento en que el proponente tenga inscrita la información financiera en el RUP, y la misma se encuentre en firme, con corte a 31 de diciembre de 2013, la verificación financiera habilitante se realizará con la información inscrita en el RUP.

CUPO DE CRÉDITO:

La entidad sin ánimo de lucro deberá contar con un Cupo de Crédito disponible, equivalente al diez por ciento (10%) del valor del presupuesto oficial estimado para el respectivo contrato. Para el efecto, deberá presentar la certificación expedida por un establecimiento de crédito o Cooperativa vigilado por la Superintendencia Financiera de Colombia, con fecha de expedición no mayor a tres (3) meses, en donde se acredite la existencia del cupo de crédito disponible.

Las condiciones para la valoración del cupo de crédito serán:

1. Cada oferente solamente podrá presentar un único cupo de crédito, lo anterior también aplica para las uniones temporales y/o consorcios.
2. No se aceptará la presentación de cupos de sobregiro, ni de tarjeta de crédito, ni CDT, ni créditos rotativos, ni cuentas de ahorro, ni bonos, ni títulos valores, ni documentos representativos de valores, ni la sumatoria de cupos de créditos de diferentes entidades.

COMPONENTE DE EXPERIENCIA

VISITA INSTALACIONES

Para él presente proceso de convocatoria pública de aportes para la **MODALIDAD RECUPERACION NUTRICIONAL AMBULATORIA VIGENCIA 2014**. **No se requiere la visita, sin embargo se requiere que los proponentes tengan establecida una oficina en el Departamento del Casanare.**

ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES MÍNIMAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y DE LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS DEL PROGRAMA.

El proponente deberá diligenciar el Formato de Aceptación de las Condiciones Mínimas de Prestación del Servicio; en el cual manifiesta la aceptación y cumplimiento de los lineamientos técnicos del PROGRAMA RECUPERACION NUTRICIONAL AMBULATORIA, así como de las obligaciones contractuales derivadas de la presente convocatoria.

EXPERIENCIA

Diagonal 9 No.8 85 Vía Marginal de la Selva
Tel: 098 6354521 - 4586 - 3102 6342838
Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 8080
www.icbf.gov.co



85 30000

Experiencia a Acreditar: El Operador, deberá acreditar su experiencia hasta con cinco (5) certificaciones de contratos ejecutados y terminados, cuyo objeto contemple: **“Suministro de alimentación para el consumo humano, de acuerdo a una minuta patrón y ciclos de menús preestablecidos, entregados al consumidor final.”**

Así mismo, el operador deberá acreditar experiencia en al menos un (1) contrato cuyo objeto u obligación sea el **desarrollo de actividades de educación alimentaria nutricional.**

El proponente seleccionado, deberá contar con al menos una experiencia en el departamento donde se realizará la operación de la modalidad. Nota: En caso que no se cuente con un proponente que tenga experiencia en el departamento, la Regional debe realizar un análisis técnico donde justifique la contratación de un operador sin este requisito. En todo caso este proponente deberá demostrar experiencia en los departamentos cercanos. Esta justificación debe ser enviada a la Dirección de Contratación para la respectiva aprobación.

La sumatoria del valor de las certificaciones deberá ser igualo mayor a una vez el presupuesto oficial del contrato a celebrar para cada Regional.

Los contratos acreditados deben cumplir las siguientes condiciones:

- a) Los contratos deben estar suscritos, con entidades públicas o privadas dentro de los últimos diez (10) años anteriores a la fecha de suscripción del contrato.
- b) Si se presenta un (1) documento certificado con varios contratos, suscritos en varios periodos por el proponente, cada uno se tomará como un contrato u oferta independiente y para la valoración se tomarán de mayor a menor valor, siempre que estén dentro del rango de la ejecución temporal solicitada, hasta completar máximo de cinco (5) contratos.
- c) La experiencia a tener en cuenta será en contratos ejecutados y terminados a **satisfacción**, entendiéndose por ésta aquella en la cual el contratista no haya sido objeto de multas, o declaratorias de incumplimiento. En el evento en que alguna de dichas circunstancias se presente frente a la experiencia acreditada no se tendrá en cuenta la respectiva certificación.
- d) El valor que se considerará será el de la fecha de suscripción del contrato, previa actualización de dichos valores a 2013. En caso que el contrato haya tenido adiciones, las mismas se incrementarán al valor el contrato y para efectos de la actualización del mismo se tendrá en cuenta la fecha de suscripción del contrato. Dicha actualización se adelantará utilizando el SMLMV así:
 - Se tomará el valor del contrato al momento de la suscripción y se divide por el valor del SMLMV del año correspondiente a la misma suscripción.

85 30000

- El número de salarios así obtenido se multiplica por el valor del SMLMV del año 2013
- e) Las certificaciones de experiencia deberán expedidas por quienes directamente los contrataron o por la entidad para la que se realizaron los trabajos.
- f) Los contratos verbales no serán tenidos en cuenta para acreditar experiencia. No serán válidas las certificaciones expedidas por el mismo contratista.
- g) Si el contrato se ejecutó en consorcio o unión temporal los documentos anteriores deberán informar los integrantes y el porcentaje (%) de participación. Cuando en la certificación no se indique el porcentaje de participación, deberá adjuntarse una copia del documento de constitución del consorcio o unión temporal en el que se adquirió la experiencia, para determinar el porcentaje.

El proponente seleccionado, deberá contar con al menos una experiencia en el departamento donde se realizará la operación de la modalidad. Nota: En caso que no se cuente con un proponente que tenga experiencia en el departamento, la Regional debe realizar un análisis técnico donde justifique la contratación de un operador sin este requisito. En todo caso este proponente deberá demostrar experiencia en los departamentos cercanos. Esta justificación debe ser enviada a la Dirección de Contratación para la respectiva aprobación.

Quando en las certificaciones mediante las cuales se pretende acreditar experiencia se encuentren también relacionados bienes o servicios de características disímiles a las del objeto del presente proceso contractual, **se tendrá en cuenta únicamente la experiencia correspondiente a la relacionada con el objeto del presente proceso de selección**, para dichos efectos será necesario que la certificación allegada establezca el valor o el porcentaje de las actividades o bienes que se pretenda acreditar respecto del valor total del contrato que se certifique, sobre dicho valor o porcentaje se acreditará o no la experiencia que corresponda. Dicha certificación deberá ser expedida directamente por la Entidad contratante.

En este caso, se deberá anexar copia simple del contrato sobre el que se pretende acreditar experiencia, para verificar que las actividades corresponden a las certificadas.

Si se presentan los medios de prueba y no se presenta la relación de la experiencia específica -Formato de Experiencia- esta última será subsanable teniendo en cuenta únicamente la información adjunta a la oferta.

- ✓ **Acreditación de la experiencia para los contratos.** Las certificaciones deben presentarse en papel timbrado con el respectivo logo de las empresas y deben contener como mínimo con la siguiente información:
 - Nombre del contratante
 - Objeto del contrato
 - Valor del contrato
 - Fecha de suscripción del contrato
 - Fecha de terminación del contrato
 - Si el contrato se ejecutó en consorcio, unión temporal o cualquier otra forma conjunta deberá indicar el nombre de sus integrantes y la forma y porcentaje de participación de cada uno de ellos.

85 30000

-
- Actividades ejecutadas
 - Nombre o razón social del contratista.
 - Departamento (s) de ejecución del contrato.
 - Si ha sido objeto de multas, declaratorias de incumplimiento o caducidad.
 - Señalar si el contrato se encuentra liquidado (cuando corresponda).
 - En la certificación PREFERIBLEMENTE se debe incluir el nombre completo, número de cédula, número de teléfono, cargo y capacidad para certificar de la persona perteneciente a la entidad con la que se adquirió la experiencia relacionada en la propuesta.

Si el contrato se ejecutó en consorcio o unión temporal los documentos anteriores deberán informar los integrantes y el porcentaje (%) de participación.

Quando en la certificación no se indique el porcentaje de participación, deberá adjuntarse una copia del documento de constitución del consorcio o unión temporal, en el cual se adquirió la experiencia, para determinar el porcentaje de participación.

Cuando las certificaciones presentadas carezcan de alguno(s) de los requisitos de la información solicitada, se requerirá al proponente con el fin de que aclare la respectiva certificación.

NOTA: En el caso que la experiencia aportada por el proponente individual o por el integrante del proponente plural haya sido adquirida con ENTIDADES PRIVADAS, para hacer valer una experiencia específica, además de acreditar de los requisitos establecidos en el presente título, deberá anexar copia simple de:

- Contrato que se pretende hacer valer como experiencia.
- Constancias de los pagos realizados con ocasión de los contratos aportados.
- Certificado de existencia y representación legal de la entidad privada que certifica.

NOTA: EL ICBF PODRÁ SOLICITAR EN CUALQUIER MOMENTO DEL PROCESO, LAS DECLARACIONES DE INGRESOS Y EGRESOS, RELACIONADAS CON LOS AÑOS DE EXPERIENCIA QUE ACREDITE EL PROPONENTE.

REGLAS PARA LA VALORACIÓN DE LA EXPERIENCIA:

- a) Cuando la **propuesta se presente en consorcio o unión temporal**, la experiencia corresponderá con la **sumatoria simple de los integrantes**.
- b) Cada uno de sus integrantes deberá acreditar experiencia de acuerdo con lo solicitado por la entidad, en al menos un contrato, y el consorcio o unión temporal deberá aportar hasta el número máximo de certificaciones solicitadas por la entidad.
- c) La **experiencia adquirida en consorcio o unión temporal** será tenida en cuenta de acuerdo con la sumatoria simple de los integrantes de la unión temporal o consorcio, en la cual fue adquirida.

85 30000

- d) En caso que las certificaciones aportadas que acreditan experiencia sean expedidas por una entidad privada con quien se haya prestado, junto con la respectiva certificación deberá anexarse copia del contrato correspondiente. En caso que la experiencia a acreditar sea de una entidad pública, deberá venir acompañado por una certificación, acta de recibo a satisfacción o acta de liquidación que acredite el estado de las obligaciones ejecutadas. Cuando exista diferencia entre la información relacionada y la consagrada en los soportes presentados, prevalecerá la información de los soportes.
- e) Así mismo, en el evento que las certificaciones no contengan la información que permita su evaluación, el proponente deberá anexar a la propuesta copia del contrato o de los documentos soportes que sean del caso, que permita tomar la información que falte en la certificación.
- f) Si el proponente adjunta a su propuesta certificaciones adicionales a las máximas requeridas por la entidad, solo se tendrán en cuenta los contratos de mayor valor ejecutados.
- g) En caso que se relacione **más de un contrato en una sola certificación**, para efectos de verificación de tomará la experiencia específica del proponente directamente relacionado con los servicios y/o actividades solicitados por la entidad, de cada contrato individualmente considerado, en orden de mayor a menor valor ejecutado siempre que cumplan con las especificaciones establecidas en el presente documento.
- h) Cuando el valor de contratos con los cuales se pretende acreditar la experiencia, se encuentren expresados en **moneda extranjera** se tendrá en cuenta:
- Para el caso de contratos en dólares americanos, se hará conversión a pesos colombianos con la TRM publicada en las estadísticas del Banco de la República publicados en su página oficial, para la fecha de suscripción del contrato.
 - Cuando la experiencia reportada se haya facturado en moneda extranjera diferente al dólar americano, se realizará su conversión a dólares americanos de acuerdo a las tasas de cambio estadísticas publicadas por el Banco de la República publicados en su página oficial, teniendo en cuenta la fecha de suscripción del contrato, y seguidamente a pesos colombianos.
- i) Cuando la **experiencia a aportar haya sido obtenida con el ICBF**, el proponente podrá acreditar la misma tal como está en las reglas que en el presente documento se enuncian o el futuro contratista deberá citar los datos identificadores de los contratos que pretenda hacer valer, lo anterior sin perjuicio que el ICBF verifique internamente la real ejecución de los mismos.
- j) El ICBF podrá en cualquier estado en que se encuentre el proceso de contratación, verificar y solicitar ampliación de la información presentada por el oferente para la acreditación de la experiencia.
- k) Cuando en las certificaciones mediante las cuales se pretende acreditar experiencia se encuentren también relacionados bienes y/o servicios de características disímiles a las del objeto del presente proceso contractual, se tendrá en cuenta únicamente la experiencia correspondiente a la relacionada con el objeto del presente proceso de selección. Para el efecto, debe **discriminarse claramente el(los) valor(es) parcial(es) de los diferentes bienes o servicios incluidos en dicha certificación**.

85 30000

NOTA 1: El ICBF se reserva el derecho de comprobar la autenticidad de los documentos apartados, así como de verificar el cumplimiento a cabalidad de los contratos que el oferente aporte.

El valor actualizado del contrato ejecutado se calculará en Salarios Mínimos Mensuales Legales Vigentes (SMMLV) del año en el cual se suscribió el contrato de acuerdo con la siguiente tabla.

EVOLUCIÓN DEL SALARIO MINIMO MENSUAL LEGAL

| AÑO | MONTO MENSUAL EN PESOS |
|------------|-------------------------------|
| 2004 | \$358.000 |
| 2005 | \$381.500 |
| 2006 | \$408.000 |
| 2007 | \$433.700 |
| 2008 | \$461.500 |
| 2009 | \$496.900 |
| 2010 | \$515.000 |
| 2011 | \$535.600 |
| 2012 | \$566.700 |
| 2013 | \$589.500 |
| 2014 | \$616.000 |

El proponente seleccionado, deberá contar con al menos una experiencia en el departamento donde se realizará la operación de la modalidad. En caso que no se cuente con un proponente que tenga experiencia en el departamento, la Regional debe realizar un análisis técnico donde justifique la contratación de un operador sin este requisito. En todo caso este proponente deberá demostrar experiencia en los departamentos cercanos. Esta justificación debe ser enviada a la Dirección de Contratación para la respectiva aprobación.

NOTA 2: En el evento en que el ICBF solicite aclaración sobre las certificaciones de experiencia, dichas aclaraciones otorgadas por el proponente deberán versar sobre los documentos aportados inicialmente con su propuesta, sin que se puedan aportar certificaciones de experiencia diferentes a los inicialmente aportados.

NOTA 3: Se asignará puntaje al proponente que ofrezca vincular a la ejecución del contrato, personal que corresponda a población vulnerable, pertenecientes al SISBEN 1 y 2, discapacitados y/o desplazados, en una cantidad no inferior a una (1) persona, para lo cual deberá allegar una carta suscrita por el representante legal en donde conste el compromiso que en este sentido asume, lo cual se verificará con fundamento en las fuentes de información que identifican estos grupos poblacionales, tales como el SISBEN, el Registro Único de Desplazados, el Banco de Empleo del SENA, la Oficina de Discapacidad adscrita a la correspondiente Secretaría de Gestión Social.

CRITERIOS DE EVALUACION DE LAS PROPUESTAS

ANALISIS DE LAS PROPUESTAS

La evaluación de las propuestas se efectuará a través de un estudio jurídico, financiero y técnico, el cual se realizará dentro de la fecha establecida para el efecto en el cronograma que rige el presente proceso.

Tal procedimiento, comprenderá una verificación inicial respecto del cumplimiento en los requisitos habilitantes (capacidad jurídica, capacidad financiera, condiciones de experiencia, capacidad técnica) cuyo resultado será HABILITA O INHABILITA.

Una vez el ICBF haya determinado que la propuesta se ajusta a las exigencias jurídicas, técnicas y financieras, se catalogará como HABILITADA y se procederá a su evaluación.

El puntaje máximo obtenido por la sumatoria de los criterios a evaluar será de **Mil (1.000) puntos**, de conformidad con la siguiente tabla:

| CRITERIO | PUNTAJE MÁXIMO |
|--------------------------------------|----------------|
| RECURSO HUMANO POR INCLUSIÓN SOCIAL | 250 |
| EXPERIENCIA | 250 |
| EXPERIENCIA ESPECIFICA EN TERRITORIO | 250 |
| TALENTO HUMANO | 250 |
| TOTAL | 1.000 |

PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

1. Se asignará puntaje al proponente que ofrezca vincular a la ejecución del contrato, personal que corresponda a población vulnerable, pertenecientes al SISBEN 1 y 2, discapacitados y/o desplazados, en una cantidad no inferior a una (1) persona, para lo cual deberá allegar una carta suscrita por el representante legal en donde conste el compromiso que en este sentido asume, lo cual se verificará con fundamento en las fuentes de información que identifican estos grupos poblacionales, tales como el SISBEN, el Registro Único de Desplazados, el Banco de Empleo del SENA, la Oficina de Discapacidad adscrita a la correspondiente Secretaría de Gestión Social o donde corresponda. (criterio obligatorio).
- 2.

| | OFERTA | PUNTOS |
|-------------------------------------|---|--------|
| RECURSO HUMANO POR INCLUSIÓN SOCIAL | 2 PERSONAS que corresponda a población vulnerable, pertenecientes al SISBEN 1 y 2, discapacitados y/o desplazados | 100 |
| | 3 PERSONAS que corresponda a población vulnerable, pertenecientes al SISBEN 1 y 2, discapacitados y/o desplazados | 150 |
| | MAS DE 4 PERSONAS que | 250 |

85 30000

| | | |
|--|---|--|
| | <i>corresponda a población vulnerable, pertenecientes al SISBEN 1 y 2, discapacitados y/o desplazados</i> | |
|--|---|--|

3. *Tiempo de Experiencia:*

Este criterio se medirá teniendo en cuenta la experiencia del oferente en el diseño y ejecución de programas y/o proyectos dirigidos a la atención de la primera infancia en aspectos relacionados con al menos dos de los siguientes temas: complementación alimentaria, evaluación y seguimiento del estado nutricional y acciones de educación alimentaria y nutricional a la familia, con el fin de promover hábitos de alimentación adecuada, y lograr el mejoramiento de su estado nutricional partiendo del compromiso de la familia, la comunidad y el estado

| | OFERTA | PUNTOS |
|-------------|---|--------|
| EXPERIENCIA | Entre 5 y 6 años de acuerdo a la experiencia específica acreditada. | 250 |
| | Entre 3 y 4 años de acuerdo a la experiencia específica acreditada. | 150 |
| | Entre 1 y 2 años de acuerdo a la experiencia específica acreditada. | 100 |

4. *Experiencia en territorio*

Experiencia del oferente en el diseño y ejecución de programas y/o proyectos dirigidos a la población del territorio en el cual va a ofertar (experiencia en la ejecución de la modalidad Recuperación Nutricional en el Departamento). Se podrá tener en cuenta la siguiente tabla:

| | OFERTA | PUNTOS |
|---|---|--------|
| EXPERIENCIA ESPECIFICA EN TERRITORIO | Entre 5 y 6 años de acuerdo a la experiencia específica acreditada en territorio. | 250 |
| | Entre 3 y 4 años de acuerdo a la experiencia específica acreditada en territorio. | 150 |
| | Entre 1 y 2 años de acuerdo a la experiencia específica acreditada en territorio. | 100 |

5. *Talento humano residente en el territorio*

El oferente cuenta con Talento Humano residente en la zona de ejecución del contrato. Se podrá tener en cuenta la siguiente tabla:

| | OFERTA | PUNTOS |
|----------------|---|--------|
| TALENTO HUMANO | Contratación de entre el 70% y el 100% del talento humano residente en la zona. | 250 |

85 30000

| | | |
|--|--|-----|
| | Contratación de entre el 30% y el 60% del talento humano residente en la zona. | 150 |
| | Contratación de entre el 10% y el 20% del talento humano residente en la zona. | 100 |

ORDEN DE ELEGIBILIDAD

Con la asignación de puntaje correspondiente al criterio de calificación, se determinará el orden de elegibilidad, resultando adjudicatario de la misma quien obtenga el primer orden de elegibilidad.

CRITERIOS DE DESEMPATE

En caso de empate entre dos o más ofertas, el ICBF escogerá el oferente que cumpla con los siguientes requisitos:

1. En caso de igualdad de condiciones, se preferirá la oferta que haya obtenido mayor puntaje en las especificaciones técnicas si procediere.
2. Si se presenta empate o éste persiste, se preferirá la oferta que certifique la utilización de recursos y/o materias primas de la región.
3. Si se presenta empate o éste persiste se preferirá la oferta que certifique que contratará recurso humano de la región.
4. Si no hay lugar a la hipótesis prevista en el numeral anterior se preferirá la oferta que certifique que contratará recurso humano con discapacidad en la región, de conformidad con la Ley 361 de 1997.
5. Si persiste el empate, se preferirá al proponente que acredite vincular laboralmente madres / padres cabeza de familia de la región.
6. Si el empate se mantiene, se procederá a efectuar sorteo:

1º Sorteo:

- Se depositarán en la tula las balotas en igual cantidad que Oferentes empatados, más una de color blanco.

El participante que saque la balota de color blanco será el adjudicatario

Notas. Las reglas específicas del sorteo serán objeto de lectura en la audiencia pública de determinación del orden de elegibilidad y adjudicación; y serán dispuestas para conocimiento de los interesados de manera previa a la audiencia.

9. ANÁLISIS QUE SUSTENTA LA EXIGENCIA DE GARANTÍAS

Teniendo en cuenta las políticas institucionales el contratista deberá constituir como mínimo a favor del ICBF una garantía que podrá consistir en una póliza de seguro expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, a favor de entidades estatales, patrimonio autónomo o garantía bancaria expedida por un banco local, que otorgue los siguientes amparos y cumpla todas las condiciones que se señalan a continuación:

85 30000

- A) **GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO:** En cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato.
- B) **GARANTÍA DE CALIDAD DEL SERVICIO:** En cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato.
- C) **GARANTÍA DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** en cuantía equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de suscripción del contrato.
- D) **GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL:**
Cubre los daños materiales, lesiones personales o perjuicios económicos que se ocasionen a terceros con ocasión de la ejecución del objeto contractual, cuyo valor amparado no podrá ser inferior al diez por ciento (10%) del valor del contrato, y en ningún caso inferior a doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 S.M.L.M.V.) al momento de la expedición de la póliza. La vigencia de esta garantía se otorgará por todo el período de ejecución del contrato

La vigencia de esta garantía deberá ser igual al período de ejecución del contrato

10. SUPERVISIÓN

Supervisión

La supervisión del contrato resultante de esta invitación será realizada por las Profesionales en Nutrición de los centro zonales Yopal y Paz de Ariporo **LAURA DEL PILAR HERNANDEZ ESPINOSA Y ANDREA DEL PILAR HERNANDEZ LANDAETA** respectivamente o quien la Directora Regional designe, y se encargará de verificar que el contrato se esté ejecutando de acuerdo con las especificaciones establecidas en los términos y el contrato.

11. RIESGOS QUE PUEDAN AFECTAR EL PROCESO CONTRACTUAL

Entiéndase por riesgo, para el Contrato de Aportes, los eventos que pueden afectar la realización de la ejecución contractual y cuya ocurrencia no puede ser predicha de manera exacta por las partes involucradas en el proceso de Contratación. El cual puede surgir en la etapa de planeación, selección y ejecución.

La probabilidad de la ocurrencia será medida de acuerdo a las siguientes tablas:

TABLA 1- MATRIZ DE RIESGOS

85 30000

| N° | CLASE | FUENTE | ETAPA | TIPO | DESCRIPCION (Que puede pasar y, como puede ocurrir) | consecuencias de la ocurrencia del evento | probabilidad | impacto | valoracion del riesgo | categoria | ¿a quien se le asignan? | tratamiento/controles a ser implementados |
|----|---------|---------|-----------|--------------------|--|---|--------------|---------|-----------------------|-------------|-------------------------|--|
| 1 | General | externa | ejecución | Riesgo regulatorio | Modificaciones del régimen tributario que implique afectación a la ejecución del contrato y la prestación del servicio | desequilibrio de la ecuación contractual | 3 | 1 | 4 | riesgo bajo | contratista | reducir las consecuencias a través de planes de contingencia |

85 30000

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---------|---------|-----------|--------------------|---|--|---|---|---|-------------|-------------|--|
| 2 | General | externa | ejecución | Riesgo Operacional | Enfermedad general, enfermedad profesional, accidentes de trabajo (incapacidad, discapacidad, muerte entre otros) sin que el recurso humano se encuentre efectivamente cubierto por el régimen de seguridad | acciones judiciales | 3 | 1 | 4 | Riesgo Bajo | contratista | reducción de la probabilidad de ocurrencia del evento teniendo en cuenta actividades de seguridad industrial y realizando la constitución de la garantía contractual |
| 3 | General | externa | ejecución | Riesgo regulatorio | Riesgo por cambios en el régimen laboral colombiano que afecte la ejecución del contrato y la prestación del servicio | desequilibrio de la ecuación contractual | 3 | 1 | 4 | riesgo bajo | contratista | reducir las consecuencias a través de planes de contingencia |

85 30000

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---------|---------|-----------|--------------------------|--|---|---|---|---|--------------|--------------------|--|
| 4 | General | externa | ejecución | Riesgo Operacional | Fallas en la logística y organización que afecten la prestación del servicio | Incumplimiento en la entrega del objeto contractual | 3 | 1 | 4 | riesgo bajo | contratista | reducir la probabilidad de la ocurrencia del evento |
| 5 | General | externa | ejecución | Riesgo Social y político | Situaciones de orden público que puedan alterar la seguridad e integridad de los bienes y personas custodiadas | suspension de la ejecución del objeto contractual | 2 | 3 | 7 | Riesgo medio | la entidad estatal | reducir las consecuencias a través de planes de contingencia |

85 30000

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---------|---------|-----------|-------------------------|---|---|---|---|---|--------------|-------------------------------------|---|
| 6 | General | externa | ejecución | Riesgo de la Naturaleza | eventos de la naturaleza fuera del control de las partes que impiden continuar con la ejecución del contrato temporal o definitivamente | suspensión de la ejecución del objeto contractual | 2 | 3 | 5 | Riesgo medio | la entidad estatal y el contratista | reducir las consecuencias a través de planes de contingencia y mitigación |
|---|---------|---------|-----------|-------------------------|---|---|---|---|---|--------------|-------------------------------------|---|

12. APROBACIÓN

| Cargo | Nombre | Firma |
|--|--|------------------|
| Ordenadora del gasto | YENNY GRISELA RINCON SERNA | Original Firmado |
| Coordinadora Grupo de Asistencia Técnica | SOLEDAD CASTELLANOS ORJUELA Revisó | Original Firmado |
| Técnico de Apoyo GAT (CPS 023 de 2014) | DIANA CAROLINA HUERTAS MUÑOZ Elaboró | Original Firmado |
| Nutricionista GAT (CPS 032 de 2014) | DIANA CAROLINA CEPEDA HERNANDEZ Elaboró | Original Firmado |