

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

Fecha 03/12/2014

1. DENOMINACIÓN DEL BIEN O SERVICIO

Operación logística para recogida, recepción, almacenamiento, custodia, transporte y distribución de productos alimenticios de Bienestarina para la atención o complementación alimentaria de los programas del ICBF, cumpliendo con las normas legales, tanto sanitarias como de transporte y proveyendo al ICBF de la información logística exacta y oportuna.

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

78000000 Servicios de Transporte, Almacenaje y Correo
78100000 Transporte de correo y carga
78101500 Transporte de carga aérea
78101601 Servicios de transporte en furgones
78101800 Transporte de carga por carretera
78101801 Servicios de transporte de carga por carretera (en camión) en área local
78101802 Servicios transporte de carga por carretera (en camión) a nivel regional y nacional
78101904 Transporte aéreo a carretera (por camión)
78131601 Almacenaje de mercancías embandejadas
78101700 Transporte de carga por mar

3. UNIDAD DE MEDIDA

La unidad de medida a utilizar es costo por Kilogramo entregado, sin embargo para los análisis de costos se deben tener en cuenta parámetros como las características del servicio de almacenamiento o transporte y según el tipo de producto a transportar por peso o volumen.

Transporte por Peso

Es importante que dentro del ejercicio de costos se puedan estimar los diferentes componentes del costo, de forma que se puedan conocer los valores por cada uno de ellos:

- **Transporte masivo:** se denomina masivo cuando en un vehículo se transportan y se entregan 30.001 kilogramos o más del producto; este tipo de transporte es usado para hacer llegar el producto desde las plantas a las bodegas y a algunos puntos de entrega.
- **Transporte Semi-masivo:** se denomina semi-masivo cuando en un vehículo se transportan y entregan entre 17.001 y 30.000 kilogramos; este tipo de transporte es usado para hacer llegar el producto desde las plantas a las bodegas y a algunos puntos de entrega

- **Distribución:** se denomina distribución cuando en un vehículo se transportan y entregan menos de 17.001 kilogramos; este tipo de transporte es usado para hacer llegar el producto desde las bodegas a los puntos de entrega.

Almacenamiento

Los costos de almacenamiento son calculados de acuerdo con el área y/o posiciones de almacenamiento requeridas por periodo de tiempo en que permanezca almacenado.

El contratista debe realizar entregas mínimas a puntos de entrega primario de 2 bultos de 22,5 kilogramos cada uno.

4. DESCRIPCIÓN GENERAL

4.1. GLOSARIO

ACTA DE ENTREGA: Documento expedido por el proveedor de servicios logísticos de acuerdo con el formato establecido por el ICBF, que debe ser impreso en las Bodegas de Almacenamiento y en el cual se registra la información correspondiente a la entrega de los productos alimenticios a los puntos de entrega. Se aplica también al documento con el que un proveedor de productos alimenticios, hace entrega de estos al operador logístico.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

ALMACENAMIENTO: Es la actividad logística mediante la cual se guardan y custodian los productos alimenticios antes de ser distribuidos, con el fin de acercarlos a los puntos de entrega o de consumo, cumpliendo con la normatividad sanitaria y los requisitos específicos de la presente ficha técnica.

ALISTAMIENTO DE ENTREGAS: Es el conjunto de actividades que de forma obligatoria debe desarrollar el Contratista con el fin de garantizar que en cada ruta de transporte y distribución de los productos alimenticios se carguen aquellos que deben ser distribuidos a cada punto de entrega.

BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos alimenticios se fabriquen, almacenen, distribuyan y expendan en condiciones sanitarias adecuadas, se disminuyan los riesgos y se eliminen los peligros que puedan afectar la calidad e inocuidad de los mismos.

CARGUE: Es el conjunto de actividades logísticas mediante las cuales los alimentos son dispuestos en el interior de los vehículos que los transportarán hasta los puntos de entrega,

COMPLEMENTO ALIMENTARIO: Es un alimento que se suministra con el fin de complementar la alimentación que normalmente consume una población, mediante el suministro de uno o más de los nutrientes en los que la alimentación normal es deficitaria o requiere ser reforzada.

DESCARGUE: Es el conjunto de operaciones requeridas para que los alimentos suministrados por el ICBF o sus proveedores sean retirados del interior del vehículo que los transportó hasta las bodegas de almacenamiento provistas por el Operador Logístico.

ENTREGA: Es la actividad o conjunto de actividades que realiza el transportador con el fin de poner a disposición de los responsables de los puntos de entrega, la totalidad de los productos alimenticios incluidos en un cargue con destino a cada punto específico.

CARROCERIA: Componente de un vehículo de transporte que consiste en un compartimiento cerrado, aislado de la cabina de conducción y de los pasajeros, destinado exclusivamente a almacenar los productos alimenticios, mientras son transportados hasta su destino.

MEDIO DE TRANSPORTE: Hace referencia al elemento material que forma la vía de comunicación a través de la cual se deben movilizar los vehículos que realizan el transporte. Puede ser Terrestre, Aéreo, Fluvial o Marítimo.

DISTRIBUCIÓN: Es la operación de transporte entre una o más de las bodegas y un número múltiple de puntos de entrega, en cantidades entre 22,5 y hasta 17.000 kilogramos por cada punto de entrega.

MODALIDAD DE TRANSPORTE: Es la que establece el tipo de elementos que son movilizados. Las modalidades de transporte pueden ser tres: transporte de pasajeros, transporte de carga y transporte mixto (carga y pasajeros).

MUESTREO: Proceso que se realiza durante o después de la recepción de los productos, con el fin de verificar la calidad de los mismos, aplicando lo establecido en la ficha OL-FT11.

OPERADOR LOGÍSTICO: Contratista del ICBF encargado de proveer el transporte, distribución y el almacenamiento de los productos alimenticios cumpliendo con los protocolos, y procedimientos establecidos por el ICBF y la normatividad legal y técnica aplicable

PLAN DE OPERACIÓN LOGÍSTICA: Es un documento de cumplimiento obligatorio que debe realizar el operador logístico, el cual describe con exactitud cómo se llevará a cabo la distribución de los productos entre las bodegas de almacenamiento y los puntos de entrega, identificando medios y modalidad de transporte, rutas, tipos de vehículo y capacidad de carga por ruta para llegar con los productos alimenticios a cada punto de entrega.

PLAN DE CONTINGENCIA: Documento en el que se prevén y describen las acciones que se compromete a ejecutar el Operador Logístico con el fin de garantizar el cumplimiento oportuno de las entregas requeridas para todos y cada uno de los puntos de entrega ante la ocurrencia de fenómenos naturales o sociales que afecten la operación normal.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS: Son aquellos destinados a la alimentación y nutrición de los seres humanos, sujetos al cumplimiento de normas técnicas y legales. Los productos alimenticios pueden ser destinados al consumo directo por parte del usuario final o para la fabricación o elaboración de alimentos.

PUNTO DE ENTREGA PRIMARIO: Lugar definido por el ICBF para que el operador logístico realice la entrega de los Productos Alimenticios.

RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS: Es el proceso mediante el cual se verifican condiciones de transporte, la cantidad, calidad y documentación con que fueron remitidos los productos que ingresan a una bodega. Se aplica también al proceso mediante el cual se retiran los productos de una planta de producción, para transportarlos a las bodegas de almacenamiento.

TIEMPO DE DESPACHO: Es el tiempo total que transcurre entre la emisión de una orden de despacho y el despacho o salida efectiva del producto de la bodega.

TIEMPO EN RUTA: Es el tiempo que transcurre entre la salida de un producto de la bodega de almacenamiento hasta el punto de destino final.

TIPO DE VEHÍCULO: Hace referencia a la configuración de un vehículo de transporte. Para los efectos de esta ficha técnica, este puede ser, por ejemplo, tracto-camión, camión sencillo, camión dobletrouque, camión liviano furgón, camión liviano estacas o camioneta cabinada, para el caso de transporte terrestre o, barco, barcaza, planchón, bongo, bote o lancha para el transporte fluvial o marítimo y avión para el transporte aéreo.

TRANSBORDO: Es la actividad mediante la cual se realiza el cambio de vehículo, medio o modalidad de transporte, con el fin de continuar con la actividad de transporte de los alimentos hasta los puntos de entrega. El transbordo se realiza por daños en los vehículos, cambios en el tipo de medio de transporte, requerimiento de reducción de la capacidad de los vehículos dadas determinadas condiciones de las vías o, cualquier otra condición que haga necesario trasladar la carga de un vehículo a otro.

TRANSPORTADOR: Es la persona natural que se encarga de movilizar los productos en un vehículo apto para el transporte de alimentos

TRANSPORTE: Conjunto de operaciones mediante las cuales los productos son llevados desde un lugar a otro por parte del Operador Logístico de Transporte y Operación Logística.

4.2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A ADQUIRIR

Alcance del servicio: Inicia con la recogida de productos alimenticios en las plantas de producción localizadas en los municipios de Cartago (Valle del Cauca) y Sabanagrande (Atlántico), de acuerdo con los cronogramas y cantidades establecidos por el ICBF, seguido por el almacenamiento y custodia de los productos y termina con la entrega de estos en los puntos de entrega primarios definidos por el ICBF para tal efecto. Durante todo el proceso, se mantiene informado al ICBF acerca del estado de los productos, y del avance de la

operación, garantizando la adecuada, oportuna y exacta información mediante la operación de un sistema de información logístico.

El servicio incluye la recogida de los productos alimenticios en las plantas del ICBF y el transporte de ellos hasta las bodegas de almacenamiento y/o puntos primarios, incluyendo el cargue y descargue de vehículos, la inspección de los productos, el almacenamiento, alistamiento, distribución y entrega de los productos alimenticios en los puntos de entrega primarios que determine el ICBF, cumpliendo con la normatividad legal aplicable, los procedimientos establecidos en el pliego de condiciones y garantizando la conservación e integridad de los productos.

El servicio de transporte debe ser prestado bajo la modalidad que se requiera para garantizar que todos los puntos de entrega primarios establecidos por el ICBF reciban de forma oportuna, completa y en óptimo estado de conservación, los productos alimenticios adquiridos por el ICBF para ser distribuidos a través del Contratista de Operación Logística. Para tal efecto, el Contratista debe tener la capacidad de utilizar diferentes medios de transporte, bajo su total y exclusiva responsabilidad y contar con un plan de contingencia establecido por escrito específico para cada bodega y cada ruta de distribución, que le permita garantizar el cumplimiento de la totalidad de las entregas en los tiempos previstos por el ICBF.

Los servicios de almacenamiento y transporte deben garantizar la cobertura a nivel nacional.

El sistema de información Logístico debe ser operado en tiempo real, garantizando así la oportunidad de la información, de volumen transportado y de acceso a las comunicaciones que lo permitan. Este sistema de información logístico debe garantizar y desarrollar una interface que permita la utilización en línea, cargue de datos, archivos planos y reportes con el sistema de información del ICBF.

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

Además de las obligaciones contenidas de forma expresa en el presente documento, son de cumplimiento obligatorio e integral las siguientes normas:

Código Nacional de Tránsito contenido en la Ley 769 de 2002, modificada por la Ley 1383 de 2010 y todas las normas que las modifican reglamentan y complementan o llegaren a hacerlo.

Decreto 173 de 2001 Por el cual se reglamenta el Servicio Público de Transporte Terrestre Automotor de Carga y demás normas que los modifican, reglamentan, y complementan o que llegaren a hacerlo.

Ley 9 de 1979, Decreto 3075 de 1997, resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifican, reglamentan, y complementan o que llegaren a hacerlo.

Normas Técnicas Colombianas que se indiquen como de obligatorio cumplimiento en la presente ficha de negociación.

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

6.1. Características del servicio de almacenamiento

El servicio de almacenamiento contratado consiste en la realización de las actividades de almacenamiento del producto recogido en las plantas de producción ubicadas en Sabanagrande Atlántico y Cartago Valle del Cauca; cumpliendo con las especificaciones de estibado establecidas por el productor en el lugar asignado, Verificar las existencias físicas de productos contra los reportes del sistema de información logístico, verificar el estado de conservación de los productos, a fin de garantizar la protección de los intereses del ICBF en los procedimientos de recogida, descargue y recepción de los productos en las bodegas y garantizar la custodia, la preservación de la calidad e inocuidad de los alimentos destinados a la alimentación o complementación alimentaria de los beneficiarios de los programas del ICBF y el despacho oportuno de tales productos, en la oportunidad, calidad y cantidad establecidas por el ICBF. Con miras a cumplir con este objetivo, el servicio debe cumplir con todas y cada una de las especificaciones descritas a continuación:

Almacenamiento de Productos Terminados

El Contratista deberá almacenar los productos terminados en bodegas técnicamente y sanitariamente mantenidas para almacenar los productos recogidos de las plantas de Sabanagrande y Cartago, manteniendo una capacidad de almacenamiento acorde con el plan de distribución mensual y un inventario de seguridad para 15 días.

El almacenamiento técnicamente definido deberá ser realizado por el Contratista cumpliendo con las Fichas Técnicas establecidas para cada referencia de producto, ubicándolos en estantería y operando con montacargas eléctrico o de gas. El Contratista aplicará los programas de control de plagas sugeridos. Las bodegas, como requisito indispensable, deberán mantener todo el tiempo las temperaturas requeridas, condiciones de humedad y ventilación necesarias y definidas en este numeral. Todos los productos deberán almacenarse sobre estibas debidamente inmunizadas y que cumplan con los estándares establecidos por el IAC para Colombia.

El Contratista no podrá almacenar los productos terminados cerca de otro tipo de productos que puedan generar contaminaciones cruzadas.

El Contratista será responsable de efectuar la correcta rotación de inventario de los productos que permita garantizar que los lotes de producción y las fechas de vencimiento tengan una correcta aplicación, eliminando la posibilidad del vencimiento del producto.

En ningún caso le es permitido al Contratista el re empaque de productos en bodega. En caso de destrucción de productos terminados, el Contratista deberá tener la aprobación y supervisión del ICBF.

Todos los documentos que se generen en el recibo y entrega de los productos deberán ser conservados físicamente con el fin de permitir realizar las auditorias requeridas por el ICBF.

Igualmente el Contratista debe garantizar la programación y cumplimiento de los programas de conteos cíclicos para el control del inventario de productos en bodegas, independientemente de los controles que el ICBF realice. Sobre estos conteos el ICBF podrá hacer sugerencias o solicitudes puntuales para incluir en éstos algunas referencias específicas. El resultado de estos conteos será informado de manera oficial al ICBF.

Por solicitud del ICBF, y en el momento en que el Instituto lo solicite, el Contratista deberá organizar la(s) bodega(s) para un conteo al 100%, el cual será realizado conjuntamente con el personal del ICBF y la interventoría.

Para establecer la causa de las diferencias de inventario, el Contratista pondrá a disposición del ICBF y de la interventoría, sus kárdex y documentos soportes, en el entendido que cada empresa por separado deberá implementar los controles necesarios para garantizar la veracidad de sus propios inventarios.

Dentro de los primeros cinco (5) Días Hábiles de cada mes, el Contratista entregará al ICBF en medio magnético mediante el sistema de información logístico, los listados del inventario teórico y kárdex histórico que soporten dichos saldos.

En las bodegas que sean utilizadas por el Contratista para el proceso logístico de distribución a puntos de los productos, deberá realizar la actividad de custodiar y guardar los productos en condiciones adecuadas que garanticen la buena conservación de los mismos, aplicando las prácticas de almacenamiento definidas en el artículo 3075 de 1997 y las normas que lo modifiquen o complementen, así como las establecidas por el ICBF. Por lo anterior, el Contratista debe cumplir con las siguientes condiciones y especificaciones para la operación de almacenamiento del producto:

- a) Las bodegas destinadas al almacenamiento de los productos deben contar con concepto favorable emitido por el Invima u otra entidad competente.
- b) En cada bodega satélite deberá contar con un coordinador logístico responsable de la operación logística de la zona atendida por esta.
- c) En el proceso de recibo del producto en las plantas el Contratista deberá realizar inspección física del producto para detectar posibles deterioros de los productos. El producto no conforme se debe rechazar y el consecionario de las plantas debe reemplazarlo para ser cargado al vehículo.
- d) En el proceso de ingreso de los productos a las bodegas, el Contratista deberá realizar inspección física del producto para detectar posibles deterioros de los productos. El producto no conforme se debe separar y almacenar en una zona separada del producto conforme y adecuada para tal fin. Posteriormente debe registrar la entrada de productos en el sistema de información Logístico.

- e) Se debe garantizar el buen estado de los productos dentro de sus instalaciones y durante del transporte hasta el punto de entrega final.
- f) Se debe garantizar el cumplimiento de las especificaciones de almacenamiento de los productos, con el fin de asegurar la calidad, inocuidad y el buen estado.
- g) Para el proceso de almacenamiento se debe contar con equipos como montacargas y transpaletas y demás que sean necesarios para facilitar la manipulación de las estibas.
- h) El manejo del inventario debe quedar registrado en el sistema de información Logístico, con el fin de garantizar la trazabilidad de los productos.

6.2. Características del servicio de transporte

El servicio de transporte contratado debe cumplir con las normas legales establecidas en el Código Nacional de Tránsito contenidos en las Leyes 336 de 1996, 769 de 2002, modificada por la Ley 1383 de 2010, Decreto 2049 de 1956, Decreto 2689 de 1988, Decreto 3112 de 1997 y todas las normas que los reglamentan, modifican o complementan o llegaren a hacerlo y con la Ley 9 de 1979, Decreto 173 de 2001 el Decreto 3075 de 1997 y demás normas que los reglamentan, modifican o complementan o aquellas que llegaren a hacerlo.

El servicio de transporte que debe prestar el Contratista consiste en recoger masivamente el producto desde las plantas de Cartago y Sabanagrande hasta las bodegas de almacenamiento y/o punto primarios y distribuir desde estas bodegas hasta realizar las entregas del producto en los puntos definidos por el ICBF de acuerdo con los lugares establecidos en el formato FT1 Listado de Puntos de Distribución y debe atender los ajustes de direcciones, responsables y cantidades cada vez que sea necesario.

6.2.1. Plan de distribución

De manera individual para cada bodega, y de acuerdo con los puntos de entrega que serán surtidos específicamente desde la bodega correspondiente y/o directamente desde las plantas¹, el Contratista debe contar en cada una de ellas con un plan de distribución impreso o en formato electrónico de versión controlada. El plan de distribución debe identificar todos los siguientes aspectos:

- Bodega al que corresponde.
- Identificación de la ruta de transporte.
- Identificación de los medios de transporte a utilizar en la ruta, trasbordos y bodegas de trasbordo.
- Identificación de los tipos de vehículo a utilizar en la ruta y sus capacidades.
- Puntos de entrega primarios que atiende cada ruta

¹ En la actualidad cerca del 72% de las cantidades a distribuir provienen de la Planta de Cartago y el resto desde Sabanagrande. No obstante dicha distribución podrá variar de acuerdo con la producción que se establezca por parte del Concesionario.

- Volumen de carga estimado para cada punto de entrega primario
- Tiempo de despacho para cada ruta
- Tiempo en ruta para cada punto
- Total tiempo de entrega para cada punto de entrega primario de la ruta
- Consolidado total proyectado de carga para cada ruta.

El ICBF relaciona el plan de distribución en el formato FT1, el cual se entregará por el ICBF mensualmente al Contratista a más tardar el día veintitrés (23) del mes previo a la distribución. Cuando éste plazo se venza en un día no hábil, el plazo se ampliara hasta el día hábil siguiente.

En el formato FT1 se consigna la siguiente información: la Regional, Municipio, código, nombre, dirección, responsable, teléfono, la relación de las cantidades para cada servicio y/o modalidad de atención por punto de entrega a los que efectivamente deberá distribuir el Contratista y a los cuales se deberá realizar las entregas para el mes subsiguiente.

Al formato FT1 se podrán aplicar todas las modificaciones en las cantidades a distribuir que resulten de las necesidades del ICBF.

El número actual de puntos de entrega primarios aproximadamente es de 4.500 sin embargo el ICBF se reserva el derecho de incluir en el formato FT1 cualquier modificación al respecto. El número de puntos primarios y la cantidad a entregar mensualmente puede variar según las necesidades de demanda por parte del ICBF.

Condiciones del Transporte de Distribución.

El Contratista deberá contar con la Licencia de Habilitación de Transporte Terrestre Automotor de Carga, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 173 de 2001 del Ministerio de Transporte, para cada una de las empresas transportadoras propias o de terceros que utilice para la movilización de los productos.

Para la ejecución de las rutas de entregas hacia las diferentes zonas de influencia en cada bodega el Contratista debe contar con la disponibilidad de una flota de vehículos propia o contratada, la cual debe ser dimensionada de acuerdo con los volúmenes de producto a transportar con el fin de realizar las entregas en los tiempos estipulados por el ICBF. Estos vehículos deben cumplir las condiciones de Higiene requeridas para el transporte de alimentos de acuerdo con el decreto 3075 de 1997 y las normas que lo modifiquen o complementen.

La flota propia o contratada debe estar conformada por vehículos de modelo 2005 en adelante, estos vehículos deben estar dotados con sistema de comunicación de telefonía celular y/o sistema de monitoreo satelital y con este se debe realizar control de tráfico y avance de entregas por punto diariamente.

Para aquellas localidades de difícil acceso y donde el transporte requerido sea de características especiales, el Contratista deberá contratar el medio de transporte más adecuado que asegure la entrega en los tiempos previstos y las condiciones de salubridad e higiene requeridas.

Para atender población vulnerable en situaciones especiales de emergencia previa solicitud del ICBF, el Contratista deberá entregar los productos requeridos de acuerdo a los siguientes tiempos de entrega:

- Distribución Urbana: 24 horas
- Distribución Intermunicipal: 36 horas

A otros Municipios con condiciones de difícil acceso (orden público, vías de acceso, transporte multimodal): se pactará posteriormente y de acuerdo a las características de cada uno de ellos.

El Contratista deberá informar al ICBF mediante un sistema de información Logístico, cada vez que se realice un despacho se debe confirmar su recibo en el punto de entrega. Una vez se realice la entrega de los productos, el Contratista deberá exigir en cada punto de entrega la firma de las personas autorizadas por el ICBF para recibirlos y el diligenciamiento de la fecha de recibido, en un documento que se denominará Acta de Entrega y en el cual se consignarán las cantidades recibidas por cada lote de producción entregado, fechas de vencimiento y características del producto.

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

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

El Contratista entregará los productos terminados de acuerdo con lo solicitado en cantidad, modo y lugar estipulados en el formato FT1.

En caso de duda, el Contratista deberá aclararla directamente con el ICBF y en ningún caso el Contratista interpretará dichas instrucciones, sólo las ejecutará.

Se debe garantizar la capacitación a los transportadores y el personal encargado de los procesos en las bodegas, para el adecuado manejo de los diferentes productos a transportar.

El retiro de los productos terminados en la plantas de producción serán reportados y ordenados a través de la sede nacional del ICBF en el formato FT1.

Los productos se deben entregar contados y se debe permitir la verificación por parte del responsable del punto de entrega, quien debe firmar el recibo de los productos a satisfacción. Si se presenta alguna inconformidad en el momento del recibo esta debe registrarse en el acta de entrega en el campo de observaciones con un teléfono de contacto y / o correo electrónico.

El Contratista previa coordinación con el ICBF y el Concesionario de las plantas, al inicio de la operación debe abastecer las bodegas con el producto requerido para el primer mes de distribución más un inventario de seguridad para 15 días de operación, el cual debe ser mantenido con una adecuada rotación durante la ejecución del contrato. Dentro de la rotación del inventario se debe garantizar que al finalizar el contrato el inventario en bodegas se distribuya con la programación entregada por el ICBF.

6.2.1.1. Devoluciones de producto: Las devoluciones pueden suceder entre otras por alguna de las siguientes situaciones:

- Cambio de dirección de punto de entrega.
- Cambio de responsable principal y/o suplente.
- El punto de entrega no se encuentra abierto.
- El punto de entrega no tiene contrato y/o Convenio
- Falta de capacidad de almacenamiento por exceso de producto en el punto.
- Bloqueo o afectación de vías y orden público.
- Cuando al momento de la entrega al punto, el producto haya sufrido deterioro o averías que afecten la calidad del mismo.

Cuando se den las situaciones que puedan generar devolución, el Contratista deberá proceder a informar al ICBF a través de correo electrónico la novedad presentada detallando el Número, Nombre, Regional, Municipio y Dirección del punto primario correspondiente. El ICBF responderá por correo electrónico al Contratista en un tiempo no mayor a cuatro (4) horas, dando las instrucciones respectivas con el fin de evitar que el producto sea efectivamente devuelto. Cuando con el anterior procedimiento no se logre evitar la devolución del producto, el contratista deberá informar inmediatamente al ICBF, para que la entidad re programe dicha entrega y su distribución se realice en el mismo mes o período en que se presenta la devolución.

En caso de rechazos del producto durante la entrega a puntos finales, debido a problemas de calidad intrínseca que impidan que el producto sea apto para el consumo humano el Contratista debe:

1. Realizar las acciones adecuadas que le permitan mitigar el desabastecimiento en los puntos primarios, tales como mantener el inventario suficiente en las bodegas y las demás que considere necesarias.
2. Devolver las unidades afectadas y dar aviso inmediato al ICBF, para que se gestione la reposición ante el Concesionario de las plantas, el costo de dicha reposición y la entrega en las bodegas del Contratista serán por cuenta del concesionario de las Plantas.
3. Elaborar reporte de devoluciones de acuerdo con el numeral 6.3.4 Informes Requeridos para la Operación, del presente documento.

6.2.1.2. Averías

Si durante la custodia del Contratista o al momento de la entrega al responsable del punto primario o, en caso de presentarse reclamación por parte del responsable del punto después de haber entregado el producto, este presenta averías que corresponden a desviaciones de calidad por causas atribuibles al mal almacenamiento, por manipulación inadecuada del producto o averías en el transporte de recogida en plantas y transporte hacia los puntos de entrega primarios, el Contratista será responsable de recoger el producto averiado, realizar su disposición adecuada y llevar a cabo la gestión necesaria para la reposición de los productos con el Concesionario de las Plantas y los costos

correspondientes a esta reposición serán asumidos por el Contratista de Operación Logística, a través de pago directo al respectivo proveedor de los productos, previa autorización del ICBF. En este caso el Concesionario de las Plantas deberá reponer el producto rechazado dentro de las 72 horas siguientes.

Las averías que pueden presentarse durante la custodia del Contratista de operación logística son:

- Rotura del empaque por aplastamiento del producto debido al almacenamiento inapropiado, caídas de altura, golpes al momento del cargue o descargue
- Rotura del empaque por roedores
- Humedad durante el transporte
- Humedad durante el almacenamiento
- Contaminación cruzada
- Contaminación por plagas
- Vencimiento del producto por mala rotación del inventario
- Daños por accidentes durante el transporte

El contratista deberá ejecutar el procedimiento que establezca el ICBF para llevar a cabo la disposición final del producto averiado en coordinación con los centros zonales, la interventoría y las autoridades sanitarias competentes.

6.2.1.3. Novedades

El Contratista debe reportar Informe en el sistema de información logístico con las estadísticas de cantidad de novedades, descripción de la novedad, análisis de las principales causas de novedades y generar acciones de mejora para aquellas que le sean atribuibles a su propia operación.

6.2.2. Tiempos de Entrega

Una vez el formato FT1 sea enviado por parte del ICBF al Contratista, este deberá presentar a la entidad dentro de los cinco días hábiles siguientes, la proyección del cronograma de entregas para cada punto, el cual debe ser aprobado por el ICBF.

En dicho cronograma el rango de fechas de entrega para cada punto no podrá superar los cinco días hábiles.

La entrega de producto se realizará desde del primer día hábil de cada mes al último día hábil de cada mes en los puntos de distribución, de lunes a viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m., de conformidad con el cronograma debidamente aprobado por el ICBF. Solo en casos excepcionales el ICBF autorizará la entrega en los días y horarios diferentes. Para obtener esta autorización el Contratista deberá hacer la solicitud a la entidad vía correo electrónico el viernes previo a dicho suceso, en horas hábiles de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

El Contratista deberá realizar dentro del rango de fechas específico que le indique el ICBF, aquellas entregas que la entidad denomine como “prioritarias”. Esas prioridades estarán enmarcadas en criterios de razonabilidad, de conformidad con las necesidades del ICBF.

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

Se reconocerán como fecha de entrega las consignadas en el acta de entrega debidamente firmada por el responsable principal y/o suplente del punto primario.

6.2.3. Sistema de monitoreo de rutas y reporte de entregas

El Contratista debe realizar control de tráfico del transporte de carga en tiempo real, al cual debe tener acceso el personal que designe el ICBF, mediante el cual se obtenga información fiel sobre:

- Transporte de producto cargado en planta: número de orden de cargue, fecha y hora de salida de planta, datos del vehículo, datos del conductor, destino, cantidad de producto cargado y transportado, número de lote y fecha de vencimiento, fecha y hora probable de llegada a bodega para alistamiento en recepción del producto.
- Reporte de avance de ruta a través de telefonía celular o sistema de monitoreo satelital o presentación en puestos de control.
- Para el caso de distribución a puntos de entrega de los Productos, desde los vehículos del Contratista deberán reportar vía telefónica el avance diario de ruta, confirmando las entregas efectuadas al controlador de tráfico.
- Los datos solicitados en el control de tráfico tanto para recogida en planta como para distribución a puntos, deben ser ingresados al sistema de información logístico y también podrán ser visualizados en línea por el ICBF.

6.2.4. Medio de transporte

Si por cualquier razón, el Contratista se ve obligado a cambiar el medio de transporte previsto en el plan de distribución para uno o más de los puntos, debe hacerlo y, los costos que ocasione esta modificación del plan serán totalmente a cargo del Contratista.

Los eventos ocasionales que puedan originar estos cambios de medio de transporte deben estar previstos en el plan de contingencia. De no estarlo, serán incorporados de inmediato a él.

- 6.2.4.1. Los avisos de transporte de alimentos obligatorios, deben ser estampados en ambas puertas de la cabina de conducción, en ambos costados y en las puertas traseras de la Carrocería.
- 6.2.4.2. Todos los vehículos utilizados deben poseer una carrocería cerrada, independiente y aislado de la cabina de conducción, que no permita el ingreso de o humedad, polvo o plagas.
- 6.2.4.3. El Contratista debe contar para la distribución: con los vehículos, conductores y operarios para carga y descarga que cumplan con las normas de ley, aportes de seguridad social y se debe mantener en cada bodega una carpeta con la documentación que soporte su cumplimiento. Para cada vehículo utilizado se deben incluir los siguientes documentos:

- Copia nítida de la tarjeta de propiedad del vehículo. Cuando se trate de un tracto-camión, debe incluirse la tarjeta de propiedad del semi-remolque.
 - Copia del carné o certificado de afiliación a la empresa transportadora legalmente establecida, cuando aplica.
 - Fotografías del vehículo, tomadas por los 4 costados y fotografías del interior de la carrocería. En esta última debe aparecer evidencia de la placa o matrícula del vehículo.
 - Copia seguro obligatorio SOAT vigente.
 - Copia de certificado de revisión tecno-mecánica vigente, cuando aplique.
 - Copia del certificado de gases vigente (cuando aplique).
 - Copia de las cédulas de ciudadanía del conductor.
 - Copia de la licencia de conducción de quien opera el vehículo.
 - Copia del carné de manipulador de alimentos de quien opera el vehículo.
 - Copia de los carnés de afiliación al Sistema de Seguridad Social en Salud del conductor.
 - Copia de los carnés de afiliación a una Administradora de Riesgos Laborales (ARL) del conductor.
 - Impresión de los pasados judiciales del conductor.
 - Copias de los documentos o planillas de los cargues realizados en el vehículo.
 - Copia del concepto sanitario favorable que declare apto el vehículo para el transporte de alimentos.
 - Copias de las listas de chequeo aplicadas en todos y cada uno de los cargues para verificar condiciones sanitarias y cumplimiento de normatividad de tránsito.
 - Copia de la póliza de seguro establecida en el numeral 6.2.2.16, acompañada del correspondiente recibo de pago de la prima.
- 6.2.4.4. Un vehículo debe ser operado solamente por conductores cuya documentación completa se encuentre incluida tanto en la carpeta del vehículo como en la carpeta de personal manipulador.
- 6.2.4.5. Un vehículo cuya documentación no esté completa no puede ser cargado.
- 6.2.4.6. Todo vehículo debe ser inspeccionado sanitaria, documental y dotacionalmente, de manera previa a todo cargue. Sin el cumplimiento del pleno de los requisitos normativos o sanitarios, no se debe realizar el cargue correspondiente.
- 6.2.4.7. El Contratista debe contar con las pólizas de seguros contra todo riesgo con una compañía de legalmente establecida en Colombia, que ampare los productos almacenados y transportados. El valor del amparo de esta póliza de seguros debe ser el equivalente al valor total de los productos a distribuir por la ruta en cada mes y, la póliza debe tener una vigencia por el término de duración de la operación del vehículo en la prestación del servicio contratado y dos meses más.
- 6.3. Características del sistema de información logístico provisto por el Operador Logístico**

El Operador logístico debe proveer y operar un sistema de información logístico con las especificaciones mínimas que se detallan a continuación. El Contratista deberá operarlo

obligatoriamente y capacitar al personal que interactuará con este sistema por parte del Contratista, Interventoría y el ICBF.

El sistema de operación logística debe contar con los siguientes sub-sistemas:

6.3.1. Sub- sistema de monitoreo vehicular

Para el control de las mercancías a nivel nacional el Contratista deberá garantizar como mínimo operar un sub-sistema de monitoreo vehicular:

- Los vehículos de transporte terrestre masivo y semimasivo deben contar con un sistema de monitoreo satelital GPS. Las exclusiones serán revisadas y validadas por el ICBF.
- Todos los operadores de vehículos, sin distinguir el medio de transporte, deben contar con telefonía celular.
- En cualquier momento, para todas y cada una de las rutas de transporte terrestre se debe poder consultar el reporte de avance en ruta.
- Para el caso de distribución a puntos en que se requieran cambios de medios de transporte o uso de medios de transporte no convencionales, el Contratista debe garantizar que sean reportadas las entregas realizadas y las novedades presentadas en la entrega. Esta información deberá ser remitida vía internet o telefónica por los transportadores a un centro de control del Contratista, desde el cual deberán ser ingresadas al sistema de información. Esta información será validada posteriormente con la registrada físicamente en las actas de entrega y cualquier diferencia deberá ser objeto de justificación por parte del Contratista al ICBF.

Mediante estos sistemas de monitoreo el Contratista debe realizar control de tráfico del transporte de carga.

6.3.2. Sub-sistema de reporte de entregas.

El avance de la operación de entregas debe ser reportado diariamente. Para ello, el Contratista debe implementar un flujo de información que le permita cumplir con esta condición.

El Contratista debe responder por la fidelidad y exactitud de la información registrada en este subsistema, para lo cual debe implementar sistemas de validación de la información que reciba verbalmente (vía telefónica).

La información que entrega este sub-sistema, debe poder ser consultada en línea por el ICBF, mediante reportes obtenidos por acceso directo de los funcionarios que este determine a las bases de datos. La información mínima necesaria es la siguiente:

- Regional
- Centro Zonal
- Municipio
- Número de la ruta
- Vehículo (tomado del sub-sistema de despachos)

- Identificación del punto de entrega primario (código y nombre)
- Número del acta de entrega
- Fecha de cargue de la ruta (tomada del subsistema de despachos)
- Fecha de entrega efectiva (debe corresponder a la del día de captura de la información a través del sistema de seguimiento satelital, cuando este aplique).
- Hora de entrega efectiva (debe corresponder a la del momento de captura de la información a través del sistema de seguimiento satelital, cuando este aplique).
- Cantidades de producto entregadas efectivamente y sus lotes respectivos. Si una cantidad entregada o un lote entregado es diferente al remitido en el acta original, debe reportarse la cantidad real entregada y los lotes reales entregados y justificar la diferencia.
- Novedades que afectaron el desarrollo de la entrega.
- Observaciones del responsable de la ruta (estado de los productos almacenados y otras observaciones que pueda realizar para mejorar el servicio).

Las consultas de la información relacionada con el avance de las entregas debe poder realizarse por parte del ICBF aplicando diversos filtros, tales como:

- Por punto de entrega primario y rango de fechas
- Por acta de entrega.
- Por Regional y rango de fechas
- Por Centro Zonal y Rango de fechas.
- Por Municipio y Rango de Fechas
- Por producto
- Por lote de producto

La información registrada en este subsistema no puede ser modificada con posterioridad al registro. Cualquier error que esta contenga deberá ser informado y justificado ante el ICBF dentro de los 15 días calendario siguientes a la fecha de entrega real de los productos.

6.3.3. Sub-sistema de Inventarios

Sistema de inventarios que permita registrar de forma clara y discriminada por bodega y de forma consolidada, los distintos movimientos tales como ingresos, salidas, traslado entre bodegas, devoluciones, bajas, congelación de productos y producto no conforme, registrando la información de lotes de producción y cantidades por lote que se involucran en cada movimiento.

- Sistema de inventarios con control de ubicación de los productos, fechas de ingreso, fechas de vencimiento, número de lote, unidades por lote y control de existencias de producto no conforme y/o no disponible por distintas causas.
- Utilidad aplicativa para rotación de productos y programación de despachos bajo el principio “Primero en Expirar, Primero en Salir – PEPS”.
- Registro y control de trazabilidad por lotes de producción de los productos, con capacidad para identificar los puntos de entrega en los que se distribuyó cada uno de ellos o los lotes de cada producto y cantidades entregadas a cada punto de entrega, así como las existencias en cada bodega por cada lote de producción

- Expedición de actas de entrega de acuerdo con el formato establecido por el ICBF.
- Para cada acta de entrega debe permitir el registro de vehículo transportador, fecha de expedición, fecha de despacho efectivo, fecha de entrega a punto de entrega primario y fecha de reporte de entrega.
- El sistema debe contener una aplicación que permita realizar auditorías de las existencias, confrontadas con los inventarios físicos realizados.

El sistema de inventarios debe permitir obtener la trazabilidad completa de distribución de cualquier producto o lote de producto.

6.3.4. Informes requeridos para la operación:

El sistema de información logístico debe generar los informes requeridos por el ICBF vía WEB, así mismo el ICBF deberá tener acceso permanente al sistema de información logístico establecido para la operación, con el fin de realizar consultas de inventarios, consultas de recibos, entregas y devoluciones de producto y seguimiento a las entregas.

Los informes requeridos son:

6.3.4.1. *Informe de Recogida*: hace referencia al proceso de recoger los productos en las bodegas de las plantas de producción cumpliendo con una programación previa.

- Orden de cargue
- Placa del vehículo
- Nombre e identificación del conductor
- Descripción del producto
- Fecha de recogida
- Identificación de los lotes recibidos
- Fecha de vencimiento de cada lote
- Cantidad de unidades programadas para entrega
- Cantidad de unidades entregadas en planta
- Novedad presentada

6.3.4.2. *Informe de Recibo*: hace referencia al recibo de productos en las bodegas del Contratista. Esta información debe estar disponible diariamente y debe contener:

- Proveedor de producto
- Descripción del Producto recibido
- Fecha de recibo
- Identificación de los lotes recibidos
- Fecha de vencimiento por cada lote recibido
- Cantidad de unidades recibidas
- Cantidad de unidades rechazadas
- Proyecto u operación a la que pertenece
- Novedad presentada

- 6.3.4.3. *Informe de Novedades:* esta información debe contener todas las novedades presentadas en el proceso de entregas, especificando el Lugar, responsable, Novedad Presentada y acción tomada.
- 6.3.4.4. *Informe de Entregas de los productos:* El sistema de información logístico deberá permitir acceso al ICBF a la información de las entregas realizadas diariamente. Por lo tanto este reporte deberá contener información
- Numero de acta de entrega
 - Fecha programada
 - Fecha de entrega
 - Ciclo o periodo al que pertenece
 - Regional
 - Municipio
 - Sucursal bodega
 - Código de punto
 - Nombre Punto de entrega
 - Descripción de Producto entregado
 - Cantidad de producto entregado
 - Número de lote
 - Fecha de vencimiento de cada lote
 - Tipo de usuario.
- 6.3.4.5. *Informe de Devoluciones de productos desde las Bodegas:* Este informe se debe generar en el sistema para las devoluciones de productos que se presenten desde bodegas por los diferentes motivos que se puedan presentar, debe contener:
- Proveedor del producto
 - Fecha de recibo
 - Descripción del producto devuelto
 - Cantidad de unidades
 - Identificación de los lotes correspondientes a las unidades con desviaciones de calidad
 - Fecha de vencimiento de cada lote
 - Causa de la devolución de los productos
 - Nombre y código de la bodega
- 6.3.4.6. *Informe de Devoluciones de productos desde los puntos de entrega:* Este informe se debe presentar cada vez que se presente una devolución por parte de los responsables de los puntos de entrega por los diferentes motivos que se puedan presentar y debe contener la siguiente información:
- Nombre y/o dirección del punto de entrega donde se genera la devolución
 - Responsable del punto de entrega
 - Proveedor del producto

- Descripción del producto devuelto
- Fecha de entrega al punto final
- Identificación de los lotes correspondientes a las unidades con desviaciones de calidad o de cualquier tipo que han sido devueltas
- Fecha de vencimiento de las unidades devueltas
- Causa del rechazo de los productos
- Cantidad de unidades devueltas

6.3.4.7. *Informe de Indicadores:* Este informe se debe presentar mensualmente y debe contener el análisis de la operación mediante la medición de los siguientes indicadores.

- Indicador de Calidad = $(\text{Total inventario} - \text{Cant de producto averiado} / \text{total inventario}) * 100$
- Indicador de entregas perfectamente recibidas = $(\text{Cantidad de producto despachado} - \text{Cant de producto rechazado} / \text{total producto despachado}) * 100$
- Exactitud de Inventarios = $(\text{Valor de diferencia} / \text{Valor total inventario}) * 100$
- Nivel de cumplimiento de entregas = $(\text{No. de entregas cumplidas} / \text{No. total de despachos}) * 100$
- Entregas a tiempo = $(\text{Despachos entregados a tiempo} / \text{total despachos entregados}) * 100$
- Entregas completas = $(\text{Despachos entregados completos} / \text{total despachos entregados}) * 100$.

6.3.4.8. *Informes de trazabilidad:* el sistema de información logístico debe generar reporte de trazabilidad con criterio de búsqueda por número de lote, cualquier rango de fechas y por producto.

Además los informes de trazabilidad que soliciten el ICBF, firmas interventoras o autoridades sanitarias, dentro de los tres días siguientes a la solicitud. Estos informes deberán incluir cuando menos la siguiente información:

- Número de lote de producción.
- Fecha de producción.
- Fecha de caducidad del producto.
- Fecha de liberación por prueba de esterilidad comercial
- Número de unidades producidas del lote.
- Fechas y cantidades trasladadas a las diferentes bodegas de operación logística, identificando la bodega destino y Regional.
- Fecha de entrega a cada punto de entrega primario.
- Cantidades entregadas en cada punto de entrega, clasificadas por Regional.
- Operación a la que pertenece

Todo informe de trazabilidad debe incluir el destino final de todas y cada una de las unidades que forman parte del lote de producción

7. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

7.1. Obligaciones específicas

7.1.1. Distribución

- 7.1.1.1. Cumplir con las especificaciones de almacenamiento de producto terminado conforme a lo señalado en el numeral 6 del presente documento.
- 7.1.1.2. Garantizar la distribución y entrega oportuna de la Bienestarina dentro del mes correspondiente, de acuerdo con los requerimientos realizados por el ICBF en el formato FT1. Cualquier modificación debe ser previamente autorizada por la entidad.
- 7.1.1.3. Con base en el plan de distribución, el Contratista diseña la red que permita consolidar despachos y maximizar la utilización del transporte, y llegar a los puntos primarios, garantizando el abastecimiento continuo de Bienestarina a todos los usuarios. Para ello, el Contratista deberá determinar los medios de transporte, planificación de la flota de vehículos, organización de la carga y definición de rutas.
- 7.1.1.4. Garantizar durante el transporte y distribución de la Bienestarina, las condiciones higiénico-sanitarias y de manejo de los productos, de acuerdo con la normativa vigente para que los mismos conserven su calidad sin alteración alguna y considerando lo establecido en el Numeral 6 del presente documento.
- 7.1.1.5. El Contratista deberá transportar el producto desde las Plantas de Producción o bodega satélite hasta todos los puntos primarios establecidos por el ICBF en el formato FT1.

El ICBF, directamente o a través de la interventoría, realizará las verificaciones que considere pertinente en cualquier tiempo y sobre el sistema de distribución del producto.
- 7.1.1.6. Utilizar medios de transporte que cumplan la normativa vigente en materia de transporte de alimentos. La flota de vehículos que disponga el Contratista debe estar acorde con las necesidades de transporte tanto de carga masiva como de paqueteo. Los vehículos deben ser sometidos a chequeos de sus condiciones de funcionamiento conforme a las disposiciones del Decreto 3075 de 1997, y las demás normas que lo aclaren, reglamenten y/o modifiquen.
- 7.1.1.7. Deberá mantener medios y equipos de transporte e instalaciones en condiciones idóneas para el manejo de productos alimentarios para consumo humano.
- 7.1.1.8. Deberá efectuar el seguimiento y control del transporte del producto desde las plantas hasta los puntos primarios.
- 7.1.1.9. Llevar un registro e inventario con información de cantidad recogida y recibida en bodegas, salidas, destinos, fechas de vencimiento, entregas, Saldos “Stock” en

bodegas para cada número de lote del producto, en el sistema de información logístico.

- 7.1.1.10. Recoger, reponer, destruir y dar disposición final a las averías presentadas en el proceso de distribución, de acuerdo con el procedimiento que defina el ICBF.
- 7.1.1.11. Cumplir con las entregas establecidas por el ICBF en el formato FT1.
- 7.1.1.12. El Contratista deberá reprogramar la entrega no efectuada en el momento en que se presentó devolución durante el periodo de entrega establecido en el formato FT1 correspondiente.
- 7.1.1.13. Para coordinar con el ICBF las actividades de distribución, el Contratista pondrá a disposición de la entidad tres equipos de comunicaciones celulares con mínimo 500 minutos mensuales y cuentas controladas.
- 7.1.1.14. En caso de que haya que hacer notificaciones previas a los responsables de los puntos primarios relacionados con el proceso de distribución, éstas deberán ser hechas por el concesionario.
- 7.1.1.15. El formato FT1 podrá sufrir todas las modificaciones en las cantidades a distribuir que resulten de las necesidades del ICBF.
- 7.1.1.16. El número actual de puntos primarios aproximadamente es de 4.500 sin embargo el ICBF se reserva el derecho de incluir en el formato FT1 cualquier modificación al respecto.
- 7.1.1.17. La entrega del producto en el punto primario debe necesariamente constar en el documento denominado acta de entrega el cual debe ser firmado por el Responsable principal y/o suplente del punto primario debidamente registrado por el ICBF. Cualquier duda del Contratista sobre la identidad del responsable principal o suplente del punto primario debe resolverla previamente con el ICBF.
- 7.1.1.18. EL pago estará sujeto a que la entrega respectiva se hagan como se estableció en el numeral anterior.

7.1.2. Concepto sanitario favorable

- 7.1.2.1. Cada bodega debe contar con concepto sanitario favorable para el almacenamiento de alimentos, no condicionado y expedido con una antelación no mayor a 3 meses con relación a la fecha de presentación de la oferta para contratar y en ningún momento de la ejecución del contrato podrá tener una antigüedad superior a un año.
- 7.1.2.2. El concepto sanitario de todas y cada una de las bodegas está expedido por la autoridad sanitaria con competencia territorial sobre el lugar donde se encuentra la bodega respectiva y se basa en la aplicación del formulario único de acta de visita establecido por el INVIMA en cumplimiento del artículo 69 del Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo sustituya o modifique.

7.1.3. Localización y accesos de las bodegas de almacenamiento

-
- 7.1.3.1. Bodegas Para la recepción y almacenamiento de los productos es obligatorio contar con mínimo 20 bodegas de redistribución en las ciudades que a continuación se relacionan, en sus áreas metropolitanas o en los municipios circunvecinos localizados a distancias no mayores a 20 kilómetros del casco urbano de la respectiva ciudad, hasta las cuales se realizarán operaciones de transporte masivo o semi-masivo: Barranquilla, Cartagena, San Andres, Valledupar, Magangué, Montería, Cúcuta, Bucaramanga, Medellín, Duitama, Bogotá, Villavicencio, Ibagué, Pereira, Neiva, Florencia, Cali, Buenaventura, Pasto, Leticia.
- 7.1.3.2. Las bodegas situadas en las ciudades son las mínimas que debe mantener en operación el contratista, durante todo el tiempo de ejecución del contrato. No obstante, el Contratista podrá ofrecer operar bodegas en ciudades o poblaciones adicionales, de acuerdo con su plan logístico.
- 7.1.3.3. El Contratista debe disponer una persona idónea para inspeccionar el producto al momento del cargue de los vehículos en las plantas de producción, el cual en conjunto con funcionarios del Concesionario de las planta y de la Interventoría validará las condiciones del producto a cargar. Lo anterior con el fin de garantizar que el producto que salga de las plantas se encuentre en buenas condiciones; a partir del cargue del producto al vehículo inicia la custodia del producto por parte del Contratista de operación logística.
- 7.1.3.4. Las bodegas deben estar distribuidas en todo el territorio nacional, de manera que pueda cumplir oportunamente con los requerimientos de distribución definidos en el formato FT1 y que le permitan la conexión ágil y efectiva con los puntos primarios.
- 7.1.3.5. Para la aprobación provisional de las bodegas por parte del ICBF, el Contratista debe presentar la siguiente información y/o documentos de cada una de las bodegas:
- Dirección (Departamento, Municipio y nomenclatura).
 - Nombre e identificación de la persona responsable de la bodega.
 - Área en metros cuadrados de la bodega.
 - Capacidad de almacenamiento.
 - Concepto sanitario favorable vigente (expedido por la entidad sanitaria competente).
 - Carné de manipulación de alimentos del personal encargado.
 - Plan de contingencias.
 - Ultimo recibo de los servicios públicos.
 - Registros fotográficos exteriores e interiores de las condiciones físicas de las bodegas.
- 7.1.3.6. La localización exacta de todas las bodegas debe ser informada al ICBF, quien las visitará, estudiará y aprobará o improbará. Una vez aprobada una bodega, su ubicación no podrá ser cambiada salvo fuerza mayor, caso fortuito o deterioro de

las condiciones de operación que a juicio del ICBF haga exigible el cambio de localización.

- 7.1.3.7. En caso de que la bodega sea alquilada el Contratista deberá tener en cuenta que su aprobación definitiva la impartirá el ICBF posteriormente a su revisión, razón por la cual debe prever o tomar las precauciones pertinentes en el momento de suscribir el respectivo contrato de arrendamiento. El ICBF no asumirá ninguna responsabilidad por contratos de arrendamientos de bodegas que no hayan previsto ésta eventualidad.
- 7.1.3.8. Cuando las bodegas no reciban aprobación definitiva por parte del ICBF el Contratista deberá cambiarla de conformidad con las instrucciones que reciba de la entidad.
- 7.1.3.9. Los accesos y alrededores de cada bodega deben mantenerse limpios y libres de acumulación de basuras.
- 7.1.3.10. Los aparcaderos y zonas de cargue y descargue deben permanecer despejados, sin presencia de residuos, escombros, desechos u otros materiales.
- 7.1.3.11. En cada bodega deben existir áreas de parqueo para vehículos en espera de turno para cargue o descargue. El área de aparcamiento no debe obstaculizar el tránsito vehicular de las vías adyacentes a las bodegas.
- 7.1.3.12. Las fachadas deben mantenerse limpias y en buen estado de mantenimiento

7.1.4. Barreras contra ingreso de plagas

- 7.1.4.1. Toda bodega debe poseer puertas en buen estado, en material no rugoso, pintadas con materiales antioxidantes e impermeables, libres de óxido y con sus bordes inferiores y rendijas laterales contruidos para impedir el ingreso de roedores.
- 7.1.4.2. Todas las ventanas de las áreas de almacenamiento deben estar protegidas con mallas para impedir el ingreso de plagas y estas se deben mantener en buen estado.
- 7.1.4.3. Las claraboyas, y otras aberturas al exterior de todas las bodegas deben estar protegidas con mallas en buen estado para impedir el ingreso de plagas.
- 7.1.4.4. En todas las bodegas, los desagües y drenajes deben tener instaladas mallas o rejillas para impedir el acceso de plagas.
- 7.1.4.5. En todas las bodegas, las uniones entre pisos y paredes y entre estas y los techos deben estar selladas para impedir el ingreso de plagas.

7.1.5. Características de las áreas de almacenamiento de cada bodega

- 7.1.5.1. El área en cada bodega debe ser suficiente para el almacenamiento de los productos, de acuerdo con las especificaciones de empaque y cantidades a distribuir y posee las zonas de circulación, aislamiento y manipulación de carga requeridas en el mismo. Las zonas de circulación deben permanecer despejadas, sin productos u otros objetos almacenados en ellas y todas las áreas, tanto de almacenamiento como de circulación, alistamiento, cargue y descargue deben estar demarcadas en el piso y debidamente señalizadas.
- 7.1.5.2. En toda bodega, los muros deben permanecer limpios, en buen estado, libres de roturas, grietas o humedad, no deben ser porosos y su pintura debe estar en buen estado

- 7.1.5.3. Los pisos siempre deben permanecer limpios, no presentan grietas, roturas o depresiones que favorezcan la formación de charcos o pozos de agua, deben ser resistentes y de material no poroso
- 7.1.5.4. Los techos, cerchas, vigas y correas deben permanecer limpios y no deben presentar signos de goteras o filtraciones, su pintura debe estar en buen estado.
- 7.1.5.5. Las estanterías, cuando existan, deben permanecer ancladas al piso, con vigas y columnas rectas y los paralelos verticales se deben haber instalado a plomo, garantizando la estabilidad y resistencia de la carga.
- 7.1.5.6. Las áreas de almacenamiento deben estar dispuestas de forma que se impida la incidencia directa de la luz solar sobre los productos.
- 7.1.5.7. Las lámparas, luminarias, claraboyas y vidrios de ventanas y puertas deben ser irrompibles o cuentan con protección contra roturas
- 7.1.5.8. Todas las bodegas cuentan con áreas de almacenamiento de producto no conforme, aisladas de las áreas de almacenamiento de producto conforme y de las de residuos sólidos. En cada bodega, esta área debe estar localizada de forma tal que, para el ingreso y salida de producto no conforme, este no debe moverse a través del área de almacenamiento de producto conforme.
- 7.1.5.9. Todas las bodegas cuentan con ventilación natural que permite reducir la humedad y mantener la temperatura en un nivel adecuado para la conservación de los productos.
- 7.1.5.10. En cada bodega debe existir un área aislada del área de almacenamiento apropiada para la recolección de los residuos sólidos, los cuales deben ser removidos frecuentemente. Esta área debe estar localizada de forma tal que para su evacuación no se requiere transitar por las áreas de almacenamiento de producto conforme.
- 7.1.5.11. Todas las bodegas poseen lavamanos para las áreas de almacenamiento, destinados al aseo del personal manipulador que trabaja en las áreas de almacenamiento. Todo lavamanos debe estar dotado de jabón y secador de manos o dispensador de toallas desechables (en este último caso debe contar de forma permanente con papelera para disponer las toallas usadas).

7.1.6. Instalaciones sanitarias de todas las bodegas

- 7.1.6.1. Deben existir instalaciones sanitarias en cantidad suficiente, separadas por sexo, en caso de requerirse esta separación. Los servicios sanitarios deben estar aislados de las áreas de almacenamiento y deben permanecer limpios
- 7.1.6.2. Los servicios sanitarios deben estar dotados de canecas y papel higiénico.
- 7.1.6.3. Deben existir servicios de lavamanos en el área de sanitarios, dotados de jabón y secador de manos o toallas desechables (en este último caso debe contar con papelera para las toallas usadas).
- 7.1.6.4. Cada bodega debe contar con vestideros separados por sexo, independientes del área de sanitarios, dotados de guardarropas suficientes para todo el personal que labora en la bodega.
- 7.1.6.5. En cada bodega debe existir un cuarto independiente para guardar los implementos de aseo, sustancias para el control de plagas y sustancias de limpieza y desinfección.
- 7.1.6.6. Los implementos y sustancias que se almacenen en el cuarto de implementos de aseo deben cumplir con las especificaciones establecidas en el programa de

limpieza y desinfección y ser debidamente identificados y conservados en sus envases originales.

7.1.7. Plan de saneamiento

- 7.1.7.1. En toda bodega debe existir, documentado, un programa de limpieza y desinfección escrito, adecuado y específico para la respectiva bodega, según su localización y condiciones particulares. La documentación puede ser impresa o en formato electrónico con versión controlada.
- 7.1.7.2. La ejecución del programa de limpieza y desinfección debe comprobarse mediante el registro completo y actualizado de la ejecución de todas las actividades contenidas en el programa. Este registro debe estar firmado por la persona que realiza las actividades y validado por quien la supervisa.
- 7.1.7.3. En todo momento, debe poder verificarse el perfecto estado de orden, aseo y limpieza de cada bodega, así como la existencia de los implementos y sustancias contempladas en tal programa.
- 7.1.7.4. En las bodegas debe existir un programa de control de plagas escrito, impreso o en formato electrónico con versión controlada, adecuado y específico para la bodega y acorde con el clima y su entorno. Este plan debe incluir los planos de localización de trampas y cebaderos para roedores.
- 7.1.7.5. La ejecución del programa de control de plagas debe comprobarse mediante el registro completo y actualizado que debe reposar en cada bodega, de la ejecución de todas las actividades contenidas en el programa. Cuando el control de plagas es realizado por una empresa contratista, deberán reposar en la bodega las certificaciones periódicas, expedidas por los técnicos autorizados por la Autoridad Sanitaria competente, caso en el cual, la aptitud del técnico debe soportarse mediante la documentación pertinente. La existencia de certificaciones de terceros no sustituye, el registro de las actividades, el cual debe estar firmado por la persona que las realiza y validado por quien la supervisa.
- 7.1.7.6. En las bodegas debe existir un registro completo y actualizado de la ejecución del programa de control de plagas, incluido el registro de consumo en los cebaderos para roedores, los cuales deben estar permanentemente provistos de los cebos y trampas activadas, de acuerdo con la naturaleza de cada ubicación.
- 7.1.7.7. Toda bodega debe contar con servicio público de agua potable y con los servicios de alcantarillado y recolección periódica de basuras. La calidad del agua provista debe estar certificada por escrito por parte del proveedor del servicio.
- 7.1.7.8. En caso de contar con tanque de almacenamiento de agua potable, la bodega debe tener implementado un programa de limpieza y desinfección periódica de dichos depósitos. En tales bodegas deben permanecer las evidencias documentales de la implementación de este programa. La documentación del programa puede ser impresa o en formato electrónico con versión controlada.
- 7.1.7.9. Las bodegas deben tener impresos o en formato electrónico con versión controlada los respectivos programas de manejo de residuos sólidos.
- 7.1.7.10. En las bodegas deben permanecer los documentos que permitan evidenciar la implementación del programa de manejo de residuos sólidos.
- 7.1.7.11. En las bodegas debe promocionarse la aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, mediante la instalación de carteleras, señales,

instructivos y habladores estratégicamente instalados en las áreas de almacenamiento, baños, vestideros y zonas de cargue y descargue de vehículos.

7.1.8. Planes y programas de capacitación.

- 7.1.8.1. En toda bodega deben implementarse un plan y un programa de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) para el personal que trabaja en la bodega y para el personal que opera los vehículos de transporte. La capacitación debe ser dictada por personal idóneo, entendiéndose como tal un Ingeniero de Alimentos, un Nutricionista o un profesional debidamente habilitado para tal efecto por la autoridad sanitaria competente.
- 7.1.8.2. En toda bodega deben permanecer los registros escritos, debidamente firmados por los asistentes y por los responsables de la capacitación en BPM, que demuestren la ejecución del programa respectivo. Cada uno de los trabajadores debe contar con el respectivo documento que lo acredite como manipulador de alimentos. Adicional a lo anterior, todo manipulador de alimentos debe tomar y aprobar el curso de manipulador de alimentos que dicta el ICBF a través de su escuela virtual de capacitación. Esta capacitación no sustituye ni reemplaza la que imparten las autoridades sanitarias competentes.
- 7.1.8.3. En toda bodega debe implementarse un programa de capacitación para todo el personal sobre los procesos y procedimientos que debe ejecutar para el ICBF en desarrollo del contrato.
- 7.1.8.4. Las capacitaciones dictadas deben quedar registradas de forma tal que se demuestre la ejecución de los programas de capacitación en los procesos y procedimientos que debe ejecutar el contratista. En estos registros deberán incluirse los temas tratados en cada sesión, con constancias de asistencia debidamente firmadas por los participantes.
- 7.1.8.5. Los contenidos de los planes de capacitación en BPM y en los procesos, de acuerdo con la programación, deben permanecer en cada bodega en forma impresa o en archivo electrónico de versión controlada. Estos archivos deben estar disponibles para consulta en cualquier momento por parte de los trabajadores interesados.

7.1.9. Personal manipulador de alimentos

- 7.1.9.1. En cada bodega deben existir carpetas individuales para cada trabajador que labore en la bodega o en los vehículos que prestan el servicio de transporte desde ella, en las que se encuentren los siguientes documentos:
 - Copia del contrato bajo el cual se desempeña el trabajador.
 - Copia del documento de identidad.
 - Copia del certificado médico de ingreso en que conste la aptitud para manipular alimentos
 - Copia de los análisis de laboratorio de ingreso y periódicos que se deben realizar semestralmente a cada trabajador: frotis de garganta, frotis de uñas y análisis coprológico.

- Copia de la planilla integrada de liquidación de aportes en que conste la afiliación de cada trabajador al sistema contributivo de seguridad social en salud, al fondo de pensiones obligatorias y a la administradora de riesgos profesionales.
 - Cuando la vinculación es laboral, deberá comprobarse la realización de aportes parafiscales.
 - Copia del carnet de manipulador de alimentos
 - Copia del certificado de haber realizado y aprobado el curso virtual de manipulador de alimentos dictado en el aula virtual del ICBF.
 - Cuando se trate de conductores de los vehículos de transporte, debe contener adicionalmente, copia de la licencia de conducción y certificado de paz y salvo por concepto de comparendos y multas de tránsito expedido a través de la página de Internet del SIMIT. A falta de paz y salvo, pueden aceptarse conductores que hayan realizado acuerdos de pago.
- 7.1.9.2. Todo el personal manipulador está obligado a aplicar de manera permanente, buenas prácticas de manipulación de alimentos en desarrollo de sus labores. Se obliga a no preparar o consumir alimentos, masticar, beber, fumar o escupir en las áreas de almacenamiento, tránsito, movilización, alistamiento, carga, descarga y vestideros.
- 7.1.9.3. Se debe garantizar que el personal manipulador sea reasignado a otras labores en caso de presentar enfermedades no incapacitantes que puedan ser transmitidas por alimentos.
- 7.1.9.4. La vestimenta de trabajo debe ser de color claro, con cierres o cremalleras y/o broches, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura. El personal no debe tener permitido el uso de esta ropa de trabajo en lugares diferentes al interior de la Bodega.
- 7.1.9.5. El personal no puede utilizar joyas y debe mantener sus manos limpias y uñas cortas y sin esmalte.
- 7.1.9.6. El personal debe usar calzado cerrado, de material resistente, antideslizante y de tacón bajo.
- 7.1.9.7. Las personas que ingresen en calidad de visitantes a las áreas de almacenamiento deben utilizar medidas de protección, para lo cual, el contratista dispondrá de ropa específica para su ingreso a las áreas operativas de la bodega.
- 7.1.9.8. Todo el personal aporta a la seguridad social en pensiones y salud y está afiliado a una ARP
- 7.1.9.9. El Contratista debe poder demostrar en cualquier momento, que el personal que labora en cada bodega está afiliado al sistema de seguridad social en salud, pensiones y riesgos profesionales y que los aportes correspondientes se encuentran al día y se realizan de forma oportuna. Cuando la vinculación es laboral, deberá poder demostrar en todo momento, que se encuentra al día en el pago de los aportes parafiscales obligatorios.

7.1.10. Prácticas operativas y administrativas de almacenamiento

- 7.1.10.1. En todas y cada una de las bodegas el Contratista, bajo su exclusiva responsabilidad debe contar con los servicios permanentes de un Coordinador Logístico, que se encargará de todos los aspectos administrativos y la dirección del personal vinculado a la bodega. La presencia del coordinador logístico en cada bodega debe ser de lunes a sábado, en horario hábil. El coordinador logístico de cada bodega debe realizar las acciones necesarias para garantizar la prestación de los servicios contratados cumpliendo con todas las especificaciones requeridas por el ICBF. En caso de que por cualquier motivo el Coordinador Logístico deba ausentarse temporalmente de la bodega, en esta deberá dejar a cargo una persona que los sustituya en todas sus funciones y facultades.
- 7.1.10.2. Todas y cada una de las bodegas deben estar destinadas única y exclusivamente al almacenamiento de productos alimenticios para uso humano y de sus empaques secundarios, siempre y cuando estos últimos sean nuevos, sin ningún uso previo. No está permitido el almacenamiento, así sea con carácter temporal, provisional o en tránsito, de cualquier otro tipo de productos.
- 7.1.10.3. Los productos deben permanecer protegidos por sus empaques originales.
- 7.1.10.4. Los productos deben estar protegidos de la incidencia directa de la luz solar
- 7.1.10.5. Los empaques de todos los productos deben estar en buen estado, sin signos de suciedad, rotura, aplastamiento o maltrato.
- 7.1.10.6. Todos los productos deben almacenarse sobre estibas de mínimo 15 cm de altura. Las estibas deben permanecer limpias y en buen estado de conservación y, cuando no estén en uso, deben permanecer arrumadas y no ser destinadas a usos diferentes.
- 7.1.10.7. Los productos deben almacenarse separados mínimo 60 cm de las paredes y debe permanecer apilados sin sobresalir de los bordes de la estiba y a la altura indicada en sus empaques. El apilamiento debe ser en forma de traba para dar estabilidad al arrume y cumpliendo con las especificaciones de almacenamiento del fabricante.
- 7.1.10.8. Se debe llevar control de la fecha de caducidad de los productos para garantizar su rotación aplicando el principio de “primeros en expirar, primeros en salir”.
- 7.1.10.9. El inventario físico no debe presentar diferencias en cantidades de producto por lote de producción, con relación a los registros contenidos en el sistema de información logístico.
- 7.1.10.10. El inventario físico no debe presentar sobrantes ni faltantes al compararlo contra lo reportados en los sistemas de información logísticos.
- 7.1.10.11. Se debe llevar control permanente de temperatura y humedad para garantizar las condiciones óptimas para la conservación de los productos.
- 7.1.10.12. Los productos devueltos por problemas de calidad y fechas de vencimiento, deben identificarse claramente y almacenarse en áreas exclusivas para tal fin, y no pueden ser sometidos a procesos de re-empaque o corrección bajo ninguna justificación.
- 7.1.10.13. Los arrumes deben permanecer separados por lotes de producción. No se deben almacenar dos o más lotes en un solo arrume y cada apilamiento debe estar identificado de manera clara, legible y visible con un cartel que indique, el nombre del producto, proveedor, lote de producción, fecha de ingreso a bodega y fecha de vencimiento.
- 7.1.10.14. No se deben almacenar en la misma estiba dos productos de distinta naturaleza.

7.1.10.15. Realizar semanalmente en cada bodega conteo físico de las existencias de productos alimenticios almacenados, se deben hacer mínimo dos conteos, si el segundo conteo no coincide en una o varias referencias o número de lote, se debe realizar un tercer conteo para validar el resultado. El resultado final del conteo debe ser confrontado con las existencias reportadas en el sistema de información logístico y realizar las correcciones necesarias previa validación del ICBF.

7.1.11. Condiciones de seguridad de los productos

- 7.1.11.1. Toda bodega debe contar con un sistema contra incendios visible y claramente señalizado; la carga de los extintores debe permanecer vigente y el acceso al sistema no puede estar obstruido por ningún tipo de producto u objeto.
- 7.1.11.2. Las áreas de almacenamiento deben tener establecidos controles y procedimientos para impedir el ingreso y circulación de personal no autorizado.
- 7.1.11.3. En la bodega debe(n) permanecer copia(s) de póliza(s) de seguros vigente(s), que ampare(n) las mercancías de propiedad del ICBF por lo menos contra los riesgos de incendio, rayo, terremoto, inundación, anegación, conmoción civil, motín, asonada, sustracción con violencia a las personas o a las cosas y sustracción sin violencia y copia(s) del respectivo recibo o certificación de pago de la prima correspondiente. El valor de la cobertura debe ser equivalente al valor total de los productos que se almacenen en un mes y las pólizas deben tener una vigencia igual a la duración del contrato y dos meses más. El beneficiario de estas pólizas debe ser el ICBF.
- 7.1.11.4. En cada bodega se encuentra, en un lugar visible, un cartel informativo que contenga el directorio de emergencias, incluyendo los teléfonos del Cuerpo de Bomberos, la Policía Nacional, el Servicio de Ambulancia, la Secretaría de Salud Municipal o el de la Autoridad Sanitaria competente.
- 7.1.11.5. Todas las instalaciones eléctricas se encuentran en buen estado y protegidas para evitar choques eléctricos o corto-circuitos.
- 7.1.11.6. Los fusibles y/o interruptores eléctricos automáticos deben permanecer en buen estado, sus gabinetes limpios, con tapa, sin objetos extraños en el interior y despejados para facilitar el acceso rápido.

7.1.12. Seguridad del personal

- 7.1.12.1. Cada bodega debe contar con los equipos necesarios para la manipulación de carga, de acuerdo con la altura de los arrumes o estanterías, incluidos montacargas, carretillas o gatos.
- 7.1.12.2. En todas las bodegas, el personal que manipula cargas debe utilizar de forma permanente cinturones o fajas para levantamiento de cargas.
- 7.1.12.3. Cuando se manipulan cargas pesadas o equipos de montacargas, gatos o carretillas, el personal debe utilizar botas con puntera de acero.
- 7.1.12.4. Cuando se almacenen productos en altura que superen 2,50 metros, toda persona que ingrese al área de almacenamiento debe utilizar casco de seguridad y deben ser certificados en trabajo en alturas.
- 7.1.12.5. Todos los puestos de trabajo y el área de almacenamiento deben contar con adecuada y suficiente iluminación natural o artificial.

-
- 7.1.12.6. En todas las bodegas, los puestos de trabajo para labores administrativas o de apoyo deben ser adecuados ergonómicamente a las funciones desempeñadas y estar dotados de los muebles y equipos necesarios para desarrollar las funciones de manera cómoda y eficiente.
 - 7.1.12.7. En las áreas operativas y de almacenamiento de las bodegas no deben existir gradas, escalones, resaltos o irregularidades en los pisos, que generen riesgos de tropiezos o caída del personal.
 - 7.1.12.8. Cuando existan escaleras en las áreas administrativas, los escalones deben tener pasos y contrapasos de tamaño uniforme, salvo en los puntos de giro, en los cuales los pasos deben tener el diseño y anchura adecuados.
 - 7.1.12.9. Las escaleras, cuando existan deben tener adheridas de forma firme y segura bandas antideslizantes en todo el ancho de la escalera y por lo menos dos bandas por peldaño.
 - 7.1.12.10. Las rutas de evacuación deben estar señalizadas.
 - 7.1.12.11. Todo el personal debe conocer el punto o los puntos de encuentro establecidos en caso de evacuación, para lo cual deben existir planos estratégicamente fijados, en los cuales se establecen tales puntos.
 - 7.1.12.12. Todo el personal que labora en la bodega, sea cual fuere la actividad desempeñada debe portar los carnés o documentos que los acreditan como afiliados cotizantes al Sistema de Seguridad Social en Salud y a la Administradora de Riesgos Laborales. No se aceptan carnés en los que el trabajador tenga la calidad de beneficiario.
 - 7.1.12.13. En cada bodega debe existir por lo menos una camilla, un cuello ortopédico y un botiquín de primeros auxilios estratégicamente localizados, en un espacio libre de obstrucciones y con acceso permanente a todo el personal para que sea utilizado en el momento en que llegare a presentarse un accidente o cualquier eventualidad que haga necesario su uso.
 - 7.1.12.14. El botiquín de cada bodega debe estar dotado como mínimo con analgésicos, alcohol, agua oxigenada, gasa, apósitos, vendas, esparadrapo y algodón. Todos los medicamentos deben estar vigentes, almacenados en su empaque original y en buen estado de conservación.
 - 7.1.12.15. En cada una de las bodegas debe estar conformado un comité paritario de salud ocupacional, de acuerdo con resolución 2013 de 1986, cuyos miembros deben acreditar haber recibido capacitación básica en primeros auxilios y en manejo de emergencias y evacuaciones.
 - 7.1.12.16. Tanto personal del ICBF o de la firma interventora, como el personal que designe el ICBF para realizar visitas de inspección, seguimiento y verificación deben tener garantizado el acceso a todas las áreas de la bodega, en el momento en que se requiera. Igualmente, tendrá acceso a consultar los sistemas de información logísticos y sus bases de datos en modo de consulta, con acceso a todos los informes o reportes que estos sistemas estén en capacidad de emitir.
 - 7.1.12.17. En cada bodega deben existir en forma impresa o en medio electrónico de versión controlada un plan de contingencia que garantice la efectividad de las operaciones y debe contener:
 - Análisis y evaluación de posibles riesgos de la operación basados en la bodega específica.

- Clasificación de los riesgos.
 - Plan de contingencia de Almacenamiento que responda efectivamente a garantizar la custodia y conservación de la integridad y la inocuidad de los productos alimenticios almacenados.
 - Plan de contingencia de transporte que plantee de forma concreta y efectiva las acciones a aplicar, tendientes a la mitigación de los riesgos a través de un plan de acción que responda efectivamente a garantizar la entrega de los Productos.
 - En los planes de contingencia se deben establecer las provisiones necesarias para garantizar la disponibilidad de todos los medios físicos, técnicos y humanos necesarios para garantizar la ejecución cabal y oportuna de todos los procedimientos.
- 7.1.12.18. El transporte terrestre debe ser realizado por empresas transportadoras debidamente habilitadas por el Ministerio de Transporte como empresas de servicio público de transporte terrestre automotor de carga o transporte terrestre automotor mixto, lo cual debe demostrarse mediante el certificado de habilitación correspondiente.
- 7.1.12.19. Cuando se realice la actividad de transporte utilizando medio aéreo, la empresa transportadora y las aeronaves deben operar legalmente en Colombia, sujetas al cumplimiento de las normas establecidas por el Ministerio del transporte y el Departamento Administrativo de Aeronáutica Civil.
- 7.1.12.20. Los vehículos utilizados deben tener matrícula como automotores de servicio público para modalidad de carga.
- 7.1.12.21. Los vehículos utilizados deben ser exclusivos para el transporte de alimentos. No se permite el uso de vehículos destinados al transporte de todo tipo de carga.
- 7.1.12.22. Todos los vehículos deben estar dotados de los respectivos equipos de carretera: gato, cruceta, llanta de repuesto, botiquín, extintor, tacos y herramientas.
- 7.1.12.23. Todos los vehículos deben permanecer en buen estado mecánico y sus llantas deben estar en buen estado, con labrado que garantice la seguridad del vehículo.
- 7.1.12.24. La capacidad de carga de todos los vehículos utilizados en la operación debe ser dimensionada y ajustada de acuerdo con las necesidades del ICBF, teniendo en cuenta que el volumen y peso de la carga a transportar en cada ruta y considerando que en el curso del año, la carga de cada ruta puede variar de mes a mes, de acuerdo con las necesidades de los distintos programas del ICBF.
- 7.1.12.25. Todo el parque automotor terrestre debe cumplir con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y las normas que lo modifique, reglamenten o sustituyan.
- 7.1.13. Vehículos de transporte fluvial o marítimo**
- 7.1.13.1. Las naves para transporte fluvial o marítimo deben cumplir con la normatividad legal vigente para el respectivo medio de transporte y debe cumplir con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas que lo modifiquen sustituyan, reglamenten o complementen.
- 7.1.13.2. Realizarse en motonaves que tengan la capacidad requerida para garantizar la distribución de los productos. La selección de la nave debe estar de acuerdo con

- la precipitación pluvial, los niveles de los ríos, la navegabilidad de las vías y la cantidad en peso y volumen de los alimentos a transportar.
- 7.1.13.3. En la navegación fluvial o marítima se permite utilizar motonaves para modalidad de transporte de carga o mixto. Solo se podrá usar modalidad de transporte mixto cuando los productos se transporten aislados de otros productos, siempre y cuando se garantice mantener la calidad de los productos.
- 7.1.13.4. El transporte debe realizarse en motonaves que no transporten sustancias peligrosas tales como combustibles (diferentes a los necesarios para su operación normal), disolventes, agroquímicos (tales como pesticidas, herbicidas y abonos), medicamentos, alimentos para uso animal, pólvora, explosivos y cualquier otro tipo de sustancias que puedan afectar la calidad o la inocuidad de los alimentos o poner en riesgo la integridad de la motonave.
- 7.1.13.5. Los alimentos siempre deben ser transportados en sus empaques originales y contar con protección adicional contra la humedad, sea esta proveniente de lluvia, salpicadura, filtraciones o anegación de la motonave.
- 7.1.13.6. El almacenamiento en puerto, tanto previo al cargue de las motonaves como durante y después del desembarco de los alimentos debe cumplir con todos los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 3075 de 1997.
- 7.1.13.7. Tanto en el momento del cargue como en el del descargue de las motonaves, el Contratista debe estar presente a través de personal que verifique y garantice el cumplimiento de la normatividad legal y sanitaria.
- 7.1.13.8. En las bodegas desde las cuales se despachen productos para ser transportados por medios acuáticos, debe existir un libro foliado en el que se registre la siguiente información, para cada destino de los productos:
- Planilla de cargue
 - Actas de entrega de los productos remitidos.
 - Peso y volumen total de los productos transportados.
 - Puerto de zarpe
 - Fecha de cargue
 - Fecha de zarpe
 - Nombre de la motonave
 - Nombre del capitán de la motonave
 - Empresa naviera
 - Número telefónico de la empresa naviera.
 - Puerto o punto de destino.

7.1.14. Vehículos de transporte aéreo

- 7.1.14.1. El transporte aéreo de los alimentos debe realizarse exclusivamente en aeronaves pertenecientes a aerolíneas legalmente establecidas en Colombia.
- 7.1.14.2. Para el transporte aéreo de los alimentos solamente se permite utilizar aeronaves autorizadas para el transporte de carga o mixto. Solo se podrá usar modalidad de transporte mixto cuando los productos se transporten en contenedores herméticos que garanticen mantener la calidad de los productos.
- 7.1.14.3. El transporte debe realizarse en aeronaves que no transporten sustancias peligrosas tales como combustibles (diferentes a los necesarios para su

operación normal), disolventes, agroquímicos (tales como pesticidas, herbicidas y abonos), medicamentos, alimentos para uso animal pólvora, explosivos y cualquier otro tipo de sustancias que puedan afectar la calidad o la inocuidad de los alimentos o poner en riesgo la integridad de la aeronave.

- 7.1.14.4. Los alimentos siempre deben ser transportados en sus empaques originales y contar con protección adicional contra la humedad proveniente de la lluvia, especialmente la que puede afectar los productos durante los tiempos de espera en plataforma para cargue de la aeronave o durante las operaciones de descargue.
- 7.1.14.5. El almacenamiento en aeropuerto, tanto previo al cargue de las aeronaves como durante y después del desembarco de los alimentos debe cumplir con todos los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 3075 de 1997.
- 7.1.14.6. Tanto en el momento del cargue como en el del descargue de las aeronaves, el Contratista debe estar presente a través de personal que verifique y garantice el cumplimiento de la normatividad legal y sanitaria.
- 7.1.14.7. En las bodegas desde las cuales se despachen productos para ser transportados por medios aéreos, debe existir un libro foliado en el que se registre la siguiente información, para cada destino de los productos:

- Planilla de cargue
- Actas de entrega de los productos remitidos
- Aeropuerto de origen
- Fecha del vuelo
- Aeropuerto de destino
- Nombre de la empresa transportadora.
- Teléfono de la empresa transportadora
- Peso y volumen total de los productos transportados

7.1.15. Sistema de Información Logístico

- 7.1.15.1. El Contratista debe proveer y operar un sistema de información logístico con las especificaciones mínimas detalladas en las especificaciones técnicas del presente documento, El Contratista deberá operarlo obligatoriamente y capacitar al personal que interactúe con este sistema por parte del Contratista, Interventoría y el ICBF.
- 7.1.15.2. El Contratista deberá implantar, mantener y efectuar ajustes que solicite el ICBF al Sistema de Reportes de Información Logístico. Al mejoramiento de este sistema de reporte, en lo que corresponda, le será aplicada la normativa vigente en materia de propiedad intelectual, de acuerdo con lo establecido en el presente Contrato.
- 7.1.15.3. El Contratista deberá efectuar un constante monitoreo y seguimiento de las actividades, las cantidades requeridas y su efectiva comunicación al resto de la cadena. Con base en esta información, tanto producción como distribución deben ajustar sus programas de planeación y preparar los recursos necesarios para satisfacer la demanda.

- 7.1.15.4. La información que le sea entregada o a la que tenga acceso el Contratista en desarrollo y ejecución del contrato goza de confidencialidad de la información por razón del secreto profesional.

El Contratista con la suscripción del contrato reconoce que toda la información entregada por el ICBF para su ejecución, es de propiedad del ICBF y se obliga y garantiza que él y las personas de su equipo de ejecución que lleguen a tener acceso a la información técnica del proyecto suscriban compromisos de confidencialidad y que realicen un manejo responsable de la misma conforme a buena fe, según lo cual no podrán copiar, migrar, divulgar, dar a conocer, vender, permitir la reproducción y en general realizar la información sino para aquellas actividades conexas a la ejecución del contrato, para lo cual deberá adoptar las medidas necesarias para que aquellos que manipulen, conozcan o manejen directa o indirectamente la información relacionada con la ejecución del presente contrato hagan un uso responsable y conforme a buena fe de la misma.

1.1. Obligaciones generales

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

1.2. Obligaciones del Sistema Integrado de Gestión:

1.2.1. Para el eje de Calidad

- 1.2.1.1. El operador/contratista debe referir el diseño e implementación de un procedimiento de personal idóneo y competente para el desarrollo de los servicios a contratar.
- 1.2.1.2. El operador/contratista debe socializar con el equipo que realizará las actividades definidas en el contrato, la información básica del ICBF (Misión, Visión, Principios, Objetivos Estratégicos y Políticas de los Sistemas de Gestión).
- 1.2.1.3. El operador/contratista deberá realizar dos (2) ejercicios muestrales para evaluar la percepción de satisfacción de los beneficiarios con respecto a la prestación del servicio.

1.2.2. Para el eje de Seguridad y Salud Ocupacional

- 1.2.2.1. El operador/contratista 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.
- 1.2.2.2. Cuando el operador/contratista lidere la realización de eventos en representación del ICBF y con la participación de 35 personas o más debe tener en cuenta las recomendaciones impartidas por la Entidad en la cartilla de Buenas Prácticas de Seguridad.
- 1.2.2.3. Toda persona que preste el servicio armado de vigilancia o seguridad privada, deberá ser capacitada en el uso de armas y acreditar su cumplimiento ante la Superintendencia de Vigilancia y Seguridad Privada, de conformidad con lo establecido en el Artículo 78 del Decreto 2535 de 1993.
- 1.2.2.4. Los servicios de vigilancia y seguridad privada que pretendan desarrollar su actividad con la utilización de un medio canino, deberán obtener autorización de la Superintendencia de Vigilancia y Seguridad Privada, de conformidad con lo establecido en el artículo 48 del Decreto 356 de 1994.
- 1.2.2.5. Todo el personal del contratista deberá estar afiliado al Sistema de Seguridad Social en riesgos laborales.
- 1.2.2.6. Antes de iniciar cualquier actividad en el ICBF todos los trabajadores del contratista deben recibir inducción en Seguridad y Salud en el trabajo.
- 1.2.2.7. Suministrar a sus trabajadores todos los Elementos de Protección Personal requeridos para la realización de sus actividades y garantizar el uso correcto de estos durante la ejecución de los trabajos. En caso de deterioro o daño el remplazo deberá hacerse de forma inmediata.
- 1.2.2.8. Presentar al ICBF la matriz de riesgos ocupacionales, un plan para su control y los procedimientos de seguridad y salud ocupacional, en el que se definan objetivos y se tracen metas de acuerdo a la identificación de peligros.
- 1.2.2.9. Designar por escrito un representante de seguridad y salud en el trabajo responsable del tema durante toda la vigencia del contrato, para que coordine, apoye y garantice las condiciones de seguridad y la administración de las actividades de seguridad y salud en el trabajo.

- 1.2.2.10. Durante la ejecución del contrato el contratista deberá cumplir con las normas reglamentarias sobre seguridad y salud en el trabajo, medicina preventiva, higiene y seguridad industrial y los demás aspectos inherentes que han sido establecidos o establezca la ley y los organismos de control.
- 1.2.2.11. Es responsabilidad del contratista garantizar las condiciones de seguridad de su personal, así como de los equipos propios o de la empresa; para esto deberá disponer de procedimientos estandarizados para las actividades de alto riesgo y garantizar mecanismos verificables de control operativo.
- 1.2.2.12. El contratista es responsable del reporte a la ARL y EPS, atención en salud e investigación de los incidentes y accidentes de trabajo presentados durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato.
- 1.2.2.13. El ICBF podrá suspender trabajos del contratista si éstos no se ajustan a los estándares de seguridad establecidos por normas técnicas nacionales o internacionales o a la normatividad legal.
- 1.2.2.14. El contratista deberá garantizar capacitaciones periódicas de su personal en el manejo de los riesgos propios de las actividades desarrolladas.
- 1.2.2.15. El contratista deberá presentar relación de los últimos exámenes médicos ocupacionales realizados a su personal así como el concepto médico donde indique si el trabajador es apto para trabajar, cumpliendo las disposiciones legales vigentes.

1.2.3. Para el eje Ambiental

- 1.2.3.1. El operador/contratista, de acuerdo a la actividad a desarrollar debe establecer el análisis de los aspectos e impactos ambientales asociados al contrato que vaya a ejecutar, establecer las acciones tendientes a reducir, mitigar y corregir los impactos ambientales significativos.
- 1.2.3.2. El operador/contratista debe adelantar acciones pedagógicas con los beneficiarios de los programas institucionales que ejecute, para la promoción y adopción de Buenas Prácticas Ambientales.
- 1.2.3.3. El Operador/contratista deberá garantizar el cumplimiento de la política ambiental en lo concerniente a buenas prácticas de manipulación de alimentos, almacenamiento y manejo de sustancias químicas, ahorro y uso eficiente de los recursos de agua, energía, papel y sustancias de limpieza y desinfección, combustibles, gestión de residuos, manejo de vertimientos y gestión de residuos.
- 1.2.3.4. Para el servicio de aseo y cafetería, el operador/contratista está en la obligación de capacitar a su personal, buenas prácticas de manipulación de alimentos, almacenamiento y manejo de sustancias químicas, ahorro y uso suficiente de los recursos agua, energía, papel y sustancias de limpieza y desinfección, combustible, gestión de residuos y manejo de vertimientos.
- 1.2.3.5. Establecer que el personal vinculado reciba inducción sobre el Sistema Integrado de Gestión.
- 1.2.3.6. Vincular la obligación de capacitar al personal en manejo de sustancias químicas e igualmente exigir fichas de manejo con tratamientos concretos y prácticos.
- 1.2.3.7. En la supervisión de dichos contratos debe exigirse la validación de fichas y tratamientos frente a intoxicación o manipulación inadecuada.
- 1.2.3.8. Para el servicio de vigilancia y seguridad privada, el operador/contratista está en la obligación de capacitar a su personal en el manejo de residuos sólidos

(manejo de pilas), sustancias químicas especificando el generado por caninos, uso eficiente y ahorro de agua, energía y papel.

- 1.2.3.9. En los contratos de fotocopiado se debe contemplar y garantizar la gestión de residuos ordinarios como el papel e igualmente especiales, como es el caso de tóneres, tintas y residuos electrónicos.

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

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

1.2.5. Para el eje de Innovación

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

8. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El contrato se debe ejecutar en el territorio Nacional de Colombia, desde las plantas de producción a las bodegas de almacenamiento y distribución hasta los puntos de entrega primario relacionados en el FT1.

9. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato es entre el 1 de agosto de 2015 hasta 31 de diciembre de 2018.

10. FORMA DE PAGO DEL VALOR DEL CONTRATO

El ICBF efectuará un pago mensual al Contratista por kilo efectivamente entregado en punto primario, el cual corresponde a los costos en que incurre el Contratista para llevar la Bienestarina desde el punto de producción hasta el punto primario.

$$CDT^{Sw}_t = \sum_{D=1}^{Dn} K^S_{D,w,t} \times T_{D,w} | K_{D,w,t}$$

Donde:

CDT^{Sw}_t : Costo distribución del tipo de Bienestarina S, por tipo de transporte empleado w (terrestre, marítimo, fluvial, aéreo u otro), entregada en el mes t.

$K^S_{D,w,t}$: Total de kilogramos del tipo de Bienestarina S, entregados al departamento D, por tipo de transporte empleado w, en el mes t.

$T_{D,w}|K_{D,w,t}$ = Tarifa (o flete) de distribución del departamento D por tipo de transporte empleado, para el rango de volumen entregado en el mes t al departamento de acuerdo con la matriz de fletes definida para el efecto.

Actualización de costos

El ajuste de los costos de distribución se realizará ajustando directamente todas las tarifas ofertadas en la matriz de fletes, utilizando la siguiente fórmula;

$$\left[\left(20\% \times \frac{IPC_t}{IPC_{t-1}} \right) + \left(80\% \times \frac{P. Diesel_t}{P. Diesel_{t-1}} \right) \right]$$

Donde:

IPC_t : Índice de IPC en el mes t

IPC_{t-1} : Índice de IPC del mes t anterior

$P. Diesel_t$: Índice del precio del Diesel del mes t

$P. Diesel_{t-1}$: Índice Diesel del Periodo t anterior

Diesel	Ministerio de Transporte	Valor promedio Source: http://www.minminas.gov.co/minminas/index.jsp?cargaHome=2&opcionCalendar=10&id_comunicado=1108
--------	--------------------------	---

Los pagos se realizarán previa presentación de la factura correspondiente soportada con las actas de entregas validadas por la Interventoría, la certificación de recibo a satisfacción por parte del supervisor y la certificación del revisor fiscal o representante legal, según corresponda, sobre el cumplimiento en el pago de los aportes parafiscales y de seguridad social de sus empleados de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

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

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

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

11. ANEXOS

Anexo 1: FT1 listado de puntos de distribución

12. ACEPTACIÓN CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

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

Elaboró y Revisó		Aprobó
José María Navas / Bredy Fabián Daza Dirección de Abastecimiento		Alfonso Ortega Rodríguez Director de Abastecimiento