ANEXO 1
CONDICIONES Y REQUERIMIENTOS TECNICOS

DOCUMENTO TECNICO, PARA AUNAR ESFUERZOS TECNICOS, ADMINISTRATIVOS, OPERATIVOS Y FINANCIEROS PARA BRINDAR FORTALECIMIENTO NUTRICIONAL A POBLACION VULNERABLE: NIÑOS, NIÑAS A PARTIR DE 1 AÑO DE EDAD, ADULTOS Y ADULTOS MAYORES, MADRES GESTANTES, LACTANTES Y POBLACIÓN ETNICA DEL MUNICIPIO DE PEREIRA.

Para el Municipio de Pereira es de especial importancia la atencióna la población teniendo en cuenta su situación o condición y dando prioridad a la población en condición de vulnerabilidad, por ello para dar cumplimiento a las políticas impartidas por el Gobierno Nacional relacionadas con Desarrollo integral de la infancia, adolescencia, juventud y familia, lo ha incluido dentro del Plan de Desarrollo 2024-2027 de la siguiente manera:

DENOMINACION	DESCRIPCION
COMPONENTE ESTRATÉGICO	Bienestar Social y Calidad de Vida para la Familia Pereirana
Programa No 7:	Inclusión social y productiva para la población en situación de vulnerabilidad.
Asistencia alimentaria:	Es una intervención crucial para abordar la inseguridad alimentaria y garantizar que las personas vulnerables tengan acceso a una alimentación adecuada y nutritiva. Es importante que estas iniciativas se diseñen de manera inclusiva y participativa, teniendo en cuenta las necesidades específicas de las personas vulnerables y trabajando en colaboración con otros actores relevantes para lograr resultados efectivos y sostenibles

Según la Encuesta Nacional de Calidad de Vida del DANE del año 2023, según el jefe de hogar encuestado en un % 9,4 para hombres y 14,9 para mujeres de la población risaraldense se consideraba pobre (https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/pobreza-y-condiciones-de-vida/pobreza-multidimensional). Paralelamente, según el Índice de Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI) y el Censo Nacional de Población y Vivienda, del año 2018, actualizado en junio de 2022 por la misma entidad, 5.88% de la población pereirana tenía Necesidades Básicas Insatisfechas. Dentro de esta población, 4.94% se encontraba en zona urbana y 10.23% en centros poblados y áreas rurales dispersas. Adicionalmente, los componentes con mayor incidencia sobre sus NBI eran el componente de dependencia económica.

Si bien estas cifras se encuentran por debajo del promedio nacional, esta nueva administración municipal encontró un porcentaje de la población en condición de vulnerabilidad cuyas necesidades básicas se encontraban insatisfechas. El hecho de que los dos componentes con más peso en la determinación de NBI en Pereira sean la dependencia económica son una razón suficiente para sugerir que la población en estas condiciones encuentra obstáculos para suplir sus necesidades alimenticias, toda vez que sus ingresos son reducidos. La propuesta de convenio de asociación que aquí se presenta, busca, en primer lugar, reducir las necesidades de la población vulnerable de Pereira con relación a los complementos nutricionales a los que tiene acceso.

Adicionalmente, debe tenerse en cuenta que según la de acuerdo con los resultados de la medición de la inseguridad alimentaria obtenidos en la ECV de 2022, la prevalencia de inseguridad alimentaria moderada o grave en los hogares del país fue del 28,1%. Es decir, 28 de cada 100 hogares tuvieron dificultades para acceder a los alimentos durante los últimos 12 meses, debido a falta de dinero y otros recursos. En el total nacional, la prevalencia de inseguridad alimentaria grave fue de 4,9%, lo que significa que en 5 de cada 100 hogares al menos una persona en los últimos 12 meses tuvo hambre y no comió o se quedó sin comer durante todo un día por falta de dinero u otros recursos. Respecto a la

prevalencia de la inseguridad alimentaria en las cabeceras municipales en comparación con la prevalencia en áreas rurales (centros poblados y rural disperso), los resultados indican que 27 de cada 100 hogares urbanos experimentaron inseguridad alimentaria moderada o grave, mientras que en hogares rurales la prevalencia fue mayor con 33 de cada 100 hogares en esta situación.

Los resultados para 32 departamentos y Bogotá D.C. muestran a La Guajira (59,7%), Sucre (47,9%), Atlántico (46,1%), Magdalena (45,3%), Chocó (43,2%) y Cesar (41,1%) con las mayores prevalencias de inseguridad alimentaria moderada o grave. En estos departamentos más de 40 de cada 100 hogares experimentaron dificultades para acceder a alimentos en cantidad y calidad suficientes durante los últimos 12 meses. Por otra parte, los departamentos de Caldas (14,6%), San Andrés (17,2%), Quindío (17,3%) y Risaralda (17,5%) contabilizan entre 14 y 17 de cada 100 hogares en inseguridad alimentaria moderada o grave, siendo las prevalencias más bajas en el país.

Consciente de su misionalidad y de la necesidad de apoyar a los grupos más vulnerables del territorio pereirano, durante esta compleja situación, la secretaria de Desarrollo Social y Político ha adelantado acciones para ampliar el acceso a la oferta social en el municipio, entre ellas, la asistencia alimentaria. A lo largo de este ejercicio, la dependencia logró identificar y apoyar a través de diferentes programas (ejemplo Centros Vida - CPSAM) suplir las necesidades alimentarias de grupos sociales en condiciones de pobreza y vulnerabilidad, y por lo tanto profundizar su conocimiento sobre los procesos autónomos de seguridad alimentaria en el territorio.

Esta propuesta de convenio de asociación presenta una forma colaborativa y eficiente de reducir las necesidades nutricionales de la población vulnerable de Pereira a través de un complemento nutricional, considerando todos los elementos previamente mencionados. Partiendo de los enfoques sistémico y de género, que guían el trabajo de la Secretaría de Desarrollo Social y Político, la iniciativa se desarrolla a través de alianzas con entidades públicas, organizaciones sin ánimo de lucro y grupos de la sociedad civil, complementando estratégicamente las ayudas que ya existen en el territorio, sean estas de origen público o del sector privado.

Si bien este convenio de asociación se enfoca en un complemento nutricional a población vulnerable, el enfoque sistémico de la Secretaría de Desarrollo Social y Político permite aprovechar esta iniciativa para estimular procesos complementarios, que promuevan mayor integración de las poblaciones beneficiadas en la sociedad pereirana. La iniciativa impulsa, al menos, un proceso complementario: el fortalecimiento del tejido social.

AI describir la forma en a través de este programa se integran diferentes actores, la sociedad civil organizada da cuenta de un proceso de conformación de comunidad entre quienes promueven la iniciativa y quienes se benefician de la misma. La distribución de tareas (muchas veces voluntarias) para garantizar la inclusión del programa en su comunidad, se ha traducido en el surgimiento de redes de colaboración y apoyo entre quienes ejecutan dichas tareas. Posteriormente, las redes de apoyo se amplían hacia las personas que se ven beneficiadas con el ejercicio.

Al proporcionar un complemento nutricional, este convenio de asociación extiende las oportunidades para el fortalecimiento y consolidación de las redes de apoyo que han surgido entre las personas y organizaciones que participan del ejercicio y las cualifica. El convenio de asociación apunta al fortalecimiento de dicho tejido social a través de procesos formativos y de reflexión sobre asuntos clave para la integración social de las poblaciones vulnerables en el municipio. Esto se logra a través del acompañamiento social que debe ofrecer el asociado del convenio. En otras palabras, el acompañamiento de los líderes y lideresas al frente de los puntos de complemento nutricional, en adelante llamados gestores y gestoras, aporta a la consolidación de las bases sociales para el funcionamiento de los puntos en el largo plazo y a la dignificación del proceso de complemento nutricional que se realiza en ellos.

De vuelta al enfoque sistémico, vale la pena destacar que este proceso complementario, el fortalecimiento del tejido social, además de ser fin en sí mismo, tiene el propósito de aportar al objetivo principal de este proyecto al contribuir a la sostenibilidad de las iniciativas de complemento nutricional en el municipio en el mediano y largo plazo. Los resultados esperados se constituyen entonces en insumos para el mantenimiento y fortalecimiento del sistema que aquí se plantea.

Población a Beneficiar

Guardando el objetivo de impactar a población vulnerable, los puntos comunitarios a incorporar en este convenio de asociación fueron priorizados teniendo en cuenta diferentes criterios, tales como:

- Priorización de áreas con mayor vulnerabilidad socioeconómica en el municipio.
- Atención a solicitudes presentadas ante la Secretaría de Desarrollo Social.
- Concertación con instancias de participación de población vulnerable: Mesa Afro y Mesa de Víctimas.

DISTRIBUCIÓN POBLACIÓN OBJETO	
COMUNA Y/O COREGIMIENTO	**CUPOS ASIGNADOS**
COMUNA BOSTON	100
COMUNA CENTRO	100
COMUNA CONSOTÁ	100
COMUNA CUBA	250
COMUNA DEL CAFÉ	200
COMUNA EL JARDÍN	100
COMUNA EL OSO	100
COMUNA EL POBLADO	200
COMUNA EL ROCIO	150
COMUNA FERROCARRIL	200
COMUNA OLIMPICA	100
COMUNA ORIENTE	200
COMUNA PERLA DEL OTÚN	100
COMUNA RIO OTÚN	200
COMUNA SAN JOAQUIN	200
COMUNA SAN NICOLAS	200
COMUNA UNIVERSIDAD	100
COMUNA VILLA SANTANA	200
COMUNA VILLAVICENCIO	200
CORREGIMIENTO ALTAGRACIA	150
CORREGIMIENTO ARABIA	200
CORREGIMIENTO CAIMALITO	200
CORREGIMIENTO CERRITOS	150
CORREGIMIENTO COMBIA ALTA	150
CORREGIMIENTO COMBIA BAJA	150
CORREGIMIENTO ESTRELLA PALMILLA	200
CORREGIMIENTO LA BELLA	200
CORREGIMIENTO LA FLORIDA	200
CORREGIMIENTO MORELIA	100
CORREGIMIENTO PUERTO CALDAS	200
CORREGIMIENTO TRIBUNAS CORCEGA	100
TOTAL	**5.000**

Consecuente con lo anterior, el municipio de Pereira bajo el principio de corresponsabilidad y articulación intersectorial e interinstitucional, pretende establecer un convenio con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF), para el suministro de la Bienestarina que será utilizada como insumo para ejecutar la **MODALIDAD DE ATENCIÓN PARA** BRINDAR FORTALECIMIENTO NUTRICIONAL A POBLACION VULNERABLE: NIÑOS, NIÑAS A PARTIR DE 1 AÑO DE EDAD, ADULTOS Y ADULTOS MAYORES, MADRES GESTANTES, LACTANTES Y POBLACIÓN ETNICA DEL MUNICIPIO DE PEREIRA dirigida a beneficiar a 5.000 personas identificadas por la **SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO DURANTE 3 meses**. Distribuidas en dos (2) grupos focales.

EL Primer grupo focal está conformado por 700 beneficiarios con un rango de edad entre 1 a 6 años más 11 meses.

El Segundo Grupo Focal está conformado por 4.300 beneficiarios a partir de 7 años

Para la ejecución de la modalidad se contemplan dos componentes así:

A. COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN

B. COMPONENTE DE SEGUIMIENTO NUTRICIONAL

1° COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN.

Este componente se subdivide en dos grupos poblacionales, a los cuales se les entregará un complemento nutricional de acuerdo con las características y necesidades nutricionales de la población que conforma teniendo en cuenta el grupo etario.

✓ **Primer subcomponente de Alimentación**.

Este grupo focal está conformado por 700 personas identificadas con un rango de edad entre 1 a 6 años más 11 meses, a las cuales se pretenden beneficiar con el suministro de un complemento nutricional conformado por 3 productos; equivalentes a una ración diaria (20 días contados de lunes a viernes sin incluir sábados domingos y festivos) de 200ml de Bienestarina líquida (aportada por el ICBF), 34,75 gramos de galleta salada y 25 gramos con productos azucarados (que pueden ser Panelita y/o, Bocadillo y/o Cocada) (Aportado por el Municipio de Pereira); el paquete alimentario proporciona a los posibles beneficiarios de la modalidad un aporte nutricional de 414 Kilocalorías/día, para un cubrimiento del 25% de los requerimientos nutricionales diarios basado en 1.700kca de la ingesta diaria requerida (Aportada por el Municipio de Pereira).

Grupo de Alimentos	Alimentos	Frecuencia de Suministro de Alimentos	Días mes	Cantidad de Alimento diario	Población Objeto	Cantidad de Alimento mensual por beneficiario	Total, Requerimiento mensual para (700) x mes	Total, Requerimiento para 3 meses
Alimentos AAVN	Bienestarina Líquida	Diario	20	200 ml	700	20 (Unidades)	14.000 (Unidades)	42.000 (Unidades)
Cereales y Derivados	Galleta Salada	Diario	20	34,75 (g)		695 (gramos)	486.500 (gramos)	1.459.500 (gramos)
Producto azucarado	Panelita y/o, Bocadillo y/o Cocada	Diario	20	25 (g)		20 unidades	14.000 unidades	42.000 (Unidades)

✓ **Segundo subcomponente de Alimentación**.

Este grupo focal está conformado por 4.300 personas identificadas a partir de 7 años de edad a las cuales se pretenden beneficiar con el suministro de un complemento nutricional conformado por 3 productos equivalentes a una ración diaria (20 días contados de lunes a viernes sin incluir sábados domingos y festivos) de 30 gramos de Bienestarina Mas – en polvo (aportada por el ICBF), 39.75 gramos de galleta salada, y 25 gramos de panela en bloque (Aportada por el municipio de Pereira).; el paquete alimentario proporciona a los posibles beneficiarios de la modalidad un aporte nutricional de 370 Kilocalorías/día, para un cubrimiento del requerimiento nutricional diario del 25% basado en una ingesta diaria de 1700kcal.

REQUERIMIENTO TOTAL DE MATERIAS PRIMAS GRUPO FOCAL N° 2 APARTIR DE 7 AÑOS								
Grupo de Alimentos	**Alimentos**	**Frecuencia de Suministro de Alimentos**	**Días mes**	**Cantidad de Alimento diario**	**Población Objeto**	**Cantidad de Alimento mensual por beneficiario**	**Total, Requerimiento mensual para (4.300) x mes**	**Total, Requerimiento para 3 meses**
Alimentos AAVN	Bienestarina Más	Diario	20	30 (g)	4.300	900(g)	4.300 (Unidades)	19.468 (Unidades)
Cereales y Derivados	Galleta Salada	Diario	20	39,75 (g)		795 (g)	3.418.500	10.255.500 (gramos)
Producto azucarado	Panela	Diario	20	25 (g)		500(g)	2.150.000	6.450.000 (Unidades)

NOTA: Para los dos subcomponentes y sus grupos focales este suministro de alimentos supone un cubrimiento de macro y micronutrientes determinantes para garantizar adecuados patrones de crecimiento y la conservación de un adecuado estado nutricional.

CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA ELECCIÓN DEL COMPLEMENTO NUTRICIONAL TIPO REFRIGERIO

Teniendo como referente las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana que sugieren e ilustran los requerimientos básicos de nutrientes para los diferentes grupos poblacionales, y atendiendo a los planteamientos de la resolución 3803 de 2016, se establece el contenido y la cantidad de alimentos a suministrar en las raciones alimentarias. Por otra parte, las matrices alimentarias que conforman la ración se establecen según las preferencias y determinantes de la cultura alimentaria de los habitantes del Municipio de Pereira, esto con el fin de mejorar las dinámicas de aceptabilidad y consumo de la ración.

KIT DEL COPLEMENTO ALIMENTARIO PARA EL GRUPO FOCAL N° 1

RACIÓN ALIMENTARIA DE 1 a 6 AÑOS MAS 11 MESES						
Grupo de Alimentos	**Alimentos**	**Frecuencia de Suministro de Alimentos**	**Días mes**	**Cantidad de Alimento (g – ml)**	**Cantidad de Alimento/Mes /g/Unid**	**Presentación Comercial (g - ml)**
Alimentos Manufacturados - AAVN	Bienestarina líquida	Diario	20	200	20	200
Cereales y Derivados	Galleta Salada	Diario	20	34,75	695	595 - 100
Producto azucarado	Panelita y/o, Bocadillo y/o Cocada	Diario	20	25	20	25

Alcaldía de PEREIRA

Versión: 01 Fecha de Vigencia: 06-Abril -2018

ANÁLISIS NUTRICIONAL DEL KIT DEL GRUPO FOCAL N° 1

***Análisis Nutricional desarrollado a partir de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) del Instituto Colombiano Bienestar Familiar. Versión 2018.**

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	Nutrientes								
						Kcal	Prot.	Grasa	CHOS	Ca	Fe	Zn	Na	Vit. A
							G	G	G	mg	mg	mg	mg	ER
RACIÓN DIARIA	BIENESTARINA LÍQUIDA	R005	BIENESTARINA LÍQUDA SABOR A VAINILLA-NATURAL	200	200	170	7,0	5,0	25,0	250	3,0	3,0	150	100
	GALLETA SALADA	A027	GALLETA SALADA, TIPO SODA	34,75	34,75	150	3,4	3,4	26	14	2,0	0,3	350	0
	Productos Azucarados	K033	Productos Azucarados-Panelita/bocadillo/cocadas	25	25	94	0	0	23,4	10	1,2	0,4	10	0
Aporte Nutricional/Día						414	10,9	8,9	77,5	275	6,5	3,7	538	100
Aporte Nutricional/Total Ración/Mes						8280	208,0	168,0	1488,0	5480	124,0	74,0	10200	2000
Requerimiento Nutricional Promedio						1700	85,0	61,0	287,5	1100	13,0	11,0	1500	800
% de Cubrimiento						25%	12%	14%	26%	25%	48%	34%	34%	13%

KIT DEL COPLEMENTO ALIMENTARIO PARA EL GRUPO FOCAL N° 2

RACIÓN ALIMENTARIA APARTIR DE 7 AÑOS DE EDAD							
Grupo de Alimentos	**Alimentos**	**Frecuencia de Suministro de Alimentos**	**Días mes**	**Cantidad de Alimento (g – cc)**	**Unidad Casera**	**Cantidad de Alimento/Mes**	**Presentación Comercial(g - cc)**
Alimentos Manufacturados - AAVN	Bienestarina Más ®	Diario	20	30	2 cucharadas Soperas Colmadas	900	900
Cereales y Derivados	Galleta Salada,	Diario	20	39,75	5 tablas	795	595 - 100
Productos Azucarados	Panela	Diario	20	25	1 trozo pequeño	500	250

ANÁLISIS NUTRICIONAL DEL KIT DEL GRUPO FOCAL N° 2

***Análisis Nutricional desarrollado a partir de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) del Instituto Colombiano Bienestar Familiar. Versión 2018.**

Análisis Nutricional de la Ración Alimentaria

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	Nutrientes								
						Kcal	Prot.	Grasa	CHOS	Ca	Fe	Zn	Na	Vit. A
							G	g	G	mg	mg	mg	mg	ER
RACIÓN DIARIA	BIENESTARINA MÁS	R004	BIENESTARINA MAS	30	30	106	6,4	1,0	18,0	240	3,2	3,2	20	34
	GALLETA SALADA TIPO SODA	A027	GALLETA SALADA, TIPO SODA	39,75	39,75	170	3,9	3,9	29,1	15	2,3	0,3	378	0
	PANELA	K033	PANELA	25	25	94	0	0	23,4	10	1,2	0,4	10	0
Aporte Nutricional/Día						370	10,3	4,9	70,5	265	6,7	3,9	408	34
Aporte Nutricional/Total Ración/Mes						7400	206,0	98,0	1410,0	5300	134,0	78,0	8160	680
Aporte Nutricional Excedente de Bienestarina (300 gramos)						1060	64,0	10,0	180,0	2400	32,0	32,0	200	340
Aporte Nutricional/Total Ración/Mes + Excedente de Bienestarina (300 gramos)						8460	270,0	108,0	1590,0	7700	166,0	110,0	8360	1020
Aporte Nutricional/Total Ración/Día						423	13,5	5,4	79,5	385	8,3	5,5	418	51
Requerimiento Nutricional Promedio						1700	85,0	61,0	287,5	1100	13,0	11,0	1500	800
% de Cubrimiento						25%	16%	9%	28%	35%	64%	50%	28%	6%

***Análisis Nutricional desarrollado a partir de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) del Instituto Colombiano Bienestar Familiar. Versión 2018.**

2° COMPONENTE SEGUIMIENTO NUTRICIONAL

En este componente se llevarán a cabo las siguientes acciones:

a) Valoración Antropométrica

La antropometría es una técnica incruenta y poco costosa, portátil y aplicable en todo el mundo para evaluar el tamaño, las proporciones y la composición del cuerpo humano. Refleja el estado nutricional y de salud y permite predecir el rendimiento, la salud y la supervivencia. Como tal, es un instrumento valioso actualmente subutilizado en la orientación de las políticas de salud pública y las decisiones clínicas. Su objetivo es realizar evaluaciones que permitan determinar objetivamente cambios en la composición corporal, con la finalidad de:

- Vigilar el crecimiento individual (Niños, Niñas y Mujeres Gestantes)
- Identificar anormalidades en el crecimiento (Niños, Niñas y Mujeres Gestantes)
- Controlar el estado nutricional (Toda la Población)
- Medir efectos de una intervención nutricional (Toda la Población)
- Medir efectos de un tratamiento (Toda la Población)
- Medir intervención de programas (Toda la Población)

Dado lo anterior, y como parte de las dinámicas de fortalecimiento de las evaluaciones de impacto de los programas de asistencia alimentaria, se establece llevar a cabo acciones de valoración nutricional soportadas en las técnicas básicas de antropometría que permita consolidar información ex ante y ex pos luego de implementar las acciones de atención establecidas en los diferentes programas de asistencia alimentaria desarrollados por la Alcaldía de Pereira en el marco de los procesos que vienen implementando la Secretaria de Desarrollo Social y político de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Esta actividad permitirá dar cuenta de la situación nutricional de las poblaciones beneficiarias y el impacto posterior que se genere con el suministro de raciones alimentarias preparadas y para preparar.

Adicionalmente, la captura de datos antropométricos en poblaciones beneficiarias de los programas de asistencia alimentaria permite contar con una línea de base para el análisis de las condiciones físicas y nutricionales de una población en particular; es decir, dado que los criterios de inclusión de los programas plantean una caracterización y focalización de beneficiarios, se puede contar con información de alto valor para el planteamiento de reformas a los planes existentes y/o la consolidación de acciones adicionales que permitan precisar los impactos sobre los contextos alimentarios a lo largo del municipio de Pereira.

En este mismo sentido, es importante resaltar que los tiempos de recolección y análisis de datos pueden variar según la intensidad y nivel de intervención que se realiza; por tanto, para programas de complementación alimentaria que aportan un cubrimiento parcial del requerimiento del valor calórico total se define un período de entre dos (2) y tres (3) meses para la construcción de diagnósticos y formulación de contrastes posteriores a la intervención. En consecuencia, a este planteamiento, se considera completamente viable el registro de tomas antropométricas iniciales y finales durante la ejecución de los procesos que vinculen la entrega de raciones alimentarias, esta acción también permitirá dar cuenta de los resultados e impactos que, a nivel físico y biológico, se generan en las comunidades atendidas.
Por otra parte, es importante resaltar que la entrega de raciones alimentarias compuesta por diferentes grupos de alimentos mejora la calidad nutricional y los aportes calóricos; por consiguiente, los análisis antropométricos podrán dar cuenta de la calidad de los aportes nutricionales y del impacto de los diferentes grupos de alimentos sobre el estado nutricional de las poblaciones atendidas.

Para el desarrollo de la toma de datos antropométricos es necesario contar con equipos especializados con características específicas y de alta precisión; al mismo tiempo, se debe contar con personal capacitado para la captura, registro, análisis e interpretación de este

tipo de información. En este sentido, se requieren lo siguientes equipos metrológicos básicos que deberá disponer el proponente:

- Báscula Clínica con Capacidad mínima de 180-200 Kilogramos, sensibilidad de medida de 100 gramos y certificado de calibración reciente.
- Estadiómetro o Tallímetro con capacidad de medida de 2.2 metros.
- Cinta Antropométrica: Flexible, no elástica, en fibra de vidrio o metálica, que tenga un nivel de sensibilidad de medida 0.1 centímetros.

En lo que respecta al talento humano para la captura de datos antropométricos al 10% de la población objeto del presente proceso se requiere 2 auxiliares de enfermería, con experiencia en este tipo de procesos, por cada 500 usuarios; y un profesional en nutrición y dietética por cada 2 auxiliares de enfermería. Este grupo de profesionales permitirá la adecuada triangulación de la información y por consiguiente un análisis real de la situación alimentaria y nutricional de cada beneficiario del programa. Este proceso consta de dos momentos (Línea de base – Evaluación Posterior a la ejecución del Programa) que se puede ejecutar en un período de 90 días para todo el proceso. En ese entendido los 2 auxiliares de enfermería se requieren por 90 días y el profesional en nutrición por 90 días. El proceso se llevará a cabo en dos momentos así:

El primer momento corresponde a la toma inicial que se desarrollaría en un período de 30 días; posteriormente, la segunda fase (análisis y construcción de informe) tomaría otros 15 días donde están incluidas las dinámicas de validación de la toma de datos antropométricos inicial. Luego, se realiza la segunda toma de información que serán los datos que permiten contrastar los resultados de la intervención con la misma dinámica operativa que se da para el registro inicial (15 días para captura de datos y 30 días para análisis y consolidación del informe).

Teniendo en cuenta lo anterior, se define la toma de datos antropométricos al 10% de la población objeto equivalente a 5.000 beneficiarios proporcional a los cupos asignados.

DISTRIBUCIÓN POBLACIÓN OBJETO	
COMUNA Y/O COREGIMIENTO	**CUPOS ASIGNADOS**
COMUNA BOSTON	100
COMUNA CENTRO	100
COMUNA CONSOTÁ	100
COMUNA CUBA	250
COMUNA DEL CAFÉ	200
COMUNA EL JARDÍN	100
COMUNA EL OSO	100
COMUNA EL POBLADO	200
COMUNA EL ROCIO	150
COMUNA FERROCARRIL	200
COMUNA OLIMPICA	100
COMUNA ORIENTE	200
COMUNA PERLA DEL OTÚN	100
COMUNA RIO OTÚN	200
COMUNA SAN JOAQUIN	200
COMUNA SAN NICOLAS	200
COMUNA UNIVERSIDAD	100
COMUNA VILLA SANTANA	200
COMUNA VILLAVICENCIO	200
CORREGIMIENTO ALTAGRACIA	150
CORREGIMIENTO ARABIA	200

CORREGIMIENTO CAIMALITO	200
CORREGIMIENTO CERRITOS	150
CORREGIMIENTO COMBIA ALTA	150
CORREGIMIENTO COMBIA BAJA	150
CORREGIMIENTO ESTRELLA PALMILLA	200
CORREGIMIENTO LA BELLA	200
CORREGIMIENTO LA FLORIDA	200
CORREGIMIENTO MORELIA	100
CORREGIMIENTO PUERTO CALDAS	200
CORREGIMIENTO TRIBUNAS CORCEGA	100
TOTAL	**5.000**

Los datos que deben presentarse luego de la valoración son los establecidos en la Resolución 2465 de 2016 y las modificaciones que puede plantear la Resolución 2350 de 2020 para todas las poblaciones que hagan parte del programa. De igual manera, se debe presentar las clasificaciones establecidas para los grupos de edad y las etapas del ciclo vital en que se encuentren. Para casos de adultos mayores con edad superior a 65 años se considera tener en cuenta los puntos de corte establecidos por la OMS.

VARIABLES QUE INTERVIENEN PARA LA OPERACIÓN DE LA MODALIDAD COMPONENTE DE ALIMENTACION

- **DETERMINACIÓN DEL VALOR DE LOS PRODUCTOS PARA EL COMPLEMENTO NUTRICIONAL**

Para determinar el valor del complemento nutricional se adelantó consulta del mercado teniendo en cuenta las siguientes variables.

VARIABLES QUE INTERVIENEN EN EL PROCESO	
1	Población Objeto
2	Costo de Complementos Nutricionales
3	Almacenamiento, Cargue, Descargue, Transporte y Distribución de los complementos nutricionales.
4	Costo del personal Manipulador de alimentos requeridos
5	Examen Médicos personal Manipulador de Alimentos
6	Dotación del Personal Manipulador de Alimentos
7	Recurso humano componente de Nutrición y sicosocial
COSTOS OPERATIVOS	
1	Administración (6%)
2	Estampilla Pro-Adulto Mayor (2%)
3	Tasa Pro-deportes y Recreación (2)
4	Estampilla UTP (1%)
5	Estampilla Procultura (1,5%)

- ✓ **PRIMERA VARIABLE POBLACIÓN OBJETO**:

Para el presente proceso se tienen priorizadas 5.000 titulares de derecho que serán vinculadas a la modalidad de atención complemento nutricional donde se va brindar fortalecimiento nutricional a la población vulnerable niños, niñas a partir de 1 año de edad, adultos y adultos mayores, madres gestantes y lactantes, y población étnica del municipio de Pereira.establecida por la secretaria de Desarrollo Social y Político así:

DISTRIBUCIÓN POBLACIÓN OBJETO	
COMUNA Y/O COREGIMIENTO	**CUPOS ASIGNADOS**
COMUNA BOSTON	100
COMUNA CENTRO	100
COMUNA CONSOTÁ	100
COMUNA CUBA	250
COMUNA DEL CAFÉ	200
COMUNA EL JARDÍN	100
COMUNA EL OSO	100
COMUNA EL POBLADO	200
COMUNA EL ROCIO	150
COMUNA FERROCARRIL	200
COMUNA OLIMPICA	100
COMUNA ORIENTE	200
COMUNA PERLA DEL OTÚN	100
COMUNA RIO OTÚN	200
COMUNA SAN JOAQUIN	200
COMUNA SAN NICOLAS	200
COMUNA UNIVERSIDAD	100
COMUNA VILLA SANTANA	200
COMUNA VILLAVICENCIO	200
CORREGIMIENTO ALTAGRACIA	150
CORREGIMIENTO ARABIA	200
CORREGIMIENTO CAIMALITO	200
CORREGIMIENTO CERRITOS	150
CORREGIMIENTO COMBIA ALTA	150
CORREGIMIENTO COMBIA BAJA	150
CORREGIMIENTO ESTRELLA PALMILLA	200
CORREGIMIENTO LA BELLA	200
CORREGIMIENTO LA FLORIDA	200
CORREGIMIENTO MORELIA	100
CORREGIMIENTO PUERTO CALDAS	200
CORREGIMIENTO TRIBUNAS CORCEGA	100
TOTAL	**5.000**

La población objeto que se pretende beneficiar en el presente proceso, podrá variar según necesidades mediatas, que se puedan presentar en la entidad territorial y/o factores de tipo natural, técnico que impidan la asignación de los cupos inicialmente establecidos.

REQUISITOS PARA LA VINCULACIÓN

Los 5.000 titulares de derecho que se vinculen a la modalidad de atención deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. pertenecer a algunos de los siguientes grupos poblacionales: niños, niñas a partir de 1 año, adultos y adultos mayores, madres gestantes y lactantes, y población étnica localizados en el Municipio de Pereira.

2. Presentar condición de vulnerabilidad nutricional o alimentaria y/o vulnerabilidad socioeconómica.

3. Hacer parte de una institución en la cual se certifique la vulnerabilidad de sus miembros (Centro de protección o centros de larga estancia, Institución de rehabilitación, albergues temporales y transitorios, habitantes de calle y en riesgo de calle, iglesias)

4. Estar categorizado en los tres primeros grupos establecidos por el Sisbén así: Grupo **A** Pobreza Extrema: desde A1 hasta A 5, **Grupo B** Población en pobreza Moderada desde B1 hasta B7, **Grupo C**. Población Vulnerable desde C1 hasta C18, asentados en el Municipio de Pereira.

5. Presentar copia del documento de identidad, según aplique, (Registro civil, Tarjeta de identidad, cedula de ciudadanía)

NOTA. En caso de identificar población en condición de vulnerabilidad nutricional, alimentaria, socioeconómica, desnutrición y/o condiciones especiales, que no cumpla con algunos de los requisitos establecidos, para ser beneficiario (a) de los programas, se deberá demostrar y soportar mediante documentos emitido por la entidad competente y/o órganos de las fuerzas vivas del lugar de residencia, su vinculación quedara sujeta a un análisis de la información por la Secretaría desarrollo Social y político.

✓ **SEGUNDA VARIABLE COSTO DEL COMPLEMENTO NUTRICIONAL**

El municipio de Pereira para determinar el valor de los dos complementos a suministrar adelanto un proceso de consulta del mercado, teniendo en cuenta los referentes de precios con operadores especializados.

Para ello se realizaron cotizaciones de cada una de las materias primas y/o insumos requeridos para ejecución de la modalidad de atención; una vez obtenidas las cotizaciones, se realiza análisis de precios acorde a los productos cotizados según las necesidades solicitadas.

KITS DE COMPLEMENTACION NUTRICIONAL TIPO REFRIGERIO						
N°	GRUPO FOCAL	ALIMENTOS	CANTIDAD (g)	PRESENTACIÓN COMERCIAL. g /cc	CANTIDAD DE CUPOS	VALOR TOTAL/MES
1	1°	Galleta Salada	695	695g	700	
		Productos azucarados (Panela y /o cocadas y/ o bocadillos)	500	25g		
2	2°	Galleta Salada	795	795g	4.300	
		Panela	500	500		

✓ **TERCERA VARIABLE ALMACENAMIENTO, CARGUE, DESCARGUE, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN**

Para la operación de la modalidad de Complemento Nutricional, es necesario que el asociado disponga de una bodega para el almacenamiento de los complementos nutricionales, igualmente debe realizar la entrega de los complementos en todos los lugares que establezca la secretaria de Desarrollo Social y político en el municipio de Pereira, dando cumplimiento a los requisitos mínimos para el almacenamiento de los alimentos, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

ASPECTOS TÉCNICOS ALMACENAMIENTO:

TRANSPORTE			
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
BODEGA	bodega de almacenamiento y distribución ubicada en el municipio de Pereira, mínimo de 120 M2 la cual deberá estar equipada y dar cumplimiento a las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes. Para ello deberá aportar certificado de tradición en el caso que sea de propiedad de la ESAL o contrato de arrendamiento, con una duración que cubra como mínimo el plazo del convenio y dos (2) meses más.	Unidad	1

ASPECTOS TÉCNICOS PARA TRANSPORTE:

✓ Frecuencia de entrega una (1) cada mes o según determinación de la secretaria de Desarrollo Social y Político teniendo en cuenta los puntos de entrega establecidos por el Municipio.

✓ Capacidad de carga de los vehículos transportadores (toneladas) acorde a las rutas de entregas garantizando las condiciones de inocuidad de los alimentos dando cumplimiento con los requerimientos normativos durante en transporte de alimentos, según su naturaleza y características.

✓ Cantidad puntos de atención a entregar en el municipio de Pereira, en los cuales podrán establecerse algunos en zonas urbanas y rurales.

DISTRIBUCIÓN POBLACIÓN OBJETO	
COMUNA Y/O COREGIMIENTO	**CUPOS ASIGNADOS**
COMUNA BOSTON	100
COMUNA CENTRO	100
COMUNA CONSOTÁ	100
COMUNA CUBA	250
COMUNA DEL CAFÉ	200
COMUNA EL JARDÍN	100
COMUNA EL OSO	100
COMUNA EL POBLADO	200
COMUNA EL ROCIO	150
COMUNA FERROCARRIL	200
COMUNA OLIMPICA	100
COMUNA ORIENTE	200
COMUNA PERLA DEL OTÚN	100
COMUNA RIO OTÚN	200
COMUNA SAN JOAQUIN	200
COMUNA SAN NICOLAS	200
COMUNA UNIVERSIDAD	100
COMUNA VILLA SANTANA	200
COMUNA VILLAVICENCIO	200
CORREGIMIENTO ALTAGRACIA	150

CORREGIMIENTO ARABIA	200
CORREGIMIENTO CAIMALITO	200
CORREGIMIENTO CERRITOS	150
CORREGIMIENTO COMBIA ALTA	150
CORREGIMIENTO COMBIA BAJA	150
CORREGIMIENTO ESTRELLA PALMILLA	200
CORREGIMIENTO LA BELLA	200
CORREGIMIENTO LA FLORIDA	200
CORREGIMIENTO MORELIA	100
CORREGIMIENTO PUERTO CALDAS	200
CORREGIMIENTO TRIBUNAS CORCEGA	100
TOTAL	**5.000**

DESCRIPCIÓN DEL VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS

TRANSPORTE			
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
VEHICULO TIPO FURGÓN ISOTÉRMICO	Los furgones refrigerados o isotérmicos son la mejor opción para el transporte de alimentos perecederos o que necesiten una temperatura específica El vehículo debe estar fabricado con materiales inalterables, resistentes a la corrosión y debe permitir la fácil limpieza y desinfección, además debe llevar fijo aviso transporte de alimentos, La principal función de un vehículo isotermo es impedir que se produzca un traspaso de calor entre el exterior y el interior del vehículo. Para ello, el vehículo isotermo cuenta con una caja especial donde se transporta la mercancía que está fabricada con materiales aislantes. De ese modo las paredes, el techo, el suelo, e incluso las puertas del vehículo isotermo, impiden el traspaso de calor.	Unidad	2

✓ CUARTA VARIABLE COSTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Para determinar el requerimiento del personal manipulador de los alimentos, se parte de la experiencia de campo, adquirida en procesos anteriores, cuantificando el tiempo que tarda un manipulador en ensamblar un complemento, y realizar las labores de almacenamiento, ensamble, cargue y descargue en cada uno de los puntos de atención.

DETERMINACIÓN REQUERIMIENTO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
DETALLE	**No DE KITS/MES**	**No MANIPULADORES MES**
Cantidad de carga a movilizar	5.000	4
Fuente. Experiencia de campo Ing. de Alimentos		

✓ QUINTA VARIABLE EXAMENES MEDICOS PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y EQUIPO DEL COMPONENTE DE NUTRICIÓN

El personal que se vincule al siguiente proceso deberá acreditar mediante exámenes de laboratorios la aptitud para manipular alimentos, por lo tanto, se deberán establecer en las cotizaciones el valor de los exámenes de laboratorio que se deberán practicar a cada uno de los 4 manipuladores que hacen parte del componente de nutrición asi:

EXAMENES MEDICOS PERSONAL			
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**
MEDICO DE INGRESO	con énfasis en aptitud para manipular alimentos	Unidad	4
KOH DE UÑAS	El examen con hidróxido de potasio (KOH) es una prueba y cultivo cutáneo directo en piel o uñas para lesiones de la piel. En otras palabras, es una simple prueba cutánea para saber si el causante de una infección es un hongo.	Unidad	4
FROTIS DE GARGANTA	Prueba de laboratorio que se hace para identificar microorganismos que pueden causar una infección en la garganta. Casi siempre se utiliza para diagnosticar faringitis estreptocócica	Unidad	4
COPROLÓGICO	El coprocultivo es un examen de laboratorio para encontrar organismos en las heces (materia fecal) que puedan causar enfermedad y síntomas gastrointestinales.	Unidad	4

✓ SEXTA VARIABLE DOTACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Para la operación de la modalidad es necesario que el personal manipulador de alimentos cuente con la dotación necesaria para llevar a cabo de forma eficiente las actividades inmersas en todo el proceso, para evitar contaminación de los alimentos por agentes físicos, biológicos, entre otros en tal sentido el operador deberá proveer al personal manipulador de alimentos los elementos necesarios para el desarrollo de sus actividades. Por lo anterior el proponente deberá incluir en la cotización el valor de estos elementos de protección personal conforme se establece en la presente tabla.

Nota. Estos elementos se entregarán por una sola vez antes de iniciar operación en las cantidades establecidas para la vigencia del presente proceso.

	DOTACIÓN PERSONAL			
ITEM	**DESCRIPCIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**# PERSONAS**	**CANTIDAD**
GORRO Y/O COFIA	Debe estar diseñado con material de poliéster, de color blanco, poseer una banda elástica que garantiza un ajuste confortable y seguro en la cabeza.	Unidad	4	2
TAPABOCAS ANTIFLUIDOS	Tapabocas en tela poliéster antifluido, doble capa, reversible y reutilizable, Amplia cobertura y doble cordón para un mejor ajuste del tapabocas. Repele líquidos evitando el paso del agua y salpicaduras accidentales de fluidos.	Unidad	4	2
CAMISETA TIPO POLO	Tela tipo pique, 48% poliéster - 48% algodón y 4% elastina, Mangas cortas a la altura de los bíceps	Unidad	4	1

PANTALÓN SUDADERA	Tejido de sarga resistente de poliéster algodón 65/35 de 190 grms. Cinturilla elástica. Sin bolsillos exteriores. Bolsillo interior con velcro, cosido en la parte delantera de la cinturilla. Sin botones. Sin cremallera.	Unidad	4	1
ZAPATO CERRADO	Zapato cerrado cross, material Polímero termoplástico, con suela antideslizante, baja absorción de agua, lavable, liviano y unisex.	Unidad	4	1
DELANTAL ANTIFLUIDO	Delantal en antifluido blanco, básico sin bolsillo con ajuste de cuello cerrado.	Unidad	4	1

✓ SEPTIMA VARIABLE RECURSO HUMANO

Para realizar el seguimiento al proceso el proponente deberá contar con un equipo humano para la captura de datos antropométricos y procesamiento de la información recopilada, de igual manera el personal manipulador para componente operativo y logístico por lo anterior deberá incluir en la cotización el costo del recurso humano durante los 3 meses que dura el proceso.

PERFILES REQUERIDOS	CANTIDAD
DIRECTOR: Profesional en las áreas administrativas, financieras o área de ciencias sociales con título otorgado por una institución universitaria legalmente reconocida en Colombia, o por la autoridad competente para ello, tarjeta profesional vigente (si requiere). Debe contar mínimo con 2 años de experiencia profesional relacionada con la población a atender. Si el título fue obtenido en el exterior, debe estar convalidado de acuerdo con los requisitos exigidos por el Ministerio de Educación Nacional.	**1**
AUXILIAR ADMINISTRATIVO: Bachiller con mínimo 2 años de experiencia relacionada con actividades de administrativas, o Técnico con un año de experiencia relacionada en actividades administrativas.	**1**
NUTRICIONISTA: Debe poseer título otorgado por una institución universitaria o de educación superior, legalmente reconocida en Colombia, por la autoridad competente para ello, tarjeta profesional (si requiere. Si el título fue obtenido en el exterior, debe estar convalidado de acuerdo con los requisitos exigidos por el Ministerio de Educación Nacional. Experiencia mínima de dos años en programas de asistencia alimentaria.	**1**
INGENIERO DE ALIMENTOS: Debe poseer título otorgado por una institución universitaria o de educación superior, legalmente reconocida en Colombia, por la autoridad competente para ello, tarjeta profesional (si requiere. Si el título fue obtenido en el exterior, debe estar convalidado de acuerdo con los requisitos exigidos por el Ministerio de Educación Nacional. Experiencia mínima de dos años en programas de asistencia alimentaria.	**1**
PSICOLOGO O TRABAJADOR SOCIAL: Debe poseer título otorgado por una institución universitaria o de educación superior, legalmente reconocida en Colombia, por la autoridad competente para ello, tarjeta profesional (si requiere. Si el título fue obtenido en el exterior, debe estar convalidado de acuerdo con los requisitos exigidos por el Ministerio de Educación Nacional. Experiencia mínima de un año en programas sociales.	**1**
MANIPULADORES DE ALIMENTOS: Deben contar con el respectivo carné de manipulador de alimentos.	**4**
AUXILIARES DE ENFERMERIA: Debe poseer título otorgado por una institución universitaria o de educación superior o Institutos de formación técnica, legalmente reconocida en Colombia, por la autoridad competente para ello, tarjeta profesional (si requiere) y contar mínimo con un año de experiencia general. Si el título fue obtenido en el exterior, debe estar convalidado de acuerdo con los criterios técnicos del Ministerio del exterior. Experiencia dos años en programas de asistencia alimentaria en captura de datos antropométricos.	**2**

✓ OCTAVA VARIABLE COSTOS ADMINISTRATIVOS

En los costos del proceso se deberán contemplar los siguientes gravámenes que serán descontados una vez formalizado el mismo en la etapa contractual.

COSTOS ADMINISTRATIVOS
Costo Administrativo (6%)
Estampilla Adulto Mayor (2%)
Estampilla UTP (1%)
Tasa Pro-Deporte y Recreación (2. %)
Estampilla Procultura (1,5%)
Industria y Comercio (1,5)

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS POR PARTE DE LA ESAL PARA LA EJECUCION DE LA MODALIDAD

1. Adquirir los complementos nutricionales a entregar de manera mensual a la población beneficiaria, endulzante (panela) para la preparación de la bienestarina y los demás alimentos establecidos en la ficha técnica (galleta, bocadillo y/o panelita y/o cocada) para conformar el complemento nutricional acuerdo a la ficha técnica establecida por la secretaria de desarrollo social y político.

2. Entregar de manera mensual, durante la ejecución del convenio el complemento nutricional establecido en la ficha técnica a los 5.000 beneficiarios de acuerdo con los cupos asignados por comunas por la secretaria de desarrollo social y político.

3. Disponer de una bodega de almacenamiento en el municipio de Pereira, la cual deberá estar equipada y dar cumplimiento a las disposiciones de la resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes.

4. Realizar servicio especial de transporte y distribución de alimentos desde su punto de almacenamiento hasta el punto donde se realizaría la actividad, de acuerdo con el cronograma mensual de actividades.

5. Capacitar a los beneficiarios divididos en comunas en temas nutricionales, estilos de vida saludables y afines.

6. Desarrollar las acciones administrativas, operativas y financieras necesarias para el buen funcionamiento del convenio de asociación.

7. Desarrollar acciones de intervención psicosocial que permitan fortalecer los procesos nutricionales de los beneficiarios.

8. Apoyar logísticamente el desarrollo de las actividades de intervención y acompañamiento psicosocial, nutricional y técnico.

9. Brindar acompañamiento nutricional, a partir de la medición inicial de peso y talla, seguimiento al beneficiario que no se encuentre dentro de los parámetros establecidos para su edad, género y grupo étnico, pesaje final para el manejo de estadísticas de efectividad del programa, por el tiempo de ejecución del convenio.

10. Desarrollar las actividades de coordinación (planeación y seguimiento) para la ejecución del convenio, por el tiempo de su ejecución.

11. Apoyar técnica y administrativamente con la recolección de evidencias, documentos soporte y elaboración de informes, por el tiempo de ejecución del convenio.

12. Realizar apoyo logístico para la entrega de los bienes e insumos, seguimiento y recolección de registros de beneficiarios, por el tiempo de ejecución del convenio.

13. Realizar intervención psicosocial a la población beneficiaria, así como acompañamiento para el acceso de la población beneficiaria a oferta institucional, activando las rutas de atención a que haya lugar para el fortalecimiento del capital social comunitario, por el tiempo de ejecución del convenio.

14. Notificar a la secretaria de desarrollo social y político sobre nuevos puntos comunitarios donde se realice la actividad en caso de que un punto comunitario deba ser reemplazado.

15. Garantizar la infraestructura, capacidad logística y humana necesaria para el desarrollo de todas las actividades.

16. Aplicar los principios básicos de buenas prácticas de manufactura durante la recepción, almacenamiento y distribución de los alimentos en las bodegas y sitios de almacenamiento.

17. Presentar y aplicar el plan de saneamiento básico acorde a los requerimientos establecidos en la resolución 2674 de 2013.

18. Tener disponible y emplear en la ejecución el personal necesario para el cumplimiento de las actividades requeridas de conformidad a lo establecido en el convenio. Si durante la ejecución de este se requiere el cambio de algún recurso humano y/o material, este se deberá reemplazar por uno de igual o mayor experiencia o calidad, previa aprobación del supervisor del convenio.

19. garantizar la dirección, administración y control de todo el proyecto, lo cual incluye apoyo administrativo, logístico, financiero y técnico para el cumplimiento de los objetivos del proyecto.

20. Garantizar y aportar los recursos necesarios para la ejecución del convenio. Este valor obedecerá a la cuantificación de los aportes discriminados por el asociado al momento de presentar su oferta de aporte o contrapartida.

21. El asociado presentará en sus informes técnicos de avance el resumen de las acciones de los diferentes componentes del proyecto, en formatos concertados con la secretaria de Desarrollo Social y Político.

22. Llevar contabilidad separada para la ejecución de los aportes al convenio y poner a disposición del Municipio -Secretaría de Desarrollo Social, los documentos que soporten los gastos causados por la ejecución del presupuesto.

23. Responder por la adecuada y correcta ejecución de los recursos entregados por el Municipio a través de la secretaria de Desarrollo Social para el cumplimiento del objeto del presente Convenio.

24. Reintegrar los recursos aportados y no ejecutados de acuerdo con las instrucciones que para tal efecto imparta el Municipio-secretaria de Desarrollo Social.

25. Elaborar informes de ejecución a cada uno de los desembolsos con información técnica administrativa y financiera de todas las actividades y los productos a su cargo, así como la información que requiera Municipio-secretaria de Desarrollo Social para suscribir el acta de liquidación del convenio, en formatos concertados con la secretaria.

26. Elaborar y entregar un informe final de resultados que describa las acciones desarrolladas y el efecto de su implementación en la población beneficiada.

27. Realizar el proceso de recolección y entrega de las bases de datos arrojados durante la ejecución del convenio (datos de gestores y gestoras, personas beneficiarias, rutas y cronogramas de entregas, entre otros), en formatos concertados con la secretaria de Desarrollo Social.

28. Ceder al Municipio-secretaria de Desarrollo Social, los derechos patrimoniales de autor que surjan de la producción intelectual en virtud del presente convenio, que sean originadas por cualquiera de los aportantes ejecutores y los contratos que estos realicen para el logro adecuado de los objetivos del convenio.

29. El personal que sea contratado para prestar el servicio debe presentar al supervisor del contrato, el certificado de los antecedentes de delitos sexuales actualizado.

CARACTERÍSTICAS TECNICAS DE LA GALLETA SALADA	
DETALLE	CARATERÍSTICAS
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS SALADAS
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTOS	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.
Ingredientes:	Harina de Trigo Fortificada, Ácido Fólico, agua, grasa vegetal, azúcar invertida, bicarbonato de sodio, Sal, levadura, Nota. no incluir en la formulación aditivos que tengan restricción para programas de alimentación
Requisitos Normativos	Dar cumplimiento a todos los establecidos por los entes de control para la industria de alimento
características Físico Químicas	Ph = Rango 5.6 a 9.5. Humedad en base seca max 10%
Características Organolépticas	Color: Ligeramente dorado Sabor: Característico a galleta salada. Olor: Característico Textura: Crocante
Información Nutricional	Presentar en etiqueta
Presentación	(7 tacos 595 g); (1 Taco 100g),
Rotulado	Impreso en el empaque con un fechador automático con tinta indeleble grado alimenticio. Resolución 5109/2005. Resolución 333 de 2011
Lote de identificación	Enunciar en el material de empaque con la palabra “LOTE”
Vida Útil	Superior a 90 días a partir de la entrega del alimento

CARACTERÍSTICAS TECNICAS DE LA PANELA	
DETALLE	CARATERÍSTICAS
NOMBRE DEL PRODUCTO	PANELA EN BLOQUE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTOS	Producto sólido, obtenido de la evaporación abierta del jugo de cañas
Ingredientes:	Jugo de caña panelera, carbonato de calcio en grado alimenticio, bicarbonato de sodio y aceite vegetal., Nota. no incluir en la formulación aditivos que tengan restricción para programas de alimentación
Requisitos Normativos	Dar cumplimiento a todos los establecidos por los entes de control para la industria de alimento

características Físico Químicas	Ph = Rango 5.6 a 9.5. Humedad en base seca max 10%
Características Organolépticas	Color: debe ser de color café claro a pardo oscuro Sabor: Característico a la panela. Olor: Característico Textura: solida granulada
Información Nutricional	El rotulado impreso debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005 y con la Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social modificada por la Resolución 4121 de 2011
Presentación	500g
Empaque	PRIMARIO El producto debe estar empacado en polietileno de un calibre acorde con el peso empacado y que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. SECUNDARIO debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución
Rotulado	Impreso en el empaque con un fechador automático con tinta indeleble grado alimenticio. Resolución 5109/2005. Resolución 333 de 2011
Lote de identificación	Enunciar en el material de empaque con la palabra “LOTE”
Vida Útil	Superior a 90 días a partir de la entrega del alimento

Información Nutricional de la Bienestarina Líquida ®

El tamaño de porción establecido para la Bienestarina ® Líquida es de 200 ml, a continuación se presenta el aporte nutricional por porción:

Nutriente		Aporte nutricional de la Bienestarina ® Liquida En 200 ml
Calorías	Kcal	170
Calorías de grasa	g	45
Grasa total	g	5
Grasa saturada	g	4
Grasa Trans	g	0
Colesterol	mg	25
Sodio	mg	150
Carbohidratos totales	g	25
Fibra dietaria	g	5
Azúcares	g	10
Proteína	g	7
Nutriente		**% del valor diario***
Proteína		40
Vitamina A		90
Vitamina C		70
Calcio		60
Hierro		25
Vitamina B1 (Tiamina)		75
Vitamina B2 (Riboflavina)		90
Niacina (Niacinamida)		90
Vitamina B6		100
Ácido fólico		80
Vitamina B12		100
Fósforo		50
Zinc		100

* Los porcentajes de Valores diarios están basados en una dieta para niños y niñas mayores de 6 meses y menores de 4 años de edad

Presentación de la Bienestarina ®

La fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento, transporte y distribución de la Bienestarina Más ® se rigen por los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y cumplen con la normatividad legal vigente.
Actualmente se producen tres referencias de Bienestarina Más ® en presentación de 900 gramos:



Información Nutricional de la Bienestarina Más ®

El tamaño de porción establecido para la Bienestarina Más ® es de 15 gramos, a continuación se presenta el aporte nutricional por porción para la Bienestarina Más ® y Bienestarina Más ® sabor fresa y vainilla natural:

Nutriente		APORTE NUTRICIONAL EN 15 GRAMOS	
		Bienestarina Más®	Bienestarina Más® sabor fresa y vainilla natural
Calorías	Kcal	50	50
Calorías de grasa	g	0	0
Grasa total	g	0	0
Grasa saturada	g	0	0
Grasa poliinsaturada	g	0	0
Ácido linolénico (Omega 3)	mg	15	15
Grasa Trans	g	0	0
Colesterol	mg	0	0
Sodio	mg	10	10
Carbohidratos totales	g	10	9
Fibra dietaria	g	2	2
Azúcares	g	1	1
Proteína	g	3	4
Nutriente		**% del Valor diario***	**% del Valor diario***
Proteína		17	17
Vitamina A		40	40
Vitamina C		20	20
Calcio		30	30
Hierro		15	15
Vitamina B6		50	50
Ácido fólico		50	50
Vitamina B12		50	50
Vitamina B1 (Tiamina)		40	40
Vitamina B2 (Riboflavina)		35	35
Niacina (Niacinamida)		35	35
Vitamina D		25	25
Zinc		50	50
Cobre		50	50
Fósforo		25	25

* Los porcentajes de Valores diarios están basados en una dieta para niños y niñas mayores de 6 meses y menores de 4 años de edad

Ingredientes de la Bienestarina ®

- Harina de trigo,
- harina de soya,
- fécula de maíz,
- leche entera en polvo,
- fosfato tricalcico,
- aceite en polvo de linaza,
- hierro aminoquelado,
- ácido ascórbico (vitamina C),
- zinc aminoquelado,
- maltodextrina,
- vitamina A,
- niacinamida (niacina),
- gluconato de cobre,
- vitamina D,
- vitamina B12,
- clorhidrato de piridoxina (vitamina 6),
- monohidrato de tiamina (vitamina B1),
- riboflavina (vitamina B2)
- ácido Fólico.

Ingredientes de la Bienestarina Líquida ®



- Leche líquida,
- Azúcar,
- Harina de arroz,
- Harina de soya,
- Harina de trigo,
- Fécula de maíz,
- Saborizante y Colorante natural,
- Fosfato Tricálcico,
- Ácido ascórbico (Vitamina C),
- Espesante y Estabilizante,
- Hierro Aminoquelado,
- Zinc Aminoquelado,
- Maltodextrina,
- Vitamina A,
- Niacina (Niacinamida),
- Vitamina B12,
- Clorhidrato de Piridoxina (VitaminaB6),
- Monohidrato de Tiamina (Vitamina B1),
- Riboflavina (Vitamina B2),
- Ácido Fólico.

CARACTERISTICAS TECNICAS DE LOS PRODUCTOS AZUCARADAS

BOCADILLO DE GUAYABA	
DETALLE	CARATERÍSTICAS
NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO DE GUAYABA ROJA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTOS	Pasta sólida, obtenida por concentración de pulpa de fruta madura y sana, hasta lograr una consistencia que pueda ser cortada, sin perder la forma y la textura cuando este sólido.
Ingredientes:	Pulpa de Guayaba, Sacarosa, Pectina, Regulador de acidez (Ácido Cítrico), Conservantes (Benzoato de Sodio,)
Requisitos Normativos	Dar cumplimiento a todos los establecidos por los entes de control para la industria de alimento
características Físico Químicas	Ph = Rango 3.4 a 4.0 Sólidos Solubles 74 a 80

Características Organolépticas	Color: Característico al de la guayaba Sabor: Dulce. Olor: Característico Textura: Firme, acabado liso y uniforme, sin presencia de material extraño
Información Nutricional	El rotulado impreso debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005 y con la Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social modificada por la Resolución 4121 de 2011
Presentación	Bolsas con 20 unidades por 25g cada uno
Empaque	PRIMARIO El producto debe estar empacado en polietileno de un calibre acorde con el peso empacado y que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. SECUNDARIO debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución
Rotulado	Impreso en el empaque con un fechador automático con tinta indeleble grado alimenticio. Resolución 5109/2005. Resolución 333 de 2011
Lote de identificación	Enunciar en el material de empaque con la palabra “LOTE”
Vida Útil	Superior a 90 días a partir de la entrega del alimento

PANELITA	
DETALLE	CARATERÍSTICAS
NOMBRE DEL PRODUCTO	PANELITA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTOS	Producto higienizado, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcar, o panela con el agregado de harina de arroz, conservante.
Ingredientes:	Leche, azúcar, panela*, glucosa, margarina, espesante (harina de arroz), ácido sórbico).
Requisitos Normativos	Dar cumplimiento a todos los establecidos por los entes de control para la industria de alimento
características Físico Químicas	Ph = Rango 3.6 a 8.5.
Características Organolépticas	Color: Pardo opaco ó Pardo oscuro. Sabor: Sabor dulce, característico a la panela. Olor: Característico Textura: Suave, firme y ligeramente granulosa
Información Nutricional	El rotulado impreso debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005 y con la Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social modificada por la Resolución 4121 de 2011
Presentación	Bolsa con 20 unidades de 25g cada una
Empaque	PRIMARIO El producto debe estar empacado en polietileno de un calibre acorde con el peso empacado y que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. SECUNDARIO debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución
Rotulado	Impreso en el empaque con un fechador automático con tinta indeleble grado alimenticio. Resolución 5109/2005. Resolución 333 de 2011

Lote de identificación	Enunciar en el material de empaque con la palabra “LOTE”
Vida Útil	Superior a 90 días a partir de la entrega del alimento

COCADAS	
DETALLE	CARATERÍSTICAS
NOMBRE DEL PRODUCTO	COCADAS
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTOS	Producto higienizado, obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche panela o azúcar
Ingredientes:	Leche, panela, azúcar, coco, margarina, ácido sórbico).
Requisitos Normativos	Dar cumplimiento a todos los establecidos por los entes de control para la industria de alimento
características Físico Químicas	Ph = Rango 4.6 a 7.5.
Características Organolépticas	Color: Pardo opaco o Pardo oscuro. Sabor: Sabor dulce, característico a la panela. Olor: Característico Textura: Suave, firme y ligeramente granulosa
Información Nutricional	El rotulado impreso debe cumplir con la Resolución 5109 de 2005 y con la Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social modificada por la Resolución 4121 de 2011
Presentación	Bolsa con 20 unidades de 25g cada una
Empaque	PRIMARIO El producto debe estar empacado en polietileno de un calibre acorde con el peso empacado y que cumpla con las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. SECUNDARIO debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución
Rotulado	Impreso en el empaque con un fechador automático con tinta indeleble grado alimenticio. Resolución 5109/2005. Resolución 333 de 2011
Lote de identificación	Enunciar en el material de empaque con la palabra “LOTE”
Vida Útil	Superior a 90 días a partir de la entrega del alimento

REQUISITOS TÉCNICOS DE LOS OPERADORES O PRESTADORES DEL SERVICIO:

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

A. Registro Sanitario: Cada empresa posee un Registro Sanitario de cada uno de los productos que ofrece o que oferta y saca al mercado. Estos registros son expedidos por el INVIMA o por la entidad territorial competente, conforme a lo establecido en el título lil, capitulo IX del Decreto 3075/97 y la resolución 2674 de 2013.

B. Conceptos sanitarios favorables: Las Bodegas los proveedores o empresas poseen Conceptos Sanitario favorable de la(s) bodega (s) propias o de terceros, expedido por la Secretaria de Salud Municipal conforme lo establece el Decreto 3075/97 y la resolución 2674 de 2013.

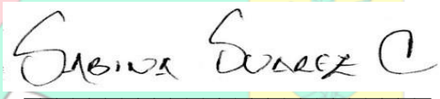
C. Buenas Prácticas de Manufactura: Las bodegas donde se alisten, ensamble, almacenen y/o distribuyan las los paquetes alimentarios aplicar programas de Buenas Prácticas de Manufactura-BPM, de acuerdo a la normatividad vigente.

D. Fichas técnicas de producto deberá presentar las fichas técnicas de cada uno de los productos que suministra en los paquetes alimentarios.

Cordialmente.



LEIDY YULIET LLANO ALVARAN
Ingeniera de Alimentos
Especialista en alta gerencia
Coordinadora Seguridad alimentaria
Contratista



SABINA SUAREZ
Nutricionista Dietista
Esp. Gerencia de Proyectos
Mag Nutrición Clínica Ped.
Contratista