Funza, Cundinamarca, OCTUBRE del 2024

Señores:
LA NACIONAL COMERCIALIZADORA SAS
NIT: 900.997.568-4
Ciudad

El Municipio de Funza está interesado en adelantar la contratación cuyo objeto es: **SUMINISTRO DE LONCHERAS SALUDABLES Y RACIONES DE ALIMENTACION DE LA ESTRATEGIA SIN HAMBRE EN VACACIONES, PARA SER ENTREGADAS A LOS NIÑOS Y NIÑAS VULNERABLES DEL MUNICIPIO, DANDO CUMPLIMIENTO A LAS METAS 71 Y 72 DEL PLAN DE DESARROLLO FUNZA EVOLUCIONA 2024-2027,** por lo que le invita a cotizar los bienes que se indican en el documento anexo el cual se constituye como una guía en elaboración de su cotización, para lo cual debe tener en cuenta las especificaciones técnicas de la ficha técnica y las siguientes condiciones:

Tipo de contrato: Suministro

Plazo de ejecución: El plazo de ejecución del presente proceso será de Dos (02) meses contados a partir de la suscripción del acta de inicio, o hasta agotar el presupuesto oficial, conforme a los requerimientos del supervisor, lo primero que ocurra, sin exceder el 30 de enero de 2025.

Forma de pago que ofrece el municipio: El municipio de Funza, pagará al contratista el valor total del contrato así: Pagos mensuales vencidos, conforme el número de raciones efectivamente entregadas, aplicando los valores unitarios establecidos en la propuesta económica según corresponda para cada ítem. Cada pago se realizará previo informe del supervisor del contrato dando viabilidad al pago, presentación de factura o cuenta de cobro, paz y salvo de aportes parafiscales y ARL, y demás documentos exigidos por la Acadia de Funza, en cumplimiento de los procedimientos establecidos para cada pago a contratistas. La Alcaldía de Funza únicamente cancelara los ítems que cuenten con los soportes requeridos por el supervisor, de acuerdo a los precios unitarios presentados en la oferta económica para cada caso concreto.

Dichos pagos se realizarán previo el lleno de los siguientes requisitos:

- Acreditar que dio cumplimiento a la publicación y divulgación proactiva de la Declaración de Bienes y Rentas, Registro de Conflicto de Interés y Declaración del Impuesto sobre la Renta y Complementarios, con la presentación del pantallazo de publicación que arroja el aplicativo dispuesto para el efecto.
- Presentación de informe de actividades y/o de ejecucion del contrato
- Acreditación de pagos de seguridad social integral y parafiscales cuando corresponda
- Certificacion de cumplimiento expedida por parte del supervisor y/o interventor del contrato
- Presentacion de Factura y o cuenta de cobro cuando corresponda.
- Ingreso al Almacén (Cuando aplique)
- Copia del RUT

Lugar de entrega de los servicios descritos: Municipio de Funza, Centro día Calle 15 No 8-05.

Periodicidad: diaria

Garantías requeridas:

a. **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Para garantizar el cumplimiento general del contrato, el pago de las multas y demás sanciones, una garantía por el equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y seis (6) meses más.

b. **CALIDAD DEL SERVICIO:** Para garantizar la calidad de los bienes y servicios a suministrar, una garantía por el equivalente mínimo al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y seis (6) meses más.

c. **CALIDAD DE LOS BIENES A SUMINISTRAR:** Para garantizar la calidad de los bienes y servicios a suministrar, una garantía por el equivalente mínimo al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y un (1) año más.

d. **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Para garantizar por aporte del contratista de todos los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales del personal que presente sus servicios en la ejecución de éste contrato, por un valor equivalente al ciento (5%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y tres (3) años más.

e. **RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL:** Para garantizar la responsabilidad extracontractual que le puedan atribuir a la alcaldía de Funza, con ocasión a las actuaciones, hechos u omisiones del contratista seleccionado, equivalente a doscientos (200) SMMLV del valor total del contrato y con una vigencia igual a la duración del contrato.

Su cotización puede ser entregada en la Calle 15 No 08-05 Centro Día o *escaneada* al correo desarrollosocial@funza-cundinamarca.gov.co hasta el día 12 de julio de 2024.

Al elaborar su cotización por favor tenga en cuenta todos los costos directos e indirectos en que se pueda incurrir, así mismo los impuestos, tasas y contribuciones municipales, departamentales y nacionales, que aplican para este tipo de contratos, es especial las siguientes:

El contratista deberá pagar las deducciones que por disposición legal o reglamentaria el Municipio practique y que correspondan al pago de: Retención del impuesto de industria y comercio ICA e incluidos además los gastos, costos y contribuciones a que haya lugar tales como:

ESTAMPILLA	BASE GRAVABLE	TARIFA
Estampilla pro-cultura	Valor del contrato	Persona natural 0.5% Persona jurídica 1%
Tasa pro-deporte	Valor del contrato	2%
Estampilla bienestar adulto mayor	Valor del contrato	2%
ESTAMPILLA JUSTICIA FAMILIAR	Valor del contrato	2%

Estas estampillas se liquidan antes de IVA.

Nota: Los valores enunciados pueden variar en cualquier momento y se aplicarán los que se encuentren vigentes al momento de realizar el pago.

Cordialmente,

IVONNE PAOLA SALAMANCA
Secretaria de Desarrollo Social

FICHA TECNICA LONCHERAS SALUDABLES PRIMERA INFANCIA, RACIONES ALIMENTARIAS PARA LAS VACACIONES RECREATIVAS

LONCHERAS SALUDABLES (REFRIGERIOS) PRIMERA INFANCIA

A continuación, se presenta la ficha técnica definida para el suministro de los refrigerios, se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- Los refrigerios que se suministrarán, contemplarán la entrega de una bebida y/o alimento lácteo, un derivado de cereal fortificado y una fruta.
- Beneficiarios: la población a atender serán niños y niñas con alto índice de vulnerabilidad.
- Condiciones de distribución: la entrega de refrigerios se realizará con una periodicidad mensual

FICHA TECNICA

ITEM	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN
1.	DERIVADO DE CEREAL FORTIFICADO*	En presentación individual adición de hierro amino quelado y ácido fólico, con las características descritas en la tabla de parámetros nutricionales. 30 g
2.	LECHE LÍQUIDA PASTEURIZADA	Leche líquida ultra pasteurizada UHT larga vida en empaque individual de 200 ml.
3.	SNACK	Snack de queso en barra de 30 g.
4.	BEBIDA LÁCTEA	Bolsa de yogurt, avena, kumis o leche saborizada de 200 ml, sabores surtidos.
5.	FRUTA	Frutas no ácidas, en perfecto estado de conservación, sin alteración alguna de sus características propias.

1. **DERIVADO DE CEREAL FORTIFICADO:** Producto horneado con bajo contenido de humedad, con color uniforme, fabricado a partir de masa constituida por harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, agua y otros aditivos. El producto a ofrecer no deberá tener ningún sello frontal de advertencia (exceso en grasas saturadas o azúcares). El operador deberá garantizar variedad en el tipo de derivado de cereal a entregar el cual puede corresponder a galletas tipo cracker, galleta multicereal o ponqué, entre otros.

   Para garantizar el cumplimiento de las condiciones técnicas, el contratista deberá garantizar que durante la elaboración del producto se utilice una premezcla balanceada de micronutrientes (hierro aminoquelado y ácido fólico) para el proceso de fortificación, verificación que realizara la nutricionista con diferentes visitas que se realizara en la plata. El tiempo de vida útil mínimo será de 50 a 60 días a partir del momento de la entrega a la Secretaría de Desarrollo Social. El aporte nutricional mínimo por cada porción (30 g) será el siguiente:

PARÁMETRO NUTRICIONAL	UND MEDIDA	APORTE MINIMO
Calorías	Kcal	140
Proteína	gramos	1,6
Grasas	gramos	5
Carbohidratos	gramos	22,5
Hierro aminoquelado	miligramos	3,1
Ácido Fólico	microgramos	30

Elaboración propia, nutricionista de la Secretaria de Desarrollo social

2. **LECHE Y SUS DERIVADOS LÁCTEOS:** Conforme se ha documentado en la Encuesta Nacional de Situación Nutricional del Ministerio de Salud y de la Protección Social y en las Guías alimentarias para la población colombiana mayor de 2 años del Instituto Colombiano de Bienestar familiar, la población con alta vulnerabilidad como la población primera infancia se caracteriza por tener bajo consumo de alimentos fuente de calcio. Por lo anterior se suministrará leche o bebida láctea o queso, con un contenido de 200 CC y 30 g, respectivamente, en empaque individual. La leche debe ser UHT larga vida en empaque Tetrapak o bolsa individual, el producto debe tener registro sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen, sin sellos de advertencia (exceso de grasas o azúcares).

- **FRUTAS:** Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo. Se deberán entregar 3 tipos de fruta por entrega (ej.: pera, granadilla, manzana), teniendo en cuenta el hecho de que deben soportar 30 días en almacenamiento, de manera tal que el beneficiario pueda disponer de esta fruta en buenas condiciones sobre este tiempo.

- No se permite la inclusión de frutas en estado sobre madurado, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.
- El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación.
- Las frutas deben ser no ácidas, en perfecto estado de conservación, sin alteración alguna de sus características propias.
- Deben garantizar que su proceso de distribución cuente con buenas prácticas de manufactura. Tener presente estado de maduración para favorecer la duración del alimento (30 días), de manera tal que el beneficiario pueda disponer de esta fruta en buenas condiciones sobre este tiempo.

OTRAS ESPECIFICACIONES:

1. **ENTREGAS DE ALIMENTACION:** Respecto al suministro de los elementos de la lonchera saludable el operador deberá garantizar que el cereal, la leche, snack, yogurt, avena o kumis y la fruta se realice de manera intercalada de acuerdo con las indicaciones por el supervisor del contrato, cumpliendo con las cantidades establecidas a monto agotable por el supervisor y la cadena de frio.

RACIONES ALIMENTARIAS VACACIONES RECREATIVAS (vacaciones sin hambre)

ESPECIFICACIONES:

Ración Industrializada, lista para el consumo, serán entregadas a niños y niñas entre 6 y 17 años, con alto índice de vulnerabilidad del municipio de Funza.

A continuación, se expone la minuta patrón (elaborada y revisada por la nutricionista de la Secretaria de Desarrollo Social, quien cuenta con la idoneidad y experiencia profesional) a tener en cuenta para el servicio de raciones alimentarias para población vulnerable teniendo en cuenta los diferentes grupos etarios, así:

Nota: la siguiente minuta se estructura, para atender la operación de la estrategia vacaciones recreativas (vacaciones sin hambre) la cual se ejecutara durante 2 semanas del mes de diciembre, 2 semanas del mes de enero, para un promedio de 1.200.000 niños con una periodicidad diaria.

TABLA 1 - MINUTA PATRÓN TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO						
COMPONENTES	6-8 AÑOS		9-11 AÑOS		12-17 AÑOS	
	P. NETO	P. SERVIDO	P. NETO	P. SERVIDO	P. NETO	P. SERVIDO
Alimento proteico CARNES Y HUEVO	38 g - 50 g	30 g - 50 g	44 g - 63 g	35 g - 50 g	50 g -63 g	40 g - 50 g
LEGUMINOSAS	5 g	15 g	8 g	24 g	17 g	50 g
Cereales	24 g - 26 g	55 g - 60 g	31 g - 37 g	70 g - 85 g	40 g - 46 g	90 g - 105 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	40 g - 62 g	40 g - 62 g	50 g - 70 g	50 g - 70 g	70 g - 95 g	70 g - 95 g
Ensalada o verdura caliente	50 g	50 g	60 g	60 g	65 g	65 g
Bebida (FRUTA)	60 g - 65 g	200 ml	60 g - 65 g	200 ml	60 g - 65 g	200 ml
Leche	100 ml (13 g si es en polvo)		100 ml (13 g si es en polvo)		100 ml (13 g si es en polvo)	
Productos lácteos (QUESO)	10 g		20 g		30 g	
Azúcares	6 g - 8 g		6 g - 8 g		6 g - 8 g	
Grasas	7 ml		9 ml		11 ml	

TABLA 2 MENÚ SEMANA No. 1 DICIEMBRE					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Alimento proteico	Carne de res a las finas hierbas	Lentejas - Huevo revuelto	Pollo en salsa bechamel	Carne de res en salsa criolla	Frijoles Carne de cerdo asada
Cereales	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz pajarito	Pasta	Arroz blanco
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Pure de papa criolla	Tajadas de plátano maduro frito	Papa a la francesa	Pan tostado	Patacón
Ensalada o verdura caliente	Ensalada hawaiana	Ensalada de tomate y pepino cohombro	Calabacín y maíz a la crema con queso	Ensalada de espinaca y fresa	Ensalada de aguacate
Bebida	Sorbete de guayaba	Jugo de mora	Jugo de tomate de árbol	Sorbete de curuba	Jugo de mango
Leche y productos lácteos	Incluido en el sorbete		Incluido en la ensalada	Incluido en el sorbete	
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

TABLA 3 MENÚ SEMANA No. 2 DICIEMBRE					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
Alimento proteico	Garbanzos - Huevo en tortilla	Nuggetts de pollo	Carne de cerdo desmechada	Lentejas – Carne de res en goulash	Pechuga gratinada
Cereales	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz mexicano	Arroz blanco	Arroz con pimentón
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Yuca frita	Pure de papa con queso	Tortilla	Arepa	Papa en cascos
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de lechuga, tomate, pepino cohombro	Ensalada de melón, lechuga y uvas pasas	Guacamole/Pico de gallo	Tomate a la vinagreta	Ensalada de lechuga, piña, manzana
Bebida	Jugo de feijoa	Jugo de piña	Sorbete de fresa	Jugo de tomate de árbol	Sorbete de mango
Leche y productos lácteos		Incluido en el tubérculo	Incluido en el sorbete		Incluido en el sorbete
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

TABLA 4 MENÚ SEMANA No. 1 ENERO					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Alimento proteico	Pollo en salsa bechamel	Garbanzos - Carne de cerdo asada	Estofado de carne de res campestre	Pollo en salsa	Frijoles - Huevo frito
Cereales	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz al cilantro	Pasta	Arroz blanco
Tubérculos, raíces,	Plátano cocido	Papa en salsa	Papa criolla frita	Pan tostado	Patacón

plátanos o derivados de cereal					
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de espinaca y mango	Ensalada de zanahoria, fresa y coco	Ensalada de lechuga, apio, manzana	Arveja verde, habichuela y maíz a la crema con queso	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria
Bebida	Sorbete de curuba	Jugo de mango	Sorbete de mora	Jugo de guayaba	Jugo de fresa
Leche y productos lácteos	Incluido en el sorbete		Incluido en el sorbete	Incluido en la ensalada	
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

TABLA 5 MENÚ SEMANA No. 2 ENERO					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
Alimento proteíco	Lentejas – Huevo en tortilla	Posta negra	Pollo dorado	Frijoles - Carne de cerdo asada	Pollo con hogao
Cereales	Arroz blanco	Arroz tigre	Arroz pajarito	Arroz blanco	Arroz con arveja
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Arepa	Moneditas de plátano	Papa a la francesa	Papa salada	Plátano con queso y bocadillo
Ensalada o verdura caliente	Tomate a la vinagreta	Ensalada de lechuga, mango y manzana	Ensalada roja	Ensalada de aguacate	Verdura campesina
Bebida	Jugo de piña	Sorbete de fresa	Sorbete de mango	Jugo de lulo	Jugo de tomate de árbol
Leche y productos lácteos		Incluido en el sorbete	Incluido en el sorbete		Incluido en el tubérculo
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

OTRAS ESPECIFICACIONES:

1. En caso en que el operador requiera realizar algún intercambio de alguno de los alimentos incluidos en el menú, deberá realizar solicitud de aprobación de intercambio al supervisor del contrato o al funcionario delegado por este, a través del correo electrónico con al menos 4 días de anterioridad.
2. El ciclo de menús contará con 5 menús y cada uno contará con una guía de preparaciones especificando ingredientes, gramajes en peso bruto, peso neto y descripción del proceso de preparación.
3. El aporte mínimo esperado por ración corresponde al 30% del VCT diario y la distribución de aporte de macronutrientes se establecen conforme las recomendaciones diarias definidas en la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Respecto a los porcentajes de adecuación del aporte nutricional de los menús, deberán ser superiores al 90% de los valores de referencia según lo plasmado en los cálculos de aportes nutricionales, de la tabla N° 1 Minuta patrón ración almuerzo.
5. Los valores de referencia para peso bruto en crudo deben utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido como el gramaje final. Los valores de referencia de parte comestible y aporte nutricional corresponden a los definidos en la tabla de composición de alimentos 2018 del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
6. Se deberán implementar todas las medidas sanitarias en el proceso de transporte, almacenamiento de materias primas y manipulación de alimentos, así como en lo correspondiente al personal manipulador de alimentos, conforme lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013.
7. **PERSONAL MINIMO REQUERIDO:** Se debe garantizar con el siguiente el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde la recepción, su almacenamiento, alistamiento, preparación, despacho, transporte y distribución de alimentos.

   1. Ingeniero de alimentos: Ingeniero de alimentos con más de 10 años de experiencia profesional en las cuales haya participado en actividades como la inspección, vigilancia y control de la calidad de los alimentos
   2. Nutricionista: Nutricionista dietista con más de 10 años de experiencia profesional en áreas de atención a niños, niñas y adolescentes.
   3. Chef: Profesional en gastronomía y culinaria con mas de 3 años de experiencia profesional
   4. Tecnólogo en gastronomía: técnico profesional en gastronomía con más de 10 años de experiencia profesional y que haya participado en mínimo tres procesos de atención a niños niñas y/o adolescentes
   5. Técnico en logística empresarial: Técnico profesional con más de 5 años de experiencia profesional certificada.
   6. Técnico profesional en desarrollo de operaciones logísticas en la cadena de abastecimiento: Técnico profesional con más de 10 años de experiencia laboral.
   7. Técnico en atención integral a primera infancia: Técnico profesional en atención integral a la primera infancia con más de 10 años de experiencia laboral.

8. **VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS:** El proponente deberá presentar junto con su oferta certificación explicita firmada por el representante legal para acreditar como mínimo un vehículo, destinado para el transporte y entrega de los alimentos en el sitio donde indique el supervisor del contrato, junto con los siguientes documentos:

- Propietario: tarjeta de propiedad a nombre del proponente o alguno de los integrantes, seguro obligatorio contra Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente, revisión tecno- mecánica vigente y gases.

- Arrendatario: copia o carta de alquiler del vehículo suscrita por su propietario donde acredite a tener disponible el vehículo para la ejecución del contrato, soat, tarjeta de propiedad, tecno mecánica vigente y gases.

- Leasing: promesa o contrato de leasing, carta de compromiso del locatario, tarjeta de propiedad, Soat, tecno mecánica y gases.

9. **INSTALACIONES:** Se solicita al oferente acreditar mediante carta de compromiso suscrita por el representante legal, que en caso de ser adjudicatario pondrá a disposición del programa las instalaciones necesarias para llevar a cabo la recepción, almacenamiento, alistamiento, preparación, despacho, transporte y distribución de los alimentos dirigidos a los beneficiarios de la estrategia; adicionalmente dichas instalaciones deben contar con concepto higiénico sanitario favorable con fecha no mayor a un año de expedición a nombre del futuro operador.

El oferente deberá allegar junto con la propuesta:

• Carta de presentación de las instalaciones técnicas, manifestando que cuenta con las instalaciones necesarias para desarrollar el objeto del contrato y a que titulo la tiene, con (Certificado de libertad y tradición, contrato de arrendamiento o Leasing, etc.)

• Anexar concepto favorable de salubridad vigente expedida por la Secretaría de Salud del municipio a nombre del oferente interesado como a nombre del propietario o persona que tenga el derecho al uso del establecimiento ofrecido en el proceso no mayor a un (1) año y mantenerlo durante todo el tiempo que dure el contrato.

ALCALDÍA DE FUNZA	SOLICITUD DE COTIZACIÓN O AVALUO
	11-FR-56

Funza, Cundinamarca, OCTUBRE del 2024

Señores:
FUNDACION NUTRIENDO SUEÑOS
NIT: 901.410.596-5
Ciudad

El Municipio de Funza está interesado en adelantar la contratación cuyo objeto es: **SUMINISTRO DE LONCHERAS SALUDABLES Y RACIONES DE ALIMENTACION DE LA ESTRATEGIA SIN HAMBRE EN VACACIONES, PARA SER ENTREGADAS A LOS NIÑOS Y NIÑAS VULNERABLES DEL MUNICIPIO, DANDO CUMPLIMIENTO A LAS METAS 71 Y 72 DEL PLAN DE DESARROLLO FUNZA EVOLUCIONA 2024-2027**, por lo que le invita a cotizar los bienes que se indican en el documento anexo el cual se constituye como una guía en elaboración de su cotización, para lo cual debe tener en cuenta las especificaciones técnicas de la ficha técnica y las siguientes condiciones:

Tipo de contrato: Suministro

Plazo de ejecución: El plazo de ejecución del presente proceso será de Dos (02) meses contados a partir de la suscripción del acta de inicio, o hasta agotar el presupuesto oficial, conforme a los requerimientos del supervisor, lo primero que ocurra, sin exceder el 30 de enero de 2025.

Forma de pago que ofrece el municipio: El municipio de Funza, pagará al contratista el valor total del contrato así: Pagos mensuales vencidos, conforme el número de raciones efectivamente entregadas, aplicando los valores unitarios establecidos en la propuesta económica según corresponda para cada ítem. Cada pago se realizará previo informe del supervisor del contrato dando viabilidad al pago, presentación de factura o cuenta de cobro, paz y salvo de aportes parafiscales y ARL, y demás documentos exigidos por la Acadia de Funza, en cumplimiento de los procedimientos establecidos para cada pago a contratistas. La Alcaldía de Funza únicamente cancelara los ítems que cuenten con los soportes requeridos por el supervisor, de acuerdo a los precios unitarios presentados en la oferta económica para cada caso concreto.

Dichos pagos se realizarán previo el lleno de los siguientes requisitos:

- Acreditar que dio cumplimiento a la publicación y divulgación proactiva de la Declaración de Bienes y Rentas, Registro de Conflicto de Interés y Declaración del Impuesto sobre la Renta y Complementarios, con la presentación del pantallazo de publicación que arroja el aplicativo dispuesto para el efecto.
- Presentación de informe de actividades y/o de ejecucion del contrato
- Acreditación de pagos de seguridad social integral y parafiscales cuando corresponda
- Certificacion de cumplimiento expedida por parte del supervisor y/o interventor del contrato
- Presentacion de Factura y o cuenta de cobro cuando corresponda.
- Ingreso al Almacén (Cuando aplique)
- Copia del RUT

Lugar de entrega de los servicios descritos: Municipio de Funza, Centro día Calle 15 No 8-05.

Periodicidad: diaria

Garantías requeridas:

a. **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Para garantizar el cumplimiento general del contrato, el pago de las multas y demás sanciones, una garantía por el equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y seis (6) meses más.

b. **CALIDAD DEL SERVICIO:** Para garantizar la calidad de los bienes y servicios a suministrar, una garantía por el equivalente mínimo al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y seis (6) meses más.

c. **CALIDAD DE LOS BIENES A SUMINISTRAR:** Para garantizar la calidad de los bienes y servicios a suministrar, una garantía por el equivalente mínimo al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y un (1) año más.

d. **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Para garantizar por aporte del contratista de todos los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales del personal que presente sus servicios en la ejecución de éste contrato, por un valor equivalente al ciento (5%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y tres (3) años más.

e. **RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL:** Para garantizar la responsabilidad extracontractual que le puedan atribuir a la alcaldía de Funza, con ocasión a las actuaciones, hechos u omisiones del contratista seleccionado, equivalente a doscientos (200) SMMLV del valor total del contrato y con una vigencia igual a la duración del contrato.

Su cotización puede ser entregada en la Calle 15 No 08-05 Centro Día o *escaneada* al correo desarrollosocial@funza-cundinamarca.gov.co hasta el día 12 de julio de 2024.

Al elaborar su cotización por favor tenga en cuenta todos los costos directos e indirectos en que se pueda incurrir, así mismo los impuestos, tasas y contribuciones municipales, departamentales y nacionales, que aplican para este tipo de contratos, es especial las siguientes:

El contratista deberá pagar las deducciones que por disposición legal o reglamentaria el Municipio practique y que correspondan al pago de: Retención del impuesto de industria y comercio ICA e incluidos además los gastos, costos y contribuciones a que haya lugar tales como:

ESTAMPILLA	BASE GRAVABLE	TARIFA
Estampilla pro-cultura	Valor del contrato	Persona natural 0.5% Persona jurídica 1%
Tasa pro-deporte	Valor del contrato	2%
Estampilla bienestar adulto mayor	Valor del contrato	2%
ESTAMPILLA JUSTICIA FAMILIAR	Valor del contrato	2%

Estas estampillas se liquidan antes de IVA.

Nota: Los valores enunciados pueden variar en cualquier momento y se aplicarán los que se encuentren vigentes al momento de realizar el pago.

Cordialmente,

IVONNE PAOLA SALAMANCA
Secretaria de Desarrollo Social

FICHA TECNICA LONCHERAS SALUDABLES PRIMERA INFANCIA, RACIONES ALIMENTARIAS PARA LAS VACACIONES RECREATIVAS

LONCHERAS SALUDABLES (REFRIGERIOS) PRIMERA INFANCIA

A continuación, se presenta la ficha técnica definida para el suministro de los refrigerios, se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- Los refrigerios que se suministrarán, contemplarán la entrega de una bebida y/o alimento lácteo, un derivado de cereal fortificado y una fruta.
- Beneficiarios: la población a atender serán niños y niñas con alto índice de vulnerabilidad.
- Condiciones de distribución: la entrega de refrigerios se realizará con una periodicidad mensual

FICHA TECNICA

ITEM	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN
1.	DERIVADO DE CEREAL FORTIFICADO*	En presentación individual adición de hierro amino quelado y ácido fólico, con las características descritas en la tabla de parámetros nutricionales. 30 g
2.	LECHE LÍQUIDA PASTEURIZADA	Leche líquida ultra pasteurizada UHT larga vida en empaque individual de 200 ml.
3.	SNACK	Snack de queso en barra de 30 g.
4.	BEBIDA LÁCTEA	Bolsa de yogurt, avena, kumis o leche saborizada de 200 ml, sabores surtidos.
5.	FRUTA	Frutas no ácidas, en perfecto estado de conservación, sin alteración alguna de sus características propias.

1. DERIVADO DE CEREAL FORTIFICADO: Producto horneado con bajo contenido de humedad, con color uniforme, fabricado a partir de masa constituida por harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, agua y otros aditivos. El producto a ofrecer no deberá tener ningún sello frontal de advertencia (exceso en grasas saturadas o azúcares). El operador deberá garantizar variedad en el tipo de derivado de cereal a entregar el cual puede corresponder a galletas tipo cracker, galleta multicereal o ponqué, entre otros.

   Para garantizar el cumplimiento de las condiciones técnicas, el contratista deberá garantizar que durante la elaboración del producto se utilice una premezcla balanceada de micronutrientes (hierro aminoquelado y ácido fólico) para el proceso de fortificación, verificación que realizara la nutricionista con diferentes visitas que se realizara en la plata. El tiempo de vida útil mínimo será de 50 a 60 días a partir del momento de la entrega a la Secretaría de Desarrollo Social. El aporte nutricional mínimo por cada porción (30 g) será el siguiente:

PARÁMETRO NUTRICIONAL	UND MEDIDA	APORTE MINIMO
Calorías	Kcal	140
Proteína	gramos	1,6
Grasas	gramos	5
Carbohidratos	gramos	22,5
Hierro aminoquelado	miligramos	3,1
Ácido Fólico	microgramos	30

Elaboración propia, nutricionista de la Secretaria de Desarrollo social

2. LECHE Y SUS DERIVADOS LÁCTEOS: Conforme se ha documentado en la Encuesta Nacional de Situación Nutricional del Ministerio de Salud y de la Protección Social y en las Guías alimentarias para la población colombiana mayor de 2 años del Instituto Colombiano de Bienestar familiar, la población con alta vulnerabilidad como la población primera infancia se caracteriza por tener bajo consumo de alimentos fuente de calcio. Por lo anterior se suministrará leche o bebida láctea o queso, con un contenido de 200 CC y 30 g, respectivamente, en empaque individual. La leche debe ser UHT larga vida en empaque Tetrapak o bolsa individual, el producto debe tener registro sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen, sin sellos de advertencia (exceso de grasas o azúcares).

- FRUTAS: Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo. Se deberán entregar 3 tipos de fruta por entrega (ej.: pera, granadilla, manzana), teniendo en cuenta el hecho de que deben soportar 30 días en almacenamiento, de manera tal que el beneficiario pueda disponer de esta fruta en buenas condiciones sobre este tiempo.

- No se permite la inclusión de frutas en estado sobre madurado, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.
- El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación.
- Las frutas deben ser no ácidas, en perfecto estado de conservación, sin alteración alguna de sus características propias.
- Deben garantizar que su proceso de distribución cuente con buenas prácticas de manufactura. Tener presente estado de maduración para favorecer la duración del alimento (30 días), de manera tal que el beneficiario pueda disponer de esta fruta en buenas condiciones sobre este tiempo.

OTRAS ESPECIFICACIONES:

1. ENTREGAS DE ALIMENTACION: Respecto al suministro de los elementos de la lonchera saludable el operador deberá garantizar que el cereal, la leche, snack, yogurt, avena o kumis y la fruta se realice de manera intercalada de acuerdo con las indicaciones por el supervisor del contrato, cumpliendo con las cantidades establecidas a monto agotable por el supervisor y la cadena de frio.

RACIONES ALIMENTARIAS VACACIONES RECREATIVAS (vacaciones sin hambre)

ESPECIFICACIONES:

Ración Industrializada, lista para el consumo, serán entregadas a niños y niñas entre 6 y 17 años, con alto índice de vulnerabilidad del municipio de Funza.

A continuación, se expone la minuta patrón (elaborada y revisada por la nutricionista de la Secretaria de Desarrollo Social, quien cuenta con la idoneidad y experiencia profesional) a tener en cuenta para el servicio de raciones alimentarias para población vulnerable teniendo en cuenta los diferentes grupos etarios, así:

Nota: la siguiente minuta se estructura, para atender la operación de la estrategia vacaciones recreativas (vacaciones sin hambre) la cual se ejecutara durante 2 semanas del mes de diciembre, 2 semanas del mes de enero, para un promedio de 1.200.000 niños con una periodicidad diaria.

TABLA 1 - MINUTA PATRÓN TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO						
COMPONENTES	6-8 AÑOS		9-11 AÑOS		12-17 AÑOS	
	P. NETO	P. SERVIDO	P. NETO	P. SERVIDO	P. NETO	P. SERVIDO
Alimento proteico CARNES Y HUEVO	38 g - 50 g	30 g - 50 g	44 g - 63 g	35 g - 50 g	50 g -63 g	40 g - 50 g
LEGUMINOSAS	5 g	15 g	8 g	24 g	17 g	50 g
Cereales	24 g - 26 g	55 g - 60 g	31 g - 37 g	70 g - 85 g	40 g - 46 g	90 g - 105 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	40 g - 62 g	40 g - 62 g	50 g - 70 g	50 g - 70 g	70 g - 95 g	70 g - 95 g
Ensalada o verdura caliente	50 g	50 g	60 g	60 g	65 g	65 g
Bebida (FRUTA)	60 g - 65 g	200 ml	60 g - 65 g	200 ml	60 g - 65 g	200 ml
Leche	100 ml (13 g si es en polvo)		100 ml (13 g si es en polvo)		100 ml (13 g si es en polvo)	
Productos lácteos (QUESO)	10 g		20 g		30 g	
Azúcares	6 g - 8 g		6 g - 8 g		6 g - 8 g	
Grasas	7 ml		9 ml		11 ml	

TABLA 2 MENÚ SEMANA No. 1 DICIEMBRE					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Alimento proteico	Carne de res a las finas hierbas	Lentejas - Huevo revuelto	Pollo en salsa bechamel	Carne de res en salsa criolla	Frijoles Carne de cerdo asada
Cereales	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz pajarito	Pasta	Arroz blanco
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Pure de papa criolla	Tajadas de plátano maduro frito	Papa a la francesa	Pan tostado	Patacón
Ensalada o verdura caliente	Ensalada hawaiana	Ensalada de tomate y pepino cohombro	Calabacín y maíz a la crema con queso	Ensalada de espinaca y fresa	Ensalada de aguacate
Bebida	Sorbete de guayaba	Jugo de mora	Jugo de tomate de árbol	Sorbete de curuba	Jugo de mango
Leche y productos lácteos	Incluido en el sorbete		Incluido en la ensalada	Incluido en el sorbete	
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

TABLA 3 MENÚ SEMANA No. 2 DICIEMBRE					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
Alimento proteico	Garbanzos - Huevo en tortilla	Nuggetts de pollo	Carne de cerdo desmechada	Lentejas – Carne de res en goulash	Pechuga gratinada
Cereales	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz mexicano	Arroz blanco	Arroz con pimentón
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Yuca frita	Pure de papa con queso	Tortilla	Arepa	Papa en cascos
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de lechuga, tomate, pepino cohombro	Ensalada de melón, lechuga y uvas pasas	Guacamole/Pico de gallo	Tomate a la vinagreta	Ensalada de lechuga, piña, manzana
Bebida	Jugo de feijoa	Jugo de piña	Sorbete de fresa	Jugo de tomate de árbol	Sorbete de mango
Leche y productos lácteos		Incluido en el tubérculo	Incluido en el sorbete		Incluido en el sorbete
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

TABLA 4 MENÚ SEMANA No. 1 ENERO					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Alimento proteico	Pollo en salsa bechamel	Garbanzos - Carne de cerdo asada	Estofado de carne de res campestre	Pollo en salsa	Frijoles - Huevo frito
Cereales	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz al cilantro	Pasta	Arroz blanco
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados	Plátano cocido	Papa en salsa	Papa criolla frita	Pan tostado	Patacón

de cereal					
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de espinaca y mango	Ensalada de zanahoria, fresa y coco	Ensalada de lechuga, apio, manzana	Arveja verde, habichuela y maíz a la crema con queso	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria
Bebida	Sorbete de curuba	Jugo de mango	Sorbete de mora	Jugo de guayaba	Jugo de fresa
Leche y productos lácteos	Incluido en el sorbete		Incluido en el sorbete	Incluido en la ensalada	
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

TABLA 5 MENÚ SEMANA No. 2 ENERO					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
Alimento proteico	Lentejas – Huevo en tortilla	Posta negra	Pollo dorado	Frijoles - Carne de cerdo asada	Pollo con hogao
Cereales	Arroz blanco	Arroz tigre	Arroz pajarito	Arroz blanco	Arroz con arveja
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Arepa	Moneditas de plátano	Papa a la francesa	Papa salada	Plátano con queso y bocadillo
Ensalada o verdura caliente	Tomate a la vinagreta	Ensalada de lechuga, mango y manzana	Ensalada roja	Ensalada de aguacate	Verdura campesina
Bebida	Jugo de piña	Sorbete de fresa	Sorbete de mango	Jugo de lulo	Jugo de tomate de árbol
Leche y productos lácteos		Incluido en el sorbete	Incluido en el sorbete		Incluido en el tubérculo
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

OTRAS ESPECIFICACIONES:

1. En caso en que el operador requiera realizar algún intercambio de alguno de los alimentos incluidos en el menú, deberá realizar solicitud de aprobación de intercambio al supervisor del contrato o al funcionario delegado por este, a través del correo electrónico con al menos 4 días de anterioridad.
2. El ciclo de menús contará con 5 menús y cada uno contará con una guía de preparaciones especificando ingredientes, gramajes en peso bruto, peso neto y descripción del proceso de preparación.
3. El aporte mínimo esperado por ración corresponde al 30% del VCT diario y la distribución de aporte de macronutrientes se establecen conforme las recomendaciones diarias definidas en la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Respecto a los porcentajes de adecuación del aporte nutricional de los menús, deberán ser superiores al 90% de los valores de referencia según lo plasmado en los cálculos de aportes nutricionales, de la tabla N° 1 Minuta patrón ración almuerzo.
5. Los valores de referencia para peso bruto en crudo deben utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido como el gramaje final. Los valores de referencia de parte comestible y aporte nutricional corresponden a los definidos en la tabla de composición de alimentos 2018 del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
6. Se deberán implementar todas las medidas sanitarias en el proceso de transporte, almacenamiento de materias primas y manipulación de alimentos, así como en lo correspondiente al personal manipulador de alimentos, conforme lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013.
7. **PERSONAL MINIMO REQUERIDO:** Se debe garantizar con el siguiente el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde la recepción, su almacenamiento, alistamiento, preparación, despacho, transporte y distribución de alimentos.

   1. Ingeniero de alimentos: Ingeniero de alimentos con más de 10 años de experiencia profesional en las cuales haya participado en actividades como la inspección, vigilancia y control de la calidad de los alimentos
   2. Nutricionista: Nutricionista dietista con más de 10 años de experiencia profesional en áreas de atención a niños, niñas y adolescentes.
   3. Chef: Profesional en gastronomía y culinaria con mas de 3 años de experiencia profesional
   4. Tecnólogo en gastronomía: técnico profesional en gastronomía con más de 10 años de experiencia profesional y que haya participado en mínimo tres procesos de atención a niños niñas y/o adolescentes
   5. Técnico en logística empresarial: Técnico profesional con más de 5 años de experiencia profesional certificada.
   6. Técnico profesional en desarrollo de operaciones logísticas en la cadena de abastecimiento: Técnico profesional con más de 10 años de experiencia laboral.
   7. Técnico en atención integral a primera infancia: Técnico profesional en atención integral a la primera infancia con más de 10 años de experiencia laboral.

8. **VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS:** El proponente deberá presentar junto con su oferta certificación explicita firmada por el representante legal para acreditar como mínimo un vehículo, destinado para el transporte y entrega de los alimentos en el sitio donde indique el supervisor del contrato, junto con los siguientes documentos:

- Propietario: tarjeta de propiedad a nombre del proponente o alguno de los integrantes, seguro obligatorio contra Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente, revisión tecno- mecánica vigente y gases.

- Arrendatario: copia o carta de alquiler del vehículo suscrita por su propietario donde acredite a tener disponible el vehículo para la ejecución del contrato, soat, tarjeta de propiedad, tecno mecánica vigente y gases.

- Leasing: promesa o contrato de leasing, carta de compromiso del locatario, tarjeta de propiedad, Soat, tecno mecánica y gases.

9. **INSTALACIONES:** Se solicita al oferente acreditar mediante carta de compromiso suscrita por el representante legal, que en caso de ser adjudicatario pondrá a disposición del programa las instalaciones necesarias para llevar a cabo la recepción, almacenamiento,

alistamiento, preparación, despacho, transporte y distribución de los alimentos dirigidos a los beneficiarios de la estrategia; adicionalmente dichas instalaciones deben contar con concepto higiénico sanitario favorable con fecha no mayor a un año de expedición a nombre del futuro operador.

El oferente deberá allegar junto con la propuesta:

• Carta de presentación de las instalaciones técnicas, manifestando que cuenta con las instalaciones necesarias para desarrollar el objeto del contrato y a que titulo la tiene, con (Certificado de libertad y tradición, contrato de arrendamiento o Leasing, etc.)

• Anexar concepto favorable de salubridad vigente expedida por la Secretaría de Salud del municipio a nombre del oferente interesado como a nombre del propietario o persona que tenga el derecho al uso del establecimiento ofrecido en el proceso no mayor a un (1) año y mantenerlo durante todo el tiempo que dure el contrato.

Funza, Cundinamarca, OCTUBRE del 2024

Señores:
FUNDACION NUEVO AMANECER
NIT: 900.260.765-5
Ciudad

El Municipio de Funza está interesado en adelantar la contratación cuyo objeto es: **SUMINISTRO DE LONCHERAS SALUDABLES Y RACIONES DE ALIMENTACION DE LA ESTRATEGIA SIN HAMBRE EN VACACIONES, PARA SER ENTREGADAS A LOS NIÑOS Y NIÑAS VULNERABLES DEL MUNICIPIO, DANDO CUMPLIMIENTO A LAS METAS 71 Y 72 DEL PLAN DE DESARROLLO FUNZA EVOLUCIONA 2024-2027,** por lo que le invita a cotizar los bienes que se indican en el documento anexo el cual se constituye como una guía en elaboración de su cotización, para lo cual debe tener en cuenta las especificaciones técnicas de la ficha técnica y las siguientes condiciones:

Tipo de contrato: Suministro

Plazo de ejecución: El plazo de ejecución del presente proceso será de Dos (02) meses contados a partir de la suscripción del acta de inicio, o hasta agotar el presupuesto oficial, conforme a los requerimientos del supervisor, lo primero que ocurra, sin exceder el 30 de enero de 2025.

Forma de pago que ofrece el municipio: El municipio de Funza, pagará al contratista el valor total del contrato así: Pagos mensuales vencidos, conforme el número de raciones efectivamente entregadas, aplicando los valores unitarios establecidos en la propuesta económica según corresponda para cada ítem. Cada pago se realizará previo informe del supervisor del contrato dando viabilidad al pago, presentación de factura o cuenta de cobro, paz y salvo de aportes parafiscales y ARL, y demás documentos exigidos por la Acadia de Funza, en cumplimiento de los procedimientos establecidos para cada pago a contratistas. La Alcaldía de Funza únicamente cancelara los ítems que cuenten con los soportes requeridos por el supervisor, de acuerdo a los precios unitarios presentados en la oferta económica para cada caso concreto.

Dichos pagos se realizarán previo el lleno de los siguientes requisitos:

- Acreditar que dio cumplimiento a la publicación y divulgación proactiva de la Declaración de Bienes y Rentas, Registro de Conflicto de Interés y Declaración del Impuesto sobre la Renta y Complementarios, con la presentación del pantallazo de publicación que arroja el aplicativo dispuesto para el efecto.
- Presentación de informe de actividades y/o de ejecucion del contrato
- Acreditación de pagos de seguridad social integral y parafiscales cuando corresponda
- Certificacion de cumplimiento expedida por parte del supervisor y/o interventor del contrato
- Presentacion de Factura y o cuenta de cobro cuando corresponda.
- Ingreso al Almacén (Cuando aplique)
- Copia del RUT

Lugar de entrega de los servicios descritos: Municipio de Funza, Centro día Calle 15 No 8-05.

Periodicidad: diaria

Garantías requeridas:

a. **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:** Para garantizar el cumplimiento general del contrato, el pago de las multas y demás sanciones, una garantía por el equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y seis (6) meses más.

b. **CALIDAD DEL SERVICIO:** Para garantizar la calidad de los bienes y servicios a suministrar, una garantía por el equivalente mínimo al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y seis (6) meses más.

c. **CALIDAD DE LOS BIENES A SUMINISTRAR:** Para garantizar la calidad de los bienes y servicios a suministrar, una garantía por el equivalente mínimo al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y un (1) año más.

d. **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Para garantizar por aporte del contratista de todos los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales del personal que presente sus servicios en la ejecución de éste contrato, por un valor equivalente al ciento (5%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la duración del contrato y tres (3) años más.

e. **RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL:** Para garantizar la responsabilidad extracontractual que le puedan atribuir a la alcaldía de Funza, con ocasión a las actuaciones, hechos u omisiones del contratista seleccionado, equivalente a doscientos (200) SMMLV del valor total del contrato y con una vigencia igual a la duración del contrato.

Su cotización puede ser entregada en la Calle 15 No 08-05 Centro Día o *escaneada* al correo desarrollosocial@funza-cundinamarca.gov.co hasta el día 12 de julio de 2024.

Al elaborar su cotización por favor tenga en cuenta todos los costos directos e indirectos en que se pueda incurrir, así mismo los impuestos, tasas y contribuciones municipales, departamentales y nacionales, que aplican para este tipo de contratos, es especial las siguientes:

El contratista deberá pagar las deducciones que por disposición legal o reglamentaria el Municipio practique y que correspondan al pago de: Retención del impuesto de industria y comercio ICA e incluidos además los gastos, costos y contribuciones a que haya lugar tales como:

ESTAMPILLA	BASE GRAVABLE	TARIFA
Estampilla pro-cultura	Valor del contrato	Persona natural 0.5% Persona jurídica 1%
Tasa pro-deporte	Valor del contrato	2%
Estampilla bienestar adulto mayor	Valor del contrato	2%
ESTAMPILLA JUSTICIA FAMILIAR	Valor del contrato	2%

Estas estampillas se liquidan antes de IVA.

Nota: Los valores enunciados pueden variar en cualquier momento y se aplicarán los que se encuentren vigentes al momento de realizar el pago.

Cordialmente,

IVONNE PAOLA SALAMANCA
Secretaria de Desarrollo Social

FICHA TECNICA LONCHERAS SALUDABLES PRIMERA INFANCIA, RACIONES ALIMENTARIAS PARA LAS VACACIONES RECREATIVAS

LONCHERAS SALUDABLES (REFRIGERIOS) PRIMERA INFANCIA

A continuación, se presenta la ficha técnica definida para el suministro de los refrigerios, se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- Los refrigerios que se suministrarán, contemplarán la entrega de una bebida y/o alimento lácteo, un derivado de cereal fortificado y una fruta.
- Beneficiarios: la población a atender serán niños y niñas con alto índice de vulnerabilidad.
- Condiciones de distribución: la entrega de refrigerios se realizará con una periodicidad mensual

FICHA TECNICA

ITEM	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN
1.	DERIVADO DE CEREAL FORTIFICADO*	En presentación individual adición de hierro amino quelado y ácido fólico, con las características descritas en la tabla de parámetros nutricionales. 30 g
2.	LECHE LÍQUIDA PASTEURIZADA	Leche líquida ultra pasteurizada UHT larga vida en empaque individual de 200 ml.
3.	SNACK	Snack de queso en barra de 30 g.
4.	BEBIDA LÁCTEA	Bolsa de yogurt, avena, kumis o leche saborizada de 200 ml, sabores surtidos.
5.	FRUTA	Frutas no ácidas, en perfecto estado de conservación, sin alteración alguna de sus características propias.

1. DERIVADO DE CEREAL FORTIFICADO: Producto horneado con bajo contenido de humedad, con color uniforme, fabricado a partir de masa constituida por harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, agua y otros aditivos. El producto a ofrecer no deberá tener ningún sello frontal de advertencia (exceso en grasas saturadas o azúcares). El operador deberá garantizar variedad en el tipo de derivado de cereal a entregar el cual puede corresponder a galletas tipo cracker, galleta multicereal o ponqué, entre otros.

   Para garantizar el cumplimiento de las condiciones técnicas, el contratista deberá garantizar que durante la elaboración del producto se utilice una premezcla balanceada de micronutrientes (hierro aminoquelado y ácido fólico) para el proceso de fortificación, verificación que realizara la nutricionista con diferentes visitas que se realizara en la plata. El tiempo de vida útil mínimo será de 50 a 60 días a partir del momento de la entrega a la Secretaría de Desarrollo Social. El aporte nutricional mínimo por cada porción (30 g) será el siguiente:

PARÁMETRO NUTRICIONAL	UND MEDIDA	APORTE MINIMO
Calorías	Kcal	140
Proteína	gramos	1,6
Grasas	gramos	5
Carbohidratos	gramos	22,5
Hierro aminoquelado	miligramos	3,1
Ácido Fólico	microgramos	30

Elaboración propia, nutricionista de la Secretaria de Desarrollo social

2. LECHE Y SUS DERIVADOS LÁCTEOS: Conforme se ha documentado en la Encuesta Nacional de Situación Nutricional del Ministerio de Salud y de la Protección Social y en las Guías alimentarias para la población colombiana mayor de 2 años del Instituto Colombiano de Bienestar familiar, la población con alta vulnerabilidad como la población primera infancia se caracteriza por tener bajo consumo de alimentos fuente de calcio. Por lo anterior se suministrará leche o bebida láctea o queso, con un contenido de 200 CC y 30 g, respectivamente, en empaque individual. La leche debe ser UHT larga vida en empaque Tetrapak o bolsa individual, el producto debe tener registro sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen, sin sellos de advertencia (exceso de grasas o azúcares).

- FRUTAS: Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo. Se deberán entregar 3 tipos de fruta por entrega (ej.: pera, granadilla, manzana), teniendo en cuenta el hecho de que deben soportar 30 días en almacenamiento, de manera tal que el beneficiario pueda disponer de esta fruta en buenas condiciones sobre este tiempo.

- No se permite la inclusión de frutas en estado sobre madurado, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.
- El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación.
- Las frutas deben ser no ácidas, en perfecto estado de conservación, sin alteración alguna de sus características propias.
- Deben garantizar que su proceso de distribución cuente con buenas prácticas de manufactura. Tener presente estado de maduración para favorecer la duración del alimento (30 días), de manera tal que el beneficiario pueda disponer de esta fruta en buenas condiciones sobre este tiempo.

OTRAS ESPECIFICACIONES:

1. ENTREGAS DE ALIMENTACION: Respecto al suministro de los elementos de la lonchera saludable el operador deberá garantizar que el cereal, la leche, snack, yogurt, avena o kumis y la fruta se realice de manera intercalada de acuerdo con las indicaciones por el supervisor del contrato, cumpliendo con las cantidades establecidas a monto agotable por el supervisor y la cadena de frio.

RACIONES ALIMENTARIAS VACACIONES RECREATIVAS (vacaciones sin hambre)

ESPECIFICACIONES:

Ración Industrializada, lista para el consumo, serán entregadas a niños y niñas entre 6 y 17 años, con alto indice de vulnerabilidad del municipio de Funza.

A continuación, se expone la minuta patrón (elaborada y revisada por la nutricionista de la Secretaria de Desarrollo Social, quien cuenta con la idoneidad y experiencia profesional) a tener en cuenta para el servicio de raciones alimentarias para población vulnerable teniendo en cuenta los diferentes grupos etarios, así:

Nota: la siguiente minuta se estructura, para atender la operación de la estrategia vacaciones recreativas (vacaciones sin hambre) la cual se ejecutara durante 2 semanas del mes de diciembre, 2 semanas del mes de enero, para un promedio de 1.200.000 niños con una periodicidad diaria.

TABLA 1 - MINUTA PATRÓN TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO						
COMPONENTES	6-8 AÑOS		9-11 AÑOS		12-17 AÑOS	
	P. NETO	P. SERVIDO	P. NETO	P. SERVIDO	P. NETO	P. SERVIDO
Alimento proteico CARNES Y HUEVO	38 g - 50 g	30 g - 50 g	44 g - 63 g	35 g - 50 g	50 g -63 g	40 g - 50 g
LEGUMINOSAS	5 g	15 g	8 g	24 g	17 g	50 g
Cereales	24 g - 26 g	55 g - 60 g	31 g - 37 g	70 g - 85 g	40 g - 46 g	90 g - 105 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	40 g - 62 g	40 g - 62 g	50 g - 70 g	50 g - 70 g	70 g - 95 g	70 g - 95 g
Ensalada o verdura caliente	50 g	50 g	60 g	60 g	65 g	65 g
Bebida (FRUTA)	60 g - 65 g	200 ml	60 g - 65 g	200 ml	60 g - 65 g	200 ml
Leche	100 ml (13 g si es en polvo)		100 ml (13 g si es en polvo)		100 ml (13 g si es en polvo)	
Productos lácteos (QUESO)	10 g		20 g		30 g	
Azúcares	6 g - 8 g		6 g - 8 g		6 g - 8 g	
Grasas	7 ml		9 ml		11 ml	

TABLA 2 MENÚ SEMANA No. 1 DICIEMBRE					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Alimento proteico	Carne de res a las finas hierbas	Lentejas - Huevo revuelto	Pollo en salsa bechamel	Carne de res en salsa criolla	Frijoles Carne de cerdo asada
Cereales	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz pajarito	Pasta	Arroz blanco
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Pure de papa criolla	Tajadas de plátano maduro frito	Papa a la francesa	Pan tostado	Patacón
Ensalada o verdura caliente	Ensalada hawaiana	Ensalada de tomate y pepino cohombro	Calabacín y maíz a la crema con queso	Ensalada de espinaca y fresa	Ensalada de aguacate
Bebida	Sorbete de guayaba	Jugo de mora	Jugo de tomate de árbol	Sorbete de curuba	Jugo de mango
Leche y productos lácteos	Incluido en el sorbete		Incluido en la ensalada	Incluido en el sorbete	
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

TABLA 3 MENÚ SEMANA No. 2 DICIEMBRE					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
Alimento proteico	Garbanzos - Huevo en tortilla	Nuggetts de pollo	Carne de cerdo desmechada	Lentejas – Carne de res en goulash	Pechuga gratinada
Cereales	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz mexicano	Arroz blanco	Arroz con pimentón
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Yuca frita	Pure de papa con queso	Tortilla	Arepa	Papa en cascos
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de lechuga, tomate, pepino cohombro	Ensalada de melón, lechuga y uvas pasas	Guacamole/Pico de gallo	Tomate a la vinagreta	Ensalada de lechuga, piña, manzana
Bebida	Jugo de feijoa	Jugo de piña	Sorbete de fresa	Jugo de tomate de árbol	Sorbete de mango
Leche y productos lácteos		Incluido en el tubérculo	Incluido en el sorbete		Incluido en el sorbete
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

TABLA 4 MENÚ SEMANA No. 1 ENERO					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Alimento proteico	Pollo en salsa bechamel	Garbanzos - Carne de cerdo asada	Estofado de carne de res campestre	Pollo en salsa	Frijoles - Huevo frito
Cereales	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz al cilantro	Pasta	Arroz blanco
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados	Plátano cocido	Papa en salsa	Papa criolla frita	Pan tostado	Patacón

de cereal					
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de espinaca y mango	Ensalada de zanahoria, fresa y coco	Ensalada de lechuga, apio, manzana	Arveja verde, habichuela y maíz a la crema con queso	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria
Bebida	Sorbete de curuba	Jugo de mango	Sorbete de mora	Jugo de guayaba	Jugo de fresa
Leche y productos lácteos	Incluido en el sorbete		Incluido en el sorbete	Incluido en la ensalada	
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

TABLA 5 MENÚ SEMANA No. 2 ENERO					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
Alimento proteíco	Lentejas – Huevo en tortilla	Posta negra	Pollo dorado	Frijoles - Carne de cerdo asada	Pollo con hogao
Cereales	Arroz blanco	Arroz tigre	Arroz pajarito	Arroz blanco	Arroz con arveja
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Arepa	Moneditas de plátano	Papa a la francesa	Papa salada	Plátano con queso y bocadillo
Ensalada o verdura caliente	Tomate a la vinagreta	Ensalada de lechuga, mango y manzana	Ensalada roja	Ensalada de aguacate	Verdura campesina
Bebida	Jugo de piña	Sorbete de fresa	Sorbete de mango	Jugo de lulo	Jugo de tomate de árbol
Leche y productos lácteos		Incluido en el sorbete	Incluido en el sorbete		Incluido en el tubérculo
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

OTRAS ESPECIFICACIONES:

1. En caso en que el operador requiera realizar algún intercambio de alguno de los alimentos incluidos en el menú, deberá realizar solicitud de aprobación de intercambio al supervisor del contrato o al funcionario delegado por este, a través del correo electrónico con al menos 4 días de anterioridad.
2. El ciclo de menús contará con 5 menús y cada uno contará con una guía de preparaciones especificando ingredientes, gramajes en peso bruto, peso neto y descripción del proceso de preparación.
3. El aporte mínimo esperado por ración corresponde al 30% del VCT diario y la distribución de aporte de macronutrientes se establecen conforme las recomendaciones diarias definidas en la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Respecto a los porcentajes de adecuación del aporte nutricional de los menús, deberán ser superiores al 90% de los valores de referencia según lo plasmado en los cálculos de aportes nutricionales, de la tabla N° 1 Minuta patrón ración almuerzo.
5. Los valores de referencia para peso bruto en crudo deben utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido como el gramaje final. Los valores de referencia de parte comestible y aporte nutricional corresponden a los definidos en la tabla de composición de alimentos 2018 del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
6. Se deberán implementar todas las medidas sanitarias en el proceso de transporte, almacenamiento de materias primas y manipulación de alimentos, así como en lo correspondiente al personal manipulador de alimentos, conforme lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013.
7. **PERSONAL MINIMO REQUERIDO:** Se debe garantizar con el siguiente el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde la recepción, su almacenamiento, alistamiento, preparación, despacho, transporte y distribución de alimentos.

   1. Ingeniero de alimentos: Ingeniero de alimentos con más de 10 años de experiencia profesional en las cuales haya participado en actividades como la inspección, vigilancia y control de la calidad de los alimentos
   2. Nutricionista: Nutricionista dietista con más de 10 años de experiencia profesional en áreas de atención a niños, niñas y adolescentes.
   3. Chef: Profesional en gastronomía y culinaria con mas de 3 años de experiencia profesional
   4. Tecnólogo en gastronomía: técnico profesional en gastronomía con más de 10 años de experiencia profesional y que haya participado en mínimo tres procesos de atención a niños niñas y/o adolescentes
   5. Técnico en logística empresarial: Técnico profesional con más de 5 años de experiencia profesional certificada.
   6. Técnico profesional en desarrollo de operaciones logísticas en la cadena de abastecimiento: Técnico profesional con más de 10 años de experiencia laboral.
   7. Técnico en atención integral a primera infancia: Técnico profesional en atención integral a la primera infancia con más de 10 años de experiencia laboral.

8. **VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS:** El proponente deberá presentar junto con su oferta certificación explícita firmada por el representante legal para acreditar como mínimo un vehículo, destinado para el transporte y entrega de los alimentos en el sitio donde indique el supervisor del contrato, junto con los siguientes documentos:

- Propietario: tarjeta de propiedad a nombre del proponente o alguno de los integrantes, seguro obligatorio contra Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente, revisión tecno- mecánica vigente y gases.

- Arrendatario: copia o carta de alquiler del vehículo suscrita por su propietario donde acredite a tener disponible el vehículo para la ejecución del contrato, soat, tarjeta de propiedad, tecno mecánica vigente y gases.

- Leasing: promesa o contrato de leasing, carta de compromiso del locatario, tarjeta de propiedad, Soat, tecno mecánica y gases.

9. **INSTALACIONES:** Se solicita al oferente acreditar mediante carta de compromiso suscrita por el representante legal, que en caso de ser adjudicatario pondrá a disposición del programa las instalaciones necesarias para llevar a cabo la recepción, almacenamiento,

alistamiento, preparación, despacho, transporte y distribución de los alimentos dirigidos a los beneficiarios de la estrategia; adicionalmente dichas instalaciones deben contar con concepto higiénico sanitario favorable con fecha no mayor a un año de expedición a nombre del futuro operador.

El oferente deberá allegar junto con la propuesta:

• Carta de presentación de las instalaciones técnicas, manifestando que cuenta con las instalaciones necesarias para desarrollar el objeto del contrato y a que titulo la tiene, con (Certificado de libertad y tradición, contrato de arrendamiento o Leasing, etc.)

• Anexar concepto favorable de salubridad vigente expedida por la Secretaría de Salud del municipio a nombre del oferente interesado como a nombre del propietario o persona que tenga el derecho al uso del establecimiento ofrecido en el proceso no mayor a un (1) año y mantenerlo durante todo el tiempo que dure el contrato.

Fundación Nuevo Amanecer.

Bogotá, agosto de 2024

Señora

Ivonne Paola salamanca

Secretaria de desarrollos social

Funza, Cundinamarca

Asunto: Cotización suministro de alimentos

Estimada señora

Por medio de la presente, nos permitimos compartir nuestra cotización a los servicios requeridos y de acuerdo a sus especificaciones y cantidades, garantizamos la mejor calidad en nuestro servicio, con el fin de satisfacer plenamente sus necesidades. La cotización solicitada se incluye a continuación:

FICHA TECNICA REFRIGERIOS SALUDABLES PRIMERA INFANCIA, RACIONES ALIMENTARIAS ESTUDIANTES Y COMEDOR COMUNITARIO ADULTO MAYOR

REFRIGERIOS PRIMERA INFANCIA

A continuación, se presenta la ficha técnica definida para el suministro de los refrigerios, se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- Los refrigerios que se suministrarán, contemplarán la entrega de una bebida y/o alimento lácteo, un derivado de cereal fortificado y una fruta.
- Beneficiarios: la población a atender será de aproximadamente 366 niños y niñas.
- Condiciones de distribución: la entrega de refrigerios se realizará con una periodicidad mensual

ITEM	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL REFIGERIO

Fundación Nuevo Amanecer.

1.	DERIVADO DE CEREAL FORTIFICADO*	En presentación individual adición de hierro amino quelado y ácido fólico, con las características descritas en la tabla de parámetros nutricionales. 30 g	$2.000	$8.000
2.	LECHE LÍQUIDA PASTEURIZADA	Leche líquida ultra pasteurizada UHT larga vida en empaque individual de 200 ml.	$2.000	
3.	SNACK	Snack de queso en barra de 30 g.	$1.000	
4.	BEBIDA LÁCTEA	Bolsa de yogurt, avena, kumis o leche saborizada de 200 ml, sabores surtidos.	$2.000	
5.	FRUTA	Frutas no ácidas, en perfecto estado de conservación, sin alteración alguna de sus características propias, que garantice que su proceso de distribución cuente con buenas prácticas de manufactura. Tener presente estado de maduración para favorecer la duración del alimento (30 días).	$1.000	

Este VALOR incluye los costos de transportes al lugar de entrega determinado por le supervisor, empaque y embalaje en recipientes biodegradables, y el personal que sea requerido para la ejecución de estas actividades

1. **DERIVADO DE CEREAL FORTIFICADO:** Producto horneado con bajo contenido de humedad, con color uniforme, fabricado a partir de masa constituida por harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, agua y otros aditivos. El producto a ofrecer no deberá tener ningún sello frontal de advertencia (exceso en grasas saturadas o azúcares). El operador deberá garantizar variedad en el tipo de derivado de cereal a entregar el cual puede corresponder a galletas tipo cracker, galleta multicereal o ponqué, entre otros.

   Para garantizar el cumplimiento de las condiciones técnicas el contratista deberá garantizar que durante la elaboración del producto se utilice una premezcla balanceada de micronutrientes (hierro aminoquelado y ácido fólico) para el proceso de fortificación. El tiempo de vida útil mínimo será de 50 a 60 días a partir del momento de la entrega a la Secretaría de Desarrollo Social. El aporte nutricional mínimo por cada porción (30 g) será el siguiente:

PARÁMETRO NUTRICIONAL	UND MEDIDA	APORTE MINIMO
Calorías	Kcal	140

Fundación
Nuevo Amanecer.

Proteína	gramos	1,6
Grasas	gramos	5
Carbohidratos	gramos	22,5
Hierro aminoquelado	miligramos	3,1
Ácido Fólico	microgramos	30

2. **LECHE Y SUS DERIVADOS LÁCTEOS:** Conforme se ha documentado en la Encuesta Nacional de Situación Nutricional del Ministerio de Salud y de la Protección Social y en las Guías alimentarias para la población colombiana mayor de 2 años del Instituto Colombiano de Bienestar familiar, la población con alta vulnerabilidad como la población primera infancia se caracteriza por tener bajo consumo de alimentos fuente de calcio. Por lo anterior se suministrará leche o bebida láctea o queso, con un contenido de 200 CC y 30 g, respectivamente, en empaque individual. La leche debe ser UHT larga vida en empaque Tetrapak o bolsa individual, el producto debe tener registro sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen, sin sellos de advertencia (exceso de grasas o azúcares).
3. **FRUTAS:** Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo. Se deberán entregar 3 tipos de fruta por entrega (ej.: banano, granadilla, manzana), 10 unidades de cada una, teniendo en cuenta el hecho de que deben soportar 30 días en almacenamiento.

- Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.
- No se permite la inclusión de frutas en estado sobre madurado, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.
- El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación.

RACIONES ALIMENTARIAS VACACIONES RECREATIVAS

ESPECIFICACIONES:

Modalidad servida en sitio, serán entregadas a **niños y niñas entre 6 y 17 años**, con alto índice de vulnerabilidad del municipio de Funza.

Fundación Nuevo Amanecer.

FICHA TECNICA

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO
1	RACION ALIMENTARIA	UND	$11.000

Este VALOR incluye los costos de transportes al lugar de entrega determinado por le supervisor, empaque y embalaje en recipientes biodegradables, y el personal que sea requerido para la ejecución de estas actividades

A continuación, se expone la minuta patrón a tener en cuenta para el servicio de raciones alimentarias para estudiantes, elaborada basada en el anexo técnico de alimentación saludable y sostenible del PAE, teniendo en cuenta los diferentes grupos etarios, así:

MINUTA PATRÓN TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO						
COMPONENTES	6-8 AÑOS		9-11 AÑOS		12-17 AÑOS	
	P. NETO	P. SERVID O	P. NETO	P. SERVID O	P. NETO	P. SERVID O
Alimento proteico CARNES Y HUEVO	38 g - 50 g	30 g - 50 g	44 g - 63 g	35 g - 50 g	50 g -63 g	40 g - 50 g
LEGUMINOSAS	5 g	15 g	8 g	24 g	17 g	50 g
Cereales	24 g - 26 g	55 g - 60 g	31 g - 37 g	70 g - 85 g	40 g - 46 g	90 g - 105 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	40 g - 62 g	40 g - 62 g	50 g - 70 g	50 g - 70 g	70 g - 95 g	70 g - 95 g
Ensalada o verdura caliente	50 g	50 g	60 g	60 g	65 g	65 g

Fundación
Nuevo Amanecer.

Bebida (FRUTA)	60 g - 65 g	200 ml	60 g - 65 g	200 ml	60 g - 65 g	200 ml
Leche	100 ml (13 g si es en polvo)		100 ml (13 g si es en polvo)		100 ml (13 g si es en polvo)	
Productos lácteos (QUESO)	10 g		20 g		30 g	
Azúcares	6 g - 8 g		6 g - 8 g		6 g - 8 g	
Grasas	7 ml		9 ml		11 ml	

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
Alimento proteico	Carne de res a las finas hierbas	Lentejas - Huevo revuelto	Pollo en salsa bechamel	Carne de res en salsa criolla	Frijoles Carne de cerdo asada
Cereales	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz pajarito	Pasta	Arroz blanco
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Pure de papa criolla	Tajadas de plátano maduro frito	Papa a la francesa	Pan tostado	Patacón
Ensalada o verdura caliente	Ensalada hawaiana	Ensalada de tomate y pepino cohombro	Calabacín y maíz a la crema con queso	Ensalada de espinaca y fresa	Ensalada de aguacate

Fundación Nuevo Amanecer.

Bebida	Sorbete de guayaba	Jugo de mora	Jugo de tomate de árbol	Sorbete de curuba	Jugo de mango
Leche y productos lácteos	Incluido en el sorbete		Incluido en la ensalada	Incluido en el sorbete	
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
Alimento proteico	Garbanzos - Huevo en tortilla	Nuggetts de pollo	Carne de cerdo desmechada	Lentejas – Carne de res en goulash	Pechuga gratinada
Cereales	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz mexicano	Arroz blanco	Arroz con pimentón
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Yuca frita	Pure de papa con queso	Tortilla	Arepa	Papa en cascos
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de lechuga, tomate, pepino cohombro	Ensalada de melón, lechuga y uvas pasas	Guacamole/ Pico de gallo	Tomate a la vinagreta	Ensalada de lechuga, piña, manzana

Fundación Nuevo Amanecer.

Bebida	Jugo de feijoa	Jugo de piña	Sorbete de fresa	Jugo de tomate de árbol	Sorbete de mango
Leche y productos lácteos		Incluido en el tubérculo	Incluido en el sorbete		Incluido en el sorbete
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
Alimento proteico	Pollo en salsa bechamel	Garbanzos - Carne de cerdo asada	Estofado de carne de res campestre	Pollo en salsa	Frijoles - Huevo frito
Cereales	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz al cilantro	Pasta	Arroz blanco
Tubérculos, raíces, plátanos	Plátano cocido	Papa en salsa	Papa criolla frita	Pan tostado	Patacón
o derivados de cereal					
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de espinaca y mango	Ensalada de zanahoria, fresa y coco	Ensalada de lechuga, apio, manzana	Arveja verde, habichuela y maíz a la crema con queso	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria

Fundación
Nuevo Amanecer.

Bebida	Sorbete de curuba	Jugo de mango	Sorbete de mora	Jugo de guayaba	Jugo de fresa
Leche y productos lácteos	Incluido en el sorbete		Incluido en el sorbete	Incluido en la ensalada	
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
Alimento proteíco	Lentejas – Huevo en tortilla	Posta negra	Pollo dorado	Frijoles - Carne de cerdo asada	Pollo con hogao
Cereales	Arroz blanco	Arroz tigre	Arroz pajarito	Arroz blanco	Arroz con arveja
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Arepa	Moneditas de plátano	Papa a la francesa	Papa salada	Plátano con queso y bocadillo
Ensalada o verdura caliente	Tomate a la vinagreta	Ensalada de lechuga,	Ensalada roja	Ensalada de aguacate	Verdura campesina
		mango y manzana			
Bebida	Jugo de piña	Sorbete de fresa	Sorbete de mango	Jugo de lulo	Jugo de tomate de árbol

Fundación
Nuevo Amanecer.
NIT 900.260.765-5

Leche y productos lácteos		Incluido en el sorbete	Incluido en el sorbete		Incluido en el tubérculo
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

Quedamos atentos a sus comentarios.

Atentamente,

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL DEL PROPONENTE
NOMBRE PROPONENTE: FUNDACIÓN SOCIAL DE APOYO, DESARROLLO Y BIENESTAR DE LA NIÑEZ Y EL ADULTO MAYOR "NUEVO AMANECER"
NIT: 900.260.765-5
REPRESENTANTE LEGAL: CLAUDIA MARCELA ALZATE VARGAS
DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 26.422.036 DE NEIVA

Funza, agosto de 2024

Señora
Ivonne Paola salamanca

Asunto: Cotización alimentos

Cordial saludo

De acuerdo a lo solicitado adjunto a continuación la cotización que me fue solicitada para el suministro de alimentos. He detallado los precios y las condiciones que aplican y se solicitan, con el objetivo de ofrecerle una propuesta que se ajuste a sus especificaciones técnicas.

FICHA TECNICA REFRIGERIOS SALUDABLES PRIMERA INFANCIA, RACIONES ALIMENTARIAS ESTUDIANTES Y COMEDOR COMUNITARIO ADULTO MAYOR

REFRIGERIOS PRIMERA INFANCIA

A continuación, se presenta la ficha técnica definida para el suministro de los refrigerios, se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- Los refrigerios que se suministrarán, contemplarán la entrega de una bebida y/o alimento lácteo, un derivado de cereal fortificado y una fruta.
- Beneficiarios: la población a atender será de aproximadamente 366 niños y niñas.
- Condiciones de distribución: la entrega de refrigerios se realizará con una periodicidad mensual

ITEM	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL REFIGERIO
1.	DERIVADO DE CEREAL FORTIFICADO*	En presentación individual adición de hierro amino quelado y ácido fólico, con las características descritas en la tabla de parámetros nutricionales. 30 g	$1.000	
2.	LECHE LÍQUIDA PASTEURIZADA	Leche líquida ultra pasteurizada UHT larga vida en empaque individual de 200 ml.	$2.000	
3.	SNACK	Snack de queso en barra de 30 g.	$1.000	
4.	BEBIDA LÁCTEA	Bolsa de yogurt, avena, kumis o leche saborizada de 200 ml, sabores surtidos.	$2.000	

5.	FRUTA	Frutas no ácidas, en perfecto estado de conservación, sin alteración alguna de sus características propias, que garantice que su proceso de distribución cuente con buenas prácticas de manufactura. Tener presente estado de maduración para favorecer la duración del alimento (30 dias).	$1.000	$7.000

1. DERIVADO DE CEREAL FORTIFICADO: Producto horneado con bajo contenido de humedad, con color uniforme, fabricado a partir de masa constituida por harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, agua y otros aditivos. El producto a ofrecer no deberá tener ningún sello frontal de advertencia (exceso en grasas saturadas o azúcares). El operador deberá garantizar variedad en el tipo de derivado de cereal a entregar el cual puede corresponder a galletas tipo cracker, galleta multicereal o ponqué, entre otros.

   Para garantizar el cumplimiento de las condiciones técnicas el contratista deberá garantizar que durante la elaboración del producto se utilice una premezcla balanceada de micronutrientes (hierro aminoquelado y ácido fólico) para el proceso de fortificación. El tiempo de vida útil mínimo será de 50 a 60 días a partir del momento de la entrega a la Secretaría de Desarrollo Social. El aporte nutricional mínimo por cada porción (30 g) será el siguiente:

PARÁMETRO NUTRICIONAL	UND MEDIDA	APORTE MINIMO
Calorías	Kcal	140
Proteína	gramos	1,6
Grasas	gramos	5
Carbohidratos	gramos	22,5
Hierro aminoquelado	miligramos	3,1
Ácido Fólico	microgramos	30

2. LECHE Y SUS DERIVADOS LÁCTEOS: Conforme se ha documentado en la Encuesta Nacional de Situación Nutricional del Ministerio de Salud y de la Protección Social y en las Guías alimentarias para la población colombiana mayor de 2 años del Instituto Colombiano de Bienestar familiar, la población con alta vulnerabilidad como la población primera infancia se caracteriza por tener bajo consumo de alimentos fuente de calcio. Por lo anterior se suministrará leche o bebida láctea o queso, con un contenido de 200 CC y 30 g,

respectivamente, en empaque individual. La leche debe ser UHT larga vida en empaque Tetrapak o bolsa individual, el producto debe tener registro sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen, sin sellos de advertencia (exceso de grasas o azúcares).

3. FRUTAS: Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo. Se deberán entregar 3 tipos de fruta por entrega (ej.: banano, granadilla, manzana), 10 unidades de cada una, teniendo en cuenta el hecho de que deben soportar 30 días en almacenamiento.

- Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.
- No se permite la inclusión de frutas en estado sobremadurado, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.
- El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación.

Nota 1: Las anteriores especificaciones solicitadas y su recio incluyen costos de: Empaque en recipientes biodegradables, Transporte de alimentos, personal idóneo

RACIONES ALIMENTARIAS VACACIONES RECREATIVAS

ESPECIFICACIONES:

Modalidad servida en sitio, serán entregadas a niños y niñas entre 6 y 17 años, con alto índice de vulnerabilidad del municipio de Funza.

FICHA TECNICA

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO
1	RACION ALIMENTARIA	UND	$10.000

Nota 2: Las anteriores especificaciones solicitadas y su recio incluyen costos de: Empaque en recipientes biodegradables, Transporte de alimentos, personal idóneo

A continuación, se expone la minuta patrón a tener en cuenta para el servicio de raciones alimentarias para estudiantes, elaborada basada en el anexo técnico de alimentación saludable y sostenible del PAE, teniendo en cuenta los diferentes grupos etarios, así:

MINUTA PATRÓN TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO						
COMPONENTES	6-8 AÑOS		9-11 AÑOS		12-17 AÑOS	
	P. NETO	P. SERVIDO	P. NETO	P. SERVIDO	P. NETO	P. SERVIDO
Alimento proteico CARNES Y HUEVO	38 g - 50 g	30 g - 50 g	44 g - 63 g	35 g - 50 g	50 g - 63 g	40 g - 50 g
LEGUMINOSAS	5 g	15 g	8 g	24 g	17 g	50 g
Cereales	24 g - 26 g	55 g - 60 g	31 g - 37 g	70 g - 85 g	40 g - 46 g	90 g - 105 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	40 g - 62 g	40 g - 62 g	50 g - 70 g	50 g - 70 g	70 g - 95 g	70 g - 95 g
Ensalada o verdura caliente	50 g	50 g	60 g	60 g	65 g	65 g
Bebida (FRUTA)	60 g - 65 g	200 ml	60 g - 65 g	200 ml	60 g - 65 g	200 ml
Leche	100 ml (13 g si es en polvo)		100 ml (13 g si es en polvo)		100 ml (13 g si es en polvo)	
Productos lácteos (QUESO)	10 g		20 g		30 g	
Azúcares	6 g - 8 g		6 g - 8 g		6 g - 8 g	
Grasas	7 ml		9 ml		11 ml	

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Alimento proteico	Carne de res a las finas hierbas	Lentejas - Huevo revuelto	Pollo en salsa bechamel	Carne de res en salsa criolla	Frijoles Carne de cerdo asada
Cereales	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz pajarito	Pasta	Arroz blanco
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Pure de papa criolla	Tajadas de plátano maduro frito	Papa a la francesa	Pan tostado	Patacón

Ensalada o verdura caliente	Ensalada hawaiana	Ensalada de tomate y pepino cohombro	Calabacín y maíz a la crema con queso	Ensalada de espinaca y fresa	Ensalada de aguacate
Bebida	Sorbete de guayaba	Jugo de mora	Jugo de tomate de árbol	Sorbete de curuba	Jugo de mango
Leche y productos lácteos	Incluido en el sorbete		Incluido en la ensalada	Incluido en el sorbete	
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
Alimento proteico	Garbanzos - Huevo en tortilla	Nuggetts de pollo	Carne de cerdo desmechada	Lentejas - Carne de res en goulash	Pechuga gratinada
Cereales	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz mexicano	Arroz blanco	Arroz con pimentón
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Yuca frita	Pure de papa con queso	Tortilla	Arepa	Papa en cascos
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de lechuga, tomate, pepino cohombro	Ensalada de melón, lechuga y uvas pasas	Guacamole/Pico de gallo	Tomate a la vinagreta	Ensalada de lechuga, piña, manzana
Bebida	Jugo de feijoa	Jugo de piña	Sorbete de fresa	Jugo de tomate de árbol	Sorbete de mango
Leche y productos lácteos		Incluido en el tubérculo	Incluido en el sorbete		Incluido en el sorbete
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Alimento proteico	Pollo en salsa bechamel	Garbanzos - Carne de cerdo asada	Estofado de carne de res campestre	Pollo en salsa	Frijoles - Huevo frito
Cereales	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz al cilantro	Pasta	Arroz blanco
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Plátano cocido	Papa en salsa	Papa criolla frita	Pan tostado	Patacón
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de espinaca y mango	Ensalada de zanahoria, fresa y coco	Ensalada de lechuga, apio, manzana	Arveja verde, habichuela y maíz a la crema con queso	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria
Bebida	Sorbete de curuba	Jugo de mango	Sorbete de mora	Jugo de guayaba	Jugo de fresa
Leche y productos lácteos	Incluido en el sorbete		Incluido en el sorbete	Incluido en la ensalada	
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
Alimento proteíco	Lentejas - Huevo en tortilla	Posta negra	Pollo dorado	Frijoles - Carne de cerdo asada	Pollo con hogao
Cereales	Arroz blanco	Arroz tigre	Arroz pajarito	Arroz blanco	Arroz con arveja
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Arepa	Moneditas de plátano	Papa a la francesa	Papa salada	Plátano con queso y bocadillo
Ensalada o verdura caliente	Tomate a la vinagreta	Ensalada de lechuga, mango y manzana	Ensalada roja	Ensalada de aguacate	Verdura campesina

Bebida	Jugo de piña	Sorbete de fresa	Sorbete de mango	Jugo de lulo	Jugo de tomate de árbol
Leche y productos lácteos		Incluido en el sorbete	Incluido en el sorbete		Incluido en el tubérculo
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

No dude en contactarme si requiere alguna modificación o tiene alguna consulta adicional.

Estoy disponible para cualquier aclaración o ajuste que requiera.

REPRESENTANTE LEGAL
ROBINSON CELY CELY
FUNDACION NUTRIENDO SUEÑOS
NIT 901.410.596-5

LA NACIONAL S.A.S.
COMERCIALIZADORA
NIT:900997568-4

Bogotá, D.C

Señora

Ivonne Paola Salamanca

Funza, Cundinamarca

Cotización suministro de alimentación

Respetada señora

Es un placer para nosotros presentarle la cotización, solicitada para el suministro de refrigerios a primera infancia y el suministro de raciones alimentarias para niños y niñas entre 6 y 17 años, Por lo anterior hemos preparado este documento prestando atención al detalle de sus especificaciones técnicas.

En este documento encontrara un desglose detallado de los precios de acuerdo a sus especificaciones técnicas y condiciones comerciales que aplican.

FICHA TECNICA LONCHERAS SALUDABLES PRIMERA INFANCIA, RACIONES ALIMENTARIAS PARA LAS VACACIONES RECREATIVAS

LONCHERAS SALUDABLES (REFRIGERIOS) PRIMERA INFANCIA

A continuación, se presenta la ficha técnica definida para el suministro de los refrigerios, se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- Los refrigerios que se suministrarán, contemplarán la entrega de una bebida y/o alimento lácteo, un derivado de cereal fortificado y una fruta.
- Beneficiarios: la población a atender será de aproximadamente 366 niños y niñas.
- Condiciones de distribución: la entrega de refrigerios se realizará con una periodicidad mensual

FICHA TECNICA

ITEM	ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO
1.	DERIVADO DE CEREAL FORTIFICADO*	En presentación individual adición de hierro amino quelado y ácido fólico, con las características descritas en la tabla de parámetros nutricionales. 30 g	$1.000
2.	LECHE LÍQUIDA PASTEURIZADA	Leche líquida ultra pasteurizada UHT larga vida en empaque individual de 200 ml.	$2.000
3.	SNACK	Snack de queso en barra de 30 g.	$1.000
4.	BEBIDA LÁCTEA	Bolsa de yogurt, avena, kumis o leche saborizada de 200 ml, sabores surtidos.	$2.000
5.	FRUTA	Frutas no ácidas, en perfecto estado de conservación, sin alteración alguna de sus características propias.	$1.000

1. **DERIVADO DE CEREAL FORTIFICADO:** Producto horneado con bajo contenido de humedad, con color uniforme, fabricado a partir de masa constituida por harina de trigo, azúcar, grasa vegetal, agua y otros aditivos. El producto a ofrecer no deberá tener ningún sello frontal de advertencia (exceso en grasas saturadas o azúcares). El operador deberá garantizar variedad en el tipo de derivado de cereal a entregar el cual puede corresponder a galletas tipo cracker, galleta multicereal o ponqué, entre otros.

Para garantizar el cumplimiento de las condiciones técnicas, el contratista deberá garantizar que durante la elaboración del producto se utilice una premezcla balanceada de micronutrientes (hierro aminoquelado y ácido fólico) para el proceso de fortificación, verificación que realizara la nutricionista con diferentes visitas que se realizara en la plata. El tiempo de vida útil mínimo será de 50 a 60 días a partir del momento de la entrega a la Secretaría de Desarrollo Social. El aporte nutricional mínimo por cada porción (30 g) será el siguiente:

PARÁMETRO NUTRICIONAL	UND MEDIDA	APORTE MINIMO
Calorías	Kcal	140
Proteína	gramos	1,6
Grasas	gramos	5
Carbohidratos	gramos	22,5
Hierro aminoquelado	miligramos	3,1
Ácido Fólico	microgramos	30

Elaboración propia, nutricionista de la Secretaria de Desarrollo social

2. **LECHE Y SUS DERIVADOS LÁCTEOS:** Conforme se ha documentado en la Encuesta Nacional de Situación Nutricional del Ministerio de Salud y de la Protección Social y en las Guías alimentarias para la población colombiana mayor de 2 años del Instituto Colombiano de Bienestar familiar, la población con alta vulnerabilidad como la población primera infancia se caracteriza por tener bajo consumo de alimentos fuente de calcio. Por lo anterior se suministrará leche o bebida láctea o queso, con un contenido de 200 CC y 30 g, respectivamente, en empaque individual. La leche debe ser UHT larga vida en empaque Tetrapak o bolsa individual, el producto debe tener registro sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen, sin sellos de advertencia (exceso de grasas o azúcares).

- **FRUTAS:** Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo. Se deberán entregar 3 tipos de fruta por entrega (ej.: pera, granadilla, manzana), teniendo en cuenta el hecho de que deben soportar 30 días en almacenamiento, de manera tal que el beneficiario pueda disponer de esta fruta en buenas condiciones sobre este tiempo.

- No se permite la inclusión de frutas en estado sobre madurado, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.

- El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación.
- Las frutas deben ser no ácidas, en perfecto estado de conservación, sin alteración alguna de sus características propias.
- Deben garantizar que su proceso de distribución cuente con buenas prácticas de manufactura. Tener presente estado de maduración para favorecer la duración del alimento (30 días), de manera tal que el beneficiario pueda disponer de esta fruta en buenas condiciones sobre este tiempo.

OTRAS ESPECIFICACIONES:

1. **ENTREGAS DE ALIMENTACION:** Respecto al suministro de los alimentos, el operador deberá garantizar que el cereal, la leche, snack, yogurt, avena o kumis y la fruta se realice de manera intercalada de acuerdo con las indicaciones por el supervisor del contrato.

NOTA 1: La entrega de las loncheras saludables, se realizara al supervisor mensualmente, en las instalaciones indicadas por el mismo, cumpliendo con las cantidades establecidas y la cadena de frio. Al momento de recibir el insumo, el supervisor realizara la entrega de manera inmediata a los beneficiarios para su consumo.

NOTA 2: El contratista de manera mensual, debe hacer la entrega de tres elementos mínimos, de acuerdo a la ficha técnica de manera intercalada), indicaciones que suministrara el supervisor del contrato.

2. El contratista debe garantizar dentro de la entrega mensual de las loncheras saludables, un empaque biodegradable según indicaciones que suministrara el supervisor del contrato, la organización del empaque la realizarán las ecónomas de la secretaria de desarrollo social.
3. **VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS:** El proponente deberá contar como mínimo con un (01) vehículo propio dispuesto para la distribución de los alimentos, el mismo deberá cumplir con los parámetros y condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013. Para acreditar el vehículo deberá presentar los siguientes: En caso de vehículos en propiedad se deberá adjuntar fotocopia de la tarjeta de propiedad y el SOAT, revisión técnico-mecánica, vigentes al cierre del presente proceso, acta de inspección sanitaria a vehículos no superior a un año con concepto favorable. En el caso de consorcios o Uniones Temporales, este requisito podrá ser aportado por cualquiera de sus integrantes, cumplimiento los requisitos de acreditación establecidos anteriormente.
4. **PERSONAL MINIMO REQUERIDO:** Se debe garantizar el recurso humano necesario para descargar los alimentos, al momento de la entrega en las instalaciones indicadas por el supervisor del contrato.

LA NACIONAL S.A.S.
COMERCIALIZADORA
NIT:900997568-4

RACIONES ALIMENTARIAS VACACIONES RECREATIVAS (vacaciones sin hambre)

ESPECIFICACIONES:

Ración Industrializada, lista para el consumo, serán entregadas a **niños y niñas entre 6 y 17 años**, con alto índice de vulnerabilidad del municipio de Funza.

ITEM	DESCRIPCION	UND MEDIDA	VALOR UNT
1	RACION ALIMENTARIA	Unidad	$11.000

A continuación, se expone la minuta patrón (elaborada y revisada por la nutricionista de la Secretaria de Desarrollo Social, quien cuenta con la idoneidad y experiencia profesional) a tener en cuenta para el servicio de raciones alimentarias para población vulnerable teniendo en cuenta los diferentes grupos etarios, así:

Nota: la siguiente minuta se estructura, para atender la operación de la estrategia vacaciones recreativas (vacaciones sin hambre) la cual se ejecutara durante 2 semanas del mes de diciembre, 2 semanas del mes de enero.

TABLA 1 - MINUTA PATRÓN TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO						
COMPONENTES	6-8 AÑOS		9-11 AÑOS		12-17 AÑOS	
	P. NETO	P. SERVIDO	P. NETO	P. SERVIDO	P. NETO	P. SERVIDO
Alimento proteico CARNES Y HUEVO	38 g - 50 g	30 g - 50 g	44 g - 63 g	35 g - 50 g	50 g -63 g	40 g - 50 g
LEGUMINOSAS	5 g	15 g	8 g	24 g	17 g	50 g

Cereales	24 g - 26 g	55 g - 60 g	31 g - 37 g	70 g - 85 g	40 g - 46 g	90 g - 105 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	40 g - 62 g	40 g - 62 g	50 g - 70 g	50 g - 70 g	70 g - 95 g	70 g - 95 g
Ensalada o verdura caliente	50 g	50 g	60 g	60 g	65 g	65 g
Bebida (FRUTA)	60 g - 65 g	200 ml	60 g - 65 g	200 ml	60 g - 65 g	200 ml
Leche	100 ml (13 g si es en polvo)		100 ml (13 g si es en polvo)		100 ml (13 g si es en polvo)	
Productos lácteos (QUESO)	10 g		20 g		30 g	
Azúcares	6 g - 8 g		6 g - 8 g		6 g - 8 g	
Grasas	7 ml		9 ml		11 ml	

TABLA 2 MENÚ

SEMANA No. 1 DICIEMBRE

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Alimento proteico	Carne de res a las finas hierbas	Lentejas - Huevo revuelto	Pollo en salsa bechamel	Carne de res en salsa criolla	Frijoles Carne de cerdo asada
Cereales	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz pajarito	Pasta	Arroz blanco
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Pure de papa criolla	Tajadas de plátano maduro frito	Papa a la francesa	Pan tostado	Patacón
Ensalada o verdura caliente	Ensalada hawaiana	Ensalada de tomate y	Calabacín y maíz a la	Ensalada de espinaca y fresa	Ensalada de aguacate

		pepino cohombro	crema con queso		
Bebida	Sorbete de guayaba	Jugo de mora	Jugo de tomate de árbol	Sorbete de curuba	Jugo de mango
Leche y productos lácteos	Incluido en el sorbete		Incluido en la ensalada	Incluido en el sorbete	
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

TABLA 3 MENÚ **SEMANA No. 2 DICIEMBRE**					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
Alimento proteico	Garbanzos - Huevo en tortilla	Nuggetts de pollo	Carne de cerdo desmechada	Lentejas – Carne de res en goulash	Pechuga gratinada
Cereales	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz mexicano	Arroz blanco	Arroz con pimentón
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Yuca frita	Pure de papa con queso	Tortilla	Arepa	Papa en cascos
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de lechuga, tomate, pepino cohombro	Ensalada de melón, lechuga y uvas pasas	Guacamole/Pico de gallo	Tomate a la vinagreta	Ensalada de lechuga, piña, manzana
Bebida	Jugo de feijoa	Jugo de piña	Sorbete de fresa	Jugo de tomate de árbol	Sorbete de mango

Leche y productos lácteos		Incluido en el tubérculo	Incluido en el sorbete		Incluido en el sorbete
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

TABLA 4 MENÚ

SEMANA No. 1 ENERO

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Alimento proteico	Pollo en salsa bechamel	Garbanzos - Carne de cerdo asada	Estofado de carne de res campestre	Pollo en salsa	Frijoles - Huevo frito
Cereales	Arroz tigre	Arroz blanco	Arroz al cilantro	Pasta	Arroz blanco
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Plátano cocido	Papa en salsa	Papa criolla frita	Pan tostado	Patacón
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de espinaca y mango	Ensalada de zanahoria, fresa y coco	Ensalada de lechuga, apio, manzana	Arveja verde, habichuela y maíz a la crema con queso	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria
Bebida	Sorbete de curuba	Jugo de mango	Sorbete de mora	Jugo de guayaba	Jugo de fresa
Leche y productos lácteos	Incluido en el sorbete		Incluido en el sorbete	Incluido en la ensalada	
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

LA NACIONAL S.A.S.
COMERCIALIZADORA
NIT:900997568-4

TABLA 5 MENÚ SEMANA No. 2 ENERO					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
Alimento proteíco	Lentejas – Huevo en tortilla	Posta negra	Pollo dorado	Frijoles - Carne de cerdo asada	Pollo con hogao
Cereales	Arroz blanco	Arroz tigre	Arroz pajarito	Arroz blanco	Arroz con arveja
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de cereal	Arepa	Moneditas de plátano	Papa a la francesa	Papa salada	Plátano con queso y bocadillo
Ensalada o verdura caliente	Tomate a la vinagreta	Ensalada de lechuga, mango y manzana	Ensalada roja	Ensalada de aguacate	Verdura campesina
Bebida	Jugo de piña	Sorbete de fresa	Sorbete de mango	Jugo de lulo	Jugo de tomate de árbol
Leche y productos lácteos		Incluido en el sorbete	Incluido en el sorbete		Incluido en el tubérculo
Azúcares	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo	Incluido en el jugo

OTRAS ESPECIFICACIONES:

1. En caso en que el operador requiera realizar algún intercambio de alguno de los alimentos incluidos en el menú, deberá realizar solicitud de aprobación de intercambio al supervisor del contrato o al funcionario delegado por este, a través del correo electrónico con al menos 4 días de anterioridad.

2. El ciclo de menús contará con 4 menús y cada uno contará con una guía de preparaciones especificando ingredientes, gramajes en peso bruto, peso neto y descripción del proceso de preparación.

3. El aporte mínimo esperado por ración corresponde al 30% del VCT diario y la distribución de aporte de macronutrientes se establecen conforme las recomendaciones diarias definidas en la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.

4. Respecto a los porcentajes de adecuación del aporte nutricional de los menús, deberán ser superiores al 90% de los valores de referencia según lo plasmado en los cálculos de aportes nutricionales, de la tabla N° 1 Minuta patrón ración almuerzo.

5. Los valores de referencia para peso bruto en crudo deben utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido como el gramaje final. Los valores de referencia de parte comestible y aporte nutricional corresponden a los definidos en la tabla de composición de alimentos 2018 del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

6. El ciclo del menú será establecido por la entidad contratante y podrá ser modificado durante la ejecución del contrato siempre tomando como referencia lo descrito en la minuta patrón, para ello el oferente deberá acreditar mediante carta de compromiso suscrita por el representante legal en donde se compromete a implementar y ejecutar el ciclo de menús de 20 días definidos por la Secretaría de Desarrollo Social, así como a implementar los menús especiales en las fechas definidas por la supervisión del contrato. De la misma manera se deberá comprometer a garantizar la prestación del servicio con las condiciones de calidad, cantidad e inocuidad necesarias para llevar a cabo el objeto del contrato. (Factor ponderable para el proceso)

7. Se deberán implementar todas las medidas sanitarias en el proceso de transporte, almacenamiento de materias primas y manipulación de alimentos, así como en lo correspondiente al personal manipulador de alimentos, conforme lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013.

8. **ENTREGAS DE ALIMENTACION:** Entregar el servicio de alimentación en ración servida en caliente raciones diarias de lunes a viernes, en el horario de 12:00 p.m 1:00 p.m, para los niños y niñas vulnerables, garantizando el servicio por cobertura, modalidad y raciones dentro de las instituciones educativas del municipio (Furatena, Miguel Antonio Caro, San Marcos y Bicentenario) de acuerdo a la instrucción del supervisor del contrato, por el personal idóneo, distribuido uniformemente para la atención en los 4 puntos, las raciones deben ser suministradas bajo la modalidad presencial servido caliente en mesa, deben contar con menaje para prestar el servicio en los 4 puntos, recurso humano y logística. Estos alimentos serán entregados en óptimas condiciones de presentación, temperatura y calidad.

9. **PERSONAL MINIMO REQUERIDO:** Se debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde la recepción, su almacenamiento, alistamiento, preparación, despacho, transporte y distribución de alimentos.

LA NACIONAL S.A.S.
COMERCIALIZADORA
NIT:900997568-4

Cargo operativo	Profesional/Técnico o tecnólogo	Experiencia
Manipuladores de alimentos (04) cuatro	El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, según la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social, y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, de igual manera deberán acreditar el siguiente perfil: 1. Ser mayor de 18 años 2. Aportar carnet vigente de manipulación de alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. 3. Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas de manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social, dicha formación se deberá acreditar mediante la presentación de certificado no mayor a un año con relación al inicio de la operación del programa.	

Para el ejercicio de las diferentes profesiones acreditadas por el Ministerio de Educación Nacional, la experiencia profesional se computará a partir de la terminación y aprobación del pensum académico de educación superior.

Para la acreditación de los estudios académicos se deberá presentar copia del acta de grado para los profesionales.

NOTA 1: El proponente deberá acreditar la experiencia allegando certificaciones y/o copia de los contratos con su respectiva acta de terminación o liquidación, de cada uno de los integrantes del personal mínimo de trabajo propuesto.

NOTA 2: El proponente deberá presentar las hojas de vida de los profesionales solicitados. Así mismo la carta de compromiso de los profesionales donde se evidencie la disponibilidad para participar en la ejecución contractual.

NOTA 3: Se aceptará que el proponente certifique a su equipo de trabajo siempre y cuando se anexen el contrato con la respectiva acta de liquidación y certificación expedida en papel con membrete.

NOTA 4: Carta suscrita por el proponente en la que se comprometa con el municipio de Funza a que el personal que disponga para la ejecución del contrato estará debidamente identificado (carnetizado) por el contratista.

El oferente seleccionado no podrá modificar el personal presentado en su propuesta durante la ejecución del contrato, sin la previa autorización del supervisor del contrato. Sin embargo, la entidad se reserva el derecho de solicitar el cambio de alguno (os) miembro (os) del equipo de trabajo, cuando este advierta que en el desarrollo de sus labores su desempeño no es satisfactorio.

NOTA 5: El proponente deberá presentar el certificado médico de las manipuladoras y el certificado de educación sanitaria al momento de la presentación de su propuesta, con un tiempo de expedición inferior a un año.

NOTA 6: El proponente deberá presentar certificación de adquisición de materias primas a pequeños productores locales.

10. **VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS:** El proponente deberá contar como mínimo con un (01) vehículo propio, arrendado o en leasing, dispuesto para la distribución de los alimentos, el mismo deberá cumplir con los parámetros y condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013. Para acreditar el vehículo deberá presentar los siguientes: En caso de vehículos en propiedad se deberá adjuntar fotocopia de la tarjeta de propiedad y el SOAT, revisión técnico-mecánica, vigentes al cierre del presente proceso, acta de inspección sanitaria a vehículos no superior a un año con concepto favorable. En el caso de consorcios o Uniones Temporales, este requisito podrá ser aportado por cualquiera de sus integrantes, cumplimiento los requisitos de acreditación establecidos anteriormente.

11. **INSTALACIONES:** Se solicita al oferente acreditar mediante carta de compromiso suscrita por el representante legal, que en caso de ser adjudicatario pondrá a disposición del programa las instalaciones necesarias para llevar a cabo la recepción, almacenamiento, alistamiento, preparación, despacho, transporte y distribución de los alimentos dirigidos a los beneficiarios de la estrategia;

adicionalmente dichas instalaciones deben contar con concepto higiénico sanitario favorable con fecha no mayor a un año de expedición a nombre del futuro operador.

El oferente deberá allegar junto con la propuesta:

• Carta de presentación de las instalaciones en la cual se establezcan las especificaciones técnicas, manifestando a que titulo la tiene. (Certificado de libertad y tradición, contrato de arrendamiento, Leasing, etc.)

• Documento que conste como prueba sumaria en la que la Entidad pueda verificar que el proponente tiene el derecho de uso del establecimiento ofertado, por cualquier medio de contrato o negocio jurídico que así lo acredite y que la Entidad sin lugar a duda alguna, pueda verificarlo. Ejemplo: contrato de arrendamiento o leasing.

• Anexar concepto favorable de salubridad vigente expedida por la Secretaría de Salud del municipio a nombre del oferente interesado como a nombre del propietario o persona que tenga el derecho al uso del establecimiento ofrecido en el proceso no mayor a un (1) año y mantenerlo durante todo el tiempo que dure el contrato.

Quedamos atentos a sus comentarios.

Atentamente,

Leonardo Rodriguez C.

Representante legal
COMERCIALIZADORA LA NACIONAL
NIT:900.997568-4
LEONARDO RODRIGUEZ CASTAÑEDA
C.C 11.366.366