

ACTA DE RECIBIDO A SATISFACCION

Nombre:	Convenio P.C.S. – 316 de 2024
Objeto:	“UNIR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA EJECUTAR EL PROYECTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL, PARA POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE PUERTO BERRÍO, ANTIOQUIA”
Contratante:	MUNICIPIO DE PUERTO BERRÍO – ANTIOQUIA.
Identificación	NIT 890.980.049-3
Contratista:	ASOCIACION CENTRO DE BIENESTAR DEL ANCIANO Y CENTRO VIDA PARA EL DESARROLLO DEL ADULTO MAYOR SAN MIGUEL ARCANGEL.
Identificación	900108408-1
Valor Inicial:	DOSCIENTOS SESENTA UN MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y CINCO PESOS ML (\$ 261.758.855).
Duración:	con un plazo de quince (15) días sin superar el 31 de diciembre de 2024, contados a partir del acta de iniciación suscrita por el supervisor y el contratista.
Supervisión:	Secretario de Salud y Desarrollo Social
C.D.P.	número 00000726, fechado 27 de septiembre de 2024, con rubro 2.3.2.02.02.009
C.R.P.	número 00000929, fechado 06 de diciembre de 2024, con rubro 2.3.2.02.02.009.
Fecha Inicio:	12 de diciembre de 2024
Lugar de Ejecución:	Municipio de Puerto Berrio

En el Municipio de Puerto Berrio el día 26 de diciembre, siendo las once (11) de la mañana, se reunieron **INGRID YURLEY MENDOZA ACEVEDO** identificado con el número de documento identidad 37.577.649 expedida en Barrancabermeja, quien actúa en nombre y representación de **ASOCIACION CENTRO DE BIENESTAR DEL ANCIANO Y CENTRO VIDA PARA EL DESARROLLO DEL ADULTO MAYOR SAN MIGUEL ARCANGEL** en calidad de Representante Legal y **ANDRÉS FELIPE LAGUNA MARTINEZ** en calidad de Supervisor por parte de la ALCALDIA MUNICIPAL DE PUERTO BERRIO, con el objeto de certificar que la ASOCIACION CENTRO DE BIENESTAR DEL ANCIANO Y CENTRO VIDA PARA EL DESARROLLO DEL ADULTO MAYOR SAN MIGUEL ARCANGEL entregó a entera satisfacción lo contemplado en el objeto contractual.

Luego de adelantar la inspección al servicio se estableció que estos cumplen con los requerimientos, normas y/o especificaciones técnicas y la entrega se cumplió dentro del plazo contractual establecido. A continuación, se describen pormenorizadamente los bienes entregados y/o servicios prestados, así:

suministro de 886 paquetes alimentarios, los cuales se entregaron debidamente empacados individualmente, conformados con los siguientes elementos:

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	ESPECIFICACION TECNICA
KIT ALIMENTOS						
1	FRIJOL	460 gr	2	5.000	10.000	<p>Debe corresponder a frijol tipo I grado 2 el cual debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere. Se permite la presencia de:</p> <p>Materia dura: 0.2%</p> <p>Grano dañado 2%</p> <p>Grano partido 1%</p> <p>Grano abierto 1%</p> <p>Variedades de contraste* 2%</p> <p>Variedad no contrastante 5%</p> <p>Humedad máxima 15%</p> <p>Vida útil 6 meses.</p> <p>Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco.</p> <p>Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997.</p> <p>*Variedad contrastante: Granos de frijol que por su aspecto, color, tamaño, forma difieren de la variedad que se considera.</p> <p>- Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.</p>
2	HUEVOS	30 Und.	1	15.500	15.500	<p>Huevos de gallina frescos, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento. Debe corresponder a mínimo categoría A: peso en gramos 53.0 a 59.9.</p> <p>- Producto natural sin preservativos y/o aditivos</p>
3	SAL	1000 gr	1	2.300	2.300	<p>Solo se permite el empleo de Sal Yodada.</p> <p>- Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>Norma que debe cumplir: Decreto 547 de 1996. NTC 1254.</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.</p>

4	AZÚCAR	454 gr	1	4.950	4.950	<p>El azúcar refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos.</p> <p>- El azúcar refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa.</p> <p>Temperatura de almacenamiento y conservación: Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>Norma que debe cumplir NTC 778.</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 y de 1000 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.</p>
5	PANELA	1000 gr	2	6.750	13.500	<p>La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos.</p> <p>- No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos.</p> <p>- En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras.</p> <p>- Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad, en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>- Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento.</p> <p>Debe cumplir la norma NTC 1311 en su revisión vigente.</p> <p>Requisitos del Proveedor:</p> <p>- Certificado: Diagnóstico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria)</p> <p>- Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación o procesamiento.</p> <p>- Certificado o copia de inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mieles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.</p>

6	GALLETAS TIPO CRAKER	300 gr	1	6.750	6.750	<p>Cumplir con la Resolución 11488 de 1984: Por la cual se dictan normas en lo referente a procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético.</p> <p>- Cumplir con la Resolución 10593 de 1985 de colorantes en los alimentos para consumo humano.</p> <p>- Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.</p> <p>- Cumplir lo establecido en la NTC 1241: galletas.</p> <p>- De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expendan directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.</p>
7	ACEITE	3000 ml	1	38.000	38.000	<p>El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%.</p> <p>Características fisicoquímicas.</p> <p>Norma que deben cumplir: NTC 400, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254, Aceite de Maíz cumplir con la NTC 255.</p> <p>Empaque: este debe en botellas polietileno de alta densidad de 500 y de 1000 centímetros cúbicos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005 .</p> <p>Sólo se permitirán aceite de maíz, soya, girasol o mezcla de éstos.</p> <p>No se permitirán aceites cuyos componentes sean: palma, algodón, ajonjolí.</p>
8	PASTAS CORTA	200 gr	2	4.200	8.400	<p>Pasta corta En el rotulado de los espaguetis alimenticios se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes.</p> <p>- Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>- Vida Útil: 6 meses</p> <p>Debe cumplir con la Resolución 4393 de 1991 del Ministerio de protección social y la NTC. 1055. Cuarta actualización.</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005</p>

9	LENTEJAS	500 gr	2	4.600	9.200	<p>Debe corresponder a lenteja Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. Se permite la presencia de:</p> <p>Materias duras 0.3%</p> <p>Granos dañados 2.5%</p> <p>Granos abiertos 3%</p> <p>Granos partidos 2%</p> <p>Variedades contraste 3%</p> <p>Humedad máxima 13%</p> <p>Vida útil 6 meses.</p> <p>Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco.</p> <p>Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997.</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005 Norma que debe cumplir: NTC 937 Lentejas secas.</p>
10	CHOCOLATE DE MESA	125 gr	1	13.500	13.500	<p>Chocolate de mesa en pastilla con azúcar, No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas.</p> <p>- Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto.</p> <p>Humedad % – 3.0</p> <p>Grasa % 14.40 - 48</p> <p>Cenizas % – 2.80</p> <p>Fibra cruda%</p> <p>Nitrógeno% 0.60 0.75</p> <p>Azúcar % 40.7 –</p> <p>- Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. En un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>- Vida útil: 6 meses en sus condiciones óptimas de almacenamiento.</p> <p>Debe cumplir con la NTC 793 en su revisión vigente, pagina 5 numeral 4.1 tabla 1 requisitos para el chocolate de mesa.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia</p>
11	ARROZ	500 gr	4	2.500	10.000	<p>Grano entero en empaque individual original de la marca con su respectiva información nutricional, lote, código de barra y fecha de vencimiento.</p>
12	CAFÉ	500 gr	1	16.000	16.000	<p>Tostado y molido, tipo medio, empacado en bolsa de prolipropileno aluminizada resistente a la humedad y al oxígeno. Debe cumplir con la resolución 288 de 2008 sobre rotulado y etiquetado nutricional y las normas que la modifiquen. Debe cumplir con NTC 3534. requiere registro sanitario, identificación de lote y fecha de vencimiento.</p>

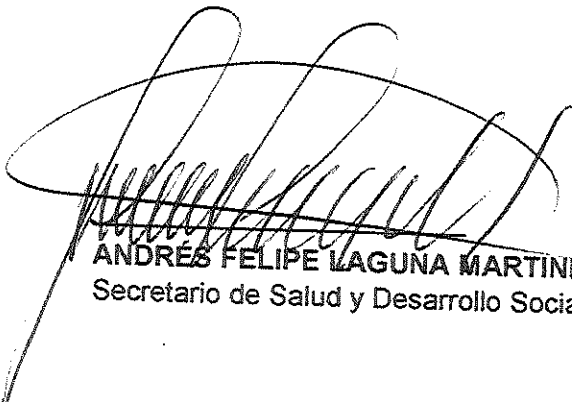
13	PASTA TIPO ESPAGUETI	250gr	2	4.300	8.600	<p>Pasta larga tipo espagueti En el rotulado de los espaguetis alimenticios se deberá reportar explícitamente si le son incorporados colorantes y conservantes.</p> <p>- Conservación y almacenamiento: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.</p> <p>- Vida Útil: 6 meses</p> <p>Debe cumplir con la Resolución 4393 de 1991 del Ministerio de protección social y la NTC. 1055. Cuarta actualización.</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 250 y de 500 gramos, acorde a la cantidad de cupos. Debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005</p>
14	GARBANZO	500 gr	1	4.500	4.500	<p>Debe corresponder a Garbanzo Grado 2 con tegumentos externos de color característicos de la variedad. No debe contener más del 1% de impurezas. Se permite la presencia de:</p> <p>Materias duras 0.3%</p> <p>Granos dañados 2.5%</p> <p>Granos abiertos 3%</p> <p>Granos partidos 2%</p> <p>Variedades contraste 3%</p> <p>Humedad máxima 13%</p> <p>Vida útil 6 meses.</p> <p>Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco.</p> <p>Debe estar protegido del sol, la humedad y cumplir con lo establecido para productos de esta naturaleza en el decreto 3075 de 1997.</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 500 gramos debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005 Norma que debe cumplir: NTC 937 Lentejas secas.</p>
15	Atun Lomitos en. Aceite	Unidad	2	15.500	31.000	<p>Atún en lomitos, producto constituido por la carne de las especies indicadas en la Resolución 148 de 2007, envasado en aceite vegetal, con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente, presentados en envases herméticos sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. Lomitos de atún en aceite, lata de 175 gr Neto / 120 gr Drenado; envase y tapa abre fácil en lámina metálica sanitaria para enlatado de pescado y productos del mar</p>

16	Leche en Polvo Entera	900 gr	1	29.000	29.000	<p>Leche de vaca en polvo entera, con adición de vitaminas A y D.</p> <p>El producto deberá tener las siguientes características:</p> <p>Humedad máximo 4.5% m/m</p> <p>Materia grasa mínimo 26% m/m</p> <p>Acidez expresada como ácido láctico: 1.0 a 1.3% m/m</p> <p>Índice de solubilidad máximo 1.25 cm</p> <p>Impurezas macroscópicas máximo 15 mg norma o disco Sodio (Na) Máximo 0.42% m/m como constituyente natural Potasio (K) Máximo 1.30% m/m como constituyente natural cenizas máximo 6.0% m/m</p> <p>CONDICIONES ESPECIALES</p> <p>Puede estar adicionada de:</p> <p>a. Mono y diglicéridos máximo 0.25% m/m Ó</p> <p>b. Lecitina máximo 0.5% m/m –</p> <p>Vida Útil: Según fecha de vencimiento.</p> <p>Norma con la que debe cumplir: Decretos No. 2437 de 1983 (Artículo 37), No. 616 de 2006.</p> <p>Empaque: este debe ser individual con un peso de 380 gramos. En lámina multicapa; debe estar debidamente rotulado y marcado según la Resolución 5109/2005.</p>
25	POLLO	4 lb.	1	35.000	35.000	<p>Color del pollo debe ser rosado pálido o ser un color libre de manchas -sin color intenso en la piel, el color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel & la (rasa un color crema brillante". OLOR: Debe presentar un olor característico libre de presencia de productos químicos medicamentos detergentes rancidez o descomposición) Olor a carne fresca de pollo. humedad 12 a 15 %. Refrigerado</p> <p>Mantener cadena de frío.</p>
KIT ELEMENTOS DE ASEO						
26	LÍMPIDO	3800 ml	1	11.600	11.600	<p>solución de Hipoclorito de Sodio, con un contenido mínimo del 5.25% como Hipoclorito de Sodio, Es ideal para la limpieza y desinfección de baños, pisos, paredes, cocinas, orinales. También puede emplearse para el lavado, desinfección y remoción de manchas de la ropa blanca.</p>
27	JABÓN EN BARRA	300 gr	1	3.600	3.600	<p>Jabón de apariencia sólida homogénea, dureza estándar, alcalinidad máxima del 0,2%, humedad entre 30 % y 33 %, Cada barra se empa en Polipropileno</p>
28	ESPONJA	UNIDAD	1	2.000	2.000	<p>ESPONJA LAVALOZA CON ESPUMA Y ABRASIVO VERDE EN LA PARTE SUPERIOR 140 MMX 100 MM X 7 MM</p>
29	LAVA LOZA	450 gr	1	5.000	5.000	<p>Composición química: Carbonatos, fosfato, tenso activo anionico, tenso activo no iónico, glicerina, silicatos, cloruro de sodio, colorante y fragancia. Envase en polipropileno,</p>
30	CREMA DENTAL	60 ml	1	6.300	6.300	<p>Ingrediente activo Sodium Floride 0,33% equivalente a 1500 ppm de flúor, aspecto: Masa viscosa homogénea, libre de partículas extrañas, olor y sabor Menta, según estándar.</p>

31	PAPEL HIGIÉNICO (4 UNI)	1	1	7.500	7.500	rollo de papel higiénico, elaborado con 100% fibras de celulosa de origen natural. Rollo de papel higiénico, de dos capas, absorbente, Papel higiénico color blanco, hoja doble, aproximadamente 207 metros, aproximadamente pre cortado de 20 cms, obligatoriamente debe tener tubo removible. Este producto es biodegradable, de acuerdo al método estandarizado de la norma ASTM D5338.
VALOR TOTAL					292.200	

Dejamos constancia que el contratista ha entregado a entera satisfacción los establecido en el objeto del contrato o convenio, han sido verificados y están conforme a las especificaciones y recibidos de conformidad con lo establecido en el mismo.

Para constancia se firma en el municipio de Puerto Berrio, a los veintiséis (26) días del mes diciembre del 2024.


ANDRÉS FELIPE LAGUNA MARTINEZ
 Secretario de Salud y Desarrollo Social